



தமிழ்நாடு டாக்டர் அம்பேத்கர் சட்டப் பல்கலைக்கழகம்
The Tamilnadu Dr.Ambedkar Law University



Department of Intellectual Property Law
The Tamil Nadu Dr. Ambedkar Law University
In Association with
Patent Information Centre
Tamil Nadu State Council for Science and Technology

REPORT ON

PROTECTION OF GEOGRAPHICAL INDICATION FOR “ERODE TURMERIC”



REPORT ON
PROTECTION OF GEOGRAPHICAL INDICATION FOR “ERODE TURMERIC”

ON 28TH & 29TH APRIL, 2022

BY

THE STUDENTS OF LL.M.(IPL)

(BATCH – 2020 TO 2022),

DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY LAW

THE TAMIL NADU DR. AMBEDKAR LAW UNIVERSITY

Report prepared by

Subashini I M,

Vaitheeswari R,

Leema Arokia Mary S

Hashika A

Ranjitha B

(Students of LL.M., Intellectual Property Law Dept., TNDALU)

Headed by

Prof. Dr. Lucky George, Head of the Department (IPL),

Mrs. Aarthi Rathna, Faculty of Law, TNDALU,

Mrs. Shalini L, Faculty of Law, TNDALU.

ACKNOWLEDGEMENT

We would like to express our heartfelt appreciation and gratitude for the seamless support in carrying out the outreach program and aiding us in conducting extensive study about the GI of the Erode Turmeric to

Prof. (Dr). N.S. Santhosh Kumar, Vice Chancellor, TNDALU;

Dr. Ranjith Oommen Abraham, Registrar, TNDALU;

Prof. Dr. V. Balaji, Dean, TNDALU;

Dr. Kumudha Rathna, PG Director, TNDALU;

Dr. R. Srinivasan, Member Secretary, Tamil Nadu Council for Science and Technology;

Mr. Prashanth Kumar. S. B, Senior Examiner of Trade Mark and GI;

Ms. R. Savitri, Deputy Director of Agriculture, Marketing, Erode;

Mr. K. Janagan, Joint Director of Agriculture, (Rtd), Salem;

Mr. P. Chidambaram, Deputy Director of Agriculture (Agribusiness) (Rtd);

Mr. R. Lingan, Joint Director of Agriculture, (Rtd) & Chairman of Industrial Cooperative Tea factory & Board of director Indco serve Coonoor for the overall arrangements in reaching Perundurai;

Mr. Gopal, Supervisor who guided us in the warehouse and enlightened about the various varieties of turmeric;

Mr. Sambath and Mr. Vadivel who helped us to reach the farmers in Kodumudi;

and all who has helped us in successfully completing this empirical study and to obtain Part B registration for the authorized user regarding the GI of the Erode Turmeric within a limited time frame.

ABOUT ERODE TURMERIC & GI PROTECTION



NAATU MANJAL

The Erode Turmeric (Erode manjal) was conferred GI (Geographical Indication) tag on **6th March 2019**, and the certificate was issued under **class 30**. The application was filed by **Erode Manjal Vanikargal Matrum Kidangu Urimayalargal Sangam (Erode Turmeric Traders and Godown Owners Association)**. There are two important varieties of turmeric - Chinnanadan and Perumnadan. The farmers in Erode raise only **chinnanadan** and the cultivar are called erode local. The Erode turmeric consists of Bulb (with length 4.54cm and circumference 6.54cm) & finger (with length 4.15cm and circumference 3.08cm). The characteristics of Erode turmeric are 2.5 to 4.5% of Curcumin, golden yellow colour and resistance to pests after boiling upto 100 days.

The Erode turmeric is cultivated in hot and moist climatic conditions with the temperature of 20°C to 37.9°C and the annual rainfall ranges from 600 to 800mm. Since the annual rainfall is low, it is grown under irrigated conditions where besides the tanks and wells, the major sources of irrigation are Kalingarayan canal and Lower bhavani project. The soil conditions also influence the growth of the turmeric. The turmeric thrives best on loamy soil (mostly red loamy soils) or alluvial soil. The planting season of Erode turmeric is June to July and the harvesting season is January to March. The uniqueness of the Erode manjal is based on three parameters specified in the GI act 1999, which are reputation in the national and international markets where it is sold, quality and other characteristics.

