

निर्यातक्षम भाजीपाला उत्पादन निर्यातीचे निकष

रिम्ता गंभीरि
कृषी अधिकारी
पी.एन.बी. बँक

श्रीराम सुराणा
सहाय्यक प्राध्यापक (कृषी विस्तार शिक्षण विभाग)
डॉ. गंगाधरराव पाशीकर कृषी महाविद्यालय, पाशी, फुलंब्री

भाजीपाला निर्यातीसाठी मानके आपल्या देशातील भरपूर सूर्यप्रकाश विविध प्रकारचे हवामान आणि भौगोलिक परिस्थितीमुळे अनेक प्रकारच्या भाज्या येथे पिकवल्या जातात. शीत समशीतोष्ण आणि उष्ण कटिबंधातील सर्व प्रकारच्या भाज्यांची लागवड यशस्वीरीत्या आपण करू शकतो काही भाज्या पावसाळ्यात काही हिवाळ्यात तर काही उन्हाळ्यात तयार होतात, म्हणून वर्षभर भाज्या निर्यातीसाठी उपलब्ध होऊ शकतात.

भाजीपाल्याची निर्यात करण्यासाठी केंद्र सरकारने अनेक सवलती देऊन विशेष प्राधान्य दिले आहे, ताज्या भाज्या तसेच त्यांच्या पासून प्रक्रिया केलेल्या पदार्थांच्या निर्यातीला हल्ली खूप वाव आहे. आपल्या देशातून अनेक प्रकारच्या ताज्या भाज्या परदेशी पाठवल्या जातात परदेशात निर्यात होणाऱ्या भाजीपाल्यामध्ये कांदाचा पहिला क्रमांक लागतो. भाजीपाल्यांच्या एकूण निर्यातीत पैकी सुमारे ८० टक्के हिस्सा कांदाचा आहे. कांदा शिवाय भेंडी, कारली, दुधी भोपळा, मिरची, टोमॅटो, काकडी आणि फुलकोबी यांचा समावेश होतो याच प्रमाणे डबाबंद भाजीपाला निर्जलीकरण किंवा सुकविलेल्या भाज्या लोणची आणि चटण्या या मालाला सुद्धा परदेशात चांगली बाजारपेठ मिळू शकते.

भारतातून भाजीपाला प्रामुख्याने दिल्ली, मुंबई त्रिवेंद्रम येथून विमानाने पाठविला जातो. दिल्लीहून एप्रिल ऑगस्ट या काळात भेंडी, घोसाळी, तोंडली इत्यादी भाज्या आखाती देशात पाठवल्या जातात, मुळा, गाजर, वाटाणा, चवळी, फुलकोबी, पानकोबी, मिरची, आले इत्यादी भाज्या सप्टेंबर व फेब्रुवारी या काळात पाठवल्या जातात डिसेंबर पासून मुंबईहून दररोज ताज्या भाज्यांची निर्यात होत असते. भाज्या आयात करणाऱ्या देशांमध्ये युरोपीय देश फ्रान्स, जर्मनी, इंग्लंड, अमेरिका, कॅनडा, जपान, रशिया, स्विझरलँड, सौदी अरेबिया कुवेत इराक आणि इतर आखाती देशांचा समावेश होतो. या देशातील हवामान भाजीपाला लागवडीस योग्य नसल्यामुळे तसेच मनुष्यबळाच्या किमती जास्त असल्यामुळे या देशाकडून भाज्या आयात करण्यावर जास्त भर दिला जातो आहारामध्ये भाज्यांचे महत्त्व वाढत असल्यामुळे प्रगत आणि श्रीमंत राष्ट्रांमध्ये भाज्यांच्या आयात वाढली आहे.

भाज्या आयातीवर कमीत कमी निर्बंध घातले जात आहेत त्यामुळे भाज्यांच्या आंतरराष्ट्रीय व्यापारात दिवसेंदिवस अधिक वाव निर्माण होत आहे. निर्यात करण्यात येणाऱ्या भाजीपाल्याचे दर्जा उत्तम असणे आवश्यक आहे. तसेच माल निवडक व प्रतवारी प्रमाणे वेगळा करून आयात करणाऱ्या देशातील गिन्हाईकाला किंवा विक्रेत्याला हव्या

त्या आकाराच्या पॅकमध्ये व्यवस्थित भरून पाठवावा लागतो माला चा उत्कृष्ट दर्जा आणि माल मागणीप्रमाणे सतत खात्रीशीर पुरवठा चालू ठेवणे हे निर्यातीच्या दृष्टीने अत्यंत महत्त्वाची बाब आहे.

