مناطق دریائی

(قسمت اول)

✓ **آبهای داخلی تحت حاکمیت و سلطه کشور یا کشورهای ساحلی آن آبها قراردارند و کشورهای دیگر حق کشتیرانی و بهره برداری از آنها را ندارند مگر با اجازه کشور یا کشورهای ساحلی .**

حیات جامعه بین المللی بستگی زیادی به ارتباطات دریائی دارد و از حیث گسترش روابط بین المللی حائز اهمیت می باشد .

زیرا تا مدت زمان طولانی ، کشتیرانی تقریبا تنها و مهمترین وسیله ارتباط میان کشورهای مجاور دریاهاست . البته دریاها فقط طریقه ارتباط نیستند بلکه منافع دیگری نیز دارند که مهمترین آنها ، استخراج و بهره برداری از منابع حیوانی و معدنی آنهاست. حقوق بین الملل دریاها برای هر منطقه ای از مناطق دریائی ، نظام حقوقی خاصی را مقرر نموده است .

این مناطق شامل آبهای داخلی ، آبهای مجمع الجزایری ، دریای سرزمینی ، منطقه مجاور و منطقه انحصاری اقتصادی ، فلات قاره ، دریای آزاد و منطقه اعماق دریاهاست .

قسمت اول : آبهای داخلی :

آبهای داخلی را می توان از نظر حقوقی چنین تعریف کرد : آبهای داخلی آبهائی هستند که در پشت خط مبداء دریای سرزمینی قراردارند . به بیان دیگر آبهائی که بین ساحل یک کشور و خط مبداء دریای سرزمینی واقع شده اند ، آبهای داخلی محسوب می گردند . در نتیجه بنادر ، لنگر گاهها ی مجاور ساحل ، خورها یا مصب رودخانه های بزرگی که به دریا می ریزند (دلتا) و نیز خلیج های کوچک و بطور کلی آبگیرهائی که متصل به دریاها و پشت خط مبداء مستقیم دریای سرزمینی قرار میگیرند، در زمره آبهای داخلی هستند .

نظام حقوقی آبهای داخلی :

آبهای داخلی تحت حاکمیت و سلطه کشور یا کشورهای ساحلی آن آبها قراردارند و کشورهای دیگر حق کشتیرانی و بهره برداری از آنها را ندارند مگر با اجازه کشور یا کشورهای ساحلی .

الف - حاکمیت کشور ساحلی بر آبهای داخلی :

آبهای داخلی تحت حاکمیت کشور ساحلی است اما کشورها می توانند مانند قلمرو خشکی در این آبها محدودیتهائی بر آزادیهای خود ایجاد نمایند که از آن جمله حمایت از محیط زیست می باشد .

ب- کشتی های خصوصی و یا تجاری

آزادی ورود کشتی های خصوصی و یا تجاری خارجی به آبهای داخلی و حق عبور بی ضرر در دو مورد تابع اراده و یا موافقت کشور ساحلی نمی باشد : یکی آزادی ورود به کشتی هائی که در وضعیت اضطراری قرار دارند و دیگری حق عبور بی ضرر در آبهائی که قبل از لازم الاجرا شدن عهد نامه ۱۹۸۲ حقوق دریاها ، جزو آبهای داخلی محسوب می شدند اما پس از آن در مناطق دیگر قرار گرفتند .

> **آبهای داخلی را می توان از نظر حقوقی چنین تعریف کرد : آبهای داخلی آبهائی هستند که در پشت خط مبداء دریای سرزمینی قراردارند . به بیان دیگر آبهائی که بین ساحل یك کشور و خط مبداء دریای سرزمینی واقع شده اند ، آبهای داخلی محسوب می گردند .**

در پایان این قسمت توضیح دو نکته ضرورت دارد اول اینکه کشتیهای دولتی که عمل تجاری انجام میدهند در حکم کشتیهای تجاری قلمداد می شوند و دوم اینکه کشور ساحلی می تواند کشتی های خصوصی و یا تجاری را به دلایل مختلف قانونی در بنادر خود توقیف نموده و اجازه خروج آنها را ندهد و یا از آنها بخواهد تا هر چه زودتر بنادر آن کشور را ترک نمایند . از جمله بدلیل نقض مقررات گمرکی ، محیط زیست و یا حکم مراجع قضائی داخلی صلاحیتدار .

