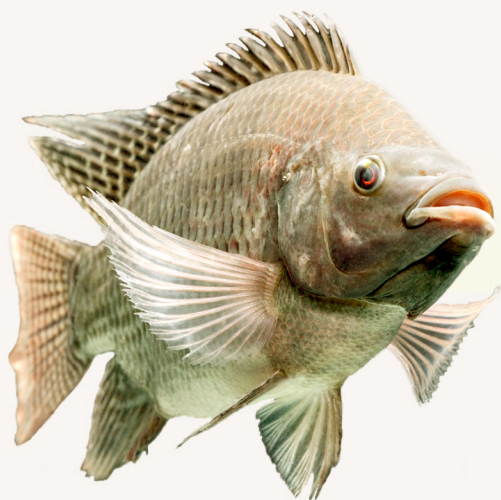




چشم انداز درآمد ۴ هزار میلیارد تومانی با تولید ماهی تیلاپیا در استان های مرکزی کشور



گزارش سیاستی شماره ۹۷۰۴۰۱

تیر ۱۳۹۷

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

وَالَّذِينَ جَاهَدُوا فِينَا لَنَهْدِيَنَّهُمْ سُبُلَنَا
وَأَنهَاكَ فِي رِجَاكَ مَا (بِاِخْلَاصِ نِيَّةٍ) جِهَادِ كُنْتُمْ،
قَطْعًا بِرِجَاكَ خُودِ، هِدَايَتِشَانِ خَوَاهِيمِ كَرْدِ

چشم انداز در آمد ۴ هزار میلیارد تومانی با تولید ماهی تیلاپیا در استان های مرکزی کشور



چشم انداز درآمد ۴ هزار میلیارد تومانی با تولید ماهی تیلاپیا در استان‌های مرکزی کشور

گزارش سیاستی شماره ۹۷۰۴۰۱ - ویرایش اول

تهیه شده در شبکه تحلیلگران اقتصاد مقاومتی

برنامه موضوعی: تأمین امنیت غذایی

تهیه کننده: عبدالله فروتن

تیر ۱۳۹۷

معرفی شبکه

شبکه تحلیلگران اقتصاد مقاومتی یک کانون تفکر با ماموریت «اثرگذاری بر تصمیمات مسئولین و دستگاه‌ها به منظور تحقق الگوی اقتصاد مقاومتی در کشور» است که در سال ۱۳۹۵ فعالیت رسمی خود را آغاز نمود.

این شبکه، ۱۰ برنامه کلان در چارچوب اقتصاد مقاومتی در دستور کار دارد که هر برنامه، تعدادی مسئله را شامل می‌شود. اعضای شبکه از جوانان نخبه کشور بوده و هر کدام بر حل یکی از این مسائل متمرکز هستند.

شناسایی شبکه مسائل در هر حوزه، طراحی راهکار برای حل مسائل احصاء شده و هم‌اندیشی جهت ارزیابی و تدقیق آن، بررسی تجربیات جهانی، طرح مباحث در فضای نخبگانی و رسانه‌ای و پیگیری راهکارهای ارائه شده از دستگاه‌ها و مسئولین مرتبط به منظور اتخاذ تصمیمات لازم، از جمله فعالیت‌هایی است که در شبکه انجام می‌شود.

یکی از انواع تولیدات شبکه «گزارش سیاستی» است که با هدف طرح مختصر و مفید یک مسئله و ارائه راهکار برای حل آن، ویژه تصمیم‌گیران تهیه می‌شود. گزارش سیاستی حاضر نیز در قالب برنامه «تأمین امنیت غذایی» در شبکه، در همین چارچوب تهیه شده است.

علاقه‌مندان می‌توانند از طریق سایت Moqnet.ir با شبکه تحلیلگران اقتصاد مقاومتی در ارتباط باشند و نظرات، پیشنهادات و انتقادات خود را در خصوص فعالیت‌های شبکه ارائه نمایند.

فهرست

۸..... خلاصه مدیریتی

بخش اول

۱۰..... مقدمه

بخش دوم

۱۲..... معرفی ماهی تیلاپیا

بخش سوم

۱۶..... وضعیت تولید و مصرف ماهی تیلاپیا در جهان

بخش چهارم

۲۰..... تأیید سلامت ماهی تیلاپیا توسط مراجع جهانی

بخش پنجم

۲۲..... وضعیت مصرف و تولید ماهی تیلاپیا در ایران

بخش ششم

۲۴..... مزایای تولید ماهی تیلاپیا در کشور

بخش هفتم

۲۶..... جمع بندی و پیشنهادها

خلاصه مدیریتی

توسعه آبی پروری از مصادیق تامین امنیت غذایی است؛ به ویژه در شرایطی که امکان آن در کشور فراهم باشد و بتوان با کمترین هزینه و بهینه ترین حالت ممکن در استفاده از منابع آبی، این اقدام مهم و کلیدی را در دستور کار قرار داد.