The prominent areas of cultivation are Kodumudi, Sivagiri, Bhavani, Gobichettipalyam, Anthiyur, Chennampatti, Sathyamangalam and Talavady. Annur and Thondamuthur (near Perur)

taluks of Coimbatore District, Kangeyam taluk of present Tirupur district adjacent to Erode district.

PURPOSE OF VISIT

The Students of LL.M. (Intellectual Property Law Department – Batch of 2020 to 2022), The Tamil Nadu Dr. Ambedkar Law University, visited Erode on 28th April, 2022 to conduct an empirical study with regard to the GI of the Erode Turmeric. The purpose of visit is to study the impact of the GI registration for Erode turmeric and create awareness among the cultivators about the same. The farmers cultivate the Erode turmeric (naatu manjal) without the awareness about GI and the benefits of Part B registration. The Erode turmeric has been conferred GI for its above mentioned unique characteristics and has been granted with the Part A registration from the IP office, Chennai. Part B registration is for the registration of the authorized users for the specified GI product. As of now, only one authorized user has registered for the use of the GI tag for Erode Turmeric. Therefore, the purpose of the visit by the students mainly focuses on creating awareness among the farmers who cultivate the GI turmeric in the specified geographic regions of the Part A registration form and obtain their consent for acquiring Part B registration for them as an authorized user. This enables them to benefit from the use of the GI tag on their products when placed for sale.

BIDDING AT KARUMANDI SELLIPALAYAM



Fig 1. Bidding at Olungumurai Virpanai Koodam, Karumandi Sellipalayam, Perundurai.

The students first visited the location – Karumandi Sellipalayam for witnessing the bidding process for the Erode turmeric (Refer fig 1). There were different varieties of turmeric which

consisted of “Naatu manjal”, the mother rhizome (panankali) and the hybrid varieties. They were further grouped under four categories namely Finger, panankali, bulb and chura as shown below.



The warehouse was filled with different types of turmeric which were provided with an identification tag (Refer fig 2) and samples from each bag are kept in view for bidding. The farmers and traders were present during the bidding process. The bidding has also been cancelled by few farmers if they were not satisfied with the bidding amount as the expenses incurred by the farmers for the cultivation of the turmeric was not compensated and resulted in personal loss for the farmers.



Fig 2. Warehouse at Perundurai.

The issues faced by the farmers were with regard to the transportation expenses, lack of workers for harvesting, ploughing etc. The pesticides and fertilizers were used for the cultivation of the turmeric. The farmers used natural organic fertilizers and they were recommended with manufactured fertilizers and pesticides by the appropriate agencies. But, the farmers were unaware of the type and suitable amount of pesticides to be used and are to be further educated about the ratio of the pesticides which are to be used by them for the cultivation of the turmeric. The process is complicated and involves human skill and labour for the cultivation. The use of fertilizers, insecticides and pesticides has a direct impact on the growth and formation of the rhizomes. This entire process requires human skill and labour and one of the major problems faced by the farmers is the lack of workers.

METHOD OF PRODUCTION AND PROCESSING OF TURMERIC (AS EXPLAINED BY THE FARMERS OF KODUMUDI)

The cultivation of the turmeric starts with the seeding process. The seed forms as bulb and the bulb consists of branches i.e. the fingers. The bulb part of the turmeric yields higher quantity of powder and the finger part of the turmeric yields comparatively lower quantity of powder. The mother rhizomes (thaai manjal) are used for planting as seed materials and while harvesting, they are collected separately, dried and sold as “panankali”(Refer fig 3) which has higher curcumin content and used for extraction of curcumin or turmeric oleoresin.



