



MPEDA

వార్తాలేఖ

సంపుటి 1/ సంఠిక 5/ మే 2018



పేజీ 03

బ్రెస్నెల్స్ లోని సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ 2018లో
ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. భాగస్వామ్యం

పేజీ 18

మాతృభూమి కర్షక మేళా 2018లో భాగస్వామ్యం

పేజీ 35

రొయ్యల ధరలు 20 శాతం పడిపోవడంతో భారీగా
నష్టపోయిన సముద్ర ఆహార ఎగుమతిదారులు

www.mpeda.gov.in



విషయసూచిక

సంపుటి 1/సంచిక 5/ మే 2018



03

బ్రస్సెల్స్ లో జరిగిన సిఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ 2018లో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. భాగస్వామ్యం

12

సముద్ర చేపల రంగంలో ప్రధానాంశాలు



18

మాతృభూమి కర్షక మేళా 2018లో భాగస్వామ్యం



21

వ్యతిరేక డంపింగ్ : వాణిజ్య పరిరక్షణకు ఓ ఆయుధమా?



25

ఉత్తర భారతంలో పబ్లిక్ ప్రైవేటు భాగస్వామ్యం ద్వారా ప్రారంభమైన మొట్టమొదటి రొయ్యల పోషకం



30

సుగంధ ద్రవ్యాల పార్కులోని కొలనులోని బోనులో



35

రొయ్యల ధరలు 20 శాతం పడిపోవడంతో భారీగా నష్టపోయిన సముద్ర ఆహార ఎగుమతిదారులు

ఈ పత్రికలో ప్రచురితమైన వార్తల్లోని అంశాలు, వాటి సారాంశం పూర్తిగా రచయితల అభిప్రాయతల అభిప్రాయాలుగానే పరిగణించాలి కానీ ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అభిప్రాయాలుగా కాదు. ఇందులోని అంశాలపై పూర్తి హక్కులు, మార్పులు, చేర్పులకు సంబంధించిన అంశాలు రచయితలకు, ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ సంపాదకీయానికి మాత్రమే ఉంటాయి.



ఎంపెడా

సంపుటి 1/సంచిక 5/ మే 2018, న్యూస్ లెటర్

ఎడిటోరియల్ బోర్డు
శ్రీ.టి. డోలాశంకర్ ఐఐఐఎఫ్ఎస్
డైరెక్టర్ (ఎం)

శ్రీ.బి.శ్రీకుమార్
సెక్రటరీ

శ్రీమతి. ఆశా సి. పరమేశ్వరన్
జాయింట్ డైరెక్టర్ (క్యూ.సి.)

శ్రీ.పి. అనీల్ కుమార్
జాయింట్ డైరెక్టర్ (ఆక్వా)

శ్రీ.కె.వి.ప్రీమ్ దేవ్
డిప్యూటీ డైరెక్టర్ (ఎం.పి.)

డాక్టర్. టి.ఆర్.గీబన్ కుమార్
డిప్యూటీ డైరెక్టర్ (డిఇవి అండ్ ఏఓఐ/సి)

ఎడిటర్
డాక్టర్. ఎం.కె.రామ్ మోహన్

జాయింట్ డైరెక్టర్ (ఎం)
ఆసిస్టెంట్ ఎడిటర్

శ్రీమతి. కె.ఎమ్. బిష్య మోహనమ్
సీనియర్ క్లర్క్

ఎడిటోరియల్ సపోర్ట్
బివర్లత్ కార్పొరేట్ సోల్యూషన్స్ ప్రైవేట్ లిమిటెడ్
166, జవహర్ నగర్, కడపవంతకొచ్చి, కేరళం,
ఇండియా 682020, ఫోన్: 04842206666, 2205544
www.bworld.in, life@bworld.in

చేతిపుట్
రాజ యాంబడి



ప్రింటింగ్ మరియు పబ్లిషింగ్
శ్రీ. బి.శ్రీకుమార్, సెక్రటరీ
ది మరైన్ ప్రోడక్ట్స్ ఎక్స్ పోర్ట్ డెవలప్ మెంట్ అథారిటీ
(భారత ప్రభుత్వ వాణిజ్యం మరియు పరిశ్రమల మంత్రిత్వ శాఖ)
ఎంపెడా, చౌస్, పనంపల్లి అవెన్యూ, కొచ్చి - 682036,
ఫోన్: +91 484 2311979

పబ్లిషింగ్
ఎంపెడా చౌస్, పనంపల్లి అవెన్యూ, కొచ్చి - 682036
ప్రింటింగ్
ప్రింట్ ఎక్స్ ప్రెస్, 44/1469A, ఆశోకా రోడ్, కాలూర్,
కొచ్చి 682 017



డాక్టర్. ప. జయతిలక్, ఐఐఐఎస్,
చైర్మన్

ఈ సంచికలో

మిత్రులారా,

అమెరికా వాణిజ్య శాఖలో భాగమైన యూఎస్ నేషనల్ మెరైన్ ఫిషరీస్ సర్వీస్ (ఎన్. ఎం.ఎఫ్.ఎస్) 2018 ఏప్రిల్ 24న తీసుకున్న నిర్ణయం ప్రకారం 2018 మే 24 నుంచి సింపుల్డ్ ఇంపోర్ట్ మానిటరింగ్ ప్రోగ్రామ్ (ఎస్.ఐ.ఎం.పి.) లో రొయ్యలు మరియు ఎబలోన్ ను చేర్చడంపై స్టే ఎత్తివేసింది. తాజా గణాంకాల ప్రకారం దిగుమతి అవుతున్న సాగునీటి రొయ్యలు మరియు ఎబలోన్ ల మొత్తం అమెరికా తాజా లెక్కలతో సరిపడలేదు. నిషేధాన్ని ఎత్తివేస్తూ అంతర్జాతీయ ఫిషరీస్ ట్రేడ్ పర్మిట్ విధానాలను రొయ్యలు, ఎబలోన్ ఎగుమతిదారులు తప్పకుండా పాటించాలని నిర్దేశించింది. పండించే పద్ధతులను, నేలను తప్పకుండా అమెరికాకు తెలియజేయాలని స్పష్టంచేసింది. ఉత్పత్తిచేసే ప్రదేశం నుంచి అమెరికాలో అడుగుపెట్టే వరకూ అంటే కస్టమ్స్ మరియు బోర్డర్ ప్రాటెక్షన్ నుంచి ఆటోమేటెడ్ కమర్షియల్ ఎన్వైరాన్ మెంట్ (ఎ.సి.ఇ) పోర్టల్ ద్వారా ప్రతి అడుగు రెండేళ్ల పాటు నమోదు చేయాలి. రొయ్యలు మరియు ఎబలోన్ కు సంబంధించిన ఈ విధానంపై ఫిర్యాదు చేసేందుకు 2018 డిసెంబర్ 31 ఆఖరు తేదీ. భారతదేశానికి సంబంధించి ఈ పరిణామం చాలా కీలకమైనది. ఎందుకంటే అమెరికా ఎగుమతుల్లో రొయ్యలు ప్రధానమైనవి. రైతులు మరియు వాళ్లు అవలంబిస్తున్న పద్ధతులను ఎప్పటికప్పుడు నమోదు చేస్తూ వాటిని ఎగుమతిదారులు అమెరికాకు చేర్చేంతవరకూ అందుబాటులో ఉంచాలి. ఇందుకోసం రైతులు ఎప్పటికప్పుడు తమ పద్ధతులను నమోదు చేసేందుకు చర్యలు తీసుకోవాలి. అంతేకాక వాటిని అందుబాటులో ఉంచాలి. ఇది ముఖ్యంగా యూరోపియన్ యూనియన్ లాంటి మార్కెట్లకు కూడా అనుగుణంగా మలుచుకోగలగడం శుభపరిణామం. ఇదొక గొప్ప ఒప్పందం అయినప్పటికీ 2018 అక్టోబర్ నాటికి వీలైనన్ని పత్రాలన్నింటినీ నమోదు చేసేలా ఎస్.ఐ.ఎం.పి.. ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.పై మరింత బాధ్యతను మోపింది. ఎస్.ఐ.ఎం.పి. మరియు రికార్డుల నమోదుకు సంబంధించి రైతులకు అవగాహన కల్పించేందుకు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ప్రణాళిక రూపొందించింది.

రొయ్యలను శుద్ధి చేసిన తర్వాత థర్డ్ కంట్రీస్ నుంచి అమెరికాకు ఎగుమతి చేసేవారికి డి.ఎస్.2031 సర్టిఫికెట్లు ఇచ్చే బాధ్యతను ఎం.సి.ఐ.ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.కు అనుమతించింది. ఇది తాత్కాలిక పద్ధతే అయినా ఎగుమతి దిగుమతి దారులు కొనడానికి అమ్మడానికి ఎంతో దోహదపడుతుంది.

ఇంకో ముఖ్యమైన పరిణామం ఏంటంటే ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ - ఆర్.బి.సి.ఎ ఆసియన్ సముద్ర పరివాహకంలో చెరువుల ద్వారా ఉత్పత్తి చేసే పద్ధతిని ప్రారంభించింది. బోనులో ఉత్పత్తి చేసేదానికంటే దీనికయ్యే ఖర్చు చాలా తక్కువ. ఇలాంటి పద్ధతుల్లో ఇది మరింత మరుగైనది. సముద్రపరివాహక ప్రదేశాల్లోని రైతులు ఈ పద్ధతులను అవలంబించి మరింత మెరుగైన ఉత్పత్తి సాధిస్తారని ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ ఆశిస్తోంది.

ధన్యవాదాలు

బ్రెస్సెల్స్ లోని సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ 2018లో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. భాగస్వామ్యం



▲ సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ 2018 లో భారతీయ పెవిలియన్

సముద్ర ఉత్పత్తులకు మరియు వాటి అనుబంధ ఉత్పత్తులకు సంబంధించి యూరోపియన్ యూనియన్ అతి పెద్ద మార్కెట్. యూరోపియన్ యూనియన్ కు 2016-17లో భారతదేశం 16.73శాతం వాల్యూమ్ సముద్ర ఆహారాన్ని అందించిన మూడో అతిపెద్ద దేశంగా నమోదైంది. యూరోపియన్ యూనియన్ కు గడకట్టించిన రొయ్యలను పరిణామ పరంగా 40.66శాతం, ఆదాయపరంగా 55.15శాతంతో ఎగుమతి చేసి భారతదేశం ముందుంది. ఎల్. వన్నమై రకం రొయ్యలను యూరోపియన్ యూనియన్ కు ఎగుమతి చేయడంలో 9.76శాతం వృద్ధి నమోదైంది. అంతేకాక ఆదాయంలో 11.40శాతం డాలర్ల మెరుగుదల కనిపించింది.

సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ / సీఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ గ్లోబల్ (గతంలో యూరోపియన్ సీఫుడ్ ఎక్స్ పోజిషన్ / సీఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ యూరోప్) అనేది ప్రపంచంలో అతి పెద్ద సముద్ర ఆహారోత్పత్తుల వాణిజ్య వేదిక. 140కి పైగా దేశాల నుంచి 26000 మందికి పైగా కొనుగోలుదారులు, సరఫరాదారులు, మీడియా మరియు సముద్ర ఆహారోత్పత్తుల నిపుణులు ఈ ఈవెంట్ కు హాజరవుతారు. హాజరైనవారికి ప్రస్తుత సరఫరాదారులతో, కొత్త ఉత్పత్తుల లభ్యతపై, పరిశ్రమలోని నిపుణులతో భాగస్వామ్యం పెరుగుతుంది. ప్రపంచవ్యాప్తంగా సముద్ర ఆహారోత్పత్తుల పరిశ్రమ మొత్తం సమావేశమయ్యే వేదిక ఇది అని చెప్పొచ్చు.

సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ / సీఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ గ్లోబల్ ను వివిధ రంగాల్లోని నిపుణులు, ప్రపంచంలో పేరెన్నికగన్న సముద్ర ఆహారోత్పత్తి దారులు మరియు పత్రిక, ఆన్ లైన్ మీడియా రంగ ప్రముఖులు నిర్వహిస్తారు. 26000 మందికి పైగా కొనుగోలుదారులు, పంపిణీదారులు, దిగుమతిదారులు, ఎగుమతిదారులు, హోల్ సేల్ వ్యాపారులతో పాటు వివిధ రంగాల్లోని నిపుణులను సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ / సీఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ గ్లోబల్ వేదికపై పంచుకోవచ్చు.

ప్రపంచవ్యాప్తంగా ఉన్న సముద్ర ఆహారోత్పత్తిదారులకు, మార్కెట్లోని ఎగుమతి, దిగుమతిదారులకు సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ మరియు సీఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ గ్లోబల్ అనేది అసమాన అవకాశ వేదిక కల్పిస్తుంది.

ప్రదర్శన

సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ మరియు సీఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ గ్లోబల్ ప్రపంచసాయి సముద్ర ఆహారోత్పత్తుల వాణిజ్య వేదిక. బెల్జియంలోని బ్రెస్సెల్స్ లో జరిగే ఏటా మూడు రోజులపాటు జరిగే ఈ కార్యక్రమంలో ప్రపంచవ్యాప్తంగా ఉన్న సీఫుడ్ ఎగుమతి, దిగుమతిదారులు పాల్గొంటారు. వ్యాపార భాగస్వామ్యాన్ని పెంచుకోవడం దీని ప్రధాన ఉద్దేశం. విధాన నిర్ణేతలు, ప్రభుత్వ అధికారులు, మార్కెట్ పరిశోధకులు/ విశ్లేషకులతో పాటు దిగుమతిదారులు, ఎగుమతిదారులు, హోల్ సేల్ వ్యాపారులు, రెస్టారెంట్లు, సూపర్ మార్కెట్లు, హోటళ్లు, ఇతర చిల్లర వర్కకులు, ఆహార పంపిణీదారులు ఈ వేదికలో పాల్గొంటారు. సముద్ర ఆహారోత్పత్తుల రంగంలో కొత్త ఉత్పత్తులు, ప్రొసెసింగ్ మరియు ప్యాకేజింగ్ వస్తువులు, సర్వీసులన్నీ ఇక్కడ ప్రదర్శించబడతాయి. బెల్జియంలోని బ్రెస్సెల్స్ లో ఏప్రిల్ 24 నుంచి 26 వరకూ ఈ ఈవెంట్ జరిగింది.

78 దేశాలకు చెందిన 1946 కంపెనీలు ఈ ఏడాది తమ ఉత్పత్తులను ఈ ప్రదర్శనలో ప్రదర్శించాయి. కార్యక్రమ నిర్వాహకులు చెప్పినదాన్ని బట్టి 2017లో పోల్చితే 87 కంపెనీలు అదనంగా వచ్చాయి. ఈ ఏడాది 39,322 చదరపు మీటర్లలో జరిగిన ఈ ప్రదర్శన సరికొత్త రికార్డులు నమోదు చేసింది. ఆశ్చర్యకరంగా గతేడాది 1000 చదరపు మీటర్లలోనే ప్రదర్శన జరిగింది.

భారతదేశ భాగస్వామ్యం

19 మంది సహ ఎగుమతిదారులతో కలిసి ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. భారతీయ పెవిలియన్ ను ఏర్పాటు చేసింది. భారత్ నుంచి ఎగుమతయ్యే పలు సముద్ర ఆహారోత్పత్తులను ఇందులో ప్రదర్శించింది. మొత్తం 65 మంది ఎగుమతిదారులు ఇందులో టేబుల్ స్పేస్ ను వినియోగించుకున్నారు. ఇందులో 32 ఆన్ సైట్ ద్వారా టేబుల్ స్పేస్ తీసుకున్నారు. 7-1633, 7-1733 స్టాళ్లలోని మొత్తం 480 చదరపు మీటర్లలో భారతీయ పెవిలియన్ ఏర్పాటైంది. “ఇర్రెసిస్టిబుల్ సీఫుడ్ ఫ్రమ్ ఇన్ క్రెడిబుల్ ఇండియా” అనే నినాదంతో భారతీయ స్టాల్ ఏర్పాటైంది.

మార్కెటింగ్ వార్తలు

ఘనీభవించిన, శీతలీకరణ, పొడి మరియు తినేందుకు సిద్ధంచేసిన పలు సముద్ర ఆహారోత్పత్తులను ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ ప్రదర్శించింది. ఒక శీతలీకరణ వస్తువు ద్వారా శీతలీకరణ వస్తువులను, రెండు ఫ్రీజర్ల ద్వారా ఘనీభవించిన మరియు పొడి వస్తువులను ప్రదర్శించింది. సముద్ర ఆహారోత్పత్తులతో పాటు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. సాహిత్యాన్ని, పుస్తకాలను స్టాళ్లలో ప్రదర్శించింది. ప్రదర్శకులకు పంచిపెట్టింది. గతంలో లాగే సహ ఉత్పత్తిదారుల జాబితాను తయారు చేసి దాన్ని సందర్శకులకు అందించడం జరిగింది. ఇది తమ వ్యాపార భాగస్వామ్యం సరైన వాటిని గుర్తించేందుకు దోహదపడుతుంది.

భారతీయ ప్రతినిధి బృందంలో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. డైరెక్టర్(మార్కెటింగ్) శ్రీ టి.డోలా శంకర్, ఐ.ఎ.ఎఫ్.ఎస్, డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ మారుతి. డి. యలిగార్, అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ తంబాడ ఎన్. విష్ణు ఉన్నారు. బ్రస్సెల్స్ లోని భారతీయ రాయబార కార్యాలయం భారతీయ బృందానికి ఎంతో సహకరించింది. భారత వాణిజ్య శాఖ జాయింట్ సెక్రటరీ శ్రీ సంతోష్ కుమార్ సారంగి, ఐ.ఎ.ఎస్. తోపాటు బ్రస్సెల్స్ లో భారతీయ రాయబారి కుమారి గాయత్రి ఇస్సార్ కుమార్ కూడా ఈ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నారు.

బ్రస్సెల్స్ లో భారతీయ ఎంబసీ కార్యాలయ అడ్వైజర్ (ఎ&ఎం.పి) శ్రీ సర్వేష్ రాయ్, ఢిల్లీలోని ఇ.ఐ.సి డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ మాండలిక్, బ్రస్సెల్స్ లోని యూరోపియన్ యూనియన్ రెండో కార్యదర్శి శ్రీమతి ప్రియదర్శిని రవీంద్రన్ తదితరులు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ప్రాతినిధ్యానికి ఎంతో దోహదపడ్డారు. సందర్శనసారం సందర్శకులతో జరిగిన సంభాషణలు భారత్ లోని సమర్థవంతమైన ఎగుమతిదారులతో సంప్రదింపులు జరిపేందుకు, మరింతమంది కొనుగోలుదారులను ఆకట్టుకునేందుకు ఎంతో దోహదపడ్డాయి.

ఈసారి జరిగిన ప్రదర్శనలో ఎగుమతిదారులకు ఉచిత టేబుల్ స్పేస్ ఇవ్వడం చెప్పుకోదగ్గ అంశం. ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ ద్వారా భాగస్వామ్యమైన భారతీయ ఎగుమతిదారులకు ప్రపంచవ్యాప్తంగా వచ్చిన ఇతర కొనుగోలుదారులతో వ్యాపార భాగస్వామ్యం లభించింది.

మెస్సర్స్ వి.వి. మెరైన్ ప్రొడక్ట్స్, టుటికోరిన్, మెస్సర్స్ నాయక్ సీ ఫుడ్స్ ప్రై. లిమిటెడ్, ముంబై; మెస్సర్స్ సీసాగా ఎంటర్ ప్రైజెస్ ప్రై. లిమిటెడ్, ముంబై; మెస్సర్స్ హెచ్.ఎల్.ఎన్. ఎంటర్ ప్రైజెస్, వేరవల్; మెస్సర్స్ రియల్ ఎక్స్ పోర్ట్స్, వేరవల్; మెస్సర్స్ హెచ్.ఎన్. ఇండిగోస్ ప్రై. లిమిటెడ్, నవసారి; మెస్సర్స్ అవా నెట్వర్క్ ఎక్స్ పోర్ట్స్, కొలం; మెస్సర్స్ పసుపతి ఆక్వాటిక్స్ ప్రై. లిమిటెడ్, కోల్ కత; మెస్సర్స్ ఇండియన్ ఎక్స్ పోర్ట్స్, వేరవల్; మెస్సర్స్ శ్రీ ధత్ ఆక్వాకల్చర్ ఫార్మ్స్ ప్రై. లిమిటెడ్, గుజరాత్; మెస్సర్స్ అబాద్ ఫిషరీస్ ప్రై. లిమిటెడ్, కొచ్చి;

మెస్సర్స్ అబాద్ ఓవర్సీస్ ప్రై. లిమిటెడ్, కొచ్చి; మెస్సర్స్ గడ్డి మెరైన్ ఎక్స్ పోర్ట్స్ ప్రై. లిమిటెడ్, రత్నగిరి; మెస్సర్స్ కలకత్తా సీఫుడ్ ఎక్స్ పోర్ట్స్ ప్రై. లిమిటెడ్, కోలకత; మెస్సర్స్ క్వాస్టరాక్ ఫిషరీస్ ప్రై.లిమిటెడ్, ముంబై; మెస్సర్స్ సాగర్ సమాట్ సీఫుడ్స్, గుజరాత్; మెస్సర్స్ ఫోర్ సార్ ప్రోజెన్ ఫుడ్స్ ప్రై. లిమిటెడ్, ముంబై; మెస్సర్స్ రుపా ఫిష్ ప్రై.లిమిటెడ్, కోల్ కత; మెస్సర్స్ ఉల్కా సీఫుడ్స్ ప్రై.లిమిటెడ్, ముంబై; తదితర సహ భాగస్వాములు ఈ ప్రదర్శనలో పాల్గొన్నారు. సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్ లో భాగస్వామ్యమైన వారందరికీ ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ సేవలు అందిస్తుంది.

మొదటిరోజు ఎస్.ఇ.జి. సమావేశంలో పలువురు కొనుగోలుదారులు, సందర్శకులు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. పెవిలియన్ ను సందర్శించారు. వీరిలో బ్రస్సెల్స్ లోని భారతీయ రాయబారి కుమారి గాయత్రి ఇస్సార్ కుమార్ లాంటి పలువురు అత్యున్నత స్థాయి వాళ్లు కూడా ఉన్నారు.

సహ భాగస్వామ్యంతోను, ఎగుమతిదారులతోను ఆమె సంభాషించారు. యాంటిబయోటిక్ లాంటి అంశాలపై ఆమె భారతీయ ఎగుమతిదారులతో కలిసి పానెల్ డిస్కషన్ లో పాల్గొన్నారు. ఫీడ్ బ్యాక్ తీసుకున్నారు.

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అధికారులు రోజంతా సందర్శకులతో గడిపారు. వచ్చిన వారి అవసరాలకు అనుగుణంగా, వారి అభిప్రాయాలకు అనుగుణంగా వారికి సేవలందించగల సహ భాగస్వాములు / సహ ప్రదర్శకుల దగ్గరకు పంపించారు. తద్వారా వారి అవసరాలను తీర్చేందుకు మార్గం మరింత సులభమైంది. కొంతమంది కొనుగోలుదారులు నేరుగా తమకు నిత్యం సరఫరా చేస్తున్న ఎగుమతిదారులతోనూ, సహ ప్రదర్శకులు, సహ భాగస్వామ్యంతో చర్చించారు. భారతీయ పెవిలియన్ లో ప్రదర్శించిన అన్నింటికంటే శీతలీకరణయంత్రంలో ప్రదర్శించి టైగర్ రొయ్యలు ప్రధాన ఆకర్షణగా నిలిచాయి. పలువురు సందర్శకులు, కొనుగోలుదారులు గుమికూడి చూడడం జరిగింది.

అందంగా ప్యాక్ చేసిన పొడి మరియు శీతలీకరించిన పలు ఉత్పత్తులు భారతీయ స్టాల్ వైపు ఎక్కువ మంది సందర్శకులు వచ్చేలా ఆకర్షించాయి. అందులో ముఖ్యంగా ఎల్.వన్నమై గురించి ఎక్కువ మంది కొనుగోలు దారులు ఆరా తీశారు. అంతేకాక బ్లాక్ టైగర్, తినేందుకు సిద్ధంగా ఉన్న వదార్థాలు, మంచినీటి రొయ్యలు, ఫిష్ ఫిల్లెట్స్ పైన వివరాలు తెలుసుకున్నారు.

రెండోరోజు భారత రాయబార కార్యాలయ అధికారులు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. స్టాల్ తో పాటు సహ ప్రదర్శకుల స్టాళ్లను సందర్శించారు. విదేశీ కొనుగోలుదారుల స్పందన



▲ భారత పెవిలియన్ లోని ఉచిత టేబుల్ ప్రదేశం — వినియోగదారులకు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అందించిన అపూర్వమైన బహుమతి

మార్కెటింగ్ వార్తలు



▲ భారతీయ పెవిలియన్ సందర్శకులతో చర్చిస్తున్న ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ డైరెక్టర్ (ఎం) శ్రీ టి. డోలా శంకర్, ఐ.ఓ.ఎఫ్.ఎస్., డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ మారుతి యలిగార్

ఎలా ఉందో అడిగి తెలుసుకున్నారు. మూడోరోజు ప్రదర్శన ముగిసింది. 2018 సీఫుడ్ ఎక్స్ పో గ్లోబల్.. ప్రపంచంలోని ప్రస్తుత సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులు, విధానాలను, ముఖ్యంగా యూరోపియన్ యూనియన్ పద్ధతులను మరింత ఇనుమడింపజేసింది.

ష్రంప్ డైలాగ్ #2

బ్రస్సెల్స్ ఎక్స్ పోలో సీఫుడ్ ఇంపోర్టర్స్ అండ్ ప్రాసెసర్స్ అలయెన్స్ (ఎస్.ఐ.పి.ఎ.) ష్రంప్ డైలాగ్ #2 పేరిట చిన్న ఈవెంట్ నిర్వహించింది. గతంలో గోవాలో ఐ.ఐ.ఎస్.ఎస్. సమావేశంలో నిర్వహించిన ష్రంప్ డైలాగ్ #1 కు ఇది కొనసాగింపుగా చెప్పొచ్చు. సీఫుడ్ ఎక్స్ పోర్ట్ అసోసియేషన్ ఆఫ్ ఇండియా, యూరోపియన్ కమిషన్, యూరోపియన్ మరియు భారతీయ వాణిజ్య ప్రతినిధులను ఏకతాటి పైకి తీసుకురావడం దీని ఉద్దేశం. ఏప్రిల్ 25న సినిడాక్ రూమ్ లో జరిగిన ఈ కార్యక్రమంలో ఎస్.ఐ.పి.ఎ. మరియు సీఫుడ్ ట్రేడ్ ఇంటెలిజెన్స్ పోర్టల్ కు చెందిన విల్లెం వాన్ డెర్ పిజిల్, ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. డైరెక్టర్ (మార్కెటింగ్) శ్రీ డోలాశంకర్, ఐ.ఓ.ఎఫ్.ఎస్. తదితరులు పాల్గొన్నారు. యూరోపియన్ యూనియన్ కు ఎగుమతి చేస్తున్న రొయ్యల్లో యాంటిబయాటిక్ వ్యర్థాలను నిరోధించడం ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. తీసుకుంటున్న చర్యలను వివరించారు. యూరోపియన్ కమిషన్ ఆరోగ్య మరియు ఆహార విభాగానికి చెందిన డి.జి. లెజిస్లేటివ్ ఆఫీసర్ మిస్ డాక్టర్ సిల్వీ కౌలన్ ఈ సెషన్ లో పాల్గొన్నారు. సుస్థిరమైన వ్యాపార భాగస్వామ్యంకోసం ఆమె ప్రసంగంలోని కొన్ని అంశాలను కింద ప్రస్తావించడం జరిగింది.

* యూరోపియన్ యూనియన్ కు ఎగుమతి చేస్తున్న చేపల చెరువులను భారత ఎక్స్ పోర్ట్ ఏజెన్సీకి చెందిన సాధికార సంస్థ (సి.ఎ.) నిత్యం తనిఖీలు చేస్తూ ఉండాలి. యూరోపియన్ యూనియన్ పరిశుభ్రత ప్రమాణాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి.