یکی از آبیانی که می‌تواند در آب‌های شور و لب‌شور پرورش داده شود و تولید آن طی سال‌های اخیر در سراسر جهان گسترش یافته، ماهی تیلاپیا است. این ماهی به دلیل مقاوم بودن در برابر شرایط مختلف آب و هوایی، عدم نیاز به آب شیرین در تولید، تراکم پذیری در سیستم‌های پرورشی، هزینه تولید پایین، نیاز به تعویض آب کم در طول دوره پرورش و دوره رشد کوتاه تر نسبت به سایر گونه‌های آبیان، از اهمیت قابل توجهی برخوردار است.

ویژگی‌های ماهی تیلاپیا باعث شده است کشورهای جهان به سمت تولید و مصرف این ماهی حرکت کنند و روز به روز بازار آن در جهان بزرگتر شود؛ به طوری که هم اکنون این ماهی در بیش از ۱۴۰ کشور تولید و در ۱۸۰ کشور مصرف می‌شود و تجارت سالانه آن در سال ۲۰۱۶ به بیش از ۲۰ میلیارد دلار رسیده است.

با این وجود بر اساس آخرین آمارها، ایران با وجود داشتن شرایط مساعد برای تولید این گونه آبی، در سال گذشته بیش از ۱۴ هزار تن فیله ماهی تیلاپیا وارد کرده که معادل حدود ۵۰ میلیون دلار ارزش برای آن مصرف شده است. این حجم از واردات ناشی از آن بود که تولید و پرورش ماهی تیلاپیا در کشور تا ماه‌های ابتدایی سال ۱۳۹۷، ممنوع بوده است.

علاوه بر خروج ارز و فراهم نشدن امکان درآمدزایی از تولید و صادرات این ماهی در بازار منطقه و جهان، عدم اعطای مجوز قانونی به پرورش ماهی تیلاپیا در کشور باعث شده بود که پرورش این ماهی به صورت غیرقانونی گسترش پیدا کند؛ که این وضعیت

نیز مخاطرات بسیار بیشتری برای کشور به همراه داشت. در این شرایط، سرانجام سازمان حفاظت محیط زیست، مجوز تولید و پرورش ماهی تیلاپیا در ۴ استان کشور را صادر نمود.

بررسی‌ها نشان می‌دهد ایران ظرفیت تولید سالانه ۵۰ تا ۲۰۰ هزار تن ماهی تیلاپیا را در قدم اول دارد؛ لذا فراهم کردن شرایط برای اعطای مجوز به تولید این ماهی در استان‌های مرکزی کشور و حمایت از توسعه پرورش این گونه آبی، زمینه را برای درآمدزایی معادل میانگین ۴ هزار میلیارد تومان برای کشور از این مسیر، فراهم خواهد کرد.

بخش اول

مقدمه

تأمین امنیت غذایی در برنامه ششم توسعه و پروژه‌های ابلاغی ستاد فرماندهی اقتصاد مقاومتی به وزارت جهاد کشاورزی، مورد توجه و تأکید جدی قرار گرفته است. به همین منظور کارشناسان راهکارهای مختلفی را برای این مهم به شکلی که بهترین استفاده از منابع حیاتی کشور از جمله آب شود، پیشنهاد داده‌اند.

پرورش دام در مناطق بیابانی و خشک، تولید آبزیان در آب‌های شور و لب‌شور و با کمترین میزان استفاده از آب، کشت گیاهان و محصولات کشاورزی در مناطق خشک و بیابانی و کشت دیم، از جمله پیشنهادهایی است که برای تأمین امنیت غذایی در کشور با استفاده بهینه از منابع آبی ارائه شده است.

در این راستا پرورش آبزیان از اهمیت قابل توجهی برخوردار است. یکی از آبزیانی که می‌تواند به راحتی در آب‌های شور و لب‌شور پرورش داده شود و نیاز کمی به آب و منابع آبی شیرین دارد، ماهی تیلپیا است.

تیلپیا ماهی بومی شمال آفریقا و خاورمیانه خصوصاً کشور مصر و رودخانه نیل است که علاوه بر مزایای خوراکی و درمانی، در صنایع دیگر نیز کاربرد دارد؛ به همین دلیل امروزه تیلپیا دومین ماهی پرورشی جهان است و بر اساس پیش‌بینی فائو (سازمان خواربار جهانی) تا سال ۲۰۳۰ به اولین ماهی پرورشی جهان تبدیل خواهد شد.^۱

با این حال، نزدیک به یک دهه، سازمان حفاظت از محیط زیست به دلایل مختلف جلوی تولید این ماهی در کشور و استفاده از فرصت درآمدزایی و اشتغالزایی آن را گرفته بود؛ اما اخیراً این سازمان با توجه به مزایای پرورش این ماهی در کشور، مجوز تولید ماهی تیلپیا در ۴ استان یزد، قم، سمنان و خراسان جنوبی را صادر کرد.

1. www.fao.org/in-action/globefish/market-reports/tilapia/en

در این گزارش ضمن معرفی ماهی تیلاپیا و بررسی وضعیت تولید آن در جهان، اهمیت تولید این ماهی در کشور مورد بررسی قرار گرفته و فرصت درآمذزایی آن ارزیابی شده است.