Fig 3. The Mother Rhizome (thaai manjal) and panankali



Fig 4. The boiling process

The processing of turmeric involves the stages of boiling, drying, and polishing. The boiling process is done within 2-3 days of the harvest and the rhizomes are boiled for 20 to 25 mins (Refer fig. 4). The boiled rhizomes are allowed to cool and spread out for sun drying and it takes about 10 to 15 days to be completely dried. (Refer fig. 5) The dried rhizomes are further polished (which is done in 30 to 45 mins) to eliminate the rough appearance and dull colour in the outer surface with scales and root bits and bring out the yellow colour of the rhizome. The unpolished turmeric was also brought by few farmers for the bidding process. The unpolished turmeric will cost a price lower than that of the polished one.



Fig 5. The Drying process

OBSERVATION: THE ISSUES OF THE FARMERS

The major issue of the Erode manjal with GI tag is that the farmers of the “naatu manjal” are very low in number because of various reasons like the lack of man power for the process of cultivation and harvesting, meager or no profit and personal loss for the farmers due to cost of transportation and other expenses including cost of fertilizers and pesticide/insecticide etc. which is not compensated with the sale of the turmeric. The growth of the rhizome is not sufficient and due to enormous grass growth, it becomes difficult for cultivation due to process of weeding being higher at cost. The thin fingers of the mother rhizome are difficult to harvest and foregather in a place and the process is laborious.

Most of the farmers are not even aware about the GI and that the Erode turmeric has obtained GI for its unique characteristics. The traders were aware of the GI for the turmeric but the tag is not specified in the bidding process. The GI protection of the turmeric was not a decisive or an important factor in the bidding process by most of the traders. The traders were mostly focused on the quantity of the powder of the turmeric. Since the GI product has more curcumin content, the price/Kg of it is higher compared to other hybrid varieties. But, the yield per acre of the GI product when powdered is less than that of the other hybrid varieties where the quantity of the powder is higher. Therefore, the expenses incurred by the farmers are more likely to be compensated by the cultivation of the hybrid varieties because of the higher quantity of its powder. This has resulted in the farmers switching to hybrid varieties for higher yield to not end with loss by cultivating the naatu manjal variety and to compensate the expenses incurred and also manage their livelihood with it.

CONCLUSION



Fig 5. Obtaining signatures for Part B registration.

The opportunity provided to the students by TNDALU has served its purpose as **the signatures from three farmers have been obtained for Part B registration** for authorized users of the GI registered Erode turmeric. The farmers were made aware of the concept of GI and the Part A registration for the Erode turmeric. They were also provided with complete information about the Part B registration and the three farmers have consented to it with complete knowledge and signed for the same. This enables them to benefit from the use of the GI tag on their products when placed for sale. The three farmers belong to in and around villages of Kodumudi. This will encourage more farmers to cultivate the GI product in the region and obtain Part B registration.

Video attachment of important moments in the Field Visit

Hyper link - https://drive.google.com/drive/folders/1qc2Nk5taRyDPjPJ_jUhGNQPe8KYYVeIrb



VID-20220511-WA00
10.mp4



VID-20220511-WA00
11.mp4



VID-20220511-WA00
12.mp4

List of Students of LL.M. (IPL), TNDALU involved in the study:

1. Inian I – IPL2001,
2. Aishwarya B – IPL2004,
3. Eolina Pearl E – IPL2005,
4. Hashika A – IPL2006,
5. Kavitha D – IPL2007,
6. Leema Arokia Mary S – IPL2009,
7. Nandhini R – IPL2010,
8. Pallavi Bhaskaran – IPL2012,
9. Ranjitha B – IPL2013,
10. Sethu Maruvarasi R – IPL2014,
11. Shanmathi R – IPL2015,
12. Sri Janani M – IPL2016,
13. Subashini I M – IPL2017,
14. Swathy U – IPL2018,
15. Vaitheeswari R – IPL2019,
16. Wajitha Thabassm T – IPL2020.