* దేశీయ వ్యాపారస్తుల నుంచి వ్యాపిస్తున్న ఇబ్బందులను ప్రాథమిక దశలోనే తగ్గించడానికి చర్యలు తీసుకోవాలి.

ఉత్పత్తికి సంబంధించి ప్రాథమిక దశలో తనిఖీ, సేవల మధ్య పరిస్థితిని, సహకారాన్ని బాగా అర్థం చేసుకోవాలి.

గతంలో యాంటిబయాటిక్స్ విషయంలో నిషేదించబడిన సంస్థలను మళ్ళీ చేర్చడంపై డైరెక్టర్ (మార్కెటింగ్) ప్రస్తావించారు. అయితే “గత ఆడిట్ నివేదిక మరియు ప్రస్తుతం భారత్ లో జరుగుతున్న ఆడిట్ రిపోర్ట్ రాకముందే నిషేధం ఎత్తివేయడానికి తీర్మానించడం లేదా చర్చించడం తొందరపాటి అవుతుంది” అని సంబంధిత అధికారులు వెల్లడించారు.

చర్చల్లో భాగంగా డి.జి. సంటేకు చెందిన అధికారి లేవనెత్తిన అంశాలు ఏంటంటే

అధికారిక నియంత్రణలన్నీ ప్రాథమిక ఉత్పత్తిపై పూర్తిగా దృష్టి సారించలేవు. ఇది సమర్థుడి సామర్థ్యాన్ని తగ్గిస్తుంది. యూరోపియన్ యూనియన్ కు ఎగుమతి చేసే జాబితా నుంచి అర్హతలేని వారిని మినహాయించే అధికారంపై సంస్థ పూచీ

దేశీయ ఉత్పత్తి దారులు అదే పొలాలు, నీరు నుంచి ఉత్పత్తి చేస్తూ యూరోపియన్ యూనియన్ కు ఎగుమతి చేస్తున్నప్పుడు కేవలం ఎగుమతి దారులపైన మాత్రమే దృష్టి పెడితే సరిపోదు.

సంబంధిత విభాగాలు మరియు ఏజెన్సీలు వైల్డ్ క్యాచ్ ప్రవేశంపై మరింత సన్నిహితంగా పనిచేయాల్సిన అవసరంతో పాటు అధికారిక నియంత్రణ అవసరం ఉంది.

డిజి సాంటే తో సమావేశం యూరోపియన్ కమిషన్ హెల్త్ అండ్ కన్జ్యూమర్స్ డైరెక్టరేట్ జనరల్ (డిజి సాంటే) డాక్టర్ మైఖేల్ తో ఏప్రిల్ 25వ తేదీన భారతీయ రాయబార కార్యాలయం ప్రత్యేక సమావేశాన్ని ఏర్పాటు చేసింది. భారత వాణిజ్య శాఖ జాయింట్ సెక్టరీ శ్రీ సంతోష్ కుమార్, ఐ.ఎ.ఎస్., భారత రాయబార కార్యాలయ సలహాదారు శ్రీ సర్వేష్ కుమార్, ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. డైరెక్టర్ (మార్కెటింగ్) శ్రీ టి.డోలా కుమార్, ఇ.ఐ.సి. డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ ఆర్.ఎం.మాండలిక్ తదితరులు ఈ భేటీలో

మార్కెటింగ్ వార్తలు



ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. పెవిలియన్ లో బెల్జియం లో భారతీయ అంబాసిడర్ మిస్ గాయిత్రి ఇస్సార్ కుమార్ కు సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులను పరిచయం చేస్తున్న శ్రీ టి.డోలా శంకర్, ఐ.ఓ.ఎఫ్.ఎస్., డైరెక్టర్ (మార్కెటింగ్)



సిఫుడ్ ట్రేడ్ ఇంటెలిజెన్స్ పోర్టల్ కు చెందిన శ్రీ విలియం వాన్ డేర్ పిజిల్ తో చర్చిస్తున్న బ్రస్సెల్స్ లో భారతీయ ఎంబసీ సలహాదారు శ్రీ సంతోష్ కుమార్ సారంగి, ఐ.ఎ.ఎస్, జె.ఎస్., ఎం.సి.ఎల్., శ్రీ సర్వేష్ రాయ్, భారతీయ ఎంబసీ సలహాదారు మరియు శ్రీ టి.డోలాశంకర్, డైరెక్టర్ (మార్కెటింగ్) ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.

పాల్గొన్నారు. డిజి-హెల్ అండ్ ఫుడ్ సేఫ్టీ, లెజిస్లేటివ్ అధికారి డాక్టర్ సిల్వీ కౌలన్ కూడా ఈ సమావేశంలో పాల్గొన్నారు.

గతంలో లాగా 10శాతం సరిహద్దు నమూనాలను కాకుండా 50 శాతం నమూనాలతో గతంలో నిషేధించబడిన సముద్ర ఆహార ఎగుమతి సంస్థలను మళ్ళీ అనుమతించేలా చూడాలంటూ డిజి సాంటేకు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. విజ్ఞప్తి చేసింది.

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. జోక్యంతో ఆక్యారంగంలో అగ్రసానంలో ఉన్న ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వం ప్రత్యేక జీవో తీసుకువచ్చింది. ఆక్యారంగంలో నిషేధిత యాంటిబయాటిక్స్ ను వాడుతున్న వారిని గుర్తించడానికి రాష్ట్ర, జిల్లాస్థాయిలో ప్రత్యేక టాస్క్ ఫోర్సులను ఏర్పాటు చేసింది. అవగాహన కల్పించడం, శిక్షణ ఇవ్వడం, నమూనాలను సేకరించడం, దాడులు చేయడం, నిబంధనలు ఉల్లంఘించి నిషేధిత యాంటిబయాటిక్స్ ను వాడి వ్యాపారం చేస్తున్న వారికి జరిమానా విధించడం లాంటి ఎన్నో చర్యలు చేపట్టింది. నిషేధిత యాంటిబయాటిక్స్ అమ్మకం/ వాడకంపై

ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వం తీసుకుంటున్నట్టే మిగిలిన తీరప్రాంత రాష్ట్రాలు కూడా చర్యలు చేపట్టాలని కేంద్ర వాణిజ్య శాఖ కార్యదర్శి అన్ని రాష్ట్రాల ముఖ్య కార్యదర్శులకు లేఖ రాశారు.

ప్రాథమిక ఉత్పత్తి స్థాయిలోనే విస్తృతంగా పరీక్షలు నిర్వహించి యాంటిబయాటిక్ అవశేషాలు లేని రొయ్యల ఉత్పత్తి చేస్తున్న సుమారు 61000లకు పైగా పొలాలను ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. నిర్ధారించి గుర్తించింది. జి.పి.ఎస్. ద్వారా పొలాన్ని అనుసంధానించడం ద్వారా 100 శాతం నమోదుకు అవకాశం కల్పించింది.

ఆక్యారంగులకు ఎలీసా(ఇ.ఎల్.ఐ.ఎస్.ఎ.) ద్వారా దేశవ్యాప్తంగా ఫ్రీ-హార్వెస్ట్ టెస్టులు (పి.హెచ్.టి.) నిర్వహించి యాంటిబయాటిక్ అవశేష రొయ్యలను

నిర్ధారించే వ్యవస్థను ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. కలిగిఉంది.

ఆక్యారంగులకు సంబంధించి నేషనల్ రెసిడ్యూ కంట్రోల్ ప్లాన్ (ఎన్.ఆర్. సి.పి.) ప్రాథమిక ఉత్పత్తి స్థాయిలోనే యూరోపియన్ యూనియన్ నిర్దేశించిన ఇ.యు. డైరెక్టివ్ 96/23/ఇ.సి. సూచనను ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.కు చెందిన నాలుగు ప్రయోగశాలల్లో సుమారు 5000కు పైగా నమూనాలను సేకరించి పరీక్షిస్తోంది.

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. చేసిన విజ్ఞప్తిపై డి.జి.శాంటే సానుకూలంగా స్పందించారు. అంతేకాక.. గత ఆడిట్ నివేదిక మరియు ప్రస్తుతం భారత్ లో జరుగుతున్న ఆడిట్ రిపోర్ట్ రాకముందే నిషేధం ఎత్తివేయడానికి తీర్మానించడం లేదా చర్చించడం తొందరపాటి అవుతుందని వివరించారు. కొనుగోలుదారులు, భాగస్వాములు, సందర్శకులతో భారతీయ పెవిలియన్

మార్కెటింగ్ వార్తలు



ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. పెవిలియన్ లో బెల్జియం లో భారతీయ అంబాసిడర్ మిస్ గాయిత్రి ఇస్సార్ కుమార్ కు సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులను పరిచయం చేస్తున్న శ్రీ టి.డోలా శంకర్, ఐ.ఓ.ఎఫ్.ఎస్., డైరెక్టర్ (మార్కెటింగ్)



ఇ.ఐ.సి. డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ ఆర్.ఎం.మాండలిక్ తో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అధికారులు



ఎస్.ఇ.జి. బ్రస్సెల్స్ లోని ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. పెవిలియన్స్ లో ప్రదర్శితమైన వస్తువులు

మార్కెటింగ్ వార్తలు



△ స్టాల్స్ లో ప్రదర్శితమైన ఇతర దేశాల వస్తువులు



△ సందర్శకులతో ముచ్చటిస్తున్న శ్రీ నరేష్ విష్ణు, టంబాడ, అసిసెంట్ డైరెక్టర్

కు అద్భుత స్పందన లభించింది. వ్యాపారాభివృద్ధికి, మార్కెట్ ప్రమోషన్ కు సంబంధించి ఇదొక ప్రపంచంలోనే గొప్ప అవకాశంగా చెప్పవచ్చు. ఎస్.ఇ.జి.-2018లో వచ్చిన విచారణలను ఇదే న్యూస్ లెటర్ లో ప్రత్యేకంగా ప్రస్తావించాం. వచ్చిన ఫీడ్ బ్యాక్ ను బట్టి సహ భాగస్వాములు, ఎగుమతిదారులు

ఈ సమావేశంపై పూర్తి సంతృప్తి వ్యక్తం చేశారు. ఈ సదస్సులో భాగస్వాములయ్యేవారికి ఉచిత స్పేస్ అందించడంపై ప్రతిబక్కురూ ఎంతో సంతోషం వ్యక్తం చేశారు. ఇదే విధానాన్ని మున్ముందు జరిగే ఎక్స్ పోలకు కూడా కొనసాగించాలని విజ్ఞప్తి చేశారు.

వృద్ధుల ఆహార మార్కెట్ లో ప్రకాశవంతమైన అవకాశాలు

జున్ నకయమ

ఆసియా దేశాలైన జపాన్, చైనా, కొరియా దేశాలలో వయోవృద్ధుల జనాభా గణనీయంగా పెరిగింది. భారతదేశం కూడా భవిష్యత్తులో అలాంటి వయోవృద్ధులకు అవసరమైన సంరక్షణ, మెరుగైన పోషణ సౌకర్యాలను పరిగణించాల్సిన అవసరముంది. అలాంటి వృద్ధుల ప్రత్యేక జీవన శైలిని దృష్టిలో ఉంచుకుని వారికి అనుగుణమైన ప్రత్యేక ఆహార ఉత్పత్తులను సిద్ధం చేయాల్సిన అవసరముంది.

ఇటీవలికాలంలో ఇలాంటి వయోవృద్ధులకోసం విభిన్న రకాల ఆహార పంపిణీ మార్గాలు పుట్టుకొచ్చాయి. మైక్రో ఓవెన్ ద్వారా సగం ఉడికించిన ఆహారం, ఇంట్లో మధ్యాహ్న భోజనం, మృదువుగా కొరకగలిగేవి లేదా మూస్ రకం, ఎముకలేని చేప పిల్లెట్, నర్సింగ్ హోంలో ఆహారం, ఆసుపత్రులు.. ఇలా అన్నింటా ప్రత్యేక పద్ధతులు వచ్చేశాయి. మంచి సాంకేతిక పరిజ్ఞానంతోపాటు నిర్దేశించిన పబ్లిక్ రిలేషన్ కార్యక్రమాల ద్వారా ఈ రంగంలో కొత్త వాణిజ్య వస్తువులు మరియు కొత్త మార్కెటింగ్ వ్యూహాలకు ఎంతో భవిష్యత్ కనిపిస్తోంది.

వయోవృద్ధులకు అనుగుణమైన ఆహారం కోసం ప్రత్యేకంగా తయారుచేసిన ఘనీభవించిన పరికరాలు, రిటార్ట్ పౌచ్, కానింగ్ లాంటి ప్రత్యేక ఆహార సాంకేతిక పరిజ్ఞానానికి ధన్యవాదాలు. ఇలాంటివాటివల్లే ప్రత్యేక వాణిజ్య ఆహారపదార్థాలు ఉత్పత్తి చేయగలుగుతున్నారు. ఇలాంటి ఆహార పదార్థాలు నేరుగా వినియోగదారుడి చేతకు వెళ్తాయి కాబట్టి ఇలాంటివాటిపై పర్యవేక్షణ మరియు తర్వాత పరిశుభ్రత నియంత్రణ తప్పనిసరి. ఇలాంటి సముద్ర వాణిజ్య ఆహార ఉత్పత్తులకోసం ప్రత్యేకమైన మార్కెటింగ్ వ్యూహాలు కూడా అవసరం.

పరిచయం

ప్రపంచవ్యాప్తంగా ప్రస్తుతం వయో వృద్ధుల జనాభా 143 మిలియన్లు (60 ఏళ్లకు పైబడినవారు). ఆసియాలోని చాలా దేశాల్లో వృద్ధుల పెరుగుదల రేటు గణనీయంగా ఉంటోంది. జపాన్ లో వృద్ధాప్య జనాభా నిష్పత్తి విపరీతంగా పెరుగుతోంది. 2045 నాటికి జపాన్ లో ప్రతి పదిమందిలో నలుగురు వృద్ధులు ఉండే అవకాశం ఉంది (60ఏళ్లకు పైబడినవారు). కొరియాలో కూడా 2045 నాటికి వృద్ధుల జనాభా 40 శాతం ఆక్రమించనుంది. ఆసియాలోని సింగపూర్, థాయిలాండ్, వియత్నాం, మలేషియా, కంబోడియాలలో కూడా దాదాపు ఇదే పరిస్థితి. చైనాలో 2035 నాటికి వృద్ధుల జనాభా 36.8 మిలియన్లకు చేరుకోనుంది. అదే సమయంలో భారత్ జనాభాలో యువతరం అత్యధికంగా ఉంది.

ఏదేమైనా భారతదేశ జనాభా ఎక్కువ కాబట్టి వాస్తవ సంపూర్ణ జనాభాను పరిగణనలోకి తీసుకోవచ్చు.

చేపను ఆహారంగా తీసుకునే పద్ధతులు

మార్చిన వృద్ధుల జనాభా వృద్ధుల జనాభా వినియోగ మార్కెట్ ఎలా మారింది? ఉదాహరణకు జపాన్ ను తీసుకోండి. అక్కడి వృద్ధులు అతి తక్కువ సమయంలోనే సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులను తీసుకోవడం భారీగా పెరిగింది. బతికున్న, ఘనీభవించిన రూపాల్లోని సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తుల మార్కెట్ నిష్పత్తి కూడా గణనీయంగా పెరిగింది.

దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం

2012 నుంచి 2015 నాటికి ప్రస్తుత వృద్ధుల జనాభా 16 శాతం పెరగగా వాళ్లు తీసుకుంటున్న మొత్తం ఆహారంలో చేపల ఆహారం నిష్పత్తి 44 శాతానికి చేరుకుంది.

అదే సమయంలో వృద్ధుల శారీరక శక్తిలో కూడా స్పష్టమైన మార్పు కనిపిస్తోంది. ఆరోగ్యకరమైన వృద్ధుల్లో కాకుండా మిగిలినవారు తమకు అవసరమైన సంపూర్ణ ఆహారాన్ని కొనేంత స్థామత లేకపోవడంతో బలహీనంగా ఉంటున్నారు. అందుకే వృద్ధులు మృదువుగా ఉండే ఆహారాన్ని, తినడానికి/తయారుచేసుకోవడానికి సిద్ధంగా ఉండే ఆహారాన్ని ఇష్టపడతారు. జపాన్ లేదా కొరియా లాంటి దేశాల్లో చాలా వరకు వృద్ధులు ఒంటరిగా ఉంటారు లేదా చిన్న కుటుంబాల్లో ఉంటారు. అంటే కుటుంబంలో ఇద్దరూ వృద్ధులు ఉంటారు లేదా నాన్న లేదా పిల్లలు లేదా తల్లి లేదా పిల్లలు ఉంటారు. అందుకే ప్రతిసారి ఎక్కువ మొత్తంలో ఆహారం వండాల్సిన అవసరం లేదు. అందుకే తక్కువ సమయంలో సులువుగా వండుకునే ఇతర ఆహార పదార్థాలను కోరుకుంటారు.

అంతేకాక వాళ్ల శారీరక బలహీనతవల్ల ఎక్కువగా ఇంట్లో ఉండడానికి మక్కువ చూపుతారు. లేదంటే అలాంటి కుటుంబసభ్యులను చూసుకునేందుకు అవసరమయ్యే స్థామత లేనివారు ఆసుపత్రులు, నర్సింగ్ హోమ్ లలో ఉంటారు.

భవిష్యత్తులో వృద్ధులకు అందించే మధ్యాహ్న భోజనం లేదా మైక్రోఓవెన్ ద్వారా వండే సగం వండిన ఆహారం మార్కెట్ రెండింతలు అయ్యే అవకాశముంది. ఆసుపత్రులు లేదా నర్సింగ్ హోమ్ లలో వృద్ధులకు అందించే భోజనాల్లో కూడా గణనీయమైన వృద్ధి కనిపిస్తోంది. వారి జీవనశైలికి తగినట్లు ఆహారం తయారు చేయబడుతోంది. ఇలాంటి ఆహారాన్నే స్కూలుకు వెళ్లే పిల్లలు తమ మధ్యాహ్న భోజనంలో ఉండాలని కోరుకుంటారు.

విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తుల వినియోగంలో మెరుగుదల

దీన్నిబట్టి చూస్తే చైన సూపర్ మార్కెట్లు, అవుట్ లెట్ స్టోర్లలో తినేందుకు సిద్ధంగా ఉన్న వస్తువుల అమ్మకాల్లో విశేషమైన పెరుగుదల కనిపిస్తోంది. వృద్ధులు తీసుకునే చేప ఆధారిత ఆహారాల్లో 60 శాతం చైన సూపర్ మార్కెట్లలోనే ఉంటోంది. ఇక్కడ చేపల వినియోగం అంటే సురిమి బేస్ లోని కమాబోకో లాంటి గడ్డకటినివి, ఘనీభవించినవి ఉదాహరణకు రొయ్యలు, పొడివి, శుద్ధిచేసినవి అన్నమాట.

జపాన్ ఫ్రీషర్డ్ ఫుడ్స్ అసోసియేషన్ ప్రకారం 2016లో సిద్ధంగా ఉన్న ఆహారం వాటా 9.84 బిలియన్ యెన్ లు. 2015తో పోల్చితే ఇది 2.7 శాతం అధికం. సిద్ధం చేసిన ఆహార మార్కెట్లో ఎక్కువ వినియోగ భాగం వారికి సౌలభ్యంగా ఉన్న స్టోర్లలోనే ఉంటోంది.

జపాన్ లో కొనసాగిన ద్రవ్యోల్బణం వల్ల తీసుకునే ఆహార పద్ధతుల్లో విపరీతమైన మార్పులు సంభవించాయి. వినియోగదారులు ఇంట్లోనే సులువగా వండుకోగలిగే చవకైన వస్తువులకోసం చూస్తున్నారు. ఉదాహరణకు సూపర్ మార్కెట్లలోని రెడీ టు ఈట్ కార్బర్ ఫుడ్స్ అన్నమాట. అలాంటి స్పెస్ సూపర్ మార్కెట్లలో గణనీయంగా పెరిగింది.

కన్వీనియెన్స్ స్టోర్లు ఇప్పటికే ఈట్-ఇన్ కార్బర్ లను ప్రారంభించాయి. ఒంటరి వృద్ధులకోసం లంచ్, డిన్నర్ ల ఆహారమైన లంచ్ బాక్స్, నూడుల్స్, సలాడ్ లాంటివి కొంటే వాటిని ఎలక్ట్రికల్ మైక్రోఓవెన్ లో వేడి చేసి ఇచ్చే ఏర్పాట్లు చేశాయి. ఇళ్లలో కూడా మహిళలు రెడీ టు ఈట్ ఆహారానికి ఓటేస్తున్నారు. వంట చేస్తోన్నాడానికి తగిన సమయం లేకపోవడం వీరిని ఇలా మళ్లిస్తోంది. వృద్ధులకు తగిన శారీరక సామర్థ్యం లేకపోవడం ఇలాంటి వస్తువులు కోరుకుంటున్నారు. దీన్నిబట్టి రెండు తరాలూ రెడీ టు ఈట్ ఫుడ్ కే మొగు చూపుతున్నాయి. ఉదాహరణకు పేరెన్సికగన్న డిపార్ట్ మెంట్ స్టోర్ లోని ఓ కార్బర్ లోని మైక్రో ఓవెన్ల డ్రింప్ ను వేడి చేసుకుని తింటున్న దృశ్యాల్లో కనిపిస్తున్నాయి.

జపాన్ లో ప్రస్తుతం ఎముకలేని చేపలు, మరియు సంబంధిత ఆహార మార్కెట్ విలువ 45 నుంచి 50 బిలియన్ యెన్ లు.

జపాన్ లో ప్రస్తుతం ఎముకలేని చేపలు లేదా సంబంధిత ఆహార మార్కెట్ విలువ 45 నుంచి 50 బిలియన్ యెన్ లు. మెస్సర్స్ డైరై, మెస్సర్స్ మరుహా నిచిరో, మెస్సర్స్ ఓకా ఫుడ్స్, మెస్సర్స్ క్యోకుయో, మెస్సర్స్ నిప్పన్ సుయ్యాన్ లాంటి 5 కంపెనీలు ఈ తరహా ఉత్పత్తుల్లో అగ్రభాగాన నిలుస్తున్నాయి. సుమారు 30 రకాల్లో బోన్ లెస్ ఫిష్ ఫిల్లెట్ లను ఈ తరహా ఫిష్ ఫిల్లెట్ కంపెనీలు ఉత్పత్తి చేస్తున్నాయి. అయితే వాస్తవానికి పూర్తి బోన్ లెస్ ఫిష్ లను ఉత్పత్తి చేయడం సాధ్యంకాదు. కొన్ని తక్కువ బోన్ తో, సరసమైన ధరలో అందించడం ద్వారా ఆకట్టుకుంటున్నాయి. మరో అగ్ర కంపెనీ వృద్ధుల ఆరోగ్యాన్ని దృష్టిలో ఉంచుకుని సాల్ట్ ఫిష్ లను అందిస్తోంది. ఉదాహరణకు తక్కువ ఉప్పు కలిగిన ఎండబెట్టి శీతలీకరించిన సూప్ లాంటిదన్నమాట.!

ఏడాది తర్వాత కొరకలేని, నమలేని వృద్ధులకోసం ఉత్పత్తి చేసే ఈ తరహా ఆహారోత్పత్తుల మార్కెట్ మరింత పెరగనుంది. మార్కెట్ నివేదికలను చూస్తే ఈ సార్వత్రిక ఆహారం అంటే మృదువైన, తక్కువ నమలగలిగే ఆహారం 2016లో 22.75 బిలియన్ యెన్ లకు చేరుకుంది. 2015తో పోల్చితే 12.3 శాతం వృద్ధి నమోదైంది. 2017 మే నాటికి ఈ తరహా ఆహారాన్ని అందిస్తున్న కంపెనీలు 1853 ఉన్నాయి. అదే సమయంలో జపానా జనాభా తగ్గుతున్నందున ఇక్కడి కంపెనీలు తప్పనిసరి పరిస్థితుల్లో విదేశీ మార్కెట్ పైన దృష్టి సారించాయి. ముఖ్యంగా 2030 లేదా 2040 నాటికి వృద్ధులు తీసుకునే ఆహార మార్కెట్ పైన కన్నేశాయి.

దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం



అసలు రుచిని అందించేందుకు సంరక్షించబడే పద్దతులలో అత్యాధునిక సాంకేతిక పరిజ్ఞానం అందుబాటులోకి రావడంతో పవ్ కర్రీ, కాన్ కర్రీలు మంచి ఆదరణ పొందుతున్నాయి. కూర రుచి అంతిమమైనది.. వృద్ధులకు ఆ రుచి ఎప్పటికీ గుర్తుండిపోతుంది. జపనీయులు రుచి ఉన్న కూరలను ఎక్కువగా ఇష్టపడతారు. మధుమేహం, మూత్రసంబంధ వ్యాధులు, లివర్, అల్సర్లు, అనీమియా, పాంక్రియాస్, హైపర్ లిపిడిమియా, గౌట్ లాంటి వ్యాధిగ్రస్తులకు ప్రత్యేక ఆహార పదార్థాలు అవసరం. వైద్య పరీక్షల సమయంలో వారికి ప్రత్యేక ఆహారాన్ని అందించాల్సి ఉంటుంది. ఇలాంటి వారికోసం వైద్యులు, పోషకాహార నిపుణులు కూడా ఇలాంటివారికి ప్రత్యేక ఆహారాన్ని సిఫారసు చేస్తున్నారు. అలీమర్ లాంటి వ్యాధులతో బాధపడేవారికి కొబ్బరినూనెతో చేసిన ఆహార పదార్థాలు దోహదపడతాయని అధ్యయనాలు తెలియజేస్తున్నాయి. 2020 నాటికి జపాన్ లో 7 మిలియన్ల జనాభా డెమెనియాతో ఇబ్బంది పడొచ్చని అంచనా. అందులోనూ 50 శాతం మంది అలీమర్స్ లాంటివాళ్లుంటారని నివేదికలు చెబుతున్నాయి. అలాంటి వారికి కొబ్బరినూనెతో చేసిన ఉత్పత్తులే ముందు జాగ్రత్త చర్యలు.

ముగింపు

ఇంతకుముందే చెప్పుకున్నట్టు రోగులు వాడే మత్స్య సంబంధ ఆహార మార్కెట్ అభివృద్ధి చెందుతోంది. వృద్ధులు మృదువుగా, నమిలేందుకు సులువుగా ఉండే జెల్లా లాంటి ఆహారాన్ని ఇష్టపడతారు. అవి కాకుండా ఎప్పటికీ గుర్తుండిపోయే నోరూరించే కర్రీలను కూడా వృద్ధులు కోరుకుంటారు. ఇటీవలికాలంలో వృద్ధులకోసం చప్పరించే పొడులు, సులువుగా మృదువుగా మింగగలిగే వస్తువులకు ప్రసిద్ధి చెందుతున్నాయి. దైనందిన జీవనంలో వీటిని భాగం చేసినందుకు జపనీయుల సాంకేతికతకు ధన్యవాదాలు

మింగే విషయానికొస్తే నోటిలో తక్కువగా నమలగలిగి మృదువుగా ఉండే వస్తువులు సులువుగా ఉంటాయి. అత్యధిక ప్రాధాన్యం ఇవ్వడంతో ఇలాంటి వస్తువులు తయారు చేసే సాంకేతికత అందుబాటులోకి వచ్చింది. అలాంటి యంత్రాలు పెద్ద ఖర్చేమీ కాదు పైగా తక్కువ స్థలం సంపాదించుతుంది. జపాన్ స్టాండర్డ్స్ ప్రకారం వాటి

ఖర్చు కూడా తక్కువే. అన్నింటికీ మించి అలాంటి పదార్థాల ద్వారా వచ్చే ఆరోగ్యం మనం రోజువారీ వాడే పదార్థాల కంటే ఎక్కువ. ఆసుపత్రులు, నర్సింగ్ హోమ్ లలో అలాంటి పదార్థాల వినియోగం 50 శాతానికి పైగానే ఉంటోంది. నర్సింగ్ ఆహారోత్పత్తులే నర్సింగ్ కేర్ ఫుడ్ ఎగిబిషన్ కు దారితీస్తాయి.