۲ کشتی های دولتی و یا جنگی :

کشتی های دولتی (غیر تجاری) و جنگی تابع نظام حقوقی خاص هستند زیرا مظهر حاکمیت و استقلال کشور صاحب پرچم می باشد . در زمان صلح کشور ساحلی می تواند شرایط قانونی ورود و توقف کشتی های دولتی و جنگی را در بنادر و سایر آبهای خود تعیین کند و طی اعلامیه ای از طریق دیپلماتیک به سایر کشورها اطلاع دهد اما در زمان جنگ این اجازه کاملا تابع اراده کشور ساحلی است .

ج - صلاحیت قضائی کشور ساحلی در آبهای داخلی

از آنجا که آبهای داخلی در قلمرو حاکمیت کشور ساحلی است ، لذا در این منطقه نیز مانند قلمرو خشکی یک کشور ، اصل سرزمینی بودن قوانین و مقررات آن کشور حاکم می باشد .

۱-کشتی های خصوصی و یا تجاری

رسیدگی به کلیه دعاوی مدنی و کیفری که به نحوی از انحاء مربوط به کشتی های خصوص و یا تجاری خارجی در آبهای داخلی می شود ، در صلاحیت کشور ساحلی است مگر استثناء در موارد ذیل که موضوع در صلاحیت کشور صاحب پرچم می باشد .

۱-دعاوی مدنی خدمه کشتی علیه یکدیگر ، از قبیل دعاوی ناشی از دیون و مطالبات

۲-دعاوی مدنی ناشی از تصادم کشتی های دارای تابعیت واحد

۳-جرائم ارتکابی در کشتی به شرط آنکه اولا اثر جرم به خارج از کشتی سرایت نکند ، ثانیا وقوع جرم موجب برهم زدن آرامش و نظم عمومی آبهای داخلی نگردد و ثالثا اشخاص دیگر بجز خدمه کشتی در آن درگیر نباشد .

در چارچوب صلاحیت کیفری صاحب پرچم ، نماینده دیپلماتیک و یا کنسولی آن کشور و یا فرمانده کشتی مربوط می تواند از مقامات قضائی کشور ساحلی درخواست مداخله و رسیدگی نماید. در واقع به محض وصول این درخواست ، صلاحیت کیفری از کشور صاحب پرچم کشتی به کشور ساحلی منتقل می شود و رسیدگی به تخلفات انظباطی خدمه کشتی در هر حال خارج از صلاحیت کشور ساحلی و تابع مقررات کشور صاحب پرچم کشتی است .

۲ - کشتی های جنگی :

کشتی های جنگی از حق برون مرزی برخوردارند. یعنی تابع قوانین و مقررات کشور متبوع خود می باشند و در نتیجه در آبهای داخلی یک کشورساحلی از این مصونیت و معافیت ها استفاده می کنند : مصونیت از ضبط و توقیف - مصونیت انتظامی - مصونیتهای مالیاتی و گمرکی و مصونیتهای قضائی (مدنی و کیفری) .

البته در مورد زیر از مصونیت قضائی برخوردار نمی باشد و تابع صلاحیت قضائی کشور ساحلی است.دعاوی مدنی ناشی از خدمات غیر رسمی خدمه کشتی - بعنوان مثال هر کس می تواند علیه هر یک از خدمه کشتی که خسارتی به وی وارد ساخته ، در دادگاههای کشور ساحلی اقامه دعوی نماید به شرطی که اقامه دعوی خللی به کار کشتی وارد نسازد .

۴-کشتی های جنگی :

کشتی های دولتی غیر تجاری (انتظامات - پست - گمرک - بهداشت) معاف از رسیدگی و مصون ازتوقیف وضبط می باشد اما از مصونیتهای کشتی های جنگی برخوردار نیستند .لذا رسیدگی ، توقیف و یا ضبط کشتی های دولتی از طریق مقامات قضائی کشور ساحلی امکان پذیر نیست و کشور صاحب پرچم صلاحیت انحصاری برای رسیدگی به دعاوی ناشی از حوادث دریائی ، امداد کشتی ، خسارات مشترک و جبران خسارات را دارد .

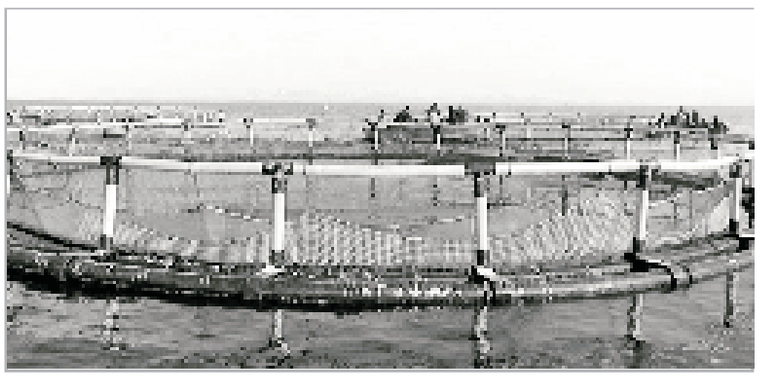
در واقع کشتی های جنگی دولتی که به تجارت مبادرت می ورزند به مثابه کشتی های تجاری یا خصوصی هستند .