The Students were accompanied with the following list of Faculties of TNDALU & a member from the TNSCST:

1. Prof. Dr. Lucky George, Head of the Department, IPL, TNDALU,
2. Mrs. Aarthi Rathna R, Faculty of Law, TNDALU,
3. Mrs. Shalini L, Faculty of Law, TNDALU,
4. Mrs. Sangeetha R, TNSCST, Chennai.

**ஈரோடு மஞ்சளின் புவிசார் குரியிடு குறித்த
ஆய்வறிக்கை**

28 & 29, ஏப்ரல் 2022

LL.M மாணவர்கள்

(தொகுப்பு - 2020 முதல் 2022 வரை),

அறிவுசார் சொத்துரிமை சட்டத் துறை,

**தமிழ்நாடு டாக்டர் அம்பேத்கர் சட்டப் பல்கலைக்கழகம்
சென்னை**

அறிக்கை தயாரித்தது

சுபாஷிணி.I.M

வைதீஸ்வரி. R

ரஞ்சிதா. B

ஆஷிகா. A

லீமா ஆரோக்கிய மேரி.S

**(எல்.எல்.எம்., (IPL) அறிவுசார் சொத்துச் சட்டத் துறை, TNDALU
தலைமையில்**

பேராசிரியர் முனைவர். லக்கி ஜார்ஜ், துறைத் தலைவர்

திருமதி. ஆர்த்தி ரத்னா.R சட்ட ஆசிரியை

திருமதி. ஷாலினிL, சட்ட ஆசிரியை, TNDALU,சென்னை.

ஈரோடு மஞ்சள் ஆய்வு அறிக்கை



படம்: புவிசார் குரியிடு பெற்ற ஈரோடு நாட்டு மஞ்சள்

ஈரோடு மஞ்சளுக்கு மார்ச் 6 2019 அன்று புவிசார் குரியிடு வழங்கி, வகுப்பு 30ன் கீழ் சான்றிதழ் வழங்கப்பட்டது. புவிசார் குறியீடுக்காக விண்ணப்பித்தவர்கள் “ஈரோடு மஞ்சள் வணிகர்கள் மற்றும் கிடங்கு உரிமையாளர்கள் சங்கம்” ஆவர். மஞ்சளில் இரண்டு முக்கிய வகைகள் உள்ளன - சின்னநாடன் மற்றும் பெரும்நாடன். ஈரோட்டில் உள்ள விவசாயிகள் சின்னநாடன் மட்டுமே விளைவிக்கின்றனர். ஈரோடு மஞ்சள்கள் ‘பல்ப்’ (Bulb) (நீளம் 4.54cm மற்றும் சுற்றளவு 6.54cm) மற்றும் ‘விரல்’ (Finger) (நீளம் 4.15cm மற்றும் சுற்றளவு 3.08cm) கொண்டது. ஈரோடு மஞ்சளின் குணாதிசயங்கள் 2.5 முதல் 4.5% ‘கர்குமின்’ (Curcumin) உடையது, தங்க மஞ்சள் நிறம் மற்றும் 100 நாட்கள் வரை பூச்சிகளை எதிர்க்கும் தன்மை கொண்டது. ஈரோடு மஞ்சள் 20 டிகிரி செல்சியஸ் முதல் 37.9 டிகிரி செல்சியஸ் வெப்பநிலையில், வெப்பம் மற்றும் ஈரமான காலநிலையில் பயிரிடப்படுகிறது மற்றும் ஆண்டு மழைப்பொழிவு 600 முதல் 800 மிமீ வரை இருக்கும். ஈரோடு மஞ்சள் நடவு காலம் ஜூன் முதல் ஜூலை வரையிலும், அறுவடை காலம் ஜனவரி முதல் மார்ச் வரையிலும் இருக்கும். ஈரோடு மஞ்சளின் தனித்துவம், புவிசார் குரியிடு (GI) சட்டம் 1999 இல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள மூன்று அளவுருக்களின் அடிப்படையில் அமைந்துள்ளது, அவை தேசிய மற்றும் சர்வதேச சந்தைகளில்