వృద్ధాప్యంలో శారీరక శక్తి పెరగడానికి చేప సంబంధిత ఆహార పదార్థాలు ఎంతో దోహదపడతాయని మెన్సర్స్ నిప్పన్ సుయ్ శాన్ మరియు ఎహైమ్ యూనివర్సిటీలు చేసిన ఓ సంయుక్త పరిశోధనలో తేలింది. 65 ఏళ్లకు పైబడిన మహిళల్లో పొల్గాక్ మాంశాన్ని తీసుకునే పరిమాణం మరియు పొందుతున్న శక్తిల మధ్య సంబంధాన్ని అధ్యయనం చేశాయి. 60 కేజీల బరువున్న ఓ మహిళ రోజుకు 3.3 గ్రాముల పొల్గాక్ ప్రొటీన్ ను తీసుకుంటే శారీరక శక్తి పెరుగుతున్నట్టు తేలింది.

శాస్త్రీయ అధ్యయనాల మద్దతుతో మార్కెట్ ప్రమోషన్ కార్యక్రమాలు రూపొందించుకోగలిగితే వృద్ధుల ఆహారం విషయంలో విజయం సాధించవచ్చు. వృద్ధాప్యంలో తినేందుకు అవసరమయ్యే వైవిధ్యమైన రుచి, ఆరోగ్యకరమైన ఉత్పత్తులను అందించగలిగితే ఆమోదయోగ్యంగా, సిఫారసు చేయదగినదిగా ఉంటుంది. జపాన్ లో ఇటువంటి ఉత్పత్తులను మార్కెట్ చేయడానికి అత్యధిక ఆహార భద్రత మరియు శోధించగల స్థాయి అత్యవసరం.

చివరగా వృద్ధాప్య ఆహార రంగంలో చొచ్చుకు వెళ్లేందుకు ఔత్సాహిక పారిశ్రామిక వేత్తలకు మంచి అవకాశం. అదనపు ఆహారోత్పత్తులపై ప్రత్యేక దృష్టి పెట్టి ఉత్పత్తి చేయడం ద్వారా వయో వృద్ధుల ప్రత్యేక ఆహార అవసరాలను తీర్చేందుకు అవకాశం కలుగుతుంది.

ప్రస్తావనలు

1. నికీత డోవల్ 20% ఆఫ్ పాపులేషన్ టు బి ఎల్లర్లీ బై 2050: హెల్త్ ఏజ్ ఇండియా రిపోర్ట్ లైన్ మింట్ 21.2.2015
2. ఓల్డ్ ఏజ్డ్ నర్సింగ్ వెల్ఫేర్ మార్కెట్ గైడ్ నెం128 బై కె.కె.జపాన్ మార్కెట్ రిపోర్ట్ జనవరి 2017
3. బి డైలీ మినటో అక్టోబర్ 11 2017
4. బి డైలీ మినడో అక్టోబర్ 3 2017

2018 ఏప్రిల్ లో భారత్ లోని ఎంచుకున్న నౌకాశ్రయాలలో చేపల ల్యాండింగ్ ముఖ్యాంశాలు

జిగ్గేష్ విసవాడియా, వి.వి.అప్పల్, ఎన్.జె.నీతు మరియు జాయిస్ వి. థామస్

పరిచయం

మత్స్య వనరుల నిర్వహణలో పర్యవేక్షణ మరియు క్యాచ్ రిపోర్టింగ్ చాలా ముఖ్యమైన అంశాలు. అక్రమమైన, రిపోర్ట్ చేయని మరియు క్రమబద్ధీకరించని ఫిషింగ్ (ఐ.యు.యు) ను అరికట్టే లక్ష్యంతో క్యాచ్ సర్టిఫికేషన్ పద్ధతి ప్రపంచవ్యాప్తంగా ప్రవేశపెట్టబడింది. భారత్ నుంచి ఎగుమతయ్యే మత్స్య సంబంధ ఆహారాన్ని తనిఖీ చేసే నోడల్ ఏజెన్సీగా ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. దేశవ్యాప్తంగా ఉన్న 47 ప్రధాన నౌకాశ్రయాల (పట్టిక 1) తో పాటు 9 తీర రాష్ట్రాల ద్వారా ఎగుమతి అయ్యే మత్స్య సంబంధ ఆహారాన్ని నమోదు చేసే బాధ్యతను నెట్ ఫిష్ ద్వారా చేస్తోంది. నౌకాశ్రయాలకు వచ్చిన చేపలను తెగవారిగా, రాష్ట్రాల వారిగా, ప్రాంతాల వారిగా ఎం.ఎస్.ఆఫీస్ (ఎక్స్‌పోర్ట్) లో నమోదు చేస్తోంది. ఏప్రిల్ 2018లో ప్రధాన నౌకాశ్రయాల్లో నమోదైన చేపలను ఈ నివేదిక తెలియజేస్తోంది.

పట్టిక 1. నౌకాశ్రయాల జాబితా మరియు డేటా సేకరణకోసం ఎంపిక చేసిన ల్యాండింగ్ కేంద్రాలు

వరుస సంఖ్య	రాష్ట్రం	ఫిషింగ్ హార్బర్
1	కేరళ	బేపోర్
2		పుత్తియప్ప
3		తొప్పంపాడి
4		మునంబం
5		శక్తికులంగర
6		తొట్టపల్లి
7		కాయంకుళం
8		విశింజం
9	కర్ణాటక	మంగళూరు
10		మాల్వే
11		గంగోలి
12		తాడి
13		కార్వార్
14		హొన్నవార్
15	మహారాష్ట్ర	హార్నే

16	మహారాష్ట్ర	న్యూ ఫెర్రీ వార్చ్	
17		రత్నగిరి (మిర్జాపూర్)	
18		సాసన్ డాక్	
19	గుజరాత్	వేరవల్	
20		పోరుబందర్	
21		మంగ్రోల్	
22		దిఘా (శంకర్పూర్)	
23	వెస్ట్ బెంగాల్	దేశ్‌పాణ్	
24		నామ్ ఖానా	
25		సుల్తాన్ పూర్	
26		కాక్ ద్వీప్	
27		రాయ్ దిగి	
28		ఒడిషా	పారాదీప్
29			బలరాంగడి
30	బహుబలపూర్		
31	ధమర		
32	ఆంధ్ర ప్రదేశ్	కాకినాడ	
33		మచిలీపట్నం	
34		నిజాంపట్నం	
35		విశాఖపట్నం	
36	తమిళనాడు	చెన్నై	
37		పళ్ళెయార్	
38		నాగపట్నం	
39		టుటికోరిన్	
40		కడలోర్	
41		మండపం	
42		కోలాచెల్	
43		పాండిచ్చేరి	
44		కరైకల్	
45		చిన్నముట్టం	
46	గోవా	కట్టోనా	
47		మాలిమ్	

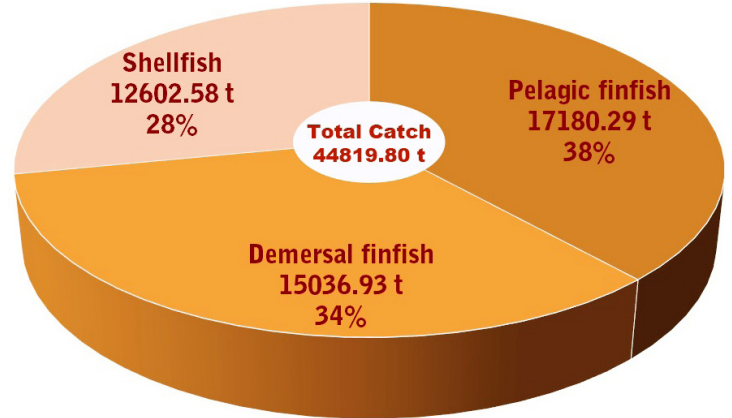
దృష్టి సాలించాల్సిన ప్రాంతం

ఫిష్ ల్యాండింగ్స్ పై మూల్యాంకనం

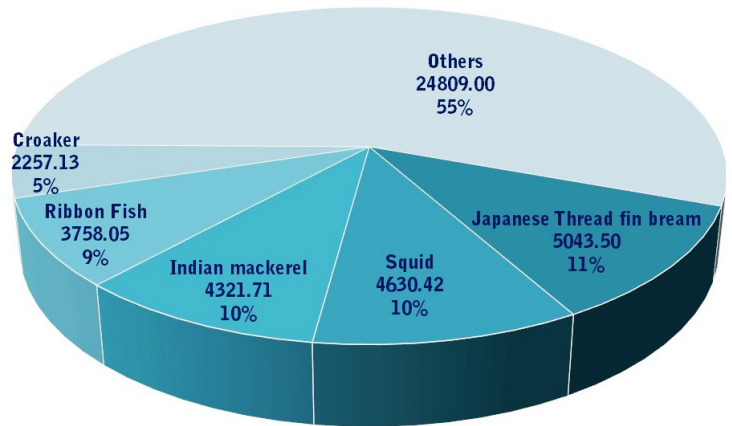
ఏప్రిల్ 2018లో మొత్తం 47 నౌకాశ్రయాల ద్వారా నమోదైన మత్స్య దిగుమతి 44819.80 టన్నులు. ఇందులో పెలాజిక్ ఫిష్ ఫిషెస్ 17180.29 టన్నులు (38శాతం), డెమర్సల్ ఫిష్ ఫిషెస్ 15036.93 టన్నులు (34శాతం), షెల్ ఫిషెస్ 12602.58 టన్నులు (28శాతం) నమోదయ్యాయి. దీన్ని బట్టి చూస్తే పెలాజిక్ ఫిషెస్ అత్యధిక భాగాన్ని ఆక్రమిస్తున్నాయి (పట్టిక 1).

నమోదైన వాటిలో మొత్తం 111 రకాల చేపలున్నాయి. అందులో ప్రధానంగా జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బ్రీమ్, స్ప్రిడ్, ఇండియన్ మాకరెల్, రిబ్బన్ ఫిష్, క్రోకర్ వరుసగా మొదటి ఐదు స్థానాలను ఆక్రమించాయి (పట్టిక 2). మొత్తం నమోదులో ఈ ఐదు రకాలే 45శాతం ఆక్రమించాయి. మొత్తం నమోదైన వాటిలో కటిల్ ఫిష్, లిజార్డ్ ఫిష్ మరియు టూనాలు 1500 టన్నులకు పైగా నమోదై ఆ తర్వాతి స్థానాలు ఆక్రమించాయి. ఈగిల్ రే రకం చేప 0.10 టన్నులుగా రికార్డయ్యాయి. ఆ నెలలో ఇదే అతి తక్కువగా నమోదైన రకం.

ఏప్రిల్ 2018లో చేపలవారీగా నమోదైన డేటాను పట్టిక 2లో ఇవ్వడం జరిగింది. నమోదైన పెలాజిక్ ఫిష్ ఫిష్ విభాగంలో అత్యధిక భాగాన్ని ఇండియన్ మాకరెల్, రిబ్బన్ ఫిష్ మరియు టూనాలు ఆక్రమించాయి. అదే సమయంలో డెమర్సల్ ఫిష్ ఫిషెస్ లో జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బ్రీమ్, క్రోకర్ మరియు లిజార్డ్ ఫిష్ లు అత్యధికంగా ఉన్నాయి. మొలస్కుస్ స్టాక్ లో ముఖ్యంగా స్ప్రిడ్, కటిల్ ఫిష్, ఆక్టోపస్ మరియు వెల్క్ర ఉంటాయి. ఇది షెల్ ఫిష్ విభాగంలో 59 శాతం. మిగిలిన 41 శాతం క్రస్టాసియన్స్ ఆక్రమిస్తున్నాయి. క్రస్టాసియన్స్ ప్రధానంగా పెనాయిడ్ ష్రింప్ ను కలిగి ఉంటాయి.



పట్టిక 1. ఏప్రిల్ 2018లో కేటగిరీ వారీగా చేపల దిగుమతి



పట్టిక 2. ఏప్రిల్ 2018లో నమోదైన ప్రధాన చేపల రకాలు

పట్టిక 2. ఏప్రిల్ 2018లో కేటగిరీ వారీగా నమోదైన వివిధ రకాల చేపలు

చేప రకం	పరిణామం టన్నుల్లో	మొత్తంలో శాతం
పెలాజిక్ ఫిష్ ఫిష్		
ఇండియన్ మాకరెల్	3907.77	8.72
రిబ్బన్ ఫిష్	3758.05	8.38
టూనా	2182.09	4.87
ఆక్టోపి	937.93	2.09
ఇండియన్ ఆయిల్ స్పార్డెన్	1129.40	2.52
స్కాడ్	1379.44	3.08
బ్రాక్కుడా	665.32	1.48
హార్ప్ మాకరెల్	1038.12	2.32
సిర్ ఫిష్	499.99	1.12
లెడర్ జాకెట్	270.79	0.60
ట్రెవాలి	377.77	0.84
లెస్సర్ స్పార్డెన్	306.73	0.68

డాల్ఫిన్ ఫిష్	156.75	0.35
బాంబే డక్ డక్	161.78	0.36
ముల్లెట్	117.69	0.26
కోబియా	37.93	0.08
మార్లిన్	37.00	0.08
ఓరియంటల్ బోనెటో	36.40	0.08
సెయిల్ ఫిష్	30.00	0.07
నీడిల్ ఫిష్	29.67	0.07
హెర్రింగ్	26.30	0.06
క్వీన్ ఫిష్	19.89	0.04
హిల్సా	16.61	0.04
ఇండియన్ ట్రెడ్ ఫిష్	15.96	0.04
సిబాస్	14.37	0.03
ఫ్లాట్ నీడిల్ ఫిష్	7.04	0.02
ఇండియన్ ఇలిషా	6.70	0.01

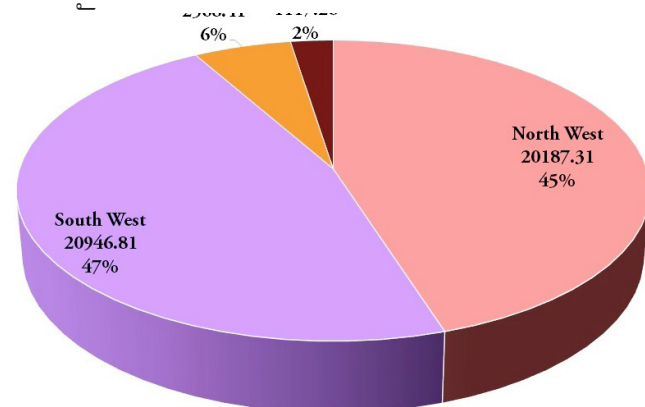
దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం

ఇండియన్ సాల్మాన్	5.98	0.01
రెయిన్ బో రన్నర్	3.96	0.01
సిల్వర్ సిల్కాగో	2.90	0.01
మొత్తం	17180.29	38.33
డెమెర్సల్ ఫిన్ ఫిష్		
జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్	5043.50	11.25
క్రోకర్	2281.03	5.09
లిజార్డ్ ఫిష్	1696.09	3.78
సోల్ ఫిష్	1056.03	2.36
బుల్స్ ఐ	1077.82	2.40
మూన్ ఫిష్	1170.33	2.61
కాట్ ఫిష్	1107.22	2.47
స్నాపర్	459.19	1.02
రీఫ్ కాడ్	424.99	0.95
పోమ్ ఫ్రెట్	215.89	0.48
పోనీ ఫిష్	194.04	0.43
ఈల్	85.33	0.19
రే	78.92	0.18
గోట్ ఫిష్	71.58	0.16
ఇండియన్ హెయిల్ బస్	39.81	0.09
ఎంపరర్ బ్రీమ్	9.83	0.02
బ్లాక్ టిప్ షార్క్	8.91	0.02
బ్యాట్ ఫిష్	6.13	0.01
పారట్ ఫిష్	3.80	0.01
విప్ ఫిన్ సిల్వర్ బిడ్డీ	2.20	0.00
ఎల్లో ఫిన్ సీ బ్రీమ్	1.73	0.00
ఫైల్ ఫిష్	1.60	0.00
స్ట్రైప్ పుట్	0.80	0.00
టైగర్ పెర్చ్	0.18	0.00
మొత్తం	15036.93	33.55
షెల్ ఫిష్		
క్రస్టాసిన్స్		
పెనాయిడ్ డ్రింప్	4248.51	9.48
సీ క్రాబ్	521.00	1.16
నాన్ పెనాయిడ్ డ్రింప్	373.60	0.83
లాబ్ స్టర్	34.40	0.08

మడ్ క్రాబ్	2.47	0.01
మొత్తం క్రస్టాసిన్స్	5179.98	11.56
మొల్లస్క్		
స్క్విడ్	4630.42	10.33
కటిల్ ఫిష్	1759.03	3.92
ఆక్టోపస్	656.45	1.46
వెల్క్	365.00	0.81
క్లామ్	11.70	0.03
టోటల్ మొల్లస్క్	7422.60	16.56
మొత్తం షెల్ ఫిష్	12602.58	28.12
మొత్తం	44819.79	100.00

ప్రాంతాలవారీ దిగుమతులు

నైరుతి ఏరియాలోని కేరళ, కర్నాటక, గోవాలో ప్రధానంగా 16 నౌకాశ్రయాలున్నాయి. మొత్తం 20946.81 టన్నులు (47శాతం) పరిమాణంతో ఈ నెలలో అత్యధిక దిగుమతులు ఈ ఏరియాలోనే నమోదయ్యాయి. ఆ తర్వాతి స్థానం వాయువ్య ప్రాంతానిదే. ఇందులో మహారాష్ట్ర, గుజరాత్ లలోని 7 ప్రధాన నౌకాశ్రయాలున్నాయి. ఇక్కడ 20187.31 టన్నులు (45 శాతం) దిగుమతులు రికార్డయ్యాయి. దీన్నిబట్టి మొత్తం పరిమాణంలో పశ్చిమ ప్రాంతంలోనే 92 శాతం దిగుమతులు జరిగాయి (పట్టిక 3). ఇక ఆగ్నేయ ప్రాంతంలో (తమిళనాడు, ఆంధ్రప్రదేశ్ లలోని 14 నౌకాశ్రయాలు) మొత్తం 2568.41 టన్నుల దిగుమతి జరిగింది (మొత్తం పరిమాణంలో 6 శాతం). ఇక ఈశాన్య ప్రాంతమైన ఒడిషా, పశ్చిమ బెంగాల్ లోని 10 నౌకాశ్రయాల్లో 1117.26 టన్నులు (2శాతం) దిగుమతి నమోదైంది.



▲ పట్టిక 3. 2018లో ప్రాంతాలవారీ నమోదైన దిగుమతులు

దృష్టి సాలించాల్సిన ప్రాంతం

ఆగ్నేయ, నైరుతి ప్రాంతాల్లో పెలాజిక్ ఫిష్ ఫిషెస్ ఆధిపత్యాన్ని కొనసాగిస్తుండగా వాయువ్య ప్రాంతంలో డెమర్సల్ ఫిష్ ఫిష్ అత్యధికంగా నమోదవుతున్నాయి. ఇక ఈశాన్య ప్రాంతంలో మిగిలిన రెండు విభాగాలకంటే షెల్ ఫిష్ అత్యధికంగా రికార్డువుతున్నాయి. (పట్టిక 4).

రాష్ట్రాల వారీ దిగుబడులు

ఒక్కో రీజియన్ లో ప్రధానంగా నమోదవుతున్న ఐదు ప్రధాన చేప రకాలను పట్టిక 3లో పొందుపరిచాం. ఏప్రిల్



చిత్రం 4: ప్రతి ప్రాంతంలో ల్యాండింగ్స్ పోల్చితే విభాగాల వారీగా అందించిన తోడ్పాటు (టన్నులలో)

2018లో 12278.87 టన్నుల పరిమాణంతో గుజరాత్ అత్యధిక దిగుబడులు నమోదు చేసింది. మొత్తం పరిమాణంలో ఇది 27శాతం (పట్టిక 5). ఆ తర్వాతి స్థానం కర్ణాటకది. ఆ రాష్ట్ర దిగుబడులు 9129.25 టన్నులు (20 శాతం). కేరళ 8022.97 టన్నులు (18శాతం) పరిమాణంతో మూడో స్థానం ఆక్రమించింది. దాదాపు 92 శాతం పశ్చిమ తీర ప్రాంతాల నుంచే నమోదైంది. ఇక తూర్పుతీరంలో తమిళనాడు అత్యధిక దిగుబడులను సాధించింది. దాని పరిమాణం 1619.14 టన్నులు (3శాతం). పశ్చిమబెంగాల్ 365.55 టన్నుల దిగుబడి సాధించింది. ఇదే అతి తక్కువగా నమోదైన రాష్ట్రం.



చిత్రం 5: ఏప్రిల్ 2018లో రాష్ట్రాల వారీగా ఫిష్ ల్యాండింగ్స్ (టన్నులలో)

పట్టిక 3. ఏప్రిల్ 2018లో నమోదైన ప్రధాన వస్తువులు

వస్తువు	పరిణామం టన్నుల్లో	మొత్తం ప్రాంతంలో పండిస్తున్న పొలాల శాతం
నైరుతి		
ఇండియన్ మాకరేల్	3196.39	15.26
జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బీమ్	2298.58	10.97
స్పెన్సర్	1600.76	7.64
లిజార్ ఫిష్	1178.14	5.62
మూన్ ఫిష్	1143.87	5.46
వాయువ్యం		
స్పెన్సర్	2823.99	13.99
రిబ్బన్ ఫిష్	2686.41	13.31
జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బీమ్	2685.77	13.30
క్రోకెర్	1468.99	7.28
ఇండియన్ మాకరేల్	263.67	10.27
ఆగ్నేయం		
టూనా	464.25	18.08
కటిల్ ఫిష్	263.67	10.27

దృష్టి సాలించాల్సిన ప్రాంతం

వైట్ ప్రాన్	160.11	6.23
బ్రౌన్ ప్రాన్	154.68	6.02
స్క్విడ్	153.84	5.99
ఈశాన్యం		
క్రోకర్	257.23	23.02
కరిక్కడి షింప్	195.29	17.48
సీ క్రాబ్	59.80	5.35
టూనా	58.37	5.22
రిబ్బన్ ఫిష్	52.35	4.69

ఏప్రిల్ లో రాష్ట్రాలవారీగా దిగుబడి సాధించిన ఐదు ప్రధాన చేప రకాలను పట్టిక 4లో పొందుపరిచాం.

పట్టిక 4. ఏప్రిల్ 2018లో రాష్ట్రాల్లో దిగుబడి అయిన ప్రధాన రకాలు

పరిమాణం	టన్నుల్లో వస్తువు	రాష్ట్రంలో సాగవుతున్న శాతం	గుజరాత్ స్క్విడ్		
కేరళ			రిబ్బన్ ఫిష్	2290.50	18.65
ఇండియన్ ఆయిల్ సార్పెన్	668.13	8.33	జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బ్రీమ్	1963.00	15.99
స్క్విడ్	594.30	7.41	కాట్ ఫిష్	1200.00	9.77
డీప్ సీ షింప్	572.83	7.14	క్రోకర్	845.50	6.89
ఇండియన్ మాకరేల్	566.90	7.07	తమిళనాడు	765.00	6.23
కటిల్ ఫిష్	543.52	6.77	టూనా	292.99	18.10
కర్నాటక			కటిల్ ఫిష్	251.93	15.56
జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బ్రీమ్	1665.56	18.24	స్క్విడ్	135.74	8.38
ఇండియన్ మాకరేల్	1002.66	10.98	ఇండియన్ ఆయిల్ సార్పెన్	114.91	7.10
లిజార్డ్ ఫిష్	889.52	9.74	ఆంకోవీ	53.52	3.31
స్క్విడ్	750.66	8.22	ఆంధ్రప్రదేశ్		
రిబ్బన్ ఫిష్	749.93	8.21	టూనా	171.26	18.0
గోవా			బ్రౌన్ షింప్	133.42	14.05
ఇండియన్ మాకరేల్	1212.90	31.96	వైట్ ప్రాన్	119.71	12.61
మూన్ ఫిష్	843.00	22.22	పింక్ షింప్	83.25	8.77
జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బ్రీమ్	274.57	7.24	టైగర్ ప్రాన్	62.23	6.56
స్క్విడ్	255.80	6.74	ఒడిషా		
టూనా	206.40	5.44	క్రోకర్	189.40	25.20
మహారాష్ట్ర			కరిక్కడి షింప్	156.59	20.83
జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బ్రీమ్	1485.77	18.79	టూనా	58.37	7.76
హార్ప్ మాకరేల్	571.71	7.23	సీ క్రాబ్	52.80	7.02
			స్క్విడ్	40.00	5.32

దృష్టి సాలించాల్సిన ప్రాంతం

పశ్చిమ బెంగాల్		
కరిక్కుడి డ్రింప్	38.70	10.59
బాంబే డక్	24.04	6.58
బ్రౌన్ డ్రింప్	21.09	5.77
రిబ్బన్ ఫిష్	18.19	4.98

నౌకాశ్రయాలవారీగా దిగుబడులు

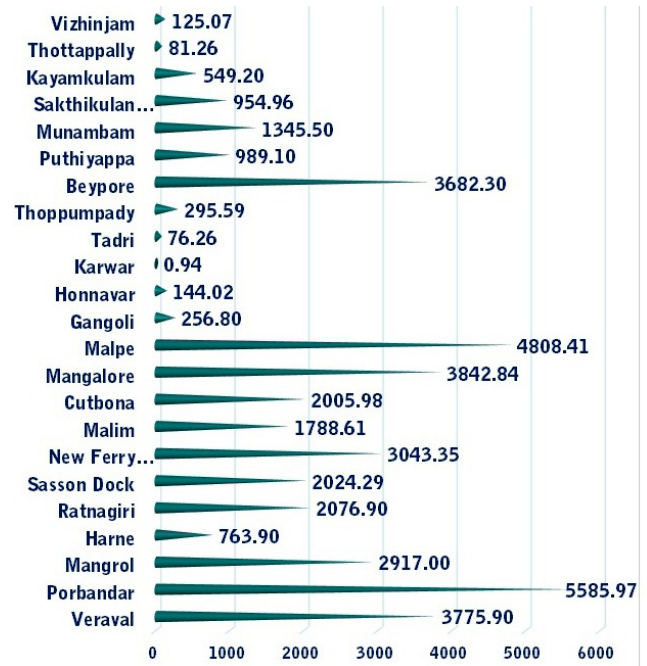
పట్టిక 6 & 7లో పశ్చిమ మరియు తూర్పు తీరాల్లోని ఎంపిక చేసిన నౌకాశ్రయాల్లో నమోదైన చేపల దిగుబడులను పొందుపరిచాం. 47 నౌకాశ్రయాల్లో పోరుబందర్ గరిష్టంగా 5585.97 టన్నులు (12శాతం)తో అగ్రస్థానంలో ఉంది. ఆ తర్వాత స్థానంలో మాల్వే నౌకాశ్రయం 4808.41 టన్నుల (11శాతం)తో ఉంది. మంగళూరు నౌకాశ్రయం 3842.84 టన్నులు (9శాతం) మరియు వేరవల్ నౌకాశ్రయం 3775.90 టన్నులు (8శాతం) సాధించి ఆ తర్వాతి స్థానాలు ఆక్రమించాయి. ఇక తూర్పు తీరంలో విశాఖపట్నం 664.74 టన్నుల (1శాతం) దిగుబడులతో విశాఖపట్నం నౌకాశ్రయం అగ్రస్థానం సాధించింది. ఇక అత్యల్పంగా దిగుబడి సాధించి కార్వార్ నౌకాశ్రయం (0.94 టన్నులు) చివర నిలిచింది.