بخش دوم

معرفی ماهی تیلاپیا

ماهی تیلاپیا نخستین گونه آبی پرورشی در مناطق گرمسیری و دومین ماهی پرورشی جهان پس از خانواده کپورماهیان است که طبق اعلام فائو، تا سال ۲۰۳۰ تبدیل به اولین ماهی پرورشی جهان خواهد شد. این ماهی هم‌اکنون در بیش از ۱۴۰ کشور پرورش می‌یابد و در ۱۸۰ کشور نیز گوشت آن مصرف می‌شود.

ماهی تیلاپیا به دلیل خصوصیتی از جمله سرعت رشد فوق‌العاده و تولید زیاد در حجم کم، برای تولیدکنندگان و مصرف‌کنندگان ارزان تمام می‌شود؛ به همین دلیل در هر ثانیه در جهان بین ۱۵۹ تا ۱۹۰ کیلوگرم تیلاپیا تولید و به بازار عرضه می‌شود و حجم کل بازار آن در سال ۲۰۱۶ به بیش از ۶ میلیارد دلار رسیده است.^۱

در گوشت تیلاپیا استخوان کمی وجود دارد، طعمش شبیه به طعم مرغ است و اصطلاحاً به مرغ آبزیان معروف است؛ مسائلی که باعث شده بازار مصرف آن نیز رواج پیدا کند. به همین دلیل سازمان شیلات بنا دارد با فراهم کردن شرایط جهت افزایش مصرف گونه‌های باکیفیت این ماهی، کسانی که به دلیل وجود استخوان در ماهی یا طعم و بوی خاص آن، از مصرف ماهی امتناع می‌ورزند را به سمت مصرف آن سوق دهد و از این طریق مصرف سرانه آبزیان را به استاندارد جهانی یعنی ۲۰٫۵ کیلوگرم برای هر فرد نزدیک نماید؛ عاملی که باعث می‌شود از میزان مرگ‌ومیر ناشی از ابتلا به بیماری‌های قلبی و عروقی کاسته شود.

1. www.asiafarming.com/tilapia-fish-farming/

خصوصیات غذایی و درمانی ماهی تیلاپیا

بررسی‌ها و تحقیقات علمی و آزمایشگاهی نشان می‌دهد که گوشت ماهی تیلاپیا دارای مقدار مناسب پروتئین، کاروتنوئیدها و نسبت مطلوب اسیدهای چرب غیراشباع است. مزیت تیلاپیا نسبت به ماهی‌های دیگری مانند قزل‌آلا، سالمون، مکرول و کپور این است که چربی کمتر و پروتئین بیشتری دارد. لذا کسانی که بیشتر به دنبال به دست آوردن انرژی حاصل از مصرف پروتئین هستند مانند ورزشکاران، و یا افرادی که دوست ندارند چاق شوند، بهتر است از ماهی تیلاپیا استفاده نمایند.

مرکز ملی تحقیقات آبزیان بافق یزد تنها مرکزی است که در کشور گونه «نیل» ماهی تیلاپیا را به صورت آزمایشگاهی پرورش می‌دهد و البته مجوز تولید انبوه آن را نیز دریافت کرده است. در گونه‌ای که در این مرکز پرورش داده می‌شود، بخش قابل توجهی کارتنوئید در کبد یافت شده که بر اثر اکسیداسیون به ویتامین A تبدیل می‌شود. این ترکیب اثر آنتی‌اکسیدان داشته و نقش حفاظت در برابر سرطان و افزایش پاسخ ایمنی بدن را دارد. همچنین برای پیشگیری از بیماری‌های قلبی و عروقی بسیار مؤثر است.

از مهم‌ترین خصوصیات درمانی و آثار قابل توجه مصرف ماهی تیلاپیا می‌توان به کاهش وزن، افزایش متابولیسم بدن، سرعت بخشیدن به ترمیم و رشد بدن، ساختن استخوان‌های قوی، کاهش خطر بیماری‌های مزمن، جلوگیری از آرتریت (التهاب مفاصل)، جلوگیری از انواع سرطان‌های مختلف، کاهش علائم پیری، تقویت سلامتی موی سر و تقویت سیستم بدنی اشاره کرد^۱.

طبق گفته‌های سرین مشایی رئیس مرکز ملی تحقیقات آبزیان بافق یزد، سازمان غذا و داروی آمریکا و آژانس حفاظت محیط‌زیست آمریکا، مصرف گوشت تیلاپیا را در کنار چهار آبی دیگر (سالمون، میگو، گربه‌ماهی، کد) برای زنان باردار، زنان شیرده و اطفال توصیه کرده‌اند^۲.

1. www.organicfacts.net/health-benefits/animal-product/tilapia.html

۲. پایگاه خبری تحلیلی فردا نیوز، کد خبر: ۴۶۸۹۶

مزایای غیر خوراکی ماهی تیلاپیا

کشورهای تولیدکننده ماهی تیلاپیا تنها به استفاده خوراکی از این ماهی اکتفا نکرده و از پوست و استخوان آن نیز استفاده‌های فراوانی می‌کنند.