परदेशात उत्कृष्ट दर्जाच्या मालाला मागणी असते. परदेशी बाजारपेठेत भारतीय कांदांच्या गुणवत्तेबद्दल ख्याती असली तरी निवडक दर्जेदार मालाची परदेशात पाठविण्यात यावा म्हणून भारत सरकारने निर्यातीसाठी कांदाची प्रतवारी करणे सक्तीचे केले आहे. ऍगमार्क कायद्याप्रमाणे प्रतवारी केल्याशिवाय आता कांदा निर्यात करता येत नाही, निर्यातीसाठी कांदा त्या त्या देशाच्या गरजेनुसार ठराविक आकाराच्या गोपीत भरून त्यावर प्रतवारी चा ब्रेड म्हणजे निर्देश करणे आता कायद्याने बंधनकारक आहे. इतर भाजीपाला सुद्धा निवडून प्रतवारी लावून व्यवस्थित पॅकिंग करावा लागतो व आकारमानाप्रमाणे त्याची पाच किंवा दहा किलो या प्रमाणात खोक्यात व्यवस्थित भरून चांगले पॅकिंग करणे गरजेचे आहे.

भाजीपाला निर्यात करताना त्याचा दर्जा आधुनिक पॅकिंग, शीतसाखळी, मालावर फवारलेले औषधांचा घातक अवशेषांचे प्रमाण, चांगले रस्ते व वाहतुकीच्या सोयी विविध देशांतील ग्राहकांची आवडी निवडी, बाजारपेठ तसेच मालाचा उठाव इत्यादी सर्व बाबींचा काटेकोरपणे अभ्यास करून निर्यात वाढविण्यावर भर देणे आवश्यक आहे. निर्यातक्षम भाजीपाल्याचे उत्पादन करताना या बाबींवर विशेष लक्ष देऊन तसे नियोजन करणे आवश्यक आहे.

महाराष्ट्रामधील मुंबई येथून भाजीपाल्याची निर्यात कुवेत, जर्मनी, श्रीलंका, कॅनडा, तसेच मध्य पूर्व देशांमध्ये होती यामध्ये प्रामुख्याने पडवळ, शेवगा, वाल, करटोली, मिरची, भेंडी, सुरण, कांदा इत्यादी भाजीपाल्याची निर्यात होते भाजीपाला पाठविताना प्रामुख्याने मध्य-पूर्व देशांसाठी साधारणता प्रति किलो ३० ते ३५ रुपये तर जर्मनी कॅनडा इत्यादी देशांसाठी साधारण प्रति किलो ८५ ते ९० रुपये वाहतुकीचा खर्च येतो हा वाहतूक खर्च वेळोवेळी बदलत असतो.

विविध देशांना भाजीपाला पाठविण्याची ठराविक प्रमाणके उपलब्ध नाहीत, तरीपण उत्तम प्रकारच्या उत्तम गुणवत्तेच्या भाजी पाल्यांची निर्यात करण्याकडे व्यापारी लोकांचा कल असतो. कारण की एखादे वेळी पाठवलेला माल स्वीकारण्यात आला नाही, तर पॅकिंग व वाहतुकीचा खर्चाचा भुर्दंड सोसावा लागतो. सर्वसाधारण ज्याठिकाणी अशियाई खंडातील लोक वास्तव्यास आहेत अशा लोकांकडून भारतीय प्रकारच्या भाजीपाल्यास मागणी असते व्यापारी

लोक बाजारांमध्ये उपलब्ध असलेल्या चांगल्या प्रकारच्या भाजीपाल्याची खरेदी करून त्यातून अधिक गुणवत्तेच्या एक सारख्या आकाराच्या भाजीपाल्याची प्रतवारी करून कार्डबोर्ड बॉक्स मध्ये पॅकिंग करून निर्यात करत असतात. निर्याती संबंधी असलेल्या व्यापाऱ्यांना नवीन जातींची माहिती होणे आवश्यक आहे. उपलब्ध असलेल्या माहितीनुसार निर्यातीसाठी विविध प्रकारच्या भाजीपाल्याची गुणवत्ता किंवा मॉके खालील प्रमाणे आहेत ही मानके त्या त्या देशातील ग्राहकांच्या आवडीनिवडीनुसार बदलू शकतात.

