වගේ යොවු අංකය:එච්එ∕ඒ/බීඑල්/95.

<u>ශී</u> ලංකා තේ වණ්ඩලය, තේ තොමසාරිස් අංශය, තැ.පෙ. 363, කොළඹ | 1990.05.30

සියුළුල ලියාපදිංචි තේ නිෂ්පාදකයින් වෙත.,

පු්ය වහත්වයාණෙනි/වගත්වාවනි.

<u>සකජනළ තේ වල අඩං</u>ග ුතෙතවන පුවෘණය

ශී ලංකා තේ මණ්ඩලයේ එවකට සිටි අධායක - ජනරාල්වරයා විසින් නිකුත් කරන ලද 1987 අපේලී 27 දිනැති චතුලේඛ ලිහිය සමඟ එවූ සමාංක හා 1987 අගෝස්තු 12 දාතම දරන විශේ ලිපියට අවතරවයි.

- කථ්ෘත්තශ්ාලා වලින් පිටකරනු ලබන තේවල අඩංගු තෙතවන පුවාණසු, අනුළුත සීවාව වන . 4% නො.ඉක්වවිය යුතු බවට වග බලාගැනීවේ අවශානාවය කෙරෙහි සියුළුව කම්නේතශාලා හිටියන්ගේ අවධානය නැවත යොමුකරන ලෙස ගරු වැව්ලි තමාන්ත ඇමතිවරයා ශුී ලංකා තේ මණ්ඩලයට ව්ධාන තොට ඇත. තේවල අඩංගු අධ්_ත තෙතමනය නිසා ගබඩා කාලසමාව අඩුවන අතර, දිලීර බහුලව වැටෙනු ඇත. ලේ නිසා, ආගමන වරායවල දී එම තේ පුතිකේෂපවීමට ඉඩ ඇති අතර, ඉස්තරම් තේ නිෂ්පාදකයතු ලෙස ශී ලංකාචට ඇති තිරිතියටද හානි පැවිණෙයි. එවනිසා, තේ කමාන්තශාලා වගින් තේ චල අඩංගු තෙතවන පුලාණය අනුවත සීමාව තුල පවත්වා ගැනීම් වස් පුලාණවත් පියවර ගැනීම අවශා වෙයි. මෙම අවශාතාවට අනුතලව කටයුතු කිරීම ස්දාහ චනුලේඛයේ පිටපතක් නැවතත් මේ සමඟ එවනු ලැබේ.
- 03. , මේ සම්බන්ධයෙන් තේ තොගය නිතුත් කරන අවස්ථාවෙහි තිබූ තෙනමන පුමාණය ඉන්වොයිස් පතුයේ සිටුපස සටහන් කරන ලෙසද ඔබෙන් ඉල්ලා සිටිනු ලැබේ.

ලෙයට 🚽 විශ්වංසවූ

අංර්.එල්./ව්රජේ තේ තොවසාරිස්.

පිටපත්:

١. වැ.ත. /ලේ.

අධානය ජනරාල්, ශුී ලංකා තේ චණ්ඩලය. 2,

පුධාන අභාග න්තර විගණක, .ශී ලංකා . තෝ එණ්ඩලය.

සාචා න හා ධිතාර, තු. ටත්. සං. අ/ජ. ව. සං. ව/ මී. ලං. රා. චැ. සි. / ඉ. පු. තො, 4.

සියවල සහතා ර තේ කොමසංරිස්වරුන්. 5,

6, සියළුව කෞතු කිලධාරීක්. තව රටවලට අංනයනය කරනු ලබන තේ වලට අදාලව ඇතැම් තේ අංනයනය කරනි. රටවල් පුම්ති නියවයන් පනවා ඇති බව සියලුම කර්මාන්තශාලා ගිමියන් වෙත දැනුම් දෙනු කැමැත්තේව කිසියම් තේ තෙංගයක් එම පුම්ති නියවයන්ට අනුකල නොවුවහොත් අපනයනය කරුගේ ව්යදුම්න් එය අංපසු මුල් රටට එවනු ලැබේ. මෙය අධ්කැ ව්යදුම් සහිත කෘර්යයක් වන අතර, විසේ ඌණ පුම්තින් තේ නිෂ්පාදනය කරන කර්මාන්තශාලා වලින් තේ මිලදී ගැනීමට ගැනුම්කරුවන් වැලිවනු ඇත

ඉහත සඳහන් නියවයන්හි දැක්වෙන එක් සාධකයක් වනුයේ සකස්කළ තේ වල අඩංගු තෙතවන පුවාණයට. තේ වල අඩංගු තෙතවන් පුවාණය 8% දක්වා වැඩ්වන වීට (බර පුවාණය අනුව හැක. වෙම තෙතවන පුවාණයන් 10% සිට 11% දක්වා ඉහළ ශිය විට දිලීර වැඩීම උත්සන්නවී. තේ නරක් වීවෙන් මිනිස් පරිභෝජනයට නුසුදුසු වනු ඇත. එම තේ නැවත ව්යලා ගත්තද එහි පුස් සහිත ගතියක් පවතින හෙයින් අලෙවි කළ නොහැකි වනු ඇත.