పడవ రాకల మూల్యాంకనం

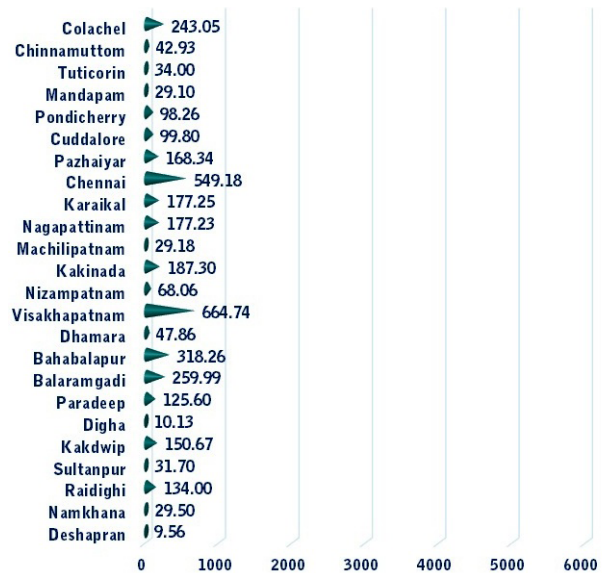
ఏప్రిల్ 2018లో మొత్తం 21677 పడవులు వచ్చినట్లు రికార్డయ్యాయి అందులోనూ అత్యధిక పడవలు (3406) వేరవల్ నౌకాశ్రయానికి వచ్చాయి. 2515 పడవలో పోరుబందర్ నౌకాశ్రయం రెండో స్థానం ఆక్రమించింది. మొత్తం 47 నౌకాశ్రయాల్లో ఐదు తప్ప మిగిలినవాటిలో వెయ్యికి పైగా పడవలు వస్తున్నట్లు తేలింది. వీటి వివరాలు పట్టిక 5లో పొందుపరిచాం. నౌకాశ్రయానికి వచ్చిన మొత్తం ఫిషింగ్ వెస్సెల్స్ లో 72 శాతం ట్రాలర్స్ విభాగానివే ఉండగా.. ఆ తర్వాత పర్వ్ సీనర్స్, రింగ్ సీనర్స్, గిల్ నెట్టర్స్, లాంగ్ లైనర్స్ మరియు సంప్రదాయ వస్తువులుంటున్నాయి.

పట్టిక 5. ఏప్రిల్ 2018లో 1000కి పైగా పడవలు నమోదైన నౌకాశ్రయాలు

వ. సంఖ్య.	ఫిషింగ్ హార్బర్లు	రాష్ట్రం	వచ్చిన పడవల సంఖ్య
1	వేరవల్	గుజరాత్	3406
2	పోరుబందర్	గుజరాత్	2515
3	మంగ్రోల్	కర్ణాటక	1993
4	మంగళూరు	కర్ణాటక	1747



పట్టిక 6. 2018 ఏప్రిల్ లో పశ్చిమ తీరంలో దిగుబడులు (టన్నుల్లో)



పట్టిక 7. ఏప్రిల్ 2018లో తూర్పుతీరంలోని నౌకాశ్రయాల్లో నమోదైన వివరాలు (టన్నుల్లో)

తులనాత్మక విశ్లేషణ

ఏప్రిల్ గణాంకాలను గత నెలలతో పోల్చిన వివరాలు పట్టిక 6 లో పొందుపరచబడ్డాయి. మార్చి నెలతో పోల్చినప్పుడు ఏప్రిల్ లో మొత్తంగా 17000 టన్నుల చేపల దిగుబడి తగింది. గత నెలతో పోల్చినప్పుడు 1శాతం దిగుబడి తగ్గినా పెలాజికే ఫిష్ ఫిష్ లదే ఆధిపత్యం. అదే సమయంలో డెమర్సల్ ఫిష్ ఫిష్ ల దిగుబడులు 2 శాతం పెరిగగా షెల్ ఫిష్ ల దిగుబడి 1 శాతం తగింది. 11శాతం దిగుబడులతో జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిష్ బ్రీమ్ అగ్రస్థానానికి ఎగబాకింది. అదే సమయంలో స్క్విడ్ రెండో స్థానానికి పరిమితమైంది. ఈ నెలలో కూడా దిగుబడులతో గుజరాత్ అగ్రస్థానాన్ని కొనసాగించింది. మొత్తం 47 నౌకాశ్రయాల్లో గుజరాత్ లోని పోరుబందర్ నౌకాశ్రయం దిగుబడుల్లో అగ్రస్థానంలో నిలబడింది. మార్చితో పోల్చితే ఏప్రిల్ లో నౌకాశ్రయాలకు వచ్చిన పడవల సంఖ్య సుమారు 6000 తగింది.

దృష్టి సారించాలైన ప్రాంతం

పట్టిక 6. గణాంకాలపై తులనాత్మక విశ్లేషణ

	ఫిబ్రవరి 2018	మార్చి 2018	ఏప్రిల్ 2018
మొత్తం పరీవాహకం	61,463.55	62,203.72	44,819.80 t
పెలాజిక్ ఫిన్ ఫిష్ సాగవుతున్న ప్రాంతం	27,282.94 t (44%)	24,254.18 t (39%)	17,180.29 (38%)
డెమర్సల్ ఫిన్ ఫిష్ సాగవుతున్న ప్రాంతం	18,369.24 t (30%)	20,134.22 t (32%)	15,036.9(34%)
షెల్ ఫిష్ సాగవుతున్న ప్రాంతం	15,811.37 t (26%)	17,815.32 t (29%)	12,602.58 (28%)
అత్యధికంగా నమోదైన జాతి రకం	స్క్విడ్ (10%)	స్క్విడ్	(11%)
గరిష్టంగా సాగవుతున్న నమోదైన రాష్ట్రం	గుజరాత్ (32%)	గుజరాత్ (28%)	గుజరాత్ (27%)
గరిష్టంగా నమోదైన హార్బర్	వేరవల్ (14%)	బేపోర్ (18%)	పోరుబందర్ (12%)
మొత్తం వచ్చిన పడవలు	26,964 27,	512	21,677

సారాంశం

ఏప్రిల్ 2018లో భారత్ లోని 47 ప్రధాన నౌకాశ్రయాల ద్వారా 44819.80 టన్నుల మత్స్యసంపద నమోదైంది. ఇందులో డెమర్సల్ ఫిన్ ఫిష్, షెల్ ఫిష్ లతో పోల్చితే పెలాజిక్ ఫిన్ ఫిష్ దే అగ్రస్థానం. చేపల రకాన్ని బట్టి చూస్తే జపనీస్ ట్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ దే ప్రధాన వాటాదారు. పశ్చిమ తీరప్రాంతంలోని నౌకాశ్రయాలన్నీ కలిపి 92శాతం నమోదు చేయగా నైరుతి ప్రాంతంలోని నౌకాశ్రయాలు 47 శాతం నమోదు చేశాయి. 9 తీరప్రాంత రాష్ట్రాలలో

గుజరాత్ అత్యధిక దిగుబడులను నమోదు చేసింది. మొత్తం 47 నౌకాశ్రయాలలో 12 హార్బర్లు 1000లకు పైబడి మత్స్య సంపదను రికార్డు చేయగా అందులో పోరుబందర్ మొదటి స్థానంలో ఉంది. అత్యధిక పడవలు వచ్చిన నౌకాశ్రయంగా వేరవల్ నిలిచింది. ఏప్రిల్ 15 నుంచి తీర్పుతీరంలోని ట్రాల్ పై నిషేధం విధించారు. తూర్పుతీరం నుంచి దిగుబడులు తగ్గడానికి ఇదే ప్రధాన కారణం.

మాతృభూమి కర్షక మేళా 2018లో భాగస్వామ్యం



△ ప్రజలకు ఆక్వాపోనిక్స్ వ్యవస్థ గురించి వివరించుట

వ్యవసాయ ప్రదర్శనను ఎం.ఎల్.ఎ. శ్రీ ఎలోస్ కున్నప్పిల్లి ప్రారంభించారు. ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ./ నెట్ ఫిష్ సాల్ లో ఏర్పాటు చేసిన ఆక్వాపోనిక్స్ విధానం సందర్శకులను విశేషంగా ఆకట్టుకుంది. ఆక్వాపోనిక్స్ విధానం గురించి తెలుసుకునేందుకు

ఎంతో ఆసక్తి చూపించారు. తమ ఇంటిలో కూడా ఇలాంటి విధానం ఏర్పాటు చేసేందుకు అవసరమయ్యే ఖర్చు గురించి ఆరా తీశారు. ఆక్వా పోనిక్స్ విధానంపై పూర్తి వివరాలను అందించడంతోపాటు ఆసక్తి చూపించిన వారికి పంపిణీ చేయడం జరిగింది. ఆక్వాపోనిక్స్

దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం



△ సందేహాలను నివృత్తి చేసుకుంటున్న సందర్శకులు

యునిట్ ప్రదర్శనలో పాటు నెట్ ఫిష్ తన కార్యక్రమాలకు సంబంధించి కొన్ని పోస్టర్లను ప్రదర్శించింది. త్రూత్ నిషేధ కాలం, కేరళలో మత్స్య సంపద, మత్స్యసంపదకు సంబంధించి



△ మాత్స్యభూమి కర్షక మేళా 2018లో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ./నెట్ ఫిష్ స్టాల్

న్యాయవివాదాలు తగ్గించడం, తీరప్రాంతాల్లో కాలుష్యం లాంటి అంశాలను ప్రజలకు ప్రదర్శించడం జరిగింది.

నిరోధిత, అణచివేత, చట్టవిరుద్ధ, అనధికారిక, అనియంత్రిత మత్స్యసంపదపై కార్యాచరణకు జాతీయస్థాయి వర్క్ షాప్



పాల్గొన్నవారి యొక్క విక్షణా చిత్రం

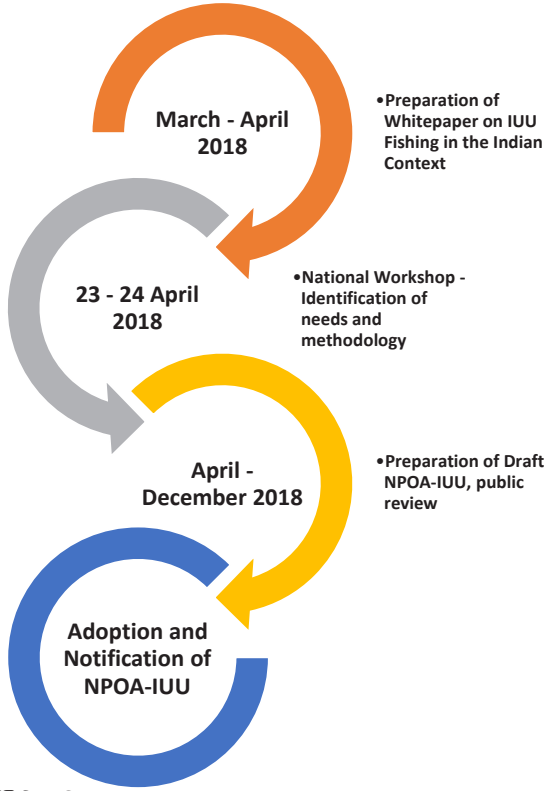
బెంజెన్ బెంగాల్ ప్రోగ్రామ్ ఇంటర్ గవర్నమెంటల్ ఆర్గనైజేషన్ (బి.ఓ.బి.పి.-ఐ.జి.ఓ.) నిరోధిత, అణచివేత, చట్టవిరుద్ధ, అనధికారిక, అనియంత్రిత మత్స్యసంపదపై కార్యాచరణకు వర్క్ షాప్ నిర్వహించింది. భారత ప్రభుత్వ పశు సంవరక, మత్స్య, వ్యవసాయ మరియు రైతు సంక్షేమ శాఖ ఆదేశాల మేరకు ఇది ఏర్పాటు చేయబడింది. చెన్నైలోని హోటల్ ది రెయిన్ ట్రీలో ఏప్రిల్ 23, 24 తేదీల్లో ఇది ఏర్పాటు చేయబడింది. అంతర్రాజ్య నిరోధిత, అణచివేత, చట్టవిరుద్ధ, అధికారిక, అనియంత్రిత మత్స్యసంపదపై కార్యాచరణ (ఐ.పి.ఓ.ఎ-ఐ.యు.యు.)కు ఐక్యరాజ్యసమితికి చెందిన ఫుడ్ అండ్ అగ్రికల్చర్

ఆర్గనైజేషన్ సభ్యులతో 2001లో ఆమోదం తెలిపాయి. మత్స్య సంపద యొక్క ప్రవర్తనా నియమావళి ఒక స్వచ్ఛంద సాధానంగా ఐ.పి.ఓ.ఎ-ఐ.యు.యు. భావిస్తోంది. అన్ని రాష్ట్రాలు, సంస్థలకు, మత్స్యకారులకు ఇది వర్తిస్తుంది. 2001 నుంచి చట్టవిరుద్ధ, అనధికారిక, అనియంత్రిత మత్స్య సంపదను నిరోధించేందుకు, తగ్గించేందుకు, పూర్తిగా నివారించేందుకు కృషి జరుగుతోంది. యూరోపియన్ యూనియన్ ఆమోదించిన 'కౌన్సిల్ రెగ్యులేషన్ (ఈసీ) నెం 1005/2008 ఆఫ్ 29 సెప్టెంబర్ 2008 - ఎస్సాబ్లిషింగ్ ఏ కమ్యూనిటీ సిస్టమ్ టు ప్రీవెంట్, డెటేర్ అండ్ ఎలిమినేట్ ఐయుయూ ఫిషింగ్' ఆధారంగా ఐ.పి.ఓ.ఎ-ఐ.

దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం

యు.యు ఏర్పడింది. దీనికి సమాంతరంగా చటవిరుద్ధ, అనధికారిక, అనియంత్రిత మత్స్య సంపదను నిరోధించేందుకు, తగ్గించేందుకు, పూర్తిగా నివారించేందుకు అవసరమైన చర్యలు చేపట్టడం ముఖ్యాంశంగా మారింది. మత్స్య సంపదకు సంబంధించి అంతరాతీయ ఒప్పందాలు/ఏర్పాట్లకు అమలు చేసేందుకు వాటి తీర్మానాలకు అనుగుణంగా నడుచుకునేందుకు భారత్ కూడా

పని ప్రణాళిక (ప్రతిపాదిత)



ముందుకొచ్చింది.

వర్క్ షాప్ లో పాల్గొనాలని డిప్యూటీ డైరెక్టర్లు డాక్టర్ టి.ఆర్. గిబిన్ కుమార్, డాక్టర్ పైన్ కుమార్ సి.ఎస్., పాల్గొనాలని ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ఆదేశించింది. ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అధికారులతో పాటు పశుసంవర్ధక, పాడిపరిశ్రమ, మత్స్య పరిశ్రమ, వ్యవసాయ, రైతు సంక్షేమ శాఖాధికారులు; అటవి, పర్యావరణ, వాతావరణ మార్పుల

శాఖాధికారులు, మెరైన్ మర్కెంటైల్ డిపార్ట్ మెంట్, ఇండియన్ కోస్ట్ గార్డ్, కోస్ట్ మెరైన్ పోలీస్, 13 తీర రాష్ట్రాలు, కేంద్రపాలిత ప్రాంతాల ఫిషరీస్ డిపార్ట్ మెంట్, ఆర్.ఓ.డి సంస్థలు (ఎఫ్.ఎస్.ఐ, సి.ఎం.ఎఫ్.ఆర్.ఐ., సి.ఐ.ఎఫ్.టి., సి.ఐ.ఎఫ్.ఎన్.ఇ.టి), నీతి ఆయోగ్, ఎన్.జి.ఓ.లు, ఫిషరీస్ ఆర్గనైజేషన్స్, అంతరాతీయ/జాతీయ సంస్థలు, ఐ.ఐ.ఎఫ్.టి మరియు బీ ఆఫ్ బెంగాల్ ప్రోగ్రామ్ ఇంటర్-గవర్నమెంట్ ఆర్గనైజేషన్లు వర్క్ షాప్ లో పాల్గొన్నారు.

రెండు రోజులపాటు నిర్వహించిన వర్క్ షాప్ లో ప్రదర్శనలు, చర్చలు, గ్రూప్ డిస్కషన్లు, మేధోమథన కార్యక్రమాలు జరిగాయి.

మొదటి, రెండు విడతల్లో జరిగిన వర్క్ షాప్ లో ప్రధానంగా భారత్ లో తీర మత్స్య సంపద పరిస్థితిపై చర్చించడం జరిగింది. ఐ.యు.యు. ఫిషింగ్, నిర్వచనం మరియు అంతరాతీయ మరియు జాతీయ సాయిలో ఐ.యు.యు. ఫిషింగ్, భారతీయ ఇ.ఇ.జెడ్. మరియు పక్కనున్న సముద్రాలలో ఐ.యు.యు. ఫిషింగ్ విస్తరణ మరియు ప్రభావంపై చర్చించారు.

ప్రతినిధులను మూడు గ్రూపులుగా విభించిన తర్వాత గ్రూప్ డిస్కషన్స్ జరిగాయి. ఒక్కో గ్రూపు ఒక్కో టాపిక్ పై చర్చించింది. కేంద్ర ప్రభుత్వ సాయిలో, రాష్ట్ర ప్రభుత్వాల సాయిలో, ఎన్.పి.ఓ.ఎ-ఐ.యు.యు. (న్యాయ మరియు విధానపరమైన అంశాలు) సాయిలో అవసరమైన సాంకేతిక అంశాలు, ఎన్.పి.ఓ.ఎ-ఐ.యు.యు. (మానవ సామర్థ్య వృద్ధి) సాయిలో అవసరాలు, ఎన్.పి.ఓ.ఎ-ఐ.యు.యు.కు అవసరమైన మేధదాలజి మరియు నిర్దిష్ట సమయంపై చర్చించారు.

గ్రూపులు సమర్పించిన అంశాలను బి.ఓ.బి.పి. సంకలనం చేసింది. చివరగా చట్టవ్యతిరేక, అనధికారిక, అనియంత్రిత మత్స్య సంపద నిరోధానికి, తగ్గించడానికి, నివారించడానికి జాతీయ సాయి కార్యాచరణ అవసరమని బి.ఓ.బి.పి. ముక్తాయించింది. ఈ నివేదికను వర్క్ షాప్ లో భాగస్వాములైనవారికి అందించి తదుపరి సూచనలు ఆహ్వానించింది.

ఎన్.పి.ఓ.ఎ-ఐ.యు.యు.పై బహిరంగ విచారణ 2018 మే నుంచి డిసెంబర్ వరకూ జరుగుతుంది. తుది నివేదికను అమలు చేయాల్సిందిగా డి.ఎ.హెచ్.డి.ఎఫ్.కు 2019 మొదటి త్రైమాసికంలో అందించనున్నారు.



▲ కార్యక్రమ దృశ్యం

యాంటీ డంపింగ్ : వాణిజ్య రక్షణకు ఓ సాధనమా?



డంపింగ్ అంటే ఏమిటి? (డబ్ల్యు.టి.ఓ. ప్రకారం) డంపింగ్ అనేది ఓ అంతరాతీయ వివక్ష. దేశీయ ఉత్పత్తి ధరలకంటే దిగుమతి చేసుకున్న ఉత్పత్తుల ధర తక్కువగా ఉంటుంది. అందుకే సరళమైన సందర్భాల్లో రెండు మార్కెట్లలోని ధరలను పోల్చి చూసినప్పుడు డంపింగ్ ను చూడవచ్చు. ఏదేమైనా, చాలా అరుదైన సందర్భాల్లో సులువుగా ఎప్పుడైనా ఇలాంటి పరిస్థితి ఎదురుకావచ్చు. ఇలాంటి సందర్భాల్లో ఎగుమతి చేసే దేశీయ మార్కెట్లలో తగిన ధరను నిర్ణయించడానికి సంక్లిష్ట విశ్లేషణాత్మక దశలను చేపట్టడం అవసరం. (వాస్తవ ధర గా సుపరిచితం) మరియు దిగుమతి చేసుకునే దేశ మార్కెట్ లో తగిన ధర (ఎగుమతి ధరగా సుపరిచితం) ల మధ్య వ్యత్యాసాన్ని తెలుసుకోవచ్చు.

అమెరికాకు భారత ప్రింప్ ఎగుమతులపై యాంటీ డంపింగ్ డ్యూటీ

అమెరికాలో రోయ్యలను ఇతర దేశాల కంటే తక్కువ ధరలకు డంపింగ్ చేయడంపై సదరన్ ప్రింప్ ప్రొడ్యూసర్స్ అలయెన్స్ ద్వారా అమెరికా డి.ఓ.సి. దర్యాప్తు ప్రారంభించింది. దాని తదుపరి విచారణ ఆధారంగా అమెరికా డి.ఓ.సి. 2004 నుంచి భారతదేశం నుంచి రోయ్యల దిగుమతులపై యాంటీ డంపింగ్ సుఖాన్ని ప్రారంభించింది. ప్రారంభంలో యాంటీ డంపింగ్ సుంకం 10.17 శాతంగా నిర్ణయించారు. తర్వాత దీన్ని సమీక్షించారు.

విధించాల్సిన డ్యూటీ సుంకంపై ప్రతి ఏటా సమీక్ష జరుగుతోంది. ఇప్పటివరకూ 11 అధికారిక సమీక్షల జరిగాయి. యాంటీ డంపింగ్ పై 11వ సమీక్ష ముగిసింది మరియు 0.84 శాతం సుంకంగా నిర్ణయించింది. 12వ యాంటీ డంపింగ్ సమీక్షలో ప్రాథమికంగా 2.34 శాతం సుంకంగా నిర్ణయించారు. అయితే సిఫ్టర్డ్ ఎగుమతిదారులకు ఇది ఆందోళన కలిగిస్తోంది. అయితే డ్యూటీ సుంకంపై తుది నిర్ణయం రావాల్సి ఉంది.

వివిధ దేశాల యాంటీ డంపింగ్ సుంకాలను లెక్కించే విధానం

(1) కొరియా

విచారణ సమయంలో సగటు సాధారణ విలువ మరియు సగటు దిగుమతి విలువ మధ్య వ్యత్యాసాన్ని యాంటీ డంపింగ్ డ్యూటీగా కమిషన్ నిర్ణయించింది. నాలుగు పద్ధతుల్లో ఒక పద్ధతి ద్వారా సాధారణ విలువను లెక్కించారు. (ఎ) ఎగుమతి చేసే దేశం యొక్క దేశీయ మార్కెట్ లో అమ్మకపు ధరే సాధారణ విలువ.

అయితే దేశ సగటు ఉత్పత్తి వ్యయం కంటే 20 శాతం అధికంగా దేశీయ ఎగుమతులు ఉన్నప్పుడు, దేశీయ ఎగుమతులు 5 శాతం కంటే తక్కువగా ఉన్నప్పుడు, ఎగుమతి చేసే దేశం నుంచి కొరియా దిగుమతుల విలువను కమిషన్ రెండు ప్రత్యామ్నాయ పద్ధతుల్లో ఒకదాన్ని తీసుకుని లెక్కించవచ్చు.

అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్, ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ., టుటికోరిన్

దృష్టి సాలించాల్సిన ప్రాంతం

(సి) ఎగుమతి దేశాల నుంచి మూడో దేశాలకు ఎగుమతయ్యే అమ్మకాల నుంచి సాధారణ విలువను లెక్కిస్తారు.

(డి) ఎగుమతి దేశాల ఉత్పాదక వ్యయంతో పాటు అధికారిక అమ్మకం ధర మరియు లాభం సాధారణ విలువ కావచ్చు.

(2) ఇండియా

డంపింగ్ ను నిర్ణయించేందుకు రెండు ప్రాథమిక పారామితులు ఉన్నాయి. అవి సాధారణ విలువ మరియు ఎగుమతి విలువ. ఈ రెండు అంశాలను ఒకే సాయి వాణిజ్యంలో పోల్చాలి. సాధారణంగా డంపింగ్ విలువ లెక్కించేందుకు గత ఫ్యాక్టరీ స్థాయిని తీసుకోవచ్చు.

దేశీయ అమ్మకాల ద్వారా సాధారణ విలువను లెక్కించలేకపోతే, ఆ విలువను లెక్కించడానికి ఈ కింది రెండు ప్రత్యామ్నాయ పద్ధతులను ఎంచుకోవచ్చు.

(ఎ) మూడో దేశానికి దగ్గరగా పోల్చదగిన ఎగుమతి ధర

(బి) నిర్మత సాధారణ విలువ అంటే పరిపాలనాపరమైన, అమ్మకపు, సాధారణ విలువ మరియు సహేతుకమైన లాభాలతో కూడిన దేశీయ ఉత్పత్తి విలువ

(2) యూరోపియన్ యూనియన్

యూరోపియన్ యూనియన్ నిబంధనల ప్రకారం మార్కెట్ ఎకానమీ దేశాల్లో సాధారణ విలువను కింది ఒకటి లేదా అంతకుమించిన మార్గాల ద్వారా లెక్కించవచ్చు:

డంపింగ్ ను నిర్ణయించేందుకు సాధారణంగా రెండు ప్రాథమిక పారామితులను వినియోగిస్తారు అవి సాధారణ విలువ మరియు ఎగుమతి విలువ.

(ఎ) ఎగుమతి చేసే ఉత్పత్తిదారు యొక్క దేశీయ అమ్మకాల ధరల ఆధారంగా

(బి) అదే దేశంలోని ఇతర ఎగుమతి అమ్మకం దారులు లేదా ఉత్పత్తిదారుల ధరల ఆధారంగా

(సి) మూడో దేశానికి ఎగుమతి ధరల ఆధారంగా; లేదా

ఉత్పత్తి వ్యయం అంటే అమ్మకం, సాధారణ మరియు పరిపాలనాపరమైన ఖర్చు, లాభాలు లాంటివాటి ఆధారంగా సాధారణ విలువను లెక్కించడం.

(3) అమెరికా

యాంటి-డంపింగ్ డ్యూటీని నిర్ణయించడానికి అమెరికా జీరోయింగ్ పద్ధతి వినియోగిస్తుంది. ఈ పద్ధతి ద్వారా ఎగుమతిదారుడి డంపింగ్ మార్జిన్ మరియు చెల్లించాల్సిన యాంటి డంపింగ్ డ్యూటీ మొత్తం

పెరుగుతుందని డబ్ల్యు.టి.ఓ. నిర్ణయించింది.

జీరోయింగ్ పద్ధతిని వర్తించేటప్పుడు అమెరికా ఎగుమతి మార్కెట్లోని ఉత్పత్తి ధరను, అమెరికా మార్కెట్ లోని ఉత్పత్తి ధరతో పోల్చి చూస్తుంది. ఎగుమతి మార్కెట్లో ఉత్పత్తి ధర, అమెరికా మార్కెట్లో ధర కంటే తక్కువ ఉండే అన్ని లావాదేవీలను సున్నా వద్ద నిర్ణయించి అమలు చేస్తుంది. అన్ని ప్రతికూల ధరల వ్యత్యాసాలను గుర్తించడం ద్వారా అమెరికా అధికారులు సానుకూల ధరల వ్యత్యాసంతో డంపింగ్ మార్జిన్ ను కనుగొంటారు. తద్వారా మొత్తం ఎగుమతి అమ్మకం విలువలో ఒక శాతాన్ని సానుకూల ధర వ్యత్యాసం ఆధారంగా రేటు వర్తించజేస్తారు. అమెరికాలో చాలా యాంటి డంపింగ్ కేసులలో ఈ జీరోయింగ్ పద్ధతి ప్రభావం చూపిస్తోంది.