تهیه و تنظیم : زهرا دهبان
کارشناس حقوقی شیلات هرمزگان

میگو ، طلای سفید

روشهای تشخیص میگوی سالم و ارزش غذایی آن

✓ **میگو به دلیل دارا بودن اسیدهای چرب غیر اشباع خیلی سریع خراب می شود . چون تمام اندام های گوارشی میگو در ناحیه سر قرار دارد ، شروع مرحله فساد از ناحیه اتصال سر با قسمت بدن است ، که با شروع مرحله فساد ، سرمیگو را جدا کرده و بدون سر به فروش می رسانند .**



میگوها از خانواده سخت پوستان هستند و در دریا زندگی می کنند و تنها برخی از گونه های آن در آب شیرین یافت می شوند .

در ایران میگوهای خوراکی آب شور در دریای عمان و خلیج فارس زندگی می کنند . این حیوان ، کف زی است و به همین دلیل در نواحی کم عمق یافت می شود . این نوع میگو را دریایی می نامند . این میگو به وسیله لنج و کشتی صید شده و به ساحل حمل می شود و در ساحل ، برحسب این که عمل آوری شود و یا به صورت تازه به بازار مصرف انتقال یابد نیزمسیرجداگانه ای رامی پیماید.نوع دیگر میگو،میگوی پرورشی است که در ساحل خلیج فارس و دریای عمان با استفاده از آب دریا که توسط کانال به سمت مزارع هدایت شده ، مستقیما در محیط طبیعی دریا پرورش داده می شود . تفاوت میگوی پرورشی و دریایی ، علاوه بر تفاوت گونه و نژاد ، در صید و روش عرضه میگو است .

روش های تشخیص میگوی سالم و غیر سالم

میگو به دلیل دارا بودن اسیدهای چرب غیر اشباع خیلی سریع خراب می شود . چون تمام اندام های گوارشی میگو در ناحیه سر قرار دارد ، شروع مرحله فساد از ناحیه اتصال سر با قسمت بدن است ، که با شروع مرحله فساد ، سرمیگو را جدا کرده و بدون سر به فروش می رسانند . در مرحله بعد پوست میگو را جدا کرده و عضله تنها می ماند . البته این بدان معنی نیست که هر میگوی بسته بندی شده بدون سر دارای مشکل است ، چون ممکن است بر اثر بازار مصرف ، میگو را سرکنی و یا آن را پوست کنی کرده و به فروش برسانند . پس میگو باید با سر بوده و سر آن سفت و محکم به بدن چسبیده باشد .رنگ میگو بسته به گونه نژاد ومحیط زندگی میگو متفاوت است ولی پس از پخت تقریبا تمامی میگوها به رنگ صورتی مایل به قرمز در می آید که شدت این رنگ نشانه سلامت میگو است .هر چقدر میگو پس از پخت کمتر صورتی شود کیفیت پایین تری دارد ، رنگ میگو باید یکنواخت بوده و لکه های سیاه درشت به شکل خال های درشت نداشته باشد .خال های ریز پراکنده در سطح بدن طبیعی است .میگوی تازه بوی بد ندارد و فقط بوی خاص میگو را دارد که اصلا تند نیست .ولی در صورت خراب شدن ، بوی شدید و تند آمونیاک از آن استشمام می شود .از این نظر نوع پرورشی و دریایی آن هیچ فرقی ندارد، یعنی میگوی دریایی که از لب ساحل بلافاصله بعد از صید به فروش می رسد بدون بو است .در مورد نگهداری میگو ،توضیح این که اگر میگو را به صورت تازه از شهرهای جنوبی خریداری می کنید باید در همان محل فقط سر را جدا کرده و با پوست فریز کنید . اگر میگو به صورت بسته بندی شده و منجمد خریداری می شود باید به تاریخ تولید و انقضا و کد بهداشتی جعبه دقت شود .سپس آن را در فریزر خانگی و حدود ۱۸ درجه سانتیگراد نگه داری کرد . بسته بندی باید به صورتی باشد که مجبور به دوباره فریز کردن میگو نشود . برای این کار می توان وقتی میگو خریداری شد ، بیش از این که کاملا از حالت انجماد خارج شود ، باید سر میگو را جدا کرد و آن را در پلاستیک به اندازه مصرف هر وعده قرارداد و البته فوری آن را داخل یک جعبه و درون فریزر گذاشت . میگویی را که پوست آن کنده شده به مدت زیاد نمی توان در فریزر نگاه داشت ، مگر در شرایط خاص و بسته بندی خاص که حتی در آن صورت هم مدت نگهداری طولا نی نیست .