به عنوان نمونه پزشکان برزیلی^۱ موفق شدند از پوست این ماهی برای درمان سوختگی استفاده کنند که نتایج اولیه نشان می‌دهد این کار، تأثیر چشمگیری در بهبود بیماران داشته است.



شکل ۱ - استفاده از ماهی تیلاپیا برای درمان سوختگی

در تایوان^۲ نیز علاوه بر ساختن لنز قرنیه چشم از پوست ماهی تیلاپیا، شرکت‌های صنایع تبدیلی از پوست و پولک این ماهی ماده پروتئینی کلاژن تولید می‌کنند؛ عمدتاً

1. www.seafoodsource.com/news/food-safety-health/tilapia-skin-used-to-heal-brazilian-burn-victims

2. www.newsbits.mb.com.ph/2017/07/05/up-in-taiwan-tilapia-is-not-only-for-eating

این ماده به صورت نوشیدنی مصرف و یا به کشورهای اروپایی و شرق آسیا صادر می‌شود.

علاوه بر این، پوست ضخیم ماهی تیلاپیا مورد استقبال صنعت چرم‌سازی در دنیا قرار گرفته و با آن می‌توان دستکش‌های چرمی، کفش، کیف‌های دستی، صنایع دستی و لوازم تزئینی، کفش، لباس، کمربند، کیف پول و ژلاتین ساخت. در این راستا مسئولان شیلات تایلند^۱ و ویتنام^۲ نیز برنامه‌های گسترده‌ای برای صادرات صنایع تبدیلی حاصل از این ماهی به کشورهای اتحادیه اروپا و آمریکای شمالی از جمله ایالات متحده دارند.

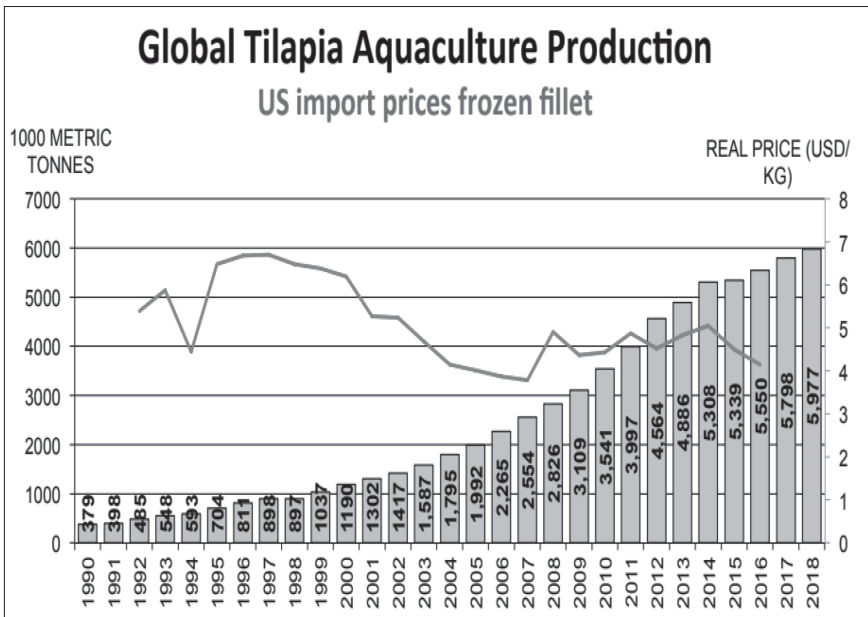
1. www.huahintoday.com/food-wine/tilapia-fish-thrive-thailand-thanks-initiative-king-rama-ix

2. www.seafoodsource.com/commentary/tilapia-could-take-off-in-vietnam-as-pangasius-problems-persist

بخش سوم

وضعیت تولید و مصرف ماهی تیلاپیا در جهان

در سال ۲۰۱۶ نزدیک به ۵,۵ میلیون تن ماهی تیلاپیا در ۱۴۰ کشور جهان تولید شد و حجم تجارت سالانه این ماهی به بیش از ۲۰ میلیارد دلار رسید. میزان تولید و قیمت این ماهی در نمودار زیر نمایش داده شده است:



نمودار ۱ - تولید و قیمت ماهی تیلاپیا در جهان

طبق این آمار میزان تولید ماهی تیلاپیا در سال‌های ۲۰۱۷ و ۲۰۱۸ پیش بینی شده است که روندی صعودی را نشان می‌دهد.

تولیدکنندگان ماهی تیلایا

کشورهای اصلی پرورش دهنده ماهی تیلایا در جهان به ترتیب میزان تولید عبارتند از چین با ۳۶ درصد، مصر با ۱۵,۳ درصد، اندونزی با ۱۵ درصد، برزیل با ۶,۳ درصد، تایلند با ۵,۳ درصد، بنگلادش با ۲,۶ درصد، فیلیپین با ۲,۳ درصد، تایوان با ۱,۷ درصد و ویتنام با ۱,۶ درصد از سهم تولید جهانی که در مجموع ۸۶,۱ درصد از سهم تولید را به خود اختصاص داده‌اند.