యాంటి డంపింగ్ రేటును నిర్ణయించేందుకు అమెరికా జీరోయింగ్ పద్ధతిని అనుసరించడంపై యూరోపియన్ యూనియన్ 2004 మరియు 2007లలో డబ్ల్యు.టి.ఓ.లో అభ్యంతరం వ్యక్తం చేసింది. యూరోపియన్ యూనియన్ ను బ్రెజిల్, చైనా, ఈక్వెడార్, జపాన్, కొరియా, మెక్సికో, థాయిలాండ్, వియత్నాం లాంటి దేశాలు అనుసరించి ఆ తరహా కేసులే నమోదు చేశాయి. ఫిబ్రవరి 14, 2012న డి.ఓ.సి. ఫెడరల్ రిజిస్టర్ లో యు.ఆర్.ఎ.ఎ. సెక్షన్ 123 కింద జీరోయింగ్ పద్ధతి మార్పుపై తుది నోటీసు జారీ చేసింది.

వ్యత్యాస ధర

వ్యత్యాస ధరల కింద అమెరికా 3 వేర్వేరు పద్ధతుల మధ్య పోలికలను ఎంచుకోవచ్చు.

(1) నిర్ణయించిన సగటు సాధారణ విలువలతో నిర్ణయించిన అమ్మకం విలువలతో లేదా ఎగుమతి విలువలతో పోల్చడం (సగటు నుంచి సగటు)

(2) ప్రతి వ్యక్తి లావాదేవీ యొక్క సాధారణ విలువలను ఎగుమతి ధరలతో పోల్చడం లేదా వ్యక్తిగత లావాదేవీ యొక్క ఎగుమతి ధరలని నిర్ణయించడం (లావాదేవీ నుంచి లావాదేవీ); మరియు

(3) సగటు సాధారణ విలువను ఎగుమతి విలువలతో పోల్చడం లేదా వ్యక్తిగత ఎగుమతి విలువలతో పోల్చడం (సగటు నుంచి లావాదేవీ)

సగటు నుంచి లావాదేవీ పద్ధతి సాధారణమైన సందర్భాల్లో మాత్రమే వినియోగించాలి. ఎందుకంటే ఎగుమతి ధరలు కొనుగోలుదారుడు, ప్రాంతం, కొనుగోలు చేసే సమయం లాంటివి ఎప్పటికప్పుడు మారుతుంటాయి. సగటు నుంచి సగటు పద్ధతిలో నెలవారీ సాధారణ విలువలను నెలవారీ ఎగుమతి విలువ లేదా నీరారిత ఎగుమతి విలువ నుంచి తీసివేస్తారు. సరాసరి డంపింగ్ మార్జిన్ ను నిర్ణయించేందుకు 12 నెలల సరాసరి విలువలను తీసుకుంటారు.

అన్ని అమ్మకాల్లో లావాదేవీల పోలిక (ఎ-టి)

ముగింపు
దేశీయ మార్కెట్ ను రక్షించేందుకు యాంటి డంపింగ్ చర్యలు ఒ

దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం

సాధనం లాంటివి. డంపింగ్ ను నిర్ధారించేందుకు వాడే పద్ధతులు స్పష్టంగా మరియు పారదర్శకంగా ఉండాలి. (అమెరికా పరిశ్రమ)లో లక్షిత డంపింగ్ కు వినియోగదారుడు, ప్రాంతం, సమయం తెలిపే పిటిషనర్ అవసరం. అయితే వ్యత్యాసధర విషయంలో వినియోగదారులు, ప్రాంతం, సమయం అందరికీ ఒకేలా వర్తించబడుతుంది.

యాంటి డంపింగ్ రేటును అమలు చేయడానికి ముందు కేసుల వారీగా అధ్యయనం చేసే లెక్కించాల్సిన అవసరముంది. వ్యత్యాస ధరలను నిర్ధారించేందుకు కోహెన్ యొక్క డి పద్ధతే అంతిమం కాదు.

కోహెన్ డి పరీక్షలో పాసైన అమ్మకాలను సూచించే అమ్మకాల శాతం	అనువర్తించదగిన పద్ధతి
66 శాతం లేదా అంతకుమించి	అన్ని అమ్మకాలకు ఎ-టి పద్ధతి
33 శాతం కంటే ఎక్కువ మరియు 66 శాతం కంటే తక్కువ	కోహెన్ డి టెస్ట్ పాసైన ఎ-టి పద్ధతిని అమ్మకాలకు వర్తించవచ్చు
	టెస్టులో ఫెయిలైన అమ్మకాలకు ఎ-ఎ పద్ధతి
33 శాతం కంటే తక్కువ	ఎ-ఎ పద్ధతి

లావాదేవీల పద్ధతిలో సగటున నెలవారీ సగటు విలువను వ్యక్తిగత ఎగుమతి లావాదేవీల నుంచి తీసివేయబడుతుంది. అనుకూల వ్యక్తిగత డంపింగ్ మార్జిన్ లను ప్రతికూల వ్యక్తిగత డంపింగ్ మార్జిన్ లను సగటున లెక్కంచేటప్పుడు వాణిజ్యంలో సున్నాను కలుపుతారు. దీన్నే పైన వివరించిన జీరోయింగ్ పద్ధతి అంటారు.

అమ్మకం కోసం ముఖ్యమైన ధరల వ్యత్యాసాలన్నింటినీ కోహెన్ పరీక్ష ద్వారా నిర్ధారించారు. 33 శాతం కంటే తక్కువగా అమ్మకాలు సాగినట్లు కోహెన్ టెస్ట్ లో నిర్ధారించగలిగితే అమ్మకాలన్నింటికీ సగటు నుంచి సగటు (ఎ-ఎ) పద్ధతిని అవలంబిస్తారు.

33 శాతం కంటే ఎక్కువగా 66 శాతం కంటే తక్కువగా అమ్మకాలు జరిగినట్లు కోహెన్ డి పరీక్షలో తేలితే ఇలాంటివి కోహెన్ డి పద్ధతి యొక్క సగటు నుంచి లావాదేవీ (ఎ-టి) పోలిక పద్ధతి వర్తిస్తుంది.

కోహెన్ డి పరీక్షలో 66 శాతం కంటే ఎక్కువ అమ్మకాలు జరిగినట్లు తేలితే అది సగటు నుంచి పరీక్షను గురిస్తుంది. అంతేకాక ఇది ఆమోదించబడిన పద్ధతి. కానీ దాని వినియోగం విచక్షణరహితం కాదు. రెండు గ్రూపులు ఒకే రకమైన ప్రామాణిక విచలనాలు కలిగినప్పుడు, ఒకే పరిమాణంలో ఉన్నప్పుడు కోహెన్ డి పరీక్ష అనుసరించతగినది.

రెండు గ్రూపులూ సమానమైన ప్రామాణిక వ్యత్యాసాలను కలిగి ఉన్నప్పుడు మరియు సమాన పరిమాణంలో ఉన్నప్పుడు కోహెన్ డి తగిన పరిమాణ కొలతగా తీసుకోవచ్చు.



డంపింగ్ మార్జిన్లు మరియు డ్యూటీ మదింపులపై డబ్ల్యూ.టి.వో. జి.ఎ.టి.టి. 1994 నిబంధనలను ప్రస్తావించింది. అయితే దాన్ని నిర్ధారించేందుకు అవసరమైన గణాంక సాధనాన్ని మాత్రం అది తెలియజేయలేదు

దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం

దృష్టి సారించాల్సిన ప్రాంతం

1. ఫెడరల్ రిజిస్టర్ నెం.83- ఏప్రిల్ 30, 2018
2. డిఫరెన్షియల్ ప్రైసింగ్ అనాలసిస్ కామెంట్స్ ఆఫ్ ది ఇంటర్నేషనల్ ట్రేడ్ ప్రాక్టీసెస్ యూనిట్ (మినిస్ట్రీ ఆఫ్ ఎకనమీ, గవర్నమెంట్ ఆఫ్ మెక్సికో)
3. 2015 కోర్ట్ ఆఫ్ ఇంటర్నేషనల్ ట్రేడ్ రివ్యూ : ఫ్రమ్ టార్గెటెడ్ డంపింగ్ టు డిఫరెన్షియల్ ప్రైసింగ్ బై షనా హోఫ్స్ టెట్టర్ అండ్ బెర్న్జ్ జాన్ జెన్
4. డిఫరెన్షియల్ ప్రైసింగ్ – ది న్యూ టార్గెటింగ్, బై మేరీ అన్ మెక్ క్లియరీ – నవంబర్ 20, 2013 ఇన్ యాంటి డంపింగ్ అండ్ ఇంటర్నేషనల్ ప్రైసింగ్
సోర్స్ : <https://captrade.com/2013/11/differential-pricing-the-new-targeting/>
5. సమ్ స్టాటిస్టికల్ యాస్సిక్స్ ఆఫ్ ది డిపార్ట్ మెంట్స్ యూజ్ ఆఫ్ కోహెన్స్ డి ఇన్ మెజరింగ్ డిఫరెన్షియల్ ప్రైసింగ్ ఇన్ యాంటి డంపింగ్ కేసెస్ దట్ ఫుడ్ బి కన్సిడర్డ్ బిఫోర్ ఇట్ ఈజ్ ఫార్వర్డ్ అడాప్టెడ్. సబ్ మిట్టెడ్ బై ప్రొఫెసర్స్ జోసెఫ్ ఎల్.గస్ట్ విర్ట్, రెజా మోడరెస్ అండ్ క్వింగ్ పాన్.
సోర్స్ : <https://enforcement.trade.gov/download/dpa/3prof-dep-of-statistics-gwu-01914.pdf>
6. ది యాంటి డంపింగ్ లా ఆఫ్ కొరియా
సోర్స్ : <http://fs2.american.edu/reynolds/www/ADRegulations/Korea.pdf> 7.
ఇ.యు. యాంటిడంపింగ్ లీగల్ గైడ్, థర్డ్ ఎడిషన్, సెప్టెంబర్ 2015
సోర్స్ : file:///C:/Users/USER3/Downloads/0828D%20EU%20anti-dumping%20guide_d6.pdf 8. Fed

“సీబాస్ సేద్యం”పై రైతుల సమావేశం



△ రైతులనుద్దేశించి ప్రసంగిస్తున్న ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ అనిల్ కుమార్ పి.

క్యూబిల్లా చుట్టుపక్కల ఉన్న రైతులకు సీబాస్ సేద్యంపై అవగాహన కల్పించేందుకు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. రిజనల్ డివిజన్ విజయవాడలో సీబాస్ సేద్యంపై రైతులతో సమావేశం నిర్వహించింది. క్యూబిల్లా కలిడిండిలోని మండల ప్రజా పరిషత్ ఆఫీస్ లో మే 3వ తేదీన ఇది నిర్వహించింది. ఇది ఆక్యాలర్ వైవిధ్యకరణలో భాగంగా చేపట్టిన ఓ కార్యక్రమం.

ఆస్ట్రేలియాలో కేజ్ ఫార్మింగ్ ద్వారా సాగు చేస్తున్న బారాముండి (సీబాస్) పై ఆ దేశ నిపుణుడు శ్రీ స్టీవెన్ డేవియస్ తెలియజేశారు. ఆస్ట్రేలియాలో బహిరత కేజ్ ల ద్వారా ఆహారం అందిస్తున్న విధానాలను వివరించారు. సీబాస్ కు అంతర్జాతీయంగా ఉన్న మార్కెట్ గురించి వివరిస్తూ రైతులు నాణ్యతను పాటించాలని విజ్ఞప్తి చేశారు.

ఆక్వాకల్చర్ దృశ్యం

రైతుల నమోదు ప్రక్రియ పూర్తయిన తర్వాత ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ అనిల్ కుమార్ పి. సదస్సునుద్దేశించి ప్రసంగించారు. ఆక్వా కల్చర్ కు ప్రత్యామ్నాయంగా సీబాస్ సేద్యం ఆవశ్యకతను వివరించారు. రోయ్యలతో పోల్చినప్పుడు సీబాస్ కు మంచి మార్కెట్ ఉందని, రోగాల బెడద కూడా తక్కువైనని తెలిపారు. ఈ సందర్భంగా ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ఆధ్వర్యంలో నడుస్తున్న ఆర్.బి.సి.ఎ. గురించి వివరించారు. తమిళనాడు లోని సిర్కాల్లో ఉన్న సీబాస్ హేచరీ నుంచి సీడ్స్ అందిస్తామని వెల్లడించారు.

ఆంధ్రప్రదేశ్ ప్రభుత్వం చేపల పెంపకందార్లకు అందిస్తున్న ఆర్థిక సహాయం, మదతు గురించి ఆంధ్రప్రదేశ్ మత్స్య పరిశ్రమ శాఖ జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ యాకూబ్ భాషా వివరించారు.

సీబాస్ సేద్యంపై రైతులకు అవగాహన కార్యక్రమాలు చేపట్టిన ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.ను శ్రీ యాకూబ్ భాషా అభినందించారు. ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అందిస్తున్న సాంకేతిక సాయాన్ని రైతులు వినియోగించుకోవాలని సూచించారు. అంతేకాక రైతులకు పూర్తిస్థాయిలో అవగాహన కల్పించేందుకు ఒక ప్రదర్శన నిర్వహించాలని ఆయన ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.ను కోరారు. థాయిలాండ్ లో అనుసరిస్తున్న పాక్షిక బోను మరియు పాక్షిక

సీబాస్ ఫీడ్ కు సంబంధించిన ఫీడ్ కంపెనీ, ఉత్పత్తులకు సంబంధించి మెస్సర్స్ గ్రోవర్ ఫీడ్ కంపెనీ మేనేజర్ రాంబాబు వివరించారు. వాళ్ల కంపెనీ తయారు చేస్తున్న వివిధ రకాల సీబాస్ ఫీడ్ రకాలను ఆయన ప్రదర్శించారు.

సీడ్ లభ్యత, ఫీడ్ మేనేజ్ మెంట్, మార్కెటింగ్ సౌకర్యాలు, సాగు పద్ధతులు.. లాంటి అనేక అంశాలపై తమ సందేహాలను వక్రల నుంచి రైతులు నివృత్తి చేసుకున్నారు. సజీవ ఆహారంగా తిలాపియాను అందించడం వల్లే వచ్చే ఇబ్బందులను తెలియచేయడమే కాక రైతులకు దానిపై అవగాహన కల్పించారు.

విజయవాడ ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ బి.నరసింహా రావు ధన్యవాదాల తీర్మానంతో సమావేశం ముగిసింది.

బహిరంగ సేద్యంపై ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ ఆర్పిమాన్ లహారి తన స్వీయ అనుభవాన్ని వివరించారు. తక్షణ ఫలితాలను పొందేందుకు రైతులు ఈ విధానాన్ని అనుసరించాలని ఆయన సూచించారు. థాయిలాండ్ లో హెక్టారుకు 17 టన్నుల సీబాస్ దిగుబడి సాధిస్తున్నట్లు ఆయన తెలిపారు.

సీబాస్ సేద్యానికి సంబంధించి ఆర్.బి.సి.ఎ. రూపొందించిన హేచరీ, పెంపకం పద్ధతులపై నెల్లూరులోని ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. శాటిలైట్ సెంటర్ అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ జి.గణేష్ మాట్లాడారు. భారత్ లో సీబాస్ ఆక్వాకల్చర్ ప్రస్తుత పరిస్థితిని వివరించారు. సీబాస్ హేచరీ సాంకేతిక మెళకువలకు సంబంధించి ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.- ఆర్.బి.సి.ఎ. రూపొందించిన వాటిని విశదీకరించారు. కేజ్ ఫార్మింగ్ ప్రాముఖ్యత, కృత్రిమ ఆహారంతో ఫ్రైస్ ను విసర్జించడం, గ్రేడింగ్, ప్యాకింగ్ మరియు సీడ్ రవాణా.. తదితర అంశాలను తెలియజేశారు. సీబాస్ ఫార్మింగ్ కోసం కర్కెల్ లో ఆర్.బి.సి.ఎ. అవలంబిస్తున్న పద్ధతులను వివరించారు. సుస్థిర అభివృద్ధికోసం ఆక్వా సొసైటీల ఏర్పాటు ప్రాముఖ్యత గురించి, అందుకోసం ఎన్.ఎ.సి.ఎస్.ఎ. చేస్తున్న కృషి గురించి ఎన్.ఎ.సి.ఎస్.ఎ. సి.ఇ.ఓ. శ్రీ కె.షణ్ముఖ రావు తెలియజేశారు. అంతేకాక ఆక్వాకల్చర్ లో బి.ఎం.పి.ల ప్రాధాన్యతను వివరించారు.



▲ భాగస్వాములైన వారి దృశ్యం

పి.పి.పి. పద్ధతిలో ఉత్తరభారతంలో ప్రారంభమైన రోయ్యల తొలి ఫీడ్

వన్నమై రోయ్యల సాగుకోసం అందుబాటు ధరలలో నాణ్యమైన స్వదేశీ ఆహారాన్ని ఐ.సి.ఎ.ఆర్-సి.ఐ.బి.ఎ. అభివృద్ధి చేసింది. దీన్ని “వనమి ప్లస్” గా ప్రచారం చేస్తోంది. ఈ సాంకేతికతను మరింత అభివృద్ధి పరిచేందుకు, వాణిజ్య ఉత్పత్తులకోసం ప్రైవేటు పారిశ్రామికవేత్తలకు ప్రత్యేకత లేని ప్రాతిపదికన అందించబడుతోంది.

ఇందులో భాగంగా హర్యానాలోని భివాండిలో వనమి ప్లస్ ఉత్పత్తికోసం డాక్టర్ అత్తర్ ఆక్వా ఫీడ్ కొత్త మిల్లును ప్రారంభించింది. ఫీడ్ టెక్నాలజీకోసం సి.ఐ.బి.ఎ.తో ఒప్పందం కుదుర్చుకుండి. ఉత్తర భారతదేశంలో ఈ తరహా మిల్లు ఇదే మొదటిది. పంజాబ్, హర్యానా,

రాజస్థాన్ రాష్ట్రాలలోని లోతట్టు లవణ ప్రాంత రోయ్యల రైతులకు ఇది ఎంతో మేలు చేస్తుంది. ఇప్పటివరకూ దక్షిణభారత రాష్ట్రాల నుంచే వీళ్లు ఫీడ్ ను తెచ్చుకునేవారు.

మే 15వ తేదీన సి.ఐ.బి.ఎ. డైరెక్టర్ డాక్టర్ కె.కె.విజయన్, ఐ.సి.ఎ.ఆర్. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ జనలర్ డాక్టర్ ప్రవీణ్ పుత్ర ఈ ఫీడ్ మిల్లును ప్రారంభించారు. సి.ఐ.బి.ఎ. స్వదేశీ పరిజ్ఞానంతో రూపొందించిన ఈ మిల్లులో గంటకు 750 కిలోల ఫీడ్ ఉత్పత్తి చేయవచ్చు. రోజుకు ఇది 8-10 టన్నుల ఫీడ్ ను ఉత్పత్తి చేయగలదు. హర్యానా రాష్ట్రంలోని ఛర్కి దాద్రి జిల్లాలో దోఖి గ్రామంలో డాక్టర్ అత్తర్ ఆక్వా ఫీడ్ దీన్ని ఏర్పాటు చేసి తొలి రోజు నుంచే ఉత్పత్తి ప్రారంభించింది.

ఆక్వాకల్చర్ దృశ్యం



హర్యానాలో తొలి రొయ్యల ఫీడ్ మిల్లును 2018 మే 15వ తేదీన సి.ఐ.బి.ఎ. డైరెక్టర్ డాక్టర్ కె.కె.విజయన్ మరియు ఐ.సి.ఎ.ఆర్. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ జనరల్ డాక్టర్ ప్రవీణ్ పుత్ర సంయుక్తంగా ప్రారంభించారు.

మిల్లు ప్రారంభం సందర్భంగా హర్యానా, పంజాబ్, రాజస్థాన్ లోని రైతులతో సమావేశం ఏర్పాటు చేశారు. ఈ సందర్భంగా మాట్లాడిన డాక్టర్ కె.కె.విజయన్, ఫ్యాక్టరీ నుంచి నేరుగా వ్యవసాయ క్షేత్రానికి ఫీడ్ ను తీసుకెళ్లగలిగే సౌకర్యం ఇప్పుడు అందుబాటులోకి వచ్చిందన్నారు. ఏజెంట్లతో సంబంధం లేకుండా తామే స్వయంగా కంపెనీ నుంచి ఫీడ్ తీసుకెళ్లగలిగే సౌకర్యం రావడంతో రైతులకు 20 శాతం వరకూ ఆదాయం పెరుగుతుందన్నారు.

ఆక్వా రైతులకోసం సి.ఐ.బి.ఎ. అందిస్తున్న సాంకేతిక సహకారం గురించి ఐ.సి.ఎ.ఆర్ ఎ.డి.జి.(ఫిషరీస్) డాక్టర్ ప్రవీణ్ వివరించారు. అందుబాటు ధరలలో సి.ఐ.బి.ఎ. అభివృద్ధి చేసిన సాంకేతికతను ఆయన అభినందించారు. అంతేకాక ఉత్తర భారతదేశంలో రొయ్యల

ఉత్పత్తికయ్యే ఖర్చును తగ్గించేందుకు చేపట్టిన చర్యలను నొక్కి చెప్పారు. ఇది దేశంలో చిన్న మధ్య తరహా రైతులకు వరం లాంటిదని పేర్కొన్నారు.

ఉత్తర భారతదేశంలో తొలి రొయ్యల ఫీడ్ మిల్లును సంయుక్తంగా ఏర్పాటు చేసేందుకు దారి తీసిన పరిస్థితులను రొయ్యల రైతు మరియు డాక్టర్ అత్తర్ ఆక్వా ఫీడ్ మేనేజింగ్ పార్టనర్ శ్రీ వినోద్ పూనియా వివరించారు. రొయ్యల ఫీడ్ మిల్లు ఏర్పాటుకు ఎదురైన ఆటంకాలను తెలిపారు. అంతేకాక రికార్డు స్థాయిలో మిల్లు ఏర్పాటు చేసి ఫీడ్ ఉత్పత్తి చేసేందుకు సహకరించిన సి.ఐ.బి.ఎ. బృందానికి కృతజ్ఞతలు తెలిపారు.



ఉత్తర భారతంలోని తొలి ఫీడ్ మిల్ డాక్టర్ అత్తర్ ఆక్వా ఫీడ్ నుంచి విడుదలైన రొయ్యల ఆహారం

భారత్ లో తొలిసారి ఓపెన్ పాండ్ పద్ధతి ద్వారా సీబాస్ సాగును అభివృద్ధి చేసిన ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.



ఏషియన్ సీబాస్ ను ఒడ్డుకు చేర్చడం ఆరంభ కార్యక్రమంలో డా. ఎ. జయతిలక్, ఐఎఎస్

ఆక్వాకల్చర్ విభాగంలో దేశంలోనే తొలిసారిగా మెరైన్ ప్రొడక్ట్స్ ఎక్స్ పోర్ట్ డెవలప్ మెంట్ అథారిటీ (ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.) విజయవంతంగా ఓపెన్ పాండ్ కల్చర్ ద్వారా సాగువుతున్న ఏషియన్ సీబాస్ (లేట్స్ కాల్యారిఫెర్) విధానాన్ని ప్రదర్శించింది. సముద్ర ఆహార రంగంలో ఇది గణనీయమైన దిగుబడి సాధిస్తుందని, భారీ ఎగుమతులకు ఆస్కారం ఉన్న విభాగమని భావిస్తున్నారు. చిన్న మరియు మార్జిన్ రైతులు ఈ పద్ధతిని అవలంబించడం కాస్త ఖర్చుతో కూడుకున్న వ్యవహారం.

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ఆధ్వర్యంలోని పరిశోధన మరియు అభివృద్ధి (ఆర్ & డి) కేంద్రమైన రాజీవ్ గాంధీ సెంటర్ ఆఫ్ ఆక్వాకల్చర్ (ఆర్.జి.సి.ఎ.) పాండిచ్చేరిలోని కరైకల్ లో ఉన్న ప్రదర్శన శాలలో ప్రదర్శించింది. కేజ్ పద్ధతి ద్వారా సాగు చేసిన సీబాస్ దేశీయ మార్కెట్లో కిలో రూ.400 వరకూ పలుకుతోంది. ఓపెన్ పాండ్ కల్చర్ ద్వారా హెక్టారుకు 9.0 టన్నుల దిగుబడి సాధించే అవకాశం ఉంది.

ప్రదర్శన కేంద్రంలో సాగు చేసిన సీబాస్ మొదటి దిగుబడిని ఒడ్డుకు చేర్చే ప్రక్రియలో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ఛైర్మన్ డాక్టర్ ఎ.జయతిలక్ పాల్గొన్నారు. ఒడ్డుకు చేర్చిన సీబాస్ ఒక్కోటి సరాసరిన 1.5 నుంచి 2 కిలోల బరువు తూగింది. కరైకల్ లోని డెమాన్ స్ట్రీషన్ ఫామ్ నుంచి తొలి విడతలో ఒకేసారి 1.10 టన్నుల చేపలను ఒడ్డుకు చేర్చారు. సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తుల్లో 70 శాతానికి పైగా ఎగుమతి అవుతున్న రొయ్యలకు ఇది మంచి ప్రత్యామ్నాయంగా నిలుస్తుందని ఆయన వెల్లడించారు.

“ఆక్వాకల్చర్ లో వైవిధ్యత సుస్థిరకు మారంలాంటిది. ఈ తరహా వైవిధ్యమైన చేపలు ఆశాజనకంగా కనిపిస్తున్నాయి. సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులకు ఇవి మరింత సామర్థ్యాన్ని జోడించగలవు. హెక్టారుకు తొమ్మిది టన్నుల దిగుబడి రావడం నిజంగా

ప్రోత్సహించదగ విషయం. భవిష్యత్తులో సుస్థిరత మరియు పర్యావరణహిత పద్ధతులు అవలంబించడం ద్వారా ఉత్పత్తిని మరింత పెంచవచ్చు” అని ఆయన వివరించారు. అంతేకాక “ఈ తరహా జాతిని వాణిజ్యపరమైన ఉత్పత్తులకు అవసరమైన టెక్నాలజీని రైతులకు అందించేందుకు ఆర్.జి.సి.ఎ. త్వరలోనే కార్యాచరణ రూపొందిస్తోందని” అని వెల్లడించారు.

చెరువుల్లో సీబాస్ ను కేజ్ విధానం ద్వారా పెంచేందుకు అనుకూలంగా ఉంటుందని ఆర్.జి.సి.ఎ. అధ్యక్షులు డాక్టర్ ఎ.జయతిలక్, ఐ.ఎ.ఎస్. వివరించారు. అయితే పెట్టుబడి వ్యయం అధికం కావడంతో చిన్న, మధ్య తరహా రైతులకు లాభదాయకం కాదని వెల్లడించారు.

“అయితే బహిరంగ చెరువుల్లో పెంచడం ద్వారా చిన్న రైతులు తక్కువ పెట్టుబడి వ్యయంతో చేపట్టవచ్చు. కరైకల్ లో తొలిసారి ఈ తరహాలో సాగు చేయడం ద్వారా విజయవంతం అయ్యాయి” అని ఆయన తెలిపారు.

పాండిచ్చేరి ప్రభుత్వానికి చెందిన 4 హెక్టార్ల భూమిని లీజుకు తీసుకుని 2000 సంవత్సరంలో ఆర్.జి.సి.ఎ. ప్రయోగాత్మకంగా దీన్ని చేపట్టింది. 2002 నుంచి ఇక్కడ ఎన్నో మైలురాళ్లను అధిగమిస్తున్నాం. దేశానికి చెందిన ఎంతోమంది రైతులు, విద్యార్థులు, పరిశోధకులు మాత్రమే కాకుండా ఆస్ట్రేలియా, అమెరికా, ఫిలిప్పైన్స్, థాయిలాండ్, వియత్నాం లాంటి దేశాల నుంచి ఎంతోమంది శాస్త్రవేత్తలు, పారిశ్రామికవేత్తలు ఈ పరిశోధనా కేంద్రాన్ని సందర్శించారు.

ప్రస్తుతం సీబాస్ మరియు మడ్ క్రాబ్ ల పెంపకానికి సంబంధించిన పెంపకం పద్ధతులు, స్వీయ అనుభవానికి అత్యుత్తమ కేంద్రం. ఇప్పటివరకూ సుమారు 2000 మందికి పైగా ఇక్కడ శిక్షణ పొందారు.