ارزش غذایی میگو

گوشت گوسفند ،گوساله ، مرغ ، ماهی ومیگو جزو غذاهای با پروتئین بالا محسوب می شوند که معمولا نیاز پروتئینی بدن باید توسط آنها تامین شود . همچنین میزان کلسترول در ۱۰۰ گرم میگو حدود دوسوم میزان کلسترول در یک تخم مرغ ۵۰ گرمی است . یعنی در وزن مساوی ، میزان کلسترول میگو یک سوم کلسترول تخم مرغ است . با این تفاوت که در میگو ، میزان اسید چرب اشباع که برای سلامتی مضر است صفر است که می تواند به کاهش کلسترون خون کمک کند .براساس تحقیقاتی که در دانشگاه راکفلر آمریکا صورت گرفته و به تائید انجمن متخصصان قلب آمریکا رسیده و در مجله نظام پزشکی ایران نیز به ثبت رسیده است . کلسترول موجود در میگو باعث افزایش کلسترول خون نمی شود و اصولا آن چه که علت اصلی افزایش کلسترول خون است ، اسیدهای چرب اشباع به شمار می روند .میگو مقدار قابل توجهی املاح ضروری به خصوص فسفر و آهن دارد که به ویژه برای کودکان درحال رشد و زنان باردار بسیار مفید است .

نکته قابل توجه دیگر این که در غذاهای دریایی به دلیل کمتر بودن بافت پیوندی به نسبت سایر غذاهای گوشتی ، گوشت آنها نرم تر بوده و این واقعیت به خصوص پس از پخت مشخص می شود . به همین دلیل غذاهای دریایی و از جمله میگو برای افراد مسن که به دلیل وضعیت دهان و دندان کمتر قادر به جویدن و هضم غذا هستند بسیار مفید است . در ارتباط با اندازه میگو توضیح این که بر خلاف تصور عامه میگوهای درشت یا به اصلاح شاه میگو به دلیل مسن بودن میگو و سفت شدن عضلات آنها و به زبان دیگر پیرشدن آنها درمقایسه با میگوهای کوچکتر، خوشمزه نیست و در میگو نیز مانند سایر جانوران مثل مرغ ، گاو و گوسفند نوع کوچکتر آن خوشمزه تر است دلیل اصلی تفاوت قیمت در میگوهای ریز و درشت درصد ضایعات آن است .

تهیه کننده :
رحمت محمدی - کارشناس ترویج کشاورزی

قابل توجه انبوه سازان
یک قطعه زمین فروشی به مساحت ۱۴۰۰ مترمربع با موقعیت عالی جنب هتل آتیلا ر ۲ سیم بالا با تراکم بالا با وام بانکی ۱۵۰ میلیون تومانی، متری ۴۸۰/۰۰۰ تومان به فروش می رسد
تلفن: ۶۶۶۹۶۶۷ - همراه: ۰۹۱۷۳۶۸۳۴۹۳-۰۹۱۷۳۶۱۲۹۵۱

مشاور املاک مهاجران
خرید - فروش - رهن و اجاره
روبروی پمپ بنزین بلال - خ آتش نشانی - جنب آشپزخانه سعادت
تلفن: ۶۶۸۰۴۱۴-۰۹۱۷۷۶۹۲۲۸۹-۰۹۱۷۷۶۱۴۶۴۴
با مدیریت آهوزری و گلخنی

آموزشگاه نانک
آموزش آشپزی ، شیرینی پزی ، سبزی آرایی
سفره آرایی ، تزیینات کیک با خامه ، نانهای فانتزی - آیسینگهای مختلف ، حجمی ، الگویی - آموزش مایکروفر - آموزش شیرینی و غذاهای محلی و بدون فر - آموزش مکاتبه ای و دوره مربیگری از فنی حرفه ای و اداره کار
آدرس : بین چهارراه بلوکی و سازمان ، بالای داروخانه دکتر شکیبا
تلفن : ۲۲۳۲۰۹۰ همراه : ۰۹۱۷۹۵۴۳۲۸۲