چین در سال ۲۰۱۶ بیش از ۱ میلیون و ۴۰۰ هزار تن ماهی تیلایا تولید کرده است؛ این کشور همچنین سالانه ۳۰۰ هزار تن بچه ماهی تیلایا تولید می‌کند و از هر مزرعه تولید ماهی تیلایا در چین بیش از ۱۵ تا ۳۰ تن ماهی تیلایا برداشت می‌شود.

مصر نیز در سال ۲۰۱۶ بیش از ۶۲۱ هزار تن ماهی تیلایا تولید کرده است و سازمان شیلات این کشور بنا دارد با توسعه تولید تیلایا بتواند در سال ۲۰۱۸ تولید آبی پروری خود را با افزایشی ۳۵ درصدی به بیش از ۱ میلیون و ۸۰۰ هزار تن برساند.

برنامه مصر این است که با ۷۹ درصد از این میزان بتواند مصرف داخلی خود را تامین و ۲۱ درصد باقیمانده را به سایر کشورهای جهان صادر کند.

مصرف کنندگان ماهی تیلایا

ماهی تیلایا در ۱۸۰ کشور جهان از جمله ایران مصرف می‌شود. همچنین آمریکا بزرگ‌ترین مصرف‌کننده و واردکننده ماهی تیلایا در جهان محسوب می‌شود.

از لحاظ مصرف، مردم آمریکا سالانه بیش از ۲۰۰ هزار تن ماهی تیلایا مصرف می‌کنند

و هر ساله به دلیل تقاضای فراوان مشتریان، واردات ماهی تیلاپیا در این کشور نسبت به سال قبل افزایش می‌یابد.

مصرف ماهی تیلاپیا در بین مردم کانادا نیز از محبوبیت ویژه‌ای برخوردار است؛ به همین دلیل با وجود تولید و پرورش این ماهی، پس از آمریکا کانادا دومین واردکننده بزرگ ماهی تیلاپیا در جهان است.

مصرف ماهی تیلاپیا در اروپا نیز افزایش یافته و آلمان بزرگترین مصرف‌کننده ماهی تیلاپیا در این قاره است؛ مردم آلمان در هفته یک وعده غذایی خود را به مصرف ماهی تیلاپیا اختصاص می‌دهند. همچنین اسپانیا، انگلستان، فرانسه و آلمان بیشترین حجم واردات ماهی تیلاپیا را در اروپا دارند.

قواعد تولید ماهی تیلاپیا در کشورهای جهان

برای حمایت از افزایش تولید بهینه ماهی تیلاپیا در جهان، کشورهای تولیدکننده این ماهی قوانین و دستورالعمل‌های ویژه تولید را برای آبی‌پروران طراحی نموده‌اند.

در بسیاری از کشورهای جهان تولید ماهی تیلاپیا تحت نظارت مستقیم سازمان‌های ملی و محلی صورت می‌گیرد و با تولید غیرقانونی این ماهی به شدت برخورد می‌شود.

در آمریکا علاوه بر این که سازمان حیات وحش و شیلات بر روند تکثیر تا تولید ماهی تیلاپیا نظارت می‌کنند، این ماهی را عمدتاً در فضاهای مدار بسته پرورش داده و هیچ پرورش دهنده‌ای حق رهاسازی این ماهی در دریا بدون هماهنگی با سازمان‌های مربوطه را ندارد.

در هند وزارت شیلات به طور مستقیم بر فرایند تکثیر تا تولید ماهی تیلاپیا نظارت کرده

و تولید آن در قرنطینه و فضای مدار بسته صورت می‌گیرد و تمام تولیدکنندگان این ماهی ابتدا باید آموزشهای لازم را ببینند. همچنین مجوز تولید ماهی تیلاپیا تنها برای آن دسته از افراد صادر شود که بتوانند امنیت زیست محیطی تالاب‌های و آب‌های پایین دست مزارع خود را تامین کنند تا از سرازیر شدن مواد بیولوژیکی موجود در مزرعه به منابع آب در حالت عادی و حتی در شرایط سیل جلوگیری شود.

در این کشور همچنین تهیه دستگاه فنس کشی اجباری بوده و ارتفاع باندها و دروازه‌های آبگیر باید به حدی باشد تا از بیرون رفتن ماهیان جلوگیری کند.

در مصر نیز عمده تولیدکنندگان به دلیل صرفه اقتصادی و کمبود آب شیرین، ماهی تیلاپیا را در قفس‌های با ظرفیت بالا و با آبهای شور و عمدتاً در مناطق خشک و کویری نزدیک به صحرای سینا پرورش می‌دهند.