ఆక్వాకల్చర్ దృశ్యం

కోబియా, ఆరెమియా, స్కాపి, తిలాపియా, పాంపానో, గ్రూపర్ మరియు రెడ్ స్నాపర్ లాంటి పలు జాతుల ఉత్పత్తికి అవసరమైన పెంపకం పద్ధతులు, నర్సరీ పెంపకం, పరిశోధన మరియు విత్తనోత్పత్తికి సంబంధించిన అంశాలపై ఆర్.జి.సి.ఎ. దృష్టి సారించిందని డాక్టర్ జయతిలక్ వెల్లడించారు. మంచినీటిలో పెంచేందుకు జి.ఐ.ఎఫ్.టి.తిలాపియా అనువైనది. మడ్ క్రాబ్, ఆరెమియా కూడా ఆక్వాకల్చర్ వైవిధ్యానికి దోహదపడుతుంది. ఇవి మహిళా పారిశ్రామికవేత్తలకు ముఖ్యంగా స్వయం సహాయక సంఘాలకు ఎంతో ఉపయోగపడతాయి.

2018లో తీరప్రాంత ఉత్పత్తుల ఎగుమతులు 11.35లక్షల మెట్రిక్ టన్నులు కాగా వాటి విలువ 6 బిలియన్ డాలర్లుగా నమోదయ్యాయి. గతేడాది నమోదైన 5.7 బిలియన్ డాలర్ల కంటే 300 మిలియన్ డాలర్లు ఇది అధికం. "అయితే ఇందులో 70 శాతంతో రొయ్యలే ప్రధాన పాత్ర పోషిస్తున్నాయి. ప్రస్తుతం ప్రారంభించిన బహిరంగ చెరువుల పద్ధతి ద్వారా భారతీయ ఆక్వాకల్చర్ రంగంలో లో వైవిధ్యతకు ఎంతో దోహదపడతాయి.



△ ఏసియన్ సీబాస్ పంట దృశ్యం

ఆక్వాకల్చర్ లో నిషేధిత యాంటి బయాటిక్స్ మరియు రొయ్యల ధరపై అవగాహన కార్యక్రమం



△ కార్యక్రమ దృశ్యం

భీమవరంలోని ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. సబ్ రిజనల్ కార్యాలయం ఆక్వాకల్చర్ లో నిషేధిత యాంటిబయోటిక్స్ వాడకంపైన, ఫార్మ్ గేట్ రేటు తగింపుపైనే అవగాహన కార్యక్రమం ఏర్పాటు చేసింది. పశ్చిమ గోదావరి జిల్లా పాలకొల్లులోని వ్యవసాయ మార్కెట్ యార్డ్ లో మే 10వ తేదీన ఈ కార్యక్రమం జరిగింది.

రైతులకు అవగాహన కల్పించడం, నిషేధిత యాంటిబయోటిక్స్ పై చర్చించడం, రొయ్యల సాగులో బి.ఎం.పి.ని ప్రవేశపెట్టడం,

ఫార్మ్ గేట్ ప్రైస్ ను తగించడం ఈ కార్యక్రమం యొక్క ముఖ్య ఉద్దేశం. ఈ కార్యక్రమంలో 40 మంది ప్రధాన రైతులు, అధికారులు పాల్గొన్నారు.

పాలకొల్లు ఎమ్మెల్యే డాక్టర్ నిమ్మల రామానాయుడు, ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. రిజనల్ డివిజన్ జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ అనిల్ కుమార్, పాలకొల్లు ఎ.ఎం.సి. చైర్మన్ జి.గాంధీ భగవాన్ రాజు, పశ్చిమ గోదావరి

ఆక్వాకల్చర్ దృశ్యం

జిల్లా మత్స్య శాఖ జాయింట్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ అంజలి, కాకినాడ ఎస్.ఐ.ఎఫ్.టి. అడిషనల్ డైరెక్టర్ మరియు ప్రిన్సిపల్ శ్రీ కోటేశ్వర రావు, కాకినాడ ఎస్.ఎ.సి.ఎస్.ఎ ముఖ్య కార్యనిర్వహణాధికారి శ్రీ కె.పణ్ణుభూ రావు, పశ్చిమ గోదావరి జిల్లా మత్స్య శాఖ డిప్యూటీ డైరెక్టర్ డాక్టర్ ఫణి ప్రకాష్, భీమవరం సబ్ రిజనల్ డివిజన్ ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ పి.శ్రీనివాసులు ఈ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నారు.

భీమవరం ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ పి.శ్రీనివాసులు కార్యక్రమాన్ని ప్రారంభిస్తూ అధికారులను ఆహ్వానించారు.. కార్యక్రమం ఉదేశ్యాన్ని వివరించారు.

2018లో పోల్చుతూ గత రెండేళ్లలో జరిగిన ఎగుమతులపై ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ అనిల్ కుమార్ పి. వివరించారు. ఆక్వాకల్చర్ లో ప్రస్తుతం ధరల తగ్గుదల, ప్రస్తుతం ఎదుర్కొంటున్న సమస్యలను ఆయన ప్రస్తావించారు. సముద్ర ఉత్పత్తులో ముఖ్యంగా రొయ్యలలో యాంటిబయోటిక్ నిల్వలు పెరిగిపోవడం వల్ల ఇలాంటి పరిస్థితులు ఎదురవుతున్నట్లు ఆయన

స్పష్టం చేశారు. యాంటిబయోటిక్స్ పై యూరోపియన్ తనిఖీలు పెరగడం, కంటెయినర్లను తిప్పిపంపిస్తుండడంతో రొయ్యల ఫామ్ గేట్ ధరలు తగ్గయని వివరించారు. ఆగ్నేయాసియాలో ఉత్పత్తి చేస్తున్న రొయ్యలకు మంచి ఆదరణ లభిస్తుండడంతో ఎగుమతుల మార్కెట్ పెరిగింది. దళారుల ప్రమేయాన్ని నివారించడానికి ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. రూపొందించిన ఫిష్ ఎక్స్పోజ్ పోరల్ ప్రారంభం గురించి, అమెరికా చేపట్టిన ఎస్.ఐ.ఎం.పి. ప్రోగ్రామ్ గురించి ఆయన వివరించారు.

సీడ్ మరియు ఫీడ్ ధరలను తగ్గించాలని పాలకొల్లు ఎమ్మెల్యే డాక్టర్ నిమ్మల రామానాయుడు ప్రభుత్వానికి విజ్ఞప్తి చేశారు. పౌల్ట్రీ, గుడ్ల ధరలను ప్రచురిస్తున్నట్లుగానే ప్రతిరోజూ రొయ్యల ధరలను కూడా ప్రస్తావించాలని ఆయన సూచించారు. ఎక్కువ మంది రైతులు ఎప్పుడూ నష్టాల్లోనే ఉంటున్నారని, ఎగుమతిదారులు, ఆహార ఉత్పత్తిదారులే లాభాలను ఆర్జిస్తున్నారని ఆయన తెలిపారు.

రొయ్యల సాగులో కోస్టల్ ఆక్వా కల్చర్ అథారిటీ (సి.సి.ఎ.)



కార్యక్రమ దృశ్యం

గురింపు లేని ఫీడ్ వాడుతుండడం వల్ల యాంటిబయోటిక్స్ చొరబడుతున్నాయని కాకినాడ ఎస్.ఐ.ఎఫ్.టి. ఫిషరీస్ అడిషనల్ డైరెక్టర్ మరియు ప్రిన్సిపల్ శ్రీ కోటేశ్వర రావు వెల్లడించారు. గుర్తింపులేని ఇలాంటి ఉత్పత్తుల్లో యాంటిబయోటిక్స్ ఉంటాయని, లేబుల్ పై అవి చూపించకపోవడంతో రైతులు గుర్తించలేకపోతున్నారని తెలియజేశారు. ఆక్వా షాపులపై రాష్ట్ర ప్రభుత్వం ఆకస్మిక తనిఖీలు, ఆశ్చర్యకర తనిఖీలు నిర్వహించడంతో పాటు తగిన చర్యలు తీసుకోవాలని సూచించారు.

ఈ పరిశ్రమ అభివృద్ధికి భాగస్వాములందరికీ సమాన పాత్ర ఉంటుందని పాలకొల్లు ఎ.ఎం.సి. చైర్మన్ శ్రీ గాంధీ భగవాన్ రాజు చెప్పారు. కొనుగోలు ధరలపై ప్రభుత్వానికి నియంత్రణ ఉండాలన్నారు. అన్ని ఆక్వాకల్చర్ ఉత్పత్తులకు తప్పనిసరిగా ప్రి హార్వెస్ట్ సర్టిఫికేట్లు ఉండాలని స్పష్టం చేశారు. యాంటిబయోటిక్స్ వాడినట్లు నిరారణ అయితే కనీసం మూడేళ్లపాటు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. నిషేధం విధించాలని సూచించారు. సరిపడా ప్రయోగశాల మరియు కోల్డ్ స్టోరేజ్ లను ఏర్పాటు చేసేందుకు ప్రభుత్వం

ముందుకు రావాలని ప్రతిపాదించారు.

యాంటిబయోటిక్స్ అవశేషాలున్న సీడ్ ను ఉత్పత్తి చేస్తున్న హేచరీలపై నిషేధం విధించడంతో పాటు శిక్ష వేస్తే మంచిదని మేడపాడుకు చెందిన ప్రగతిశీల రైతు శ్రీ బి. సూర్యనారాయణ రాజు అభిప్రాయపడ్డారు. యాంటిబయోటిక్ అవశేషాలున్నాయో లేదో తెలుసుకునేందుకు అన్ని ఉత్పత్తులను తప్పనిసరిగా ప్రభుత్వ ప్రయోగశాలలో పరీక్షించాలన్నారు.

రొయ్యల పెంపకం రైతులు అధిక ధరలు పొందేందుకు వీలుగా ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ఎంతో కృషి చేస్తోందని పాలకొల్లుకు చెందిన ప్రగతిశీల రైతు శ్రీ బి. వెంకట శేషయ్య వెలడించారు. పశ్చిమ గోదావరి జిల్లాలోని అన్ని మండల కేంద్రాల్లో ఆక్వా రైతులవరైనా విరాళాలిచ్చేందుకు ముందుకొస్తే ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ప్రయోగశాలలు, ఆఫీసులు రావాలని సూచించారు. నమోదు చేసుకున్న రైతులకు పాలకొల్లు ఎమ్మెల్యే డాక్టర్ నిమ్మల రామానాయుడు బంగారు కారులను అందించారు. భీమవరం ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ పి.శ్రీనివాసులు కార్యక్రమం ముగింపు ఉపన్యాసం ఇచ్చారు.

ఆంధ్రప్రదేశ్ లోని గుంటూరు జిల్లా వంకాయలపాడులోని సుగంధ ద్రవ్యాల పార్కులో కేజ్ పద్ధతి ద్వారా జి.ఐ.ఎఫ్.టి. తిలాపియా ప్రయోగ సాగు



▲ సాగుచేసిన తిలాపియా

పరిచయం

ఆంధ్రప్రదేశ్ లోని కృష్ణాజిల్లా మోనికొండలో జి.ఐ.ఎఫ్.టి. తిలాపియా ప్రాజెక్టును ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. - ఆర్.జి.సి.ఎ. చేపట్టింది. సంతానోత్పత్తిపై సాంకేతిక పరిజ్ఞానాన్ని అభివృద్ధి చేయడం, వ్యాప్తి చేయడమే లక్ష్యంగా ఇది పనిచేస్తోంది. జి.ఐ.ఎఫ్.టి. తిలాపియాను జన్యపరంగా మరింత మెరుగు పరిచేందుకు ఇక్కడ అన్ని పురుష సంతానాన్ని వేరు చేయడం జరుగుతుంది. జి.ఐ.ఎఫ్.టి ఆర్కియోక్రోమిస్ నిలోటికస్ జాతికి చెందినది మరియు ప్రపంచంలో వాణిజ్యపరంగా అంతరాత్రియంగా ఉత్పాదకపరంగా మెరుగైన సానంలో ఆహార చేపలో ఒకటి.

ఈ ప్రాజెక్టు కేంద్రంలో జి.ఐ.ఎఫ్.టి.కి చెందిన జెనెటిక్ న్యూక్లియస్ బ్రీడింగ్ సెంటర్ ఉంది. ఇది మలేషియాకు చెందిన వరల్డ్ ఫిష్ తో సాంకేతిక సహకారంతో ఏర్పడింది. ఈ ప్రాజెక్టు పూర్తిగా ఎంపిక చేసిన వంశపు సెలెక్షన్ బ్రీడింగ్ ను వేరు చేస్తుంది. ఇది దేశవ్యాప్తంగా అభివృద్ధి చెందుతున్న శాటిలైట్ కేంద్రాలు మరియు హేచరీలకు ఎంపిక చేసిన మంచి నాణ్యత కలిగిన జెర్మాప్లాస్మ్ ను సప్లై చేయడానికి ఎంతో ఉపయోగపడుతుంది. బ్రూడ్ స్టాక్ సప్లై చేయడంతో పాటు

నమోదు చేసుకున్న రైతులకు జి.ఐ.ఎఫ్.టి. తిలాపియా మేల్ సిడ్స్ ను అందిస్తారు. దేశంలో తిలాపియా ఆక్వాకల్చర్ సాగుకు సంబంధించిన శిక్షణ, కన్సల్టెన్సీ సర్వీసులను అందిస్తోంది.

ఆంధ్రప్రదేశ్, గుంటూరు జిల్లా వంకాయలపాడులోని సుగంధ ద్రవ్యాల పార్కులో కేజ్ కల్చర్ ప్రయోగం

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ఛైర్మన్ సూచనల మేరకు గుంటూరులోని స్పెసెస్ పార్క్ డిప్యూటీ డైరెక్టర్ పర్యవేక్షణలో చెరువుల్లో తిలాపియా పంపంకపై ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. - ఆర్.జి.సి.ఎ. విజయవంతంగా ప్రదర్శన నిర్వహించింది. 2017 అక్టోబర్ 17న ఆర్.జి.సి.ఎ. బృందం ఈ ప్రదేశాన్ని సందర్శించి నీటి స్వభావాన్ని తెలుసుకుని తిలాపియా సాగుకు అనుకూలంగా ఉంటుందని సిఫారసు చేసింది. కేజ్ కల్చర్ ద్వారా కొలనుల్లో జి.ఐ.ఎఫ్.టి. తిలాపియా సాగు చేయవచ్చని తెలిపింది.

కేజ్ లలో పెట్టిన పిల్లలను క్రమానుసారం సందర్శిస్తూ వాటి ఆరోగ్య పరిస్థితిని ఎప్పటికప్పుడు ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.-ఆర్.జి.సి.ఎ. అధికారులు పరిశీలించారు. సాగుకు సంబంధించిన పూర్తి వివరాలు కింద పొందుపరిచాం.

ఆక్వాకల్చర్ దృశ్యం

చెరువు వివరాలు	
చెరువు పూర్తి వైశాల్యం	0.8 acre(approx.)
చెరువుల సంఖ్య	1 nos
చెరువుల సైజు	70x50mts.
చెరువు అడ్డస్	
స్పెసెస్ పార్క్, ఎం.ఓ.సి.ఐ, ఎడ్లపాడు గ్రామం, గుంటూరు జిల్లా, ఆంధ్రప్రదేశ్	
స్టాకింగ్ తేదీ	14 nov 2017
హార్వెస్టింగ్ తేదీ	19 may 2018
కల్చర్ రోజులు	186 days
కేజ్ సైజ్	3x3x1 mts
మొత్తం నిల్వ చేసిన స్టాక్	120 nos
స్టాకింగ్ సమయంలో సైజ్	3.0 g
మొత్తం బయోమాస్ నిల్వ	360 g
మొత్తం సాగు చేసిన చేపలు (కేజ్ నుంచి)	76 nos
కేజ్ లలో బతికినవి (ఓపెన్ పాండ్ నుంచి వెళ్లిపోయినవి తీసివేయగా)	63%
మొత్తం సాగు చేసిన బయోమాస్	40 kg
హార్వెస్ట్ సమయంలో ఎబిడబ్ల్యు	550 g
గరిష్ట	750 g
కనిష్ట సైజు	500 g
వాడిన ఫీడ్	యూనో ఫీడ్
వాడిన ఫీడ్ పరిమాణం	45 kg
ఫీడ్ కన్వర్షన్ నిష్పత్తి	1 : 1.12



△ పెంచిన చేపలు

పరిశీలనలు

పెంపకం కాలంలో రూపం, వర్ణం మరియు పిల్ల ఆరోగ్యం ఎంతో బాగున్నట్లు తేలింది.

గుంటూరు స్పెసెస్ పార్క్ అధికారులు చేపట్టిన ఈ ప్రయోగాత్మక జి.ఐ.ఎఫ్.టి. తిలాపియా పెంపకం ఈ తరహా సరిహద్దు నీటి కుంటల్లో సాగు చేసేందుకు ఎంతో అనువైనది. నిరిష్ట ప్రాంతంలో అనుకూలంగా లేనప్పుడు దీన్ని ఎట్టి పరిస్థితుల్లో వాణిజ్య

అనుకూలతకోసం పరిగణించలేం. సరిహద్దులు కలిగిన నీటిలో జి.ఐ.ఎఫ్.టి. సాగు చేసేందుకు ఎంతో అనుకూలమని నిర్ధారణ అయింది. ఇది విజయవంతం కావడంతో మరిన్ని ప్రాంతాల్లో విస్తరించేందుకు అవకాశం ఉంది. అయితే ప్రభుత్వం నుంచి అనుమతులు పొందడంతో పాటు ఎం.ఓ.సి.ఐ.హెచ్ & ఎఫ్.డబ్ల్యు. నిబంధనల మేరకు పనిచేస్తే వాణిజ్య పరంగా లాభదాయకంగా ఉంటుంది.



నెల్లూరు జిల్లాలో ప్రారంభమైన ఆక్వా ఫార్మ్ నమోదు కార్డుల పంపిణీ



ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ అనిల్ కుమార్ పి. నుంచి ఆక్వాఫార్మ్ నమోదు కార్డును పొందుతున్న బి.ఎం.ఆర్. గ్రూప్ ప్రతినిధి శ్రీ ఎ. మురళీధర్., ఫార్మ్ మేనేజర్ శ్రీ ఎ.యశ్ పాల్ ను కూడా దృశ్యంలో చూడవచ్చు.

నెల్లూరు జిల్లాలోని గ్రామస్థాయి సమావేశాల్లో ఆక్వా ఫార్మ్ నమోదు కార్డులను పంపిణీ చేసే కార్యక్రమాన్ని నెల్లూరులోని ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. శాటిలైట్ కేంద్రం ప్రారంభించింది. మాస్టర్ కార్డుతో ఒప్పందం కలిగిన పి.హెచ్.టి. కార్డులో క్యూ.ఆర్. కోడ్ ఉంటుంది. ఇందులో రైతుకు సంబంధించిన ప్రాథమిక సమాచారంతో పాటు, చెరువు ఉండే ప్రాంతం (జి.పి.ఎస్.తో అనుసంధానమైన ప్రాంతం) తదితర వివరాలుంటాయి.

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. ఫార్మ్ రసీదును అందిస్తోంది. ఇది ఇప్పుడు డిజిటల్ ఫామ్ లో అందించడం జరుగుతోంది. క్యూ.ఆర్. కోడ్ అప్లికేషన్ / స్కానర్ ద్వారా చదివే అవకాశం ఉంది. దీని ద్వారా ఫార్మ్ లో సాగవుతున్న ఉత్పత్తిని గుర్తించగల సామర్థ్యాన్ని అమలు చేయడం దీని వెనకున్న ప్రధాన ఉద్దేశం. భారత్ నుంచి దిగుమతి చేసుకుంటున్న చాలా విదేశాలు పలు కారణాలతో ఉత్పత్తిని వ్యతిరేకిస్తుండడంతో ఈ తరహా ఏర్పాట్లు అనివార్యమయ్యాయి. ఈ తరహా ఫార్మ్ నమోదు

కార్డును నెల్లూరు జిల్లాలో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. విజయవాడ రీజనల్ డివిజన్ జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ పి.అనిల్ కుమార్ ప్రారంభించి బి.ఎం.ఆర్. ఇంప్లెక్స్ కు ఏప్రిల్ 18వ తేదీన తొలిసారిగా అందించారు.

మే 8, 9 తేదీల్లో అనంతరం కుడితిపాలెం తూర్పు, పశ్చిమ మరియు గంగపట్టినలలో గ్రామస్థాయి సమావేశాలు ఏర్పాటు చేసింది. రైతుల నుంచి గుర్తింపు కార్డులు తీసుకుని వారికి 101 ఆక్వా ఫార్మ్ నమోదు కార్డులను అందించింది. అనంతరం యాంటిబయోటిక్స్ పై అవగాహన కార్యక్రమాలు ప్రారంభించింది.

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.లో నమోదు అయ్యేందుకు పలువురు రైతులు ఆసక్తి చూపించారు. కొత్తగా 12 మంది రైతులు తమను నమోదు చేయాల్సిందిగా సమావేశంలో దరఖాస్తు చేసుకున్నారు. కుడితిపాలెం తూర్పు, పశ్చిమ గ్రామాల సమావేశానికి 80 మంది రైతులు, గంగపట్టినం గ్రామ సమావేశానికి 40 మంది రైతులు హాజరయ్యారు.

నెల్లూరు జిల్లాలో ప్రారంభమైన ఆక్వా ఫార్మ్ నమోదు కార్డుల పంపిణీ

1961 భారత ప్రభుత్వ (వాణిజ్య కేటాయింపు) నిబంధనల్లో భారత ప్రభుత్వం సవరణలు సూచించింది. 2018 మే 7న వాణిజ్య శాఖలో “డైరెక్టరేట్ జనరల్ ఆఫ్ యాంటి డంపింగ్ అండ్ అల్టైడ్ డ్యూటీస్” స్థానంలో “డైరెక్టరేట్ జనరల్ ఆఫ్ ట్రేడ్ రెమిడీస్” పేరును ప్రతిపాదించింది. డైరెక్టరేట్ జనరల్ ఆఫ్ ట్రేడ్ రెమిడీస్ (డి.జి.టి.ఆర్.) ఏర్పాటు వ్యవస్థలన్నిటినీ ఒకే గొడుగు కిందికి తీసుకువచ్చినట్లుంది. తద్వారా భారత్ లో జాతీయస్థాయిలో సమగ్ర మరియు వేగవంతమైన వాణిజ్య రక్షణ యంత్రాంగం ఏర్పడినట్లుంది. వాణిజ్య శాఖలో వ్యాపార నిబంధనల సవరణలకు సంబంధించి తగిన రక్షణ చర్యలు తీసుకోవాలని సూచించింది.

ప్రస్తుతం డైరెక్టరేట్ జనరల్ ఆఫ్ యాంటి డంపింగ్ అండ్ అల్టైడ్ డ్యూటీస్ (డి.జి.ఎ.డి.) యాంటి డంపింగ్ మరియు సి.వి.డి. కేసులను, డైరెక్టరేట్ జనరల్ ఆఫ్ సేఫ్ గార్డ్స్ (డి.జి.ఎస్.) రక్షణ చర్యలను, డి.జి.ఎఫ్.టి. పరిమాణాత్మక పరిమితి రక్షణ చర్యలను చూస్తోంది. కాబట్టి డి.జి.టి.ఆర్. సృష్టించడం ద్వారా దేశీయ పరిశ్రమలో ఒక స్థాయి వేదిక ఏర్పడినట్లుంది. గత మూడేళ్లలో, 130కి పైగా యాంటి డంపింగ్ / కౌంటర్ వెయిలింగ్ డ్యూటీ / సేఫ్ గార్డ్ కేసులను భారత్ నమోదు చేసింది. ఈ తరహా సంఘటనలు పెరుగుతుండడం, అన్యాయమైన వాణిజ్య పద్ధతులు అవలంబించడం లాంటి వాణిజ్య పరిశ్రమకు అనుబంధంగా డి.జి.టి.ఆర్. పనిచేస్తుంది. డి.జి.టి.ఆర్. సిఫారసు చేసిన యాంటి డంపింగ్, కౌంటర్ వెయిలింగ్, సేఫ్ గార్డ్ డ్యూటీలపై రెవెన్యూ శాఖ పరిశీలించి నిర్ణయం తీసుకుంటుంది. దేశీయ పరిశ్రమకు ఉపశమనం కలిగించడానికి తీసుకునే సమయాన్ని డి.జి.టి.ఆర్. గణనీయంగా తగ్గిస్తుంది.

ఎస్.టి.సి. కింద ఇన్ ఫుట్ సబ్సిడీ పంపిణీ మరియు గిల్ నెట్ ఫిషింగ్ పై శిక్షణ మరియు ప్రదర్శన www.phdcci.in

అలియార్ రిజర్వాయర్ దగర, తమిళనాడు

తమిళనాడు లోని అలియార్ డ్యామ్ వద్ద షెడ్యూల్డ్ ట్రైబ్ కాంపొనెంట్ (ఎస్.టి.సి.) పథకం కింద ఆయకటు పరిధిలోని మత్స్యకారులకు ఇన్ ఫుట్ పంపిణీని ఏప్రిల్ 18, 2018న చేపట్టారు. తమిళనాడు ఫిషరీస్ డెవలప్ మెంట్ కార్పొరేషన్ (టి.ఎన్.ఎఫ్.డి.సి.) అధికారులు, ఐ.సి.ఎ.ఆర్-సి.ఐ.ఎఫ్.టి. శాస్త్రవేత్తలు, మత్స్యకారులు ఈ కార్యక్రమంలో పెద్ద ఎత్తున పాల్గొన్నారు. వనరుల వినియోగ సామర్థ్యం యొక్క ఆర్థిక మూల్యాంకనం మరియు రిజర్వాయర్ పర్యావరణ వ్యవస్థ నిర్వహణ లో భాగంగా ఈ కార్యక్రమం ఏర్పాటైంది. టి.ఎన్.ఎఫ్.డి.సి. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ మరియు మేనేజర్ శ్రీ కృష్ణమూర్తి ప్రారంభోపన్యాసంతో కార్యక్రమం ప్రారంభమైంది. కార్యక్రమ ఉద్దేశాలను ఐ.సి.ఎ.ఆర్-సి.ఐ.ఎఫ్.టి. శాస్త్రవేత్త శ్రీ వి.చంద్రశేఖర్ మత్స్యకారులకు వివరించారు. చేపల ఉత్పత్తిని పెంచేందుకు ప్రామాణిక గిల్ నెట్ వాడకం యొక్క ప్రాముఖ్యతను ఆయన నొక్కి చెప్పారు. అలియార్ ఆనకట్ట వద్ద ఏడాది పొడవునా పనిచేస్తున్న ఎనిమిది ఫిషింగ్ యూనిట్లకు ఫిషింగ్ గేర్, కోరకీల్, వెయిటింగ్ బ్యాలెన్స్, లైఫ్ బాయ్ వంటివాటిని పంపిణీ చేశారు. చేపల వాంఛనీయ దిగుబడికోసం గిల్ నెట్ వాడక పద్ధతులు మరియు అనుసరించదగ సూచనలను ఐ.సి.ఎ.ఆర్-సి.ఐ.ఎఫ్.టి. శాస్త్రవేత్త శ్రీ ఎస్.చిన్నదురై మత్స్యకారులకు వివరించారు. సరైన సైజ్ ఉన్న చేపలు పట్టేందుకు 120మి.మీ., 240మి.మీ., సైజ్ ఉన్న రెండు రకాల గిల్ నెట్ లను వినియోగించాలని ఆయన మత్స్యకారులకు సూచించారు. 110మి.మీ. కంటే ఎక్కువ సైజ్ ఉన్న గిల్ నెట్ లను వాడడం ద్వారా కిలో లేదా అంతకంటే తక్కువైన చేపలు రాకుండా ఉంటాయని తెలిపారు. ఆనకట్ట ప్రాంతంలో ఏప్రిల్

19, 2018న ప్రామాణిక గిల్ నెట్ వినియోగం మరియు చేపలు పట్టేందుకు కోరకీల్ వాడక పద్ధతులను ఐ.సి.ఎ.ఆర్-సి.ఐ.ఎఫ్.టి. టెక్నికల్ అధికారి శ్రీ పి.ఎస్.నోబి ప్రదర్శించారు. తమిళంలో చేపలు పట్టడంలో గిల్ నెట్ వాడకంపై తమిళంలో ప్రచురించిన బ్రోచర్ ను ఆనకట్ట వద్ద మత్స్యకారులకు అందజేశారు. దినమయి, దినమలర్ లాంటి సానికీ దినపత్రికలలో ఈ కార్యక్రమం ప్రముఖంగా ప్రచురితమైంది. అంతేకాక తక్కువ ఖర్చులోనే నాణ్యమైన రొయ్యలను చేపట్టవచ్చని ఓ సీనియర్ అధికారి చెప్పారు.