விற்கப்படும் நற்பெயர், தரம் மற்றும் பிற பண்புகள் ஆகும். *கொடுமுடி, சிவகிரி, பவானி, கோபிசெட்டிபாளையம், அந்தியூர், சென்னம்பட்டி, சத்தியமங்கலம் மற்றும் தாளவாடி* ஆகியவை மஞ்சள் சாகுபடியின் முக்கிய பகுதிகள் ஆகும். கோயம்புத்தூர் மாவட்டத்தில் *அன்னூர்* மற்றும் *தொண்டாமுத்தூர்* (பேரூருக்கு அருகில்) தாலுக்காக்கள் மற்றும், ஈரோடு மாவட்டத்தை ஒட்டிய தற்போதைய திருப்பூர் மாவட்டத்தின் *காங்கேயம்* தாலுக்காக்களிலும் மஞ்சள் பயிரிடப்படுகிறது.

ஆய்வின் நோக்கம்:

தமிழ்நாடு டாக்டர் அம்பேத்கர் சட்டப் பல்கலைக்கழகத்தின் IPR துறையை சார்ந்த முதுகலை மாணவர்கள் (LL.M(IPR)) ஈரோடு மஞ்சளின் புவிசார் குறியீடு குறித்து அனுபவ ஆய்வை மேற்கொள்ள 28 ஏப்ரல் 2022 அன்று ஈரோட்டிற்கு சென்றோம். இந்த ஆய்வின் நோக்கம், ஈரோடு மஞ்சளுக்கான புவிசார் குறியீடு பதிவின் தாக்கம் குறித்து ஆய்வு செய்வதும் மற்றும் விவசாயிகள் மத்தியில் விழிப்புணர்வு ஏற்படுத்துவதும் ஆகும். ஈரோடு மஞ்சள் அதன் மேற்கூறிய தனித்துவமான பண்புகளுக்காக சென்னையில் உள்ள *இந்திய அறிவுசார் சொத்து (IP) அலுவலகம்* பகுதி A பதிவுடன் புவிசார் குறியீடு (GI tag) வழங்கியது. இதில் பகுதி B பதிவு என்பது குறிப்பிட்ட புவிசார் குறியீடு (GI) தயாரிப்புக்கான “*அங்கீகரிக்கப்பட்ட பயனர்களின்*” பதிவாகும். தற்போதைய நிலவரப்படி,

ஈரோடு மஞ்சளுக்கான GI குறிச்சொல்லைப் பயன்படுத்த அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஒரு பயனர் மட்டுமே பதிவு செய்துள்ளார்.



படம் 1. ஏலம், ஒழுங்குமுறை விற்பனை கூடம், பெருந்துறை.



மஞ்சள் வகைகள்: விரல் (Finger), பனங்காளி (Panangali), பல்ப் (Bulb), சுரா (Chura).

ஈரோடு மஞ்சளுக்கான ஏலத்தை நேரில் பார்ப்பதற்காக மாணவர்கள் சென்ற இடம் - கருமாண்டி செல்லிபாளையத்தில் உள்ள ஒழுங்குமுறை விற்பனைக் கூடம் ஆகும் (படம் 1ஐ பார்க்கவும்). மஞ்சளில் "நாட்டு மஞ்சள்" மற்றும் "கலப்பின மஞ்சள்" எனப் பல்வேறு வகைகள் அடங்கிய மஞ்சள்கள் வைக்கப்பட்டு இருந்தன. நாட்டு மஞ்சள் மற்றும் கலப்பின வகைகளை உள்ளடக்கிய பல்வேறு வகையான மஞ்சளால் கிடங்கு நிரம்பியிருந்தது, அவற்றிற்கு அடையாளக் குறியீடு வழங்கப்பட்டு மற்றும் ஒவ்வொன்றிலிருந்தும் மாதிரிகள் ஏலத்திற்காக பார்வைக்கு

வைக்கப்பட்டுள்ளன. ஏலத்தின் போது விவசாயிகள் மற்றும் வியாபாரிகள் உடனிருந்தனர். மஞ்சள் சாகுபடிக்கு விவசாயிகள் செய்த செலவுக்கு இழப்பீடு வழங்கப்படாததாலும், விவசாயிகளுக்கு தனிப்பட்ட நஷ்டம் ஏற்பட்டதாலும் ஏலத்தொகை திருப்திகரமாக இல்லாததால் சில விவசாயிகளால் ஏலம் ரத்து செய்யப்பட்டது.