بخش چهارم

تأیید سلامت ماهی تیلاپیا توسط مراجع جهانی

نهادهای مختلف داخلی و خارجی، سلامت ماهی تیلاپیا را تأیید نموده و مصرف آن را توصیه کرده اند. در ادامه به نهادهایی که در ایران و جهان سلامت ماهی تیلاپیا را تأیید کرده اند پرداخته می شود:

سازمان دامپزشکی

در سال ۱۳۹۳ سازمان دامپزشکی کشور با ارائه سندی سلامت ماهی تیلاپیا را تأیید کرد و به نوعی به نظرات غیرعلمی و غیرکارشناسانه در این زمینه پاسخ داد. همچنین ریاست سازمان دامپزشکی و کارشناسان این سازمان همواره با مصاحبه‌های مختلف خود با رسانه‌ها، سلامت این ماهی را تأیید کرده‌اند.^۱

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی کشور سلامت ماهی تیلاپیا را تأیید کرده است و اعلام کرده که مصرف این نوع ماهی مشکل خاصی ندارد و می‌تواند منبع پروتئین مناسبی برای گروه‌های در خطر باشد.^۲

آژانس تغذیه، بهداشت و محیط زیست فرانسه

این سازمان نیز طی گزارشی علاوه بر تأیید کیفیت ماهی تیلاپیا آن را یکی از منابع سرشار از ویتامین دی معرفی کرده است.^۳

۱. سایت سازمان دامپزشکی کشور، قسمت اخبار

۲. پایگاه خبری اطلاع رسانی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، کد خبر: ۱۵۰۴۵۱

سازمان غذا و داروی آمریکا

مدرک FDA یک گواهینامه بین‌المللی است که از طریق سازمان غذا و داروی آمریکا جهت تولیدکنندگان محصولات غذایی، دارویی و پزشکی سرتاسر جهان صادر می‌شود. این مدرک به‌منزله به رسمیت شناختن شرکت تولیدکننده توسط FDA در خصوص بهداشتی بودن و سلامت عمومی محصولات محصولات آن بوده و حکم مجوز ورود محصولات آن شرکت را به آمریکا دارا است.

همچنین این گواهینامه، با توجه به شناخته‌شده بودن نام FDA آمریکا برای کلیه کشورهای جهان و جایگاه این سازمان در تبیین و ارائه استانداردهای مربوط به محصولات غذایی و دارویی، می‌تواند نقش بسزایی در جلب نظر مشتریان خارجی و داخلی جهت صادرات و فروش داشته باشد.^۱ سازمان اف دی ای طبق گواهی زیر سلامت ماهی تیلایپا را برای مصرف در آمریکا تأیید کرده و مجوز واردات آن را از سایر کشورها به مقصد آمریکا داده است.^۲

Best Choices EAT 2 TO 3 SERVINGS A WEEK			OR Good Choices EAT 1 SERVING A WEEK		
Anchovy	Herring	Scallop	Bluefish	Monkfish	Tilefish (Atlantic Ocean)
Atlantic croaker	Lobster	Shad	Buffalofish	Rockfish	
Atlantic mackerel	American and spiny	Shrimp	Carp	Sablefish	Tuna, albacore/white tuna, canned and fresh/frozen
Black sea bass	Mullet	Skate	Chilean sea bass/Paleagonian toothfish	Sheepshead	Tuna, yellowfin
Butterfish	Oyster	Smelt	Grouper	Snapper	Weakfish/seatrou
Catfish	Pacific chub mackerel	Sole	Halibut	Spanish mackerel	White croaker/Pacific croaker
Clam	Perch, freshwater and ocean	Squid	Mahi mahi/dolphinfish	Striped bass	
Cod	Pickrel	Tilapia			
Crab	Pickrel	Trout, freshwater			
Crawfish	Plaice	Tuna, canned light (includes skipjack)			
Flounder	Pollock	Whitefish			
Haddock	Salmon	Whiting			
Hake	Sardine				
			Choices to Avoid HIGHEST MERCURY LEVELS		
			King mackerel	Shark	Tilefish (Gulf of Mexico)
			Marlin	Swordfish	Tuna, bigeye
			Orange roughy		

*Some fish caught by family and friends, such as larger carp, catfish, trout and perch, are more likely to have fish advisories due to mercury or other contaminants. State advisories will tell you how often you can safely eat those fish.

www.FDA.gov/fishadvise
www.EPA.gov/fishadvice

U.S. EPA
United States Environmental Protection Agency

U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

شکل ۲ - تأیید سلامت ماهی تیلایپا در آمریکا

1. www.ce-iso.ir/27-fda-mark.html

2. www.epa.gov/sites/production/files/2017-01/documents/draft-fish-advice-june-2014.pdf

بخش پنجم

وضعیت مصرف و تولید ماهی تیلاپیا در ایران

ایران علی‌رغم توان تولید ماهی تیلاپیا بر اساس تحقیقات و گزارش سازمان خواروبار جهانی (فائو)، یکی از بزرگ‌ترین واردکنندگان این محصول بوده است. در واقع این ماهی پای خود را در بازار ایران نیز باز کرده به طوری که در گزارش سال ۲۰۱۴ فائو آمده ایران بازار خوبی برای فیله تیلاپیای چینی است.