కంజిరపురు వద్ద, కేరళ

ఏప్రిల్ 20, 2018న కించిరపురులో మత్స్యకారులకు ఇన్ ఫుట్ పంపిణీ కార్యక్రమం జరిగింది. కేరళ ప్రభుత్వ మత్స్యశాఖ ప్రతినిధులు శ్రీ వి.చంద్రశేఖర్, శ్రీ ఎస్.చిన్నదురై, టెక్నికల్ అధికారి శ్రీ పి.ఎస్.నోబి, ఐ.సి.ఎ.ఆర్.-సి.ఐ.ఎఫ్.టి. టెక్నికల్ అసిస్టెంట్ శ్రీ కె.డి.సంతోష్ తదితరులు ఈ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నారు. “ వనరుల వినియోగ సామర్థ్యం యొక్క ఆర్థిక మూల్యాంకనం మరియు రిజర్వాయర్ పర్యావరణ వ్యవస్థ నిర్వహణ లో భాగంగా ఈ కార్యక్రమం ఏర్పాటైంది. గిల్ నెట్ ఫిషింగ్ పై సాంకేతిక సమాచారం తేలిపి మలయాళం బ్రోచర్ ను ఈ సందర్భంగా మత్స్యకారులకు పంపిణీ చేశారు. ఏడాది పొడవునా కింజిరపురులో 17 మత్స్యకార యూనిట్లు పనిచేస్తున్నాయి. కార్యక్రమంలో మత్స్యకారులతో చర్చాగోష్టి జరిగింది. తాజా చేపలను శుభ్రపరిచేందుకు, కత్తరించేందుకు ప్రత్యేక కౌంటర్ ఏర్పాటు చేయాలని మత్స్యకారులు కోరారు. మాతృభూమి, మలయాళ మనోరమ దినపత్రికల్లో ఈ కార్యక్రమంపై వార్తలు ప్రచురితమయ్యాయి.

-CIFT

ఫిష్ వర్కర్స్ సొసైటీతో ఒప్పందం “విలువ జోడించిన చేపల ఉత్పత్తుల తయారీ” కోసం 2018 మార్చి 24న తేదీన ఐ.సి.ఎ.ఆర్-సి.ఐ.ఎఫ్.టి. కి చెందిన విశాఖపట్నం రీసెర్చ్ ఇనిస్టిట్యూట్ మరియు మంగమాలిపెట్ట సముద్ర ఫిష్ వర్కర్స్ సొసైటీ మధ్య అవగాహన ఒప్పందం కుదిరింది. “ మత్స్య పరిశ్రమాభివృద్ధిలో భాగంగా చిన్న తరహా మత్స్యకారుల జీవనోపాది భద్రత కోసం స్టాల్ ఇ.డి.సి. మోడల్” ను అభివృద్ధి చేయడంలో భాగంగా ఇది చేపట్టారు. విశాఖపట్నంలోని తీరప్రాంత గ్రామానికి చెందిన గుర్తింపు సంఘం ఇది. సొసైటీలోని మత్స్యకారులకు ప్రత్యేక సిల్ డెవలప్ మెంట్ ప్రోగ్రామ్ అందించడంతో పాటు చేపలతో తయారు చేసే ప్రత్యేక వంటకాలైన ఫిష్ బర్లర్లు, ఫిష్ నమోసా, ఫిష్ కట్ లెట్లు, ఫిష్ ఫింగర్లు, స్ట్రెచ్ ప్రిమ్.. తదితరాలపై ప్రత్యేక శిక్షణ ఇస్తారు. ఐ.సి.ఎ.ఆర్.-సి.ఐ.ఎఫ్.టి. డైరెక్టర్ డాక్టర్ సి.ఎన్.రవిశంకర్ సమక్షంలో ఈ ఒప్పందం జరిగింది.

-సి.ఐ.ఎఫ్.టి.

న్యూస్ స్కెక్టమ్

క్రమ సంఖ్య	వివరాలు	ధర (రూ.లలో)
పత్రికలు		
1	ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. న్యూస్ లెటర్ - వార్షిక చందా	1000.00
సాధారణ ప్రచురణలు		
2	ఎక్స్ పోర్ట్ డైరెక్టరీ - డిజిటల్ సిడి	50.00
3	ఇండియన్ సిఫుడ్ - ప్రొడక్ట్ కేటలాగ్	150.00
4	కాఫీ టేబుల్ బుక్	900.00
ఆర్నమెంటల్ ఫిష్ - ప్రచురణలు		
5	ఆర్నమెంటల్ ఫిష్ బ్రీడింగ్ / ట్రేడింగ్ డైరెక్టరీ	25.00
6	వాటర్ క్వాలిటీ ఇన్ ది ఆర్నమెంటల్ ఆక్వాటిక్ ఇండస్ట్రీ	125.00
7	ఇంటర్నేషనల్ ట్రాన్స్ పోర్ట్ ఆఫ్ లైవ్ ఫిష్ ఇన్ ది ఆర్నమెంటల్ ఆక్వాటిక్ ఇండస్ట్రీ	125.00
8	లైవ్ ఫుడ్ కల్చర్స్ ఫర్ ది ఆర్నమెంటల్ ఆక్వాటిక్ ఇండస్ట్రీ	125.00
9	బయో సెక్యూరిటీ ఇన్ ది ఆర్నమెంటల్ ఆక్వాటిక్ ఇండస్ట్రీ	125.00
10	లివింగ్ జెవెల్స్ - ఎ హ్యాండ్ బుక్ ఆన్ ది ఫ్రెష్ వాటర్ ఆర్నమెంటల్ ఫిష్	150.00
ఆక్వాకల్చర్ - ప్రచురణలు		
11	డిసిజెస్ ఇన్ బ్రాకిష్ వాటర్ ఆక్వాకల్చర్	100.00
12	డిసిజెస్ ఆఫ్ కల్చర్డ్ ష్రింప్ అండ్ ప్రాన్ ఇన్ ఇండియా	100.00
13	బ్రీడింగ్, సిడ్ ప్రొడక్షన్ అండ్ ఫార్మింగ్ ఆఫ్ మడ్ క్రాబ్	50.00
14	హీచరీ సిడ్ ప్రొడక్షన్ & ఫార్మింగ్ ఆఫ్ కోబియా - ఇనిషియేటివ్	50.00

గరిష్ట పరిమాణంలో సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులు 6 బిలియన్ డాలర్ల ఆల్ టైం హైని తాకే అవకాశం: ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.



2017-18లో భారత్ నుంచి తీరప్రాంత ఎగుమతులు 6 బిలియన్ డాలర్లు దాటే అవకాశముంది. వీటి పరిమాణం 1.27 మిలియన్ టన్నులు తాకవచ్చు. అధికారిక లెక్కలను మెరైన్ ప్రొడక్ట్స్ ఎక్స్ పోర్ట్ డెవలప్ మెంట్ అథారిటీ (ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ.) ఇంకా వెల్లడించాల్సి ఉంది. 2017-18 ఏప్రిల్ - జనవరి మధ్య 5.64 బిలియన్ డాలర్ల విలువైన సముద్ర ఉత్పత్తులను భారత్ ఎగుమతి చేసింది. గతేడాది 4.98 బిలియన్ డాలర్లతో పోల్చితే ఇది 13.27 శాతం అధికం.

“2017-18లో భారత్ నుంచి తీరప్రాంత ఎగుమతులు 6 బిలియన్ డాలర్లు దాటే అవకాశముంది. వీటి పరిమాణం 1.27 మిలియన్ టన్నులు తాకవచ్చు. ఆక్వాకల్చర్ లో కొత్త పరిణామాలైన ఎ.క్యూ.ఎఫ్.(ఆక్వాటిక్ క్యారంటైన్ ఫెసిలిటీ) లాంటి వాటిని విస్తరించడం ద్వారా 2022 నాటికి సముద్ర ఎగుమతులు 10 బిలియన్ డాలర్లను చేరుకునే అవకాశం ఉంది” అని చెన్నైలోని నీలాంగరై లో ఉన్న ఎ.క్యూ.ఎఫ్. ఫేజ్ - 4 విస్తరణ శంకుస్థాపన కార్యక్రమంలో ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. చైర్మన్ ఏ.జయతిలక్ వెల్లడించారు. ఈ కార్యక్రమంలో పశు సంవర్ధక, డెయిరీ మరియు మత్స్య శాఖ సెక్రటరీ తరుణ్ శశిధర్ కూడా పాల్గొన్నారు. దిగుమతి చేసుకున్న పసిఫిక్ వైట్ ష్రింప్ (ఎల్. వన్నమై)ని విస్తృతంగా సాగు చేయడంలో భాగంగా ఎ.క్యూ.ఎఫ్.ను ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. విస్తరిస్తోంది. దేశంలో ఏటా 0.3-0.35 మిలియన్ టన్నులు దిగుబడి సాధించడంతో

న్యూస్ స్కెక్టమ్

పాటు సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తుల ద్వారా అత్యధిక ఆదాయాన్ని పొందడమే దీని ఉద్దేశం.

ఎల్.వన్నమైని వెబ్ లెగ్ ప్రింప్ లేదా కింగ్ ప్రాన్ అని కూడా పిలుస్తారు. దీనికి అమెరికా, యూరోప్ తో పాటు ప్రపంచ మార్కెట్లలో విపరీతమైన డిమాండ్ ఉంది. దీని సంతానపు నిల్వలు ప్రధానంగా అమెరికా నుంచి దిగుమతి అవుతాయి. ఈ స్థానికేతర జాతిని భారత్ లో ప్రవేశ పెట్టడానికి, దాని నియంత్రణను సులభతరం చేయడానికి నీలాంకరైలో ఎ.క్యూ.ఎఫ్.ను 2009లో ప్రారంభించారు.

ఎం.పి.ఇ.డి.ఎ. పరిశోధన మరియు అభివృద్ధి విభాగమైన రాజీవ్ గాంధీ సెంటర్ ఆఫ్ ఆక్వా కల్చర్ (ఆర్.జి.సి.ఎ.) ఎ.క్యూ.ఎఫ్.ను

ఏర్పాటు చేసింది. విస్తరించిన కేంద్రంలో ఆరు క్యూబిక్ మీటర్ల స్వీకరణ కేంద్రాలు, ఒక ప్యాకింగ్ ఏరియాతో పాటు ఒక ధూమపాన గది ఉంది.

ఈ అదనపు సామర్థ్యం ఏడాదికి 1,23,750 బ్రూడర్లను నిర్బంధించడానికి దోహదపడుతుంది. నీలివిష్ణవంలో భాగంగా భారతదేశంలో ఆక్వాకల్చర్ ను ప్రోత్సహించేందుకు, అభివృద్ధి చేసేందుకు వ్యవసాయ మంత్రిత్వ శాఖ ఎ.క్యూ.ఎఫ్.కు నిధులు ఇస్తోంది. గుజరాత్, ఒడిశా, మహారాష్ట్ర, కేరళ లాంటి సంభావ్య రాష్ట్రాల్లో ఎల్.వన్నమై సాగు చేసేందుకు ఉపయోగపడుతుంది.

-www.business-standard.com

రొయ్యల ధరలు 20శాతం పడిపోవడంతో భారీగా నష్టపోయిన సముద్ర ఆహార ఎగుమతిదారులు

ఆక్వాకల్చర్ లో నెలకొన్న సంక్షోభంపై చర్యలు తీసుకోవాలని ఆంధ్రప్రదేశ్ ముఖ్యమంత్రి శ్రీ ఎన్.చంద్రబాబునాయుడు కేంద్రానికి విజ్ఞప్తి చేశారు. సేకరణ ధరలు సిరికరించడానికి, కార్యవరణ ప్రణాళిక రూపొందించాల్సిందిగా ఆయన కేంద్రాన్ని కోరారు. 5 బిలియన్ డాలర్ల సముద్ర ఆహారోత్పత్తుల ఎగుమతుల సరఫరా పదతిలో రొయ్యల ఎగుమతి విధానాలు ప్రభావితం చేస్తున్నాయి. నేలచూపులు చూస్తున్న ఎగుమతుల వల్ల ఎగుమతిదారులు ప్రభావానికి లోనవుతున్నారు.

గత రెండు నెలల నుంచి రొయ్యల ఎగుమతి ధరలు 20 శాతానికి పైగా పడిపోయాయి. దేశీయ సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులలో వీటిదే ప్రధాన పాత్ర. వియత్నాం, థాయిలాండ్, ఈక్వెడార్ లాంటి పోటీ దేశాల్లో ఉత్పత్తి భారీగా పెరగడమే ఇందుకు కారణం.

గత సంవత్సరంతో పోల్చితే కీలక రకాల ధరలలో కిలోకు 2 డాలర్లు (30శాతం) పడిపోయాయని ఎగుమతిదారులు ఆందోళన చెందుతున్నారు. ఓరకం రొయ్యలైతే కిలో 5.40 డాలర్లు పలుకుతోంది. గతేడాదితో పోల్చితే ఇది 30 శాతం తక్కువ. దీన్నిబట్టి పరిస్థితిని అర్థం చేసుకోవచ్చు అని ఓ రైతు వెల్లడించారు. పడిపోతున్న రూపాయి విలువ కూడా పెద్దగా దోహదపడలేకపోయిందని ఎగుమతిదారుడు చెప్పారు.

రొయ్యల రైతులు, ముఖ్యంగా ఆంధ్రప్రదేశ్ లో ఏడాదికి మూడు పంటల బదులు ఒకసారి మాత్రమే దిగుబడి తీయాల్సిన పరిస్థితి ఏర్పడింది. వారు తీవ్రంగా నష్టాలు మూటగట్టుకుంటున్నారు. అంతేకాక చేపల ఫిడ్ ఉత్పత్తిదారులు కూడా దీని తీవ్రతను భరిస్తున్నారు. హేచరీ యజమానులు కూడా దీని ప్రభావానికి లోనవుతున్నారు.

“గత ఆరిక సంవత్సరంతో పోల్చితే భారతీయ రొయ్యల ఎగుమతి ధరలు 20 శాతానికి పైగా తగ్గాయి. దీనివల వాస్తవ ఎగుమతి ఆదాయం ప్రభావితమయ్యే అవకాశం ఉంది. గత రెండేళ్లతో పోల్చితే ఇదేమంత మంచి పరిణామం కాదు. ఈ డిమాండ్ ను తీర్చడానికి సమయం పడుతుంది. దిగజారుతున్న ప్రస్తుత పరిస్థితులను తట్టుకొనగలిగే శక్తి ఉన్నవాళ్లే ఇప్పుడు మనుగడ సాధించగలరు” అని ఓ ఎగుమతిదారుడు తెలిపారు. ఈ ఏడాది టర్నోవర్ లో గణనీయమైన తగుదల ఉంటుందని ఓ ఎగుమతి కంపెనీ అధికారి వెల్లడించారు. క్రీసెల్ రిసెర్చ్ నివేదిక ప్రకారం ఈ ఏడాది సముద్ర ఆహార ఎగుమతులు 17-18 శాతం పెరుగుతాయని అంచనా. 2017లోని 23 శాతం, 2018లోని 25 శాతం రేట్లతో పోల్చితే ఇవి 500-700 బిలియన్



పాయింట్లు (బిలియన్) తక్కువ కావడం గమనార్హం. వాస్తవంగా అమెరికాకు ఎగుమతయ్యే వాటిలో (డాలర్ల పరంగా) రొయ్యలు 70 శాతంగా ఉన్నాయి. ఇవి కూడా 2019లో 10 శాతం తగ్గుతాయని అంచనా.

ఆక్వాకల్చర్ లోని భయానక పరిస్థితిపై ఆంధ్రప్రదేశ్ ముఖ్యమంత్రి ఎన్.చంద్రబాబునాయుడు దృష్టి సారించారు. రొయ్యల ఎగుమతులలో దేశంలోనే ఆంధ్రప్రదేశ్ అగ్రస్థానంలో ఉంది. దీంతో తగిన కార్యవరణ ప్రణాళికతో పాటు సేకరణ ధరలను సిరికరించేందుకు కేంద్రం ముందుకు రావాలని ఆయన విజ్ఞప్తి చేశారు. ధరలు మరింత పడిపోకుండా ఉండడానికి కేంద్రం వెంటనే రష్యా, దక్షిణ కొరియా, ఆస్ట్రేలియా లాంటి కొత్త వాణిజ్య మార్కెట్లు అన్వేషించాలని సూచించారు. యాంటిబయోటిక్ అవశేషాలకు సంబంధించిన సమస్యల కారణంగా ప్రధాన మార్కెట్లకు ఎగుమతులు భారీగా క్షీణించాయి. అమెరికాకు రొయ్యలు ఎగుమతి చేసే దేశాల్లో భారత్ అగ్రస్థానం పొందింది. అయితే ఇది ధరల తగ్గుదలకు చెక్ పెట్టడంలో సహాయపడలేకపోయింది.

రొయ్యల ఉత్పత్తిదారులు, శుద్ధి చేసే వాళ్లు మరియు ఎగుమతిదారుల మధ్య దళారులను నివారించేందుకు తగిన వ్యవస్థను రూపొందించాలంటూ కేంద్ర వాణిజ్య శాఖ మరియు పరిశ్రమల శాఖ మంత్రి సురేష్ ప్రభుకు ముఖ్యమంత్రి చంద్రబాబునాయుడు లేఖ రాశారు. చేపల ఆహారం, లైమ్, బ్లీచింగ్ పౌడర్, మందులు, రోజువారీ ఖర్చులు మరియు కరెంటు లాంటివన్నీ పెరిగిపోయాయి మరియు రొయ్యల ధరలు పడిపోయిన ప్రభావం ఒడిషాలోని రొయ్యల రైతులపై కూడా పడింది. ఈ విషయంలో సీఎం నవీన్ పట్నాయక్ సహాయం కోరుతూ వారు నిరసనలు నిర్యహిస్తున్నారు. రొయ్యలకు కనీస మద్దతు ధర కల్పించడం లేదా కిలో కనీస మద్దతు ధరకు రూ.40 సబ్సిడీ ఇవ్వాలని వారు డిమాండ్ చేశారు.

-www.business-standard.com

ఆక్వా ప్రభావం

సమాజ శ్రేయస్సు కోసం ఏదైనా చేయడం, లాభం ఇచ్చే వ్యాపారం చేయడం పరస్పర ప్రత్యేకమైన ఆలోచనలు కావని మినియా ఫటర్లీ లీలారమణి చెబున్నారు.

గత ఆరిక సంవత్సరంలో భారత్ 5.7 బిలియన్ డాలర్ల సముద్ర ఆహారోత్పత్తులను ఎగుమతి చేసింది. సుదీర్ఘ తీరం కలిగిన భారత్ లో సగటున 10-15 శాతం పెరుగడంతో అభివృద్ధి చెందుతున్న పరిశ్రమ ఇది. అయినా ఇప్పటికీ ఇది దళారులు. మార్కెట్ అసమానత, సరైన గమనం, పారదర్శకత లేక ఇబ్బంది పడుతోంది.

భారత్ లో వ్యాపారులు, సముద్ర ఆహార ఎగుమతిదారులు అమ్మకాల ద్వారా భారీగా లబ్ధి పొందుతున్నారు కానీ రైతులు మాత్రం లబ్ధి పొందడం లేదు. మార్కెట్ లో పారదర్శకత లేకపోవడం వల్ల, బ్యాంకింగ్ మరియు ఆరిక రంగం నుంచి తగినంత మద్దతు లేకపోవడం, శీతలీకరణ గోడౌన్లలోకి ప్రవేశం లేకపోవడం, ఎగుమతుల మార్కెట్ లో ఎదురవుతున్న ఇబ్బందులు .. లాంటి వాటివల్ల వారంతా ఇబ్బంది పడుతున్నారు. ప్రభుత్వం ప్రారంభించిన ఆన్ లైన్ ఫిష్ ఎక్స్పోజ్ కార్యక్రమం కూడా తెల్ల ఏనుగులాగే మిగిలిపోయింది. సాంకేతికతపై చిన్న, మధ్యతరహా రైతులకు అవగాహన లేకపోవడంతో అది ఇంకా చేరువ కాకపోవడం బాధాకరం.

క్షేత్రస్థాయిలో సులువుగా పనిచేయగల వాతావరణాన్ని సృష్టించేందుకు ప్రభుత్వ సంస్థలు ఇబ్బందులు ఎదుర్కొంటున్నాయి. అదే సమయంలో ప్రైవేటు సంస్థలతో కలిసి పనిచేస్తున్న ఆక్వా రైతులకు తమ పంటను అమ్మేందుకు సరైన వేదిక మరియు ధర లభిస్తుండడంతో మంచి లాభాలను ఆర్జిస్తున్నారు. భారతదేశ మొత్తం ఆక్వా ఎగుమతుల్లో రొయ్యల ఎగుమతిదారులు 70 శాతం ఆక్రమిస్తున్నారు. మరియు ఆక్వా కనెక్ట్ అనేది దక్షిణాసియాలోనే అతిపెద్ద ఆక్వా ఫార్మర్స్ నెట్ వర్క్ గా ఉంది. ఇది ఉచిత మరియు సులువుగా సేవలందిస్తోంది.

ఆరేళ్ల క్రితం నేను వరల్డ్ ఎకనమిక్స్ ఫోరమ్ కోసం పనిచేస్తున్నప్పుడు ఆక్వా కనెక్ట్ సహవ్యవస్థాపకుడు రాజు మనోహర్ ను తొలిసారి కలిశాను. అప్పట్లో రాజు యంగ్ గోబల్ లీడర్ గా ఎంపికయ్యాడు. వారు పని చేస్తున్న రంగాలో అత్యుత్తమ ప్రతిభ కనబరుస్తున్న 40 ఏళ్లలోపు వారికి ఇదొక మంచి వేదిక. సమాజం ఎదుర్కొంటున్న సవాళ్లకు సాంకేతిక పరిష్కారాలను అందించడంలో రాజు ఉదారంగా ఉండేవారు. రాజు తాజా వెంచర్ గురించి నేను విన్నప్పుడు నాకేమీ ఆశ్చర్యం అనిపించలేదు.

తన ఆక్వా కనెక్ట్ కంపెనీ రొయ్యల రైతులకు సాంకేతిక పరిజ్ఞానాన్ని అందిస్తుందని అంతేకాక తక్కువ సాంకేతిక పరిజ్ఞానంతోనే మానవ కేంద్రీకృత జోక్యాన్ని తగ్గిస్తుందని రాజు వెల్లడించారు. ఆక్వా కనెక్ట్ యాప్ క్రౌడ్ ఆధారిత ఆర్కైటిక్లర్ సాల్యూషన్ ను అందిస్తుంది. ఒక టోల్ ఫ్రీ నెంబర్ తో క్షేత్రస్థాయిలో అధ్యయనం చేస్తున్న విశ్లేషకులను అనుసంధానించడం ద్వారా వారి నుంచి నేరుగా సాంకేతిక సలహాలను పొందడం, తద్వారా దిగుబడి పెంచుకునేందుకు వీలవుతుందని తెలిపారు. సిడ్ లభ్యత, సాంకేతిక సమస్యలు, మార్కెట్ ధరలు లాంటి వాటిపై రైతులకు సమాచారం దొరుకుతుంది. సాధారణంగా రైతులు తమ ఉత్పత్తిని అమ్మేందుకు దళారులపై ఆధారపడేవారు. కానీ ఆక్వా కనెక్ట్ నేరుగా రైతులకు మార్కెట్ తో అనుసంధానిస్తోంది. వాళ్లే తమకు నచ్చిన ధరకు తమ ఉత్పత్తులను అమ్ముకోవచ్చు.

కేవలం ఏడాదిలోనే ఆంధ్ర, తమిళనాడుకు చెందిన 3000 మందికి పైగా తీర ప్రాంత రొయ్యల రైతులు ఆక్వా కనెక్ట్ ను వినియోగిస్తున్నారు. ఎగుమతిదారులతో నేరుగా సంభాషిస్తున్నారని రాజు నాకు వెల్లడించారు. తెలుగు, తమిళం, హిందీ, ఇంగ్లీష్ భాషల్లో లభిస్తున్న టోల్ ఫ్రీ నెంబర్ ద్వారా ఆంధ్రప్రదేశ్, తమిళనాడు, ఒడిశా, పశ్చిమ బెంగాల్ కు చెందిన తీర ప్రాంత రైతులు లబ్ధి పొందుతున్నారు.

ప్రతి ఒక్కరూ విజయం సాధించాలనేది ఆక్వా కనెక్ట్ బిజినెస్ సూత్రం. ఓ వైపు ఆక్వా కనెక్ట్ రొయ్యల రైతులకు హెచరీస్ ఎక్కడున్నాయో, మంచి సిడ్ ఎక్కడ లభిస్తుందో తెలియజేస్తోంది. శాస్త్ర సాంకేతిక నుసంధానంతో పనిచేసే ఈ వ్యవస్థ ద్వారా రైతులు 12 శాతం వరకూ అదనపు లాభాలను పొందుతున్నారు. మరోవైపు.. రైతులు ఆక్వా కనెక్ట్ సేవలను ఉచితంగా పొందుతుండగా హెచరీస్ మాత్రం ఒక్కో సిడ్ కు 2 ఫైవల చొప్పున ఆక్వా కనెక్ట్ కు చెల్లిస్తున్నాయి.

సాగు చేసిన అనంతరం ఆక్వా కనెక్ట్ రైతులకు ప్రస్తుత ధరల పోకడల గురించి తెలుసుకోవడానికి ఉపయోగపడుతుంది. అంతేకాక అమ్మడానికి తగిన మార్కెట్ ను కూడా సూచిస్తుంది. ఇందుకోసం ఎగుమతిదారులు ఆక్వా కనెక్ట్ సేవలను ఉపయోగించుకుంటున్నందుకు ప్రతి కిలోకు 2 రూపాయల చొప్పున చెల్లిస్తారు.

మినియా ఇండియన్ ఇన్ స్టిట్యూట్: ఎస్సెస్ ఆన్ ఫ్రీడమ్ అండ్ ఈక్వాలిటీ ఇన్ ఇండియా, పెంగ్విన్ రాండమ్ హౌస్ (2018) రచయిత మరియు ప్రపంచంలోనే మొదటి సస్టెయినబిలిటీ ఇంక్యుబేటర్ గా పేరొందిన సస్టెయిన్ ల్యాబ్స్ పారిస్ సీఈవోగా పనిచేస్తున్నారు.

-www.dailypioneer.com



మహారాష్ట్రలో రాబోతున్న భారతదేశ

మొదటి బహుళ జాతుల హేచరీ

మహారాష్ట్రలోని సింధుదుర్గ జిల్లాలో త్వరలో దేశంలోనే తొలి బహుళజాతుల హేచరీ రాబోతోంది. పీతలు, సీబాస్, గుల్లలు, మస్సెల్స్ ను ఇక్కడ పెంచనున్నారు. హేచరీని అభివృద్ధి చేయడానికి రాష్ట్ర మడ అడవుల విభాగం దేశవ్యాప్తంగా ఉన్న వివిధ మత్స్య సంస్థలతో చర్చలు జరుపుతోంది.