سالن زیبایی چهره سازان
عروس کامل،میکاپ،گریم مو فقط۸۰۰۰۰ تومان
ارایه کلیه خدمات آرایشی باتخفیف ویژه همراه با آموزش خودآرایی و.....
آدرس : گلشهر - جنب فروشگاه رفاه - نبش رسالت جنوبی - ساختمان آجر نما - طبقه ی سوم
تلفن : ۰۹۱۷۱۶۸۹۵۴۶ ساعت تماس : ۹ صبح الی ۱۰ شب با مدیریت خانم فرجی

املاک پرسپولیس
تجاری - مسکونی
تلفن : ۸۱ - ۵۵۱۱۲۸۰ - ۰۹۱۷ - ۶۶۳۱۲۷۲ - ۰۹۱۷ - ۶۶۳۶۶۶۰

مشاور املاک گلشهر
خرید ،فروش ،رهن ،اجاره
نشانی : بندرعباس ، نرسیده به پمپ بنزین بلال خیابان حر جنب داروخانه شبانه روزی گلشهر پولا دوند
تلفن : ۶۶۶۱۳۰۹ همراه : ۰۹۱۷۳۶۱۲۸۵۲

شرکت جوشش فن افروزان
تامین کننده انواع روغن های ایرانی وخارجی ،روغن شناورهای دریایی، هیدرولیک صنعتی ، ضد یخ و گریس
نماینده و عامل فروش شرکت نفت بهران ، ایرانول و کاسترول
آدرس: بلوار شهداء نرسیده به چهارراه بهشت زهرا - نبش کوچه شهید احمد بلالی پور
شهسواری: ۰۹۱۷۳۶۳۴۱۴۶ - تلفکس: ۲۲۷۲۳۱
آشام: ۰۹۱۷۳۶۵۴۵۶۱ - محمدی: ۰۹۱۷۱۵۸۳۸۰۱

دعوت به همکاری
بازاریاب مجرب با پورسانت عالی جهت فروش تابلو برق
تلفن : ۰۹۱۳۱۵۱۷۴۳۸ ساعت تماس : ۹ صبح الی ۲ بعدازظهر

گالری موسیقی امین
تلفن: ۲۲۴۵۵۶۶۱ همراه: ۰۹۱۷۲۶۳۶۲۷۴

همراه با ما در رویائی ترین شب زندگیتان بدرخشید
با مدیریت خانم رئوفی منش
انستیتو آرایش وزیبائی چهره پردازان
به مناسبت میلاد با سعادت حضرت ابوالفضل (ع) ، حضرت امام حسین (ع) و امام سجاد(ع) به عروس خانمهای محترم تخفیف ویژه می دهد
عروس کامل ، میکاپ ، گریم مو فقط ۱۰۰/۰۰۰تومان
لطفا با وقت قبلی مراجعه فرمایید
بندرعباس : آزادگان - ضلع جنوبی پارک - ساختمان شیشه ای ارشیا - تلفن ۳۳۳۴۸۲۸ - همراه : ۰۹۱۷۳۶۳۱۱۴۵

شرکت گوهرباران هرمز شماره ثبت ۸۵۵۱
فروش و اجرا دیوارپوش های داخلی ساختمان
جایگزین گچ و رنگ ، نقاشی و کاغذ دیواری بدون بو و حساسیت ، عایق صوت و حرارت ، آنتی استاتیک (عدم جذب گرد و غبار) ، قابل شستشو ، غیرقابل اشتعال
ایجاد آرامش محیطی و سازگار با محیط زیست
همراه : ۰۹۱۷۷۶۸۸۶۹۱ نوری

غذاهای دریایی را فراموش نکنید که حاوی چربیهای نوع امگا ۳ هستند و از بروز سرطان وبیماریهای قلبی جلوگیری می کنند
اداره روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی هرمزگان - کمیته اطلاع رسانی و آموزش همگانی سلامت

موسسه فرهنگی و هنری پی په سرای هنر
مدیر عامل : مهدی نظری
قابل توجه روابط عمومی ادارات وسازمانهای دولتی وخصوصی
✓ طرف قرارداد با هنرمندان کشوری واستانی ✓ طراحی وساخت دکوراسیون باسازه های بومی (آلاچیق)
مشاور ومجری برنامه های هنری جشنواره ها و نمایشگاهها
تلفکس: ۳۳۴۳۵۷۹ - همراه: ۰۹۱۷۳۶۸۱۷۷۰ - ۰۹۱۷۳۶۹۹۸۸۶ - آدرس : بندرعباس : خواجه عطاء ، چمران ۳۱