بر اساس آمار گمرک از تجارت خارجی سال ۱۳۹۶، بیش از ۱۴,۱ هزار تن ماهی تیلاپیا به ارزش تقریبی ۴۹ میلیون دلار از کشورهای مختلف جهان وارد ایران شده است. عمده این واردات از کشورهای چین، امارات متحده عربی و ایتالیا انجام شده که در این بین چین بزرگ‌ترین صادرکننده به کشور بوده است.

جدول ۱ - آمار واردات ماهی تیلاپیا در ایران

واردات ماهی تیلاپیا (هزار تن)	سال
۱,۵	۱۳۹۱
۴,۵	۱۳۹۲
۹,۷	۱۳۹۳
۱۱,۷	۱۳۹۴
۱۵,۸	۱۳۹۵
۱۴,۱	۱۳۹۶

با وجود اینکه که مصرف ماهی تیلاپیا در کشور رواج یافته و طی ۵ سال اخیر تقریباً ۱۰ برابر شده است، به تولید عمده ماهی تیلاپیا در کشور تا پایان سال ۱۳۹۶ مجوز داده نشد. از سال ۸۷ تا این زمان، کش وقوس‌های فراوانی بین سازمان حفاظت محیط‌زیست

و سازمان شیلات ایران در خصوص تولید ماهی تیلاپیا در کشور وجود داشت.

در نهایت، پیگیری‌های متعدد به عمل آمده باعث شد در سال ۱۳۹۴ به تولید ماهی تیلاپیا در ۱۰ مزرعه اطراف مرکز ملی تحقیقات آبزیان بافق یزد مجوز داده شود؛ اما بعد از این مصوبه، مجدداً سازمان حفاظت محیط زیست با این موضوع به دلایل زیست محیطی مخالفت کرد. دلایل مختلفی در مخالفت با این تصمیم عنوان شد؛ از جمله اینکه که تیلاپیا یک گونه مهاجم است و اکوسیستم سایر آبزیان را از بین می‌برد. این در حالی است که تنها بعضی گونه‌های ماهی تیلاپیا مهاجم بوده و گونه مدنظر ایران یعنی نیل، چنین خاصیتی ندارد.

همچنین کارشناسان شیلات معتقدند پرورش و تولید ماهی تیلاپیا در مناطق سرپوشیده کویری و مرکزی ایران از جمله استان‌های یزد، کرمان، خراسان جنوبی، سمنان، قم و ... همراه با تک‌جنس سازی این ماهی و همچنین تولید آن در سیستم مدار بسته، مخاطرات احتمالی پرورش این ماهی را از بین می‌برد؛ مخاطراتی که در کشورهای تولیدکننده این ماهی مدیریت شده است. عده ای نیز معتقد بودند که توسعه تولید و مصرف ماهی تیلاپیا در کشور، تولید و مصرف ماهی قزل‌آلا را تحت الشعاع قرار می‌دهد. این در حالی است که بازار مصرف قزل‌آلا و تیلاپیا متفاوت است.

از منظری دیگر، برخی بر این باورند که ماهی تیلاپیا یک گونه غیربومی بوده و ورود یک گونه غیربومی به یک زیست‌بوم همواره تبعات خاص خود را دارد؛ این درحالیست که ماهی قزل‌آلا، ماهی کپور، میگوی وانومی و ۹۹ درصد از دیگر تولیدات شیلاتی نیز غیربومی هستند اما در کشور پرورش داده می‌شوند و بومی سازی شده اند.

سرانجام با توجه به قوی تر بودن دلایل و استدلالات موافقان تولید ماهی تیلاپیا در کشور، در اوایل سال ۱۳۹۷ دکتر کلانتری رئیس جدید سازمان حفاظت محیط زیست دستور تولید ماهی تیلاپیا در استان یزد را صادر کرد. در ادامه نیز با پیگیری‌های متعدد، این سازمان مجوز پرورش ماهی تیلاپیا در ۴ استان یزد، قم، سمنان و خراسان رضوی را نیز صادر نمود.

بخش نهم

مزایای تولید ماهی تیلاپیا در کشور

تولید ماهی تیلاپیا در کشور باهدف اشتغالزایی و ایجاد درآمد خصوصاً برای مردم مناطق مرکزی و کویری، می‌تواند ضامن دستیابی به اهداف خودکفایی در بخش کشاورزی باشد.

بررسی‌های میدانی نشان می‌دهد ایران توانایی تولید ۵۰ تا ۲۰۰ هزار تن ماهی تیلاپیا به‌صورت سالانه را برای تامین نیاز داخلی و صادرات دارد. همچنین هزینه پرورش یک کیلو ماهی تیلاپیا ۴ تا ۶ هزار تومان است و به لحاظ امکان‌سنجی اقتصادی نیز بسیار مقرون‌به‌صرفه است؛ چراکه می‌توان در مزارع ۲ هکتاری با ورود ۶ لیتر آب در ثانیه، سالانه ۲ هزار تن ماهی تیلاپیا تولید کرد.^۱

در نتیجه توسعه و گسترش تولید ماهی تیلاپیا در کشور با احتساب قیمت حدود ۴ دلاری برای هر کیلوی آن طبق نرخ جهانی، سالانه ۲۰۰ تا ۸۰۰ میلیون دلار ارزآوری خواهد داشت؛ همچنین با در نظر گرفتن قیمت میانگین ۸ هزار تومانی برای هر دلار، این میزان تولید سالانه به طور میانگین ۴ هزار میلیارد تومان برای کشور درآمدزایی دارد.