படம் 2. மஞ்சள் கிடங்கு, பெருந்துறை

போக்குவரத்து செலவு, அறுவடை, உழவு போன்றவற்றுக்கு பணியாளர்கள் பற்றாக்குறை என பல்வேறு பிரச்சனைகள் விவசாயிகள் எதிர்நோக்குகின்றனர். மஞ்சள் விவசாயிகள் இயற்கையான இயற்கை உரங்களைப் பயன்படுத்தியதோடு, உரிய நிறுவனங்களால் பரிந்துரைக்கப்பட்ட பூச்சிக்கொல்லி மருந்துகளையும் மற்றும் உரங்களையும் உபயோக்கின்றனர். இதனால் விவசாயிகள் எதிர்க்கொள்ளும் பிரச்சனைகள் என்னவென்றால் பூச்சிக்கொல்லிகளை பயன்படுத்தும் அளவு விகிதாச்சாரம் விவசாயிகளுக்கு தெளிவாக தெரிவது இல்லை, அதற்கான போதிய வழிகாட்டுதல்களும் இல்லை. விவசாயிகளுக்கு பூச்சிக்கொல்லி மருந்து மற்றும் உரங்களை பயன்படுத்த வழிகாட்டுதல் தேவை. மஞ்சள் பயிரிடும் மற்றும் சாகுபடி செய்யும் செயல்முறை என்பது சிக்கலானது, இதில் மனித திறமையும் உள்ளடங்கியது. உரங்கள், பூச்சிக்கொல்லிகள் மற்றும்

பூச்சிக்கொல்லிகளின் பயன்பாட்டால் வேர்த்தண்டுக்கிழங்குகளின் வளர்ச்சி மற்றும் உருவாக்கத்தில் நேரடி தாக்கத்தை ஏற்படுத்துகிறது. இந்த முழு செயல்முறைக்கும் மனித திறன் மற்றும் உழைப்பு தேவைப்படுகிறது மற்றும் விவசாயிகள் எதிர்கொள்ளும் முக்கிய பிரச்சனைகளில் ஒன்று தொழிலாளர்கள் பற்றாக்குறை ஆகும்.

மஞ்சள் உற்பத்தி மற்றும் பதப்படுத்தும் முறை (கொடுமுடி விவசாயிகளால் விளக்கப்பட்டது)

மஞ்சள் சாகுபடி விதைப்பு செயல்முறையுடன் தொடங்குகிறது. விதை பல்பு-ஆக(bulb) உருவாகி, அந்த பல்பில் இருந்து விரல்கள்(Fingers) போன்ற கிளைகளை வளரும். மஞ்சளின் பல்பு பகுதி அதிக அளவு பொடியையும், மஞ்சளின் விரல் பகுதி குறைந்த அளவு பொடியையும் தருகிறது. தாய் வேர்த்தண்டுக்கிழங்குகள் (தாய் மஞ்சள்) (படம் 3ஐ பார்க்கவும்) விதைப் பொருட்களாக நடவு செய்யப் பயன்படுகிறது மற்றும் அறுவடை செய்யும் போது, தனித்தனியாக சேகரிக்கப்பட்டு, உலர்த்தப்பட்டு, அதிக சர்க்கரின் கொண்ட பனங்காலியாக விற்கப்படுகிறது மற்றும் கர்குமின் அல்லது மஞ்சள் நல்லெண்ணெய் பிரித்தெடுக்க பயன்படுத்தப்படுகிறது.