भाजीपाला	आवश्यक बाबी
भेंडी	गडद हिरवा रंग, कोवळी, लुसलुशीत, सहा - नऊ सेंटीमीटर लांब, साठवण्यास योग्य, एकसारख्या आकाराची, गर वरती डाग व अन्य इजा नसावी.
मिरची	गर्द हिरव्या रंगाची, तिखट, साठवण्यास योग्य, फळाचा आकार एकसारखा असावा सहा ते सात सेंटीमीटर लांब.
कारली	हिरव्या रंग, वीस-पंचवीस सेंटीमीटर लांब, बारीक, मान हिरवी, काटेरी असल्यास प्राधान्य
गवार	हिरवा रंग, कोळी, सात ते दहा सेंटीमीटर लांब
शेवगा	वाळीस-पन्नास सेंटीमीटर लांब, लांब शेंगा असाव्यात, फळे गरयुक्त, आणि एक सारख्या आकाराची, लांबीची आणि जाडीची असावीत
कलिंगड	दोन ते तीन किलो वजन, आतील गर लाल असावा, विशेष शुगर बेबी सारखे रंगाने हिरवे, शुगर बेबी जातीस विशेष प्राधान्य
दुधी भोपळा	फिककट, हिरवा रंग, दंडगोलाकार पंचवीस ते तीस सेंटीमीटर लांब
टोमॅटो	गोल व मध्यम आकाराचे, लाल रंगाचे, साठवणीसाठी योग्य
घेवडा	दहा ते बारा सेंटीमीटर लांब, लांब शेंगा, सरळ व हिरवा रंग
लसूण	गोलाकार, पांढरा रंग, पाच सेंटीमीटर पेक्षा मोठा आकार एक, गड्यात दहा ते पंधरा कुड्या असाव्यात
बटाटा	चार ते सहा सेंटीमीटर आकार, पांढरे अंडाकृती आकार, बांगलादेशात तांबडा ररसा मागणी असते
मोठा कांदा	चार ते सहा सेंटीमीटर आकार, फिकट लाल रंग गोलाकार, तिखट अरब देश व दक्षिण-पूर्व आशिया ची बाजारपेठ

भाजीपाला निर्यात करण्यामध्ये बऱ्याच समस्या आहेत. यामध्ये प्रामुख्याने निर्यातीसाठी योग्य दर्जा चा माल उपलब्ध होत नाही, तसेच प्रतवारी करणे आवश्यक असते त्यामुळे राहिलेला महाल स्थानिक बाजार पेठेत विकावा लागतो वर्षभर मागणीप्रमाणे मालू उपलब्ध होत नाही स्थानिक बाजारपेठेमधील भावांमध्ये चढ उतार असल्यामुळे निर्यात दारास मला संबंधित ठराव करणे जिकरीचे होते निर्यातीसाठी सरकारी अनुदान उपलब्ध नसल्यामुळे वाहतुकीचा खर्च जास्त येतो, निर्यातीसाठी निर्यातीस संबंधीचे सरकारचे दीर्घ मुदतीचे धोरण असणे आवश्यक आहे.

विविध भाजीपाला निर्यात करण्यासाठी उपलब्ध मानकाप्रमाणे व गुणवत्तेप्रमाणे जर निर्यातक्षम उत्पादन झाले तर आपण वेगवेगळा भाजीपाला विविध देशात निर्यात करू शकतो मात्र त्यासाठी नियोजन व जाणीवपूर्वक प्रयत्नांची गरज आहे.

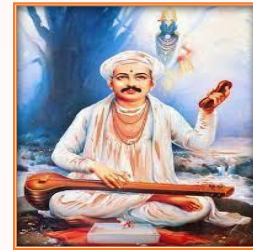


(संपर्क: +९१ ९६५७५८२१३१)

सूर्यफुलांमध्ये हस्त परागीकरण महत्वाचे

सूर्यफुल फुलोऱ्यात असताना (५० ते ६५ दिवस) जातीनुसार हाताच्या पंजात तलम कापड गुंडाळावे व फुलावरून घड्याळाच्या काट्याप्रमाणे हळुवारपणे हात फिरवावा हे काम सात ते आठ दिवस सकाळी ८ ते ११ वाजेपर्यंत करावे यामुळे उत्पादनात भरघोस वाढ दिसून येते. सूर्यफुलांमध्ये परागीभवनासाठी मधमाशांचा उपयोग करता येतो. त्यामुळे परागीभवन होऊन चांगली फळधारणा (दाणे भरतात). यासाठी मधमाशांच्या पेट्या ५ प्रति हेक्टर याप्रमाणे सूर्यफूल पिकात ठेवाव्या. पीक फुलोऱ्यात असताना शक्यतो कोणतीही कीटकनाशक फवारणी नये.

संतविचार



वेळ कोणतीही येऊ मन विचलित होऊ न देता परिस्थितीचा सामना करायला हवा परिस्थिती कायम राहत नाही वाईट यानंतर चांगले दिवस येतात, तसेच जीवनात सतत लाभ होईल असे नाही काही वेळा नुकसानही होईल चांगल्या दिवसात उन्मत्त होऊ नये, वाईट दिवसात खचून जाऊ नये, हरामाच्या पैशातून नव्हे तर कष्ट करून मिळालेल्या धनाने पोट भरावे.

- संत तुकाराम महाराज