اما تاکنون به دلیل عدم اعطای مجوز به تولید ماهی تیلاپیا در کشور، آبی پروران بیش از ۲۵ استان به تولید غیرقانونی بچه ماهی و ماهی تیلاپیا پرداخته‌اند که این مسئله مخاطرات متعددی داشته است؛ از جمله اینکه کیفیت این تولیدات قابل‌سنجش و ارزیابی و نظارت نیست. در این شرایط، هم‌اکنون بسیاری از این واحدها تولیدات خود را به ادارات و فروشندگان محلی فروخته و تبلیغ فروش ماهی و بچه ماهی تیلاپیا

۱. پایگاه خبری تحلیلی اقتصاد مقاومتی، کد خبر: ۲۴۷۸۶

۲. مصاحبه اختصاصی با برخی تولیدکنندگان تیلاپیا در کشور

همه‌روزه در بسیاری از سایت‌ها و شبکه‌های مجازی خودنمایی می‌کند. بنابراین، ایجاد شرایط تولید و پرورش گسترده ماهی تیلاپیا در استان‌های مرکزی کشور، علاوه بر ایجاد اشتغال، درآمدزایی و ارزآوری، جلوی این قبیل فعالیت‌های زیرزمینی و غیر قابل نظارت را نیز خواهد گرفت.

بخش هفتم

جمع بندی و پیشنهادها

ویژگی‌های ماهی تیلاپیا باعث شده است کشورهای جهان به سمت تولید و مصرف این ماهی حرکت کنند و روز به روز بازار آن در جهان بزرگتر شود؛ به طوری که هم اکنون این ماهی در بیش از ۱۴۰ کشور تولید و در ۱۸۰ کشور مصرف می‌شود و تجارت سالانه آن در سال ۲۰۱۶ به بیش از ۲۰ میلیارد دلار رسیده است.

با این وجود بر اساس آخرین آمارها، ایران با وجود داشتن شرایط مساعد برای تولید این گونه آبی، در سال گذشته بیش از ۱۴ هزار تن فیله ماهی تیلاپیا وارد کرده که معادل حدود ۵۰ میلیون دلار ارزش برای آن مصرف شده است. این حجم از واردات ناشی از آن بود که تولید و پرورش ماهی تیلاپیا در کشور تا ماه‌های ابتدایی سال ۱۳۹۷، ممنوع بوده است.

از آنجا که ممانعت از تولید ماهی تیلاپیا در کشور طی سال‌های اخیر، هیچ تغییری در روند افزایشی واردات و مصرف آن در کشور ایجاد نکرده و فقط تولید این ماهی و استفاده از مزایای آن را به تعویق انداخته است، سازمان حفاظت محیط زیست در سال جاری به تولید این ماهی در ۴ استان یزد، قم، سمنان و خراسان رضوی مجوز داد تا این مسیر هموار گردد.

ضروری است وزارت جهاد کشاورزی با همکاری سازمان شیلات و سازمان حفاظت محیط زیست، زمینه را برای توسعه و گسترش پرورش ماهی تیلاپیا در کشور فراهم نماید تا این مجوز، به دیگر استان‌های مرکزی که به آب‌های آزاد راه ندارند نیز تعمیم داده شود.

پرورش ماهی تیلاپیا در سیستم‌های مداربسته و مناطق مرکزی کشور که به آبهای آزاد

راه ندارد، هیچگونه مخاطره ای نداشته و در گام اول، زمینه را برای تولید و صادرات ۵۰ تا ۲۰۰ هزار تن ماهی تیلاپیا فراهم می‌کند. برآوردها و بررسی‌های میدانی نشان می‌دهد این میزان تولید به راحتی امکانپذیر بوده و منجر به درآمدزایی معادل میانگین ۴ هزار میلیارد تومان برای کشور خواهد شد.



رهبر معظم انقلاب دی ماه ۱۳۹۰ در دیدار با جمعی از کشاورزان فرمودند: این ملت عزیز و سربلند، در امر تغذیه و تهیه مواد غذایی اصلی خود، نباید به بیرون مرزها هیچ احتیاجی داشته باشد ... اگر یک ملت به دست خود و با ابتکار و نیروی خود، تولید و مصرف کند و حتی بتواند شعاع مصرف تولیدات خود را در بیرون مرزهایش گسترش دهد، به مفهوم خاص و مهمی از اقتدار دست خواهد یافت.



تهیه شده در شبکه تحلیلگران اقتصاد مقاومتی