படம் 3. தாய் வேர்த்தண்டு (தாய் மஞ்சள்)



படம் 4. கொதிக்கும் செயல்முறை

மஞ்சளைச் செயலாக்குவது, கொதிக்கவைத்தல், உலர்த்துதல் மற்றும் மெருகூட்டுதல் ஆகிய நிலைகளை உள்ளடக்கியது. அறுவடை செய்த 2-3 நாட்களுக்குள் கொதிக்கும் செயல்முறை செய்யப்படுகிறது மற்றும் வேர்த்தண்டுக்கிழங்குகள் 20 முதல் 25 நிமிடங்கள் வேகவைக்கப்பட்டு, (படம் 4 ஐ பார்க்கவும்) பிறகு வேகவைத்த வேர்த்தண்டுக்கிழங்குகள் குளிர்விக்கப்படுகின்றன பின்னர் வெயிலில் உலர்த்துவதற்கு 10 முதல் 15 நாட்கள் ஆகும். (படம் 5 ஐ பார்க்கவும்). பிறகு உலர்ந்த வேர்த்தண்டுக்கிழங்குகள் மேலும் மெருகூட்டப்படுகின்றன (polish), இதில் (30 முதல் 45 நிமிடங்களில்) செதில்கள் மற்றும் வேர் பிட்களுடன் வெளிப்புற மேற்பரப்பில் உள்ள கரடுமுரடான தோற்றத்தையும் மந்தமான நிறத்தையும் நீக்கி, வேர்த்தண்டுக்கிழங்கின் மஞ்சள் நிறத்தை வெளிப்படுத்துகிறது. மெருகூட்டம் செய்யப்படாத (unpolished) மஞ்சளையும் ஏலப் பணிக்காக சில விவசாயிகள் கொண்டு வந்தனர். பாலீஷ் செய்யப்படாத மஞ்சளுக்கு, பாலீஷ் செய்யப்பட்ட மஞ்சளைவிட விலை குறைவாக இருக்கும்.



படம் 5. உலர்த்தும் செயல்முறை

விவசாயிகளின் பிரச்சினைகள்

புவிசார் குறியீடு பெற்றுள்ள ஈரோடு மஞ்சள் விவசாயிகளின் முக்கிய பிரச்சனைகள் என்னவென்றால், சாகுபடிக்கு ஆள் பற்றாக்குறை, போக்குவரத்து மற்றும் இதர செலவுகளால் லாபமின்மை மற்றும் நஷ்டம் போன்ற பல்வேறு காரணங்களால் நாட்டுமஞ்சள் விவசாயிகள் எண்ணிக்கையில் மிகவும் குறைந்து வருகின்றனர். மஞ்சள் விற்பனையில் விவசாயிகளால் தங்கள் நஷ்டத்தை ஈடுசெய்ய இயலவில்லை. ஈரோடு மஞ்சள் அதன் தனித்துவமான குணாதிசயங்களுக்காக புவிசார் குறியீடு (GI) பெற்றுள்ளது என்பதும், பெரும்பாலான விவசாயிகளுக்கு புவிசார் குறியீடு (GI) பற்றியும் தெரியவில்லை. மஞ்சளுக்கான ஜிஐ குறித்து வர்த்தகர்கள் அறிந்திருந்தும் புவிசார் குறியீடு பற்றி ஏலத்தில் குறிப்பிடப்படவில்லை. ஈரோடு மஞ்சள் புவிசார் குறியீடு பெற்றுள்ளது என்பது ஏலம் எடுக்கும் வர்த்தகர்கள் ஒரு முக்கிய காரணியாக கருதவில்லை. மஞ்சளின் பொடியின் அளவுக்கே வியாபாரிகள் அதிக கவனம் செலுத்தினர். புவிசார் குறியீடு பெற்ற ஈரோடு நாட்டு மஞ்சள் குறைந்த அளவு பொடியை மட்டுமே வழங்குவதால், மஞ்சளின் மற்ற வகைகளுடன் ஒப்பிடும்போது குறைந்த விலைக்கு விற்பனையாகிறது, இருப்பினும் புவிசார் குறியீடு (GI) பெற்ற மஞ்சளில் மருத்துவ குணங்கள் உள்ளன. இதனால், விவசாயிகள் அதிக மகசூல்

பெறுவதற்காக கலப்பின ரகங்களுக்கு மாறி, நாட்டு மஞ்சள் ரகத்தை பயிரிட்டு நஷ்டத்துடன் முடிவடையாமல், ஏற்படும் செலவுகளை ஈடுசெய்து, அதன் மூலம் தங்கள் வாழ்வாதாரத்தை நிர்வகிக்கின்றனர்.