මෙව ගැටලුව මඟග්රවා ගැනීම සඳහා කර්මාන්තශලා වලදී පියවර කිහිපයක් ගත යුතුව ඇති අතර, ව්යලීමේ උදුනෙන් නිකුත් වූ තැන් සිට තේ පෙට්ට්වල ඇපිරිම දක්වා කටයුතු කිරිල හා ගබඩා කිරීම ඉතා පුවේශවෙන් කළ යුතුය. මේ සඳහා පහත දැක්වෙන පියවරයන් අනුගමනය කිරීම අතිශයින් වැදගත්වේ

- (1) අඩංගු තෙතවන පුවාණයන් 3% සිට 4% ක්ව තිබ්යදී නිෂ්ජාදිත තේ, පෙට්ට්වල ඇසිරීමට සියලුව ක්රමාන්තශාලා උත්සාහ කළ යුතුය.
- (2) සෑ ව කර්වාන්තශාලාවකව අධෝ-රක්ත තෙතවන වාපක තිබිය යුතුය. සාච්ච්චියට පෙර වෙව වාපක්වල අංශක ලකුණු කළ යුතුය.
- (3) සකස්කළ තේ දිගු කාලපීමාවක් සඳහා විවෘත ස්ථානයන්ගි ගබඩා නොකල යුතුය. හැකි සෑ ම ච්ටකම එසේ ගබඩාකර ඇති තේ, කැ න්වස් රෙද්දකින් ආචරණය කොට තැබිය යුතුය.
- (4) තෙත් සහිත වංයුවට පිටච යාගැකි වනසේ ව්යලුම් උදුන සහිත කෘමරයෙනි පුමාණවත් වා යු සංසරණයක් ඇති බවට සියලුම කර්මාන්තශාල ව්ශේෂයෙන් වග බලා ගත යුතුය .
- (5) ගොඩනැගිල්ලට පිටතින් වැසි ජලය තංන්දු විය හැකි තැන්වල ඇසුරු තේ පෙට්ට් ගබඩා නොකල යුතුය.
- (6) වීශු කිරීමේ උපතරණ නොවැති කර්වාන්තශාලා වන්හි තේ වීශු කරන අවස්ථාවලදී එම කටයුත්ත ව්යලි කාලගුණයක් පවතින දිනවලදී කළයුතු අතර, තෙත් කාලගුණයක් පවතින දිනවලදී එය සිදුකිරීමෙන් වැලකිය යුතුය.
- (7) විශු කල තේ වතාව ඇසිරිය යුතුය.
- (8) ` හාත්පස ආර්දුතා පුමාණයන් නිරතුරුව පරීඤා කළහැකි වනසේ සියලුව කර්මාන්ත^ශාලාවල තෙත් හා ව්යලිරුල්බ, උෂ්ණ මාපත සවිකොට නිබීය යුතුය.
- (9) සකස්කළ තේ දිගුකලක් තුල වායු ගෝලයට විවෘතව තැබීමත්, එසේම දිගු කලක් තුල තේ නැවත නැවත සකස් කිරීමත් වලක්වාලිය යුතුය.
- (10) ඇපුරූ තේ පුවෘහනය කළ යුත්තේ වැනැවින් වැජ්පෙනි ආරක්ෂ කරනු ලැබූ වෘහනවලය

ි. තෙතවන පුවාණය 4% කට නොවැඩ්වන පරිදි කර්වාන්තශාලා වලදී තේ ඇයිරිය ... ගැකියයි අපේ ඇතැම් තරඟකරුවන් පුසිද්ධීයේ පුකාශකොට ි ඇති බව අවධාරණය කරනු කැවැත්තෙමු. වුසේගෙයින්, ශී ලංකා වේ තර්වාන්ත^ශුලා ද වෙව පුවිතියට අනුකල වීවට ගැකිතාත් උත්සාග_ුක්ළ යුතුය.

දැනට ශී ලංකා වේ තේ වලින් (1/3) අපනයනය තරනු ලබන්නේ පැකට් කළ තේ හෝ තේ වල වශයෙන් හෝ බව සැලකිය යුතුය. එසේ තේ ඇසිරීමේදී අඩංගු වෙට කෙතවන පුවැණයේ සුව වැඩිවීමකට ඉඩදිය යුතුවේ. කර්මාන්තශාලා විසින් 4% ක පුම්තියට අනුකලවීම අවශාවන්නේ මේ නිසාය අවේ තේ වලින් තවත් පුමාණයක් අපනයනය කරනු ලබන්නේ විශිත තේ තොග වශයෙනි. වීසේ තේ විශුණය කර නැවත ඇසිරීමේදී එහි අඩංගු තෙතමන පුමාණයේ තවදුර වැඩිවීමකුවත් ඉඩදිය යුතුවේ.

අපතයනය කළ තේ තොග මෙසේ පුතිකෙප චුචතොත්, පුවාණවත් ආර්දුතා පාලනයක්. ඇති කිරීමට අපමත් වන කර්මාන්තුශාලා චලින් සෑපයෙන තේ තොග කෙරෙහි ගැනුම් කරුවන්ගේ ඉල්ලුම් බාලවීමට ඉඩ ඇති බව අවසන් වශයෙන් අවධාරණය කරනු කැමැත්තෙමු.

> අාර්. එල්. ද සිල්වා අධ්යාක ජනරාල් ශී ලංකා තේ එණ්ඩලය.

දිනය:- 1987 අලේල් 27 වන් දින.

cu/04.