முடிவுரை



படம் 6. பகுதி B க்கு கையொப்பம் பெறுதல்பதிவு.

புவிசார் குறியீடு பதிவு செய்யப்பட்ட ஈரோடு மஞ்சளை அங்கீகரிக்கப்பட்ட பயனாளர்களுக்கு பகுதி B பதிவுக்காக மூன்று விவசாயிகளிடமிருந்து கையொப்பங்கள் பெறப்பட்டதால் மாணவர்களின் வருகை அதன் நோக்கத்தை நிறைவேற்றியுள்ளது. ஈரோடு மஞ்சளுக்கான புவிசார் குறியீடு மற்றும் பகுதி ஏ பதிவு குறித்து விவசாயிகளுக்கு விழிப்புணர்வு ஏற்படுத்தப்பட்டது. பகுதி B பதிவு செயல்முறை பற்றிய முழுமையான தகவல்களும் அவர்களுக்கு வழங்கப்பட்டன, மேலும் மூன்று விவசாயிகளும் முழுமையான அறிவுடன் அதற்கு ஒப்புதல் அளித்து கையெழுத்திட்டுள்ளனர். இந்த மூன்று விவசாயிகளும் கொடுமுடி மற்றும் அதனை சுற்றியுள்ள கிராமங்களை சேர்ந்தவர்கள் ஆவர்.

Video attachment of important moments in the field visit

Hyper - https://drive.google.com/drive/folders/1qc2Nk5taRyDPjPJ_jUhGNQPe8KYVeIrb



VID-20220511-WA00
10.mp4



VID-20220511-WA00
11.mp4



VID-20220511-WA00
12.mp4

இந்த ஆய்வு தொடர்பான பயணத்தில் தமிழ்நாடு டாக்டர் அம்பேத்கர் சட்டப் பல்கலைக்கழகத்தின் IPR துறை மாணவர்களை வழிநடத்திய TNDALU பேராசிரியர், ஆசிரியைகள், TNSCST உறுப்பினர் மற்றும் மாணவர்கள் விவரம்

1. பேராசிரியர் டாக்டர். லக்கி ஜார்ஜ், துறைத் தலைவர், IPL, TNDALU, சென்னை.
2. திருமதி ஆர்த்தி ரத்னா R, Faculty of Law, TNDALU, சென்னை.
3. திருமதி ஷாலினி L, Faculty of Law, TNDALU, சென்னை.
4. திருமதி சங்கீதா R, TNSCST, சென்னை.

எல்எல்எம் (ஐபிஎல்)மாணவர்கள் பட்டியல்

1. இனியன் I – IPL2001,
2. ஜஷ்வர்யா B – IPL2004,
3. இயோலினா பெள் E-IPL2005,
4. ஆஷிகா A – IPL2006,
5. கவிதா D – IPL2007,
6. லீமா ஆரோக்கிய மேரி S – IPL2009,
7. நந்தினி R – IPL2010,
8. பல்லவி பாஸ்கரன் – IPL2012,
9. ரஞ்சிதா B – IPL2013,
10. சேது மருவரசி R – IPL2014,
11. ஷன்மதி R – IPL2015,
12. ஸ்ரீ ஜனனி M – IPL2016,
13. சுபாஷினி I.M – IPL2017,
14. சுவாதி U – IPL2018,
15. வைதீஸ்வரி R – IPL2019,
16. வாஜிதா தபசும் T - IPL2020.