“సింధుదుర్గ రాష్ట్రంలోని 1.5 హెక్టార్ల స్థలంలో మేం హేచరీని అభివృద్ధి చేస్తున్నాం మరియు తుది వివరాలకోసం ప్రస్తుతం పలు చేపల సంస్థలకో చర్చలు జరుపుతున్నాం. ఈ తరహా వాటిలో ఇదే మొదటి ప్రయోగం. హేచరీలను అభివృద్ధి చేయడానికి వివిధ సంస్థలను ఏకతాటిపైకి తీసుకువస్తుంది” అని మడఅడవుల విభాగానికి చెందిన అడిషనల్ డిప్యూటీ చీఫ్ కన్సర్వేటర్ ఆఫ్ ఫిషరీస్ ఎన్.వాసుదేవన్ వివరించారు.

పీతల హేచరీని రాజీవ్ గాంధీ సెంటర్ ఫర్ అక్వాకల్చర్ అభివృద్ధి చేస్తోంది. సీబాస్ హేచరీని సెంట్రల్ ఇనిస్టిట్యూట్ ఆఫ్ బ్రాకిష్ వాటర్ ఆక్వాకల్చర్ ఏర్పాటు చేస్తోంది. ఆయిస్టర్లు, మస్సెల్స్ కోసం సెంట్రల్ మెరైన్ ఫిషరీస్ రీసెర్చ్ ఇనిస్టిట్యూట్ (సి.ఎం.ఎఫ్. ఆర్.ఐ.) హేచరీని అభివృద్ధి చేస్తోంది.

మూడు హేచరీలు ఉమ్మడి సౌకర్యాలను పంచుకుంటాయి. అయితే ఈ మూడూ వేర్వేరు జాతులకోసం ప్రత్యేక ప్రాంతాలను కలిగిఉన్నాయి. “సీవేజ్ ట్రీట్ మెంట్ ప్లాంట్, ఆల్గే ప్లాంట్ లాంటి కొన్ని సౌకర్యాలు మూడు హేచరీలకు ఉమ్మడిగా అవసరం. బహుళ జాతుల హేచరీని కలిగి ఉండడం ద్వారా మేము భూమిని మరియు ఇతర ఆర్థిక వనరులను తగ్గించగలిగాం. ఒక జాతి నుంచి మరో జాతికి వైరస్ లాంటివి సులువుగా వ్యాపించే

అవకాశం ఉన్నందున బయో సెక్యూరిటీలో భాగంగా వాటిని మేం వేర్వేరుగానే ఉంచాం” అని వాసుదేవన్ చెప్పారు.

మొత్తం రూ.10 కోట్ల ఖర్చుతో అభివృద్ధి చేస్తున్న దీనికోసం రూ.3 కోట్లను మాంగ్రూవ్ సెల్ అందిస్తుండగా మిగిలిన మొత్తాన్ని రాష్ట్ర ప్రభుత్వం ఇస్తోంది. స్థానిక ఆర్థికాభివృద్ధికి, ఉపాధి అవకాశాలను మెరుగుపరచడానికి ఇది దోహదం చేస్తుంది. “పశ్చిమ కోస్తా తీరంలోని ఆక్వాకల్చర్ కు ఇది మంచి ప్రోత్సాహకం అవుతుందని నేను భావిస్తున్నాను. ఈ ప్రాంతంలో ఇతరులు అనుసరించేందుకు కూడా ఇదొక నమూనా అవుతుంది.

ఉత్పత్తులను అందించే నర్సరీలు, మధ్యస్థాయి డెయిరీల ఏర్పాటుయ్యే అవకాశం ఉండడంతో స్థానిక ఆర్థిక రంగం పుంజుకుంటుంది.” అని వాసుదేవన్ తెలిపారు.

ఇదే సమయంలో రత్నగిరి మరియు సింధుదుర్గ జిల్లాల్లో రొయ్యల హేచరీలను తీసుకొచ్చేందుకు మత్స్య శాఖ ఆలోచిస్తోంది. ఇందులో ఐదు పెద్దవి కాగా రెండు పెద్ద హేచరీలు. పెద్ద హేచరీల్లో ఒక్కో దాని నుంచి 200 మిలియన్ లార్యాలను ఉత్పత్తి చేయాలనేది లక్ష్యం కాగా చిన్న హేచరీల నుంచి 50 మిలియన్ లార్యాలను ఉత్పత్తి చేయాలనేది లక్ష్యం. “పెద్ద హేచరీలను 50 శాతం సబ్సిడీతో ఏర్పాటు చేస్తుండగా చిన్నవాటికి 25 శాతం సబ్సిడీ ఇస్తున్నాం. స్థానికంగా ఉత్పత్తి చేస్తున్నందున తక్కువగా లభించడమే కాకుండా మంచి నాణ్యమైన రొయ్యలను పొందేందుకు అవకాశం ఉంటుంది” అని ఓ సీనియర్ అధికారి వెల్లడించారు.

-www.indianexpress.com

బ్రెసిల్లో జరిగిన సీ ఫుడ్ ఎక్స్ పో 2018లో అందినవి

రోయ్యలు

1. John Sh Kim

Managing Director
CNK International Foods
Suseo-Dong, Cylux East, 1517, 295,
Gqangpyeong-Ro, Gangnam-Gu,
Seoul, Korea
Tel: 82 221499320
Mob: 821082014320
E-mail: cnkfoods@naver.com
Frozen shrimp

2. Liz Ching

Purchasing Manager
Pacific Andes
Room 3201-10, Hong Kong Plaza 186
Connaught Road West, Hong Kong
Tel: 852 2589 4155
Mob: 852 2547 0168
E-mail: liz.ching@pacificandes.com
Frozen black tiger

3. Simon Ross

Vice President
Sodga Limited
512 6th Street South, Suite 201
Kirkland WA, 98033, USA
Tel: 1 425 828 6500
Mob: 206 697 9777
E-mail: simonrr7@msn.com
Frozen shrimp



4. Kwan Jun Yao

Manager
Hoo Hing Limited
Hoo Hing Commercial Centre, Freshwater
Road, Chandwell Heath, Romford, UK
Tel: 44 0 20 8548 3636
E-mail: kwan.yao@hoohing.com
IQF Frozen shrimp

5. Sitian Xu (Tammy)

Coordinator International Department
BGI Agriculture Holding Co. Ltd.
No.7, Pengfei Road, Dapeng New District,
Shenzen 518116,
Guangdong Province, China
Tel: 0755 3630 7273
Mob: 86 150 1402 2829

E-mail: xusitian@genomics.cn
Frozen shrimp

6. Thuy Trinh

Director
Foodsimex Company Ltd.
Melosa Garden 66 Jasmine, 222 Vo Chi Cong
Str. Phu Huu Ward, Ho Chi Minh, Vietnam
Mob: 0899 49 1199
E-mail: thuyfoodsime@gmail.com
Frozen L. vannamei

7. Daud D. Salim

CEO
Kristamedia
Krista Exhibitions
PT. Kristamedia Pratama
Jl. Blandongan no.28d/g, Jakarta 11220,
Indonesia
Tel: 62 21 6345861, 6345862,
Fax: 62 21 6340140, 6342113
Mob: 62 816 990 215
E-mail: daud@kristamedia.com, info@
kristamedia.com
Web: www.kristamedia.com
Frozen shrimp

8. Jiandong Zhao

Trade Manager
Yantai Zhaoyang Aquatic Productions Co. Ltd.
Hunchun Xy Seafood Co. Ltd.
China
Tel: 86 535 6971329
Mob: 86 13645450022
E-mail: zhaoyangshcuichan@126.com
Frozen shrimp

9. Lam Huu Long

Sales Executive
Taika Seafood Corporation
Lot N, Am Nghiep Industrial Zone,
An Hiep Village, Chau Thanh District, Socrang
province Vietnam.
Tel: 84 79 361 0068
Mob: 84 914454969
E-mail: long@tiakseafod.com.vn
Frozen shrimp, L. vannamei

10. Asimina Kyriazis

ACK Food & Trade

Lak. Dragatsi 2-4, 185 35
Piraeus, Greece
Tel: 30 210 4112112
Fax: 30 210 4112113
Mob: 30 6946168262
E-mail: askiriazis@ackfoodtrade.gr
Frozen shrimp

11. Pham Phuong

Sales Director
Almifood
Almifood GMBH
Neue Bahnhofstr.36, 10245,
Berlin, Germany
Mob: 49 176/10299 264
E-mail: pham@almifood.com
Frozen shrimp

12. Jeroen Booten

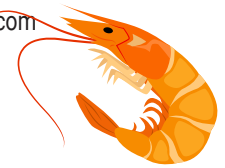
Operations Manager
Otrac Group
Generaal De Wittelaan 9/15, 2800 Mechelen,
Belgium
Tel: 32 15 28 48 12
Mob: 32 496 10 96 59
E-mail: jeroen.booten@otracobelgium.be
Frozen shrimp

13. Vanessa Sainz De Baranda Rodriguez

Export Department
Asturpesca
Travesia de la Industria, 74-76
33401 Aviles – Asturias
Tel: 34 985 52 70 77
Fax: 34 985 52 52 95
Mob: 34 618 560 140
Web: www.asturpesca.com
E-mail: asturpesca@asturpesca.com,
vanesa@asturpesca.com
Frozen shrimp

14. David MB Acharyya

President
Inka Trade International
Livingston Road, Suite 138, Toronto Ontario
M1E4S4, Canada
Tel: 001 416 269 6043
Mob: 001 416 402 2139



ವಾಣಿಜ್ಯ ವಿಚಾರಣೆ

E-mail: inkaDHK@aol.com
Frozen L. vannahmei, PD

15. Steve Wilson

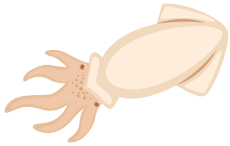
Commercial Director
Dockside Limited
Dockstreet, Fleetwood, Lancashire,
FY7 6NU, UK
Tel: 01253 770731
Mob: 07971 380551
E-mail: steve@docksideseafood.co.uk
Frozen shrimp

16. Tatiana Lodder

Database Manager and Seafood Assessor
Good Fish Foundation
Kerkewijk 46, 3901
EH Veenendaal, Netherlands
Tel: 31 318 76 92 87
Mob: 31 6 37 34 29 27
E-mail: tatiana@goodfish.guide
Frozen shrimp

17. Bert Van Look

Managing Director
Aquamarine Seafood
Nooderlaan 79-16,2030
Antwerpen, Belgium
Tel: 32 0 3 544 97 90
Mob: 32 0 492 45 01 16
E-mail: b.vanlook@aqms.be
Frozen shrimp, PUD, IQF



18. Alex Dong

Department Manager
Oceanfriends International Trading Company
1202 A Building of Haidu, No. 205, Zhengyang
District, Qindao, China
Tel: 86 532 6673 9168
Mob: 86 185 617 35281
E-mail: alex@oceanfriends.com.cn
Frozen shrimp

19. Hasenosa

Harinas Y Semolas Del Noroeste SA
Poligono Industrial As Gandaras s/n Spain
Tel: 34 986 33 32 00
E-mail: hasenosa@hasenosa.com
Frozen shrimp (IQF, PUD)

20. Haim Avioz

Managing Partner
Tiran Shipping Ltd.
44, Jaffa St., P.O.B. 33196
Haifa 31331, Israel
Tel: 972 48509000
Fax: 972 48556888
Mob: 972 546718880
E-mail: havioz@tiran.co.il
Web: www.tiran.co.il
Shrimp

21. Giuseppe Andrenacci Mare

Ittitalia, Via Carlo Marx, 1/A, 63824, Altidona
(FM), Italia, Italy
Tel: 39 0734 932616
E-mail: info@ittitalia.it
Frozen shrimp

22. John Lee

International Trade Department Manager
Shishi Zhengyuan Aquatic Product Science
and Technology Development Co. Ltd.
Yongma Road, Yongning Town,
Shishi City, Fujian, China
Tel: 86 595 88490999
Mob: 86 13959781166
E-mail: ssrcxc@hotmail.com
Frozen shrimp

23. Jorge Lianos

Mar And Agro Ltd.
Oddiseos 1.152 35 Vrilissia,
Athens, Greece
Tel: 30 210 613 7714
E-mail: Jordi.lianos@gmail.com
Frozen shrimp

24. Armin Salkic

Technician
Kaj Olesen A/S
Nymindegabvej 351.6830
Nr. Nebel Denmark
Tel: 45 75 28 77 01
E-mail: as@kajolesan.dk
Frozen shrimp

25. Rosa Boix

Executive Assistant
Magnifish
Edificio Frimercat, Transversal 8, Mercabarna,
Spain
Tel: 34 93 556 74 99
E-mail: rosa@magnifish.com
Frozen shrimp



26. Marcel Wijen

Houtserberg 31, 6091
NA Leveroy
Netherland
Mob: 06 22945797
Tel: 0495 651518
E-mail: info@mwijenbv.nl
Frozen shrimp

27. Jung Hwa Kang

CEO
LK Seafood
402 ho 312, Naehang 2-gil,
Gunsan-si, Jeollabuk-do,
Republic of Korea
Tel: 82.63.446.5037
Fax: 82.63.446.5036
Mob: 82.10.9151.3588
E-mail: lkseafood@daum.net
Web: www.lkseafood.co.kr
Frozen shrimp

28. Michele Jabra

Managing Director
Societe Jabra
Adonis, 63RD Street,
Zouk, Lebanon
Tel: 00 961 9223359/00 9619221349
Fax: 00 9619224348
Zahle, Houch El Omara, Bekaa,
Lebanon P.O. Box 115
Tel/Fax: 00 9618822276, 009618821611
Mob: 00 961 03 356 604
E-mail: mjabra@societejabra.com
Web: www.societejabra.com
Frozen shrimp

29. Stefano Dini

Responsabile Commerciale
Maricap
Cooperativa Maricoltura E Ricerca
Via del Semaforo, 57032
Carpraia Isola, Italy
Tel: 0586 905931
E-mail: maricolturacapraia@gmail.com
Frozen shrimp

30. Montse Videla Ces

Import Export
Grupo Videla
Edificio Unifrisa C/Transversal, Mercabarna,
Barcelona
Tel: 00 34 93 262 69 40
E-mail: montsev@grupovidela.com
Frozen shrimp, HOSO

ವಾಣಿಜ್ಯ ವಿಚಾರಣೆ

31. Annelie Karlsson

Seac Ab Fish Processing Machines
Kraftvagen 4A, 386 32 Oland, Sweden
Tel: 46 485 34690
Mob: 46 70 31 84 630
E-mail: annelie.karlsson@seac.se
Frozen shrimp, HOSO

32. Matthew Tebeau

Chief Operating Officer
Proteon Pharmaceuticals Sa
Tylna 3A, 90-364 Poland
Mob: 48 6687 255 466
E-mail: mtebeau@proteonpharma.com
Frozen shrimp

33. Eric Delaide

Director
Weishardt Holding
RueMauriceWeishardt81300,Graulhet,France
Tel: 33 0 531 81 00 33
E-mail: eric.delaide@weishardt.com
Frozen shrimp

34. Nick Meyrick

Trading Manager
Gem Seafoods International Ltd.
Dock Street, Fleetwood, Lancashire FY7, 6NU,
England
Tel: 01892 231647
Mob: 07740 744078
E-mail: nick@gemseafood.co.uk
Frozen shrimp



35. Curtis W Keyes

President
Marine Management Insurance Brokers Inc.
1790 Sun Peak Drive, Suite 202,
Park City, Utah 84098, USA
Tel: 435 649 3737
Mob: 435 513 3737
E-mail: ckeyes@mmib.com
Frozen shrimp

36. Steve Hemming

Head of Seafood Procurement
Mostell Seafood
141A Hertingfordbury Road,
Hertford SG 14, INL, England
Tel: 01992 582 597
Mob: 07786 528 929
E-mail: steve.hemming@mostell.co.uk
Frozen shrimp

37. Amird Devadasan

Operations Director
Kismet Kebabs Ltd.
Milton House,Maldon Road,
Lachingdon, Essex, UK
Tel: 01621 744 055
Mob: 07494 463318
E-mail: amird@kismetkebabs.co.uk
Frozen shrimp

38. Youssef Slaoui

Head of Sales Horeca
Chief Marketing Officer
Lassiette Nordique
13, rue des Ramiers Riviera
Casablanca Morocco, Africa
Tel: 212 0 5 22 25 60 60
E-mail: ys@group-an.com
Frozen shrimp

39. Carson Roper

Seafood Industry Liason
France
E-mail: carsonroper@hotmail.com
Tel: 33 0 603 641 709
USA: 1 781 489-3525
Frozen shrimp

40. Francesco Targa

Gio Mare
Prodotti Ittici Import And Export
Via Matteucci 17/19,
Casenatico FC, Italy
Tel: 0547 675446
E-mail: giomare@libero.it
Frozen shrimp

41. Gaetan Van Weert

Owner
Sftc Bvba Seafood Traders And Consultants
Belgium
Tel: 32 0 16 621 626
Mob: 32 0 475 614 603
E-mail: gaetan@seafoodtraders.eu
Frozen shrimp

42. Svetlana Kovaleva

Deputy Director, Dieta
6/2, Sofiyskaya Str., 192236,
St. Petersburg, Russia
Tel: 7 812 301 91 96
Mob: 7 921 180 05 98
E-mail: kovaleva@dieta18.com
Web: www.dieta18.ru
Frozen shrimp

43. Niklas Flint

Rental Sales Executive
Lowe Rental Ltd.
Unit J, Knockmore Industrial Estate
Lisburn, Ireland
BT 28 2 EJ, N. Ireland
Tel: 44 0 28 9620 4619
Mob: 44 0 79 7024 8709
E-mail: niklas.flint@lowerental.com
Frozen shrimp

44. Vincent Tan

Managing Director
Aquamar Asia Limited
Unit 1.2, 9th Floor, Capital Tower, 6 Nguyen
Khac Vien Street, Tan Phu Ward District 7, Ho
Chi Minh City, Vietnam
Tel: 84 906 988 810
Mob: 84 2854 124 271
E-mail: vincent.tan@aquamarasia.com
Frozen shrimp

45. Kumar Rangeet

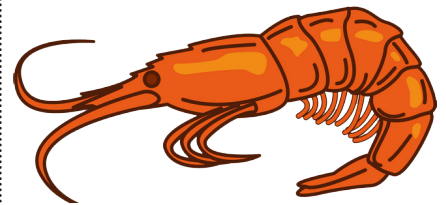
Sales Manager
Exotic Foods Market
Mob: 33 04 929 307 26
E-mail: rangeet@distrigelfrance.fr
Frozen shrimp

46. Schaaldieren @Delicatessen

Directe Import
Quai au bois bruler 19
B- 1000 Bruxelles, Belgium
Tel: 32 2 223 11 11
E-mail: nils@lobsterfish.be
Frozen shrimp

47. Maria Jiburcio

Gerente De Nogocios
USA
Tel: 849 936 3535
Mob: 809 206 0564
E-mail: m.tiburcio@mtmertrading.com
Frozen shrimp



వాణిజ్య విచారణ

చేపలు

1. Fumiya Araki

President
Tsukiji Kanisho Co. Ltd.
8F Hokosui Building No.3 Chuo Ku Tokyo
104 0045, Japan
Tel: 03 6278 -7092
E-mail: araki.fumiya@kanisho.co.jp
Fin fishes and fish fillets

2. Ming-Jian Wing

Manager Technical Sales & Marketing
Sunwell Technologies Inc.
180 Caster Ave, Woodbridge
ON Canada L4L 5Y7
Tel: 905.856.0400
Fax: 905.856.1935
Mob: 416.817.5018
E-mail: wang@sunwell.com
Web: www.sunwell.com
Tuna, All types of fish

సెఫ్‌లీ‌పాడ్‌లు

1. Talylor

Sales and Marketing Manager
Frosista
2008, Building E,Zhonghai International
Center,
No.333, Jiaozhi Rd.,Chengdu, Sichuan, China
Tel: 86 28 61397369
Mob: 8613980730128
E-mail: taylor@scrunchao.com
Cuttlefish and squid

2. Carlos Vasquez Garcia

Froconsur
Willemskade 11, 8911
AX Leeuwarden, Netherlands
Tel: 31 58 216 00 57
Mob: 31 65 19 11 599
E-mail: vasquez@frocunsur.com
Frozen squid and cuttlefish

3. Jeff Deng

Deputy General Manager Seafood
Charoen Pokphand Trading International
Group
Floor and Building 6 Shangpu Center
No.99,Jiangwancheng Road, Yangpu,
Shangai, China
Tel: 86 21 60949979
Mob: 86 138 1851 5913
E-mail: jeffdeng@cptigroup.com
Frozen squid and cuttlefish

4. Dan Lupu

Purchase Manager, Fish Department
Squid and Cuttlefish
Gallus Consulting SL C/Bailen, Valencia,
Spain
Tel: 40773 805 579
E-mail: dan@world-trackers.com
Squid and cuttlefish

మిశ్రమ వస్తువులు/ ఇతరములు

1. Lucy Clarke

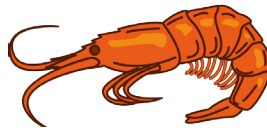
Corporate Business Development Manager
David Fisher
Sales Director, Custom Build
Freeman
Prologis Park, Imperial Road,
Ryton –on-Dunsmore
Warwickshire
Tel: 02476 889826
Mob: 07973882247
E-mail: freeman@emea.com
*Frozen shrimp, Frozen squid
and cuttlefish*

2. Philippe Lorvellec

Alize International
1 Rue Francois Joseph Broussais 56000
Vannes, France
Tel: 33 0 2 97 62 65 60
Mob: 33 0 6 07 02 29 11
E-mail: business@alizeinternational.com
IQF Shrimp, Squid

3. Bella Bian

General Manager, Assistant
Rongcheng Puchen Aquatic Co. Ltd.
No.140, Longteng North Road, Shidao,
Rongcheng City, Shandong, China
Tel: 86 631-7956168
Mob: 86 631 – 7330269
E-mail: bella@puchenaquatic.com
*Frozen shrimp, Pompano,
Red grouper, Crab*



4. Amy Fan

Trade Department
Qingdao Spring Food Co. Ltd.
Donghai Road No.37, Qingdao China
Tel: 86 532 80925717
Mob: 86 13210178506
E-mail: amywang@springfood.cn
All kinds of seafood

5. Kenny Guo

Sales Manager
Ambrosia
No. 369, Muzhou Qiandaohu Town,
Hangzhou, Zhejiang, China
Tel: 0086 571 65021084
Mob: 0086-18917519659
E-mail: sales4@qfunday.com
All kinds of seafood

6. Vinson Shao

Imp and Exp Department
Dalian Minghua Seafoods Co. Ltd.
Dalian Uniseasky Food Co. Ltd.
C-16-1, Yingbin Garden Zhongshan District,
Dalian, China
Tel: 86 41188008899
Mob: 18609850079
E-mail: shao_vinson@uniseaskyfood.com
Frozen shrimp, Tuna, Crab, Lobster

7. Ronald Angel Pereira

Natures Fish Limited
Mwanza Ilemela, Tanzania
Tel: 255 784858304
E-mail: pereira@naturesfish.com
*Frozen shrimp, Frozen fish, Frozen squid and
cuttlefish, Crab*

8. Georg Haraldsson

Product Director Software
Valka, Germany
Tel: 354 824 3674
E-mail: georg@valka.is
Frozen shrimp, Frozen fish, Tilapia fillet

9. Ming Jian Wang

Manager Technical sales and Marketing
Sunwell Technologies Inc.
180 Caster Ave, Woodbridge, ON Canada
Tel: 905 856 0400
E-mail: wang@sunwell.com
Frozen shrimp, Frozen fish

10. Ken Mak

Manager Assistant
Hogiya International Co. Ltd.
7F, 569-571-573 Tran Hung Dao Street,
Ward Cau, Kho, District 1, Ho Chi Minh City,
Vietnam
Tel: 84 28 38388358
Fax: 84 28-38388357
Mob: 84 905764483
E-mail: seafoods@hogiya.com
Frozen squid and cuttlefish

ವಾಣಿಜ್ಯ ವಿಚಾರಣೆ

11. Luiz Carlos Coimbra

Presidente do C.A.
Delta Gel
Rua da Quinta, n. "67- Apartado 6
- Botulho - 3460-208
Tondela - Portugal
Tel: 232 813 119
Fax: 232 813 894
E-mail: luiscarlosc@deltagel.pt
Web: www.deltagel.pt
Frozen shrimp, Frozen fish, Live items

12. Marco G Pistrin

Director
Monte Porzio Catone, 00078,
RM Italia, Italy
Tel: 39 366 6061397
E-mail: mgpistrin@gmail.com
*Frozen shrimp, Frozen fish, Crab,
Lobster*

13. Cr. Danilo Cordone

Presidente
Congelados Artico
Guanahani 3449, 7600 Mar Del Planta
Buenos Aires, Argentina
Tel: 54 223 489 5459
E-mail: dcordone@congeladosartico.com
Frozen shrimp, Frozen fish

14. Lisa

Business Manager
Beihai Wanjing Marine Products Co. Ltd.
8th Lane 6th, West of Dushugen Road,
Beihai, Guangxi, China
Tel: 0086 07793902700
Fax: 0086 07793902703
Mob: 13607798686
E-mail: huali35@163.com
Web: www.wanjingmarine.com
Frozen shrimp, Frozen fish

15. Alex Clark

Production Planner
Libra Seafood Processing Ltd
Unit D, Viking Business Park, Rolling Mill Road,
Jarrow
Tel: 44 0 191 48 33 555
Mob: 44 0 191 48 33 222
E-mail: alex.clark@libraseafoods.com
Frozen shrimp, Frozen fish

16. Willem Van Der Pijl

Commercial Director
Seafood Trade Intelligence Portal

E-mail: willem@seafood-tip.com
Tel: 31 6 10 64 21 77
Web: www.seafood-tip.com
Live items, Chilled items

17. Vinay R Nair

Director (Marketing)
Krustasia Foods LLC
PO Box No 76344, AL Quasis,
Dubai, UAE
Tel: 971 4256 8641
Mob: 971 506 002 298
E-mail: vinay@krustasiafoods.com
*Live items, Crab, Frozen Squid,
Frozen cuttlefish*

18. Andreeva Inna

Head of Purchasing Department
Russia
Tel: 7 831 277-76-50
Mob: 7 906 359 10 22
E-mail: roz@azbukafood.ru
*Frozen Shrimp, Frozen Fish, Crab, Frozen
Squid and cuttlefish*

19. Nejc Sajovic

General Manager
LN Unitrade International Traders And Agents
Beblerjeva ulica 8, 6000 Koper, Slovenia
Tel: 386 0 599 66702
Mob: 386 0 41 361 009
E-mail: nejc@ln-unitrade.com
*Frozen shrimp, Frozen fish,
Frozen Squid, Frozen cuttlefish*

20. Piet Verstraete

Managing Director
4 Seaconsulting
9th Floor, Raffles Tower 19,
Cibercity, Ebene, Mauritius
Tel: 32 0 473 580 880
E-mail: service@4seaconsulting.com
Live items - Crab, Fish, Lobster, Squid

21. Yan Tang

Sales Representative
Famous Global Foods Company Limited
Room 9, 10 Floor, Kin Fat Industrial Centre. No.
13, Kin Fat Street,
Tuen Mun. N. T., Hong Kong
Tel: 852-31157025
Fax: 852-31157021
E-mail: info@famousgf.com
Web: www.famousgf.com
Frozen Squid, Frozen cuttlefish, Live items

22. Aden Fresh General Trading Seafood Middle East

Turkey
Tel: 967 733832359
Web: www.coralinedubai.com
*Frozen Fish, Frozen squid,
Frozen cuttlefish*

23. Manoj Manoharan

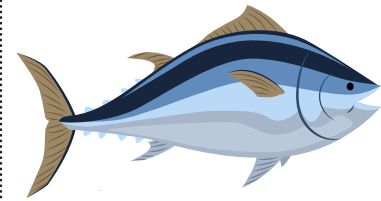
General Manager
Supreme Perch Limited
P.O. Box: 2589, Mwanza, Tanzania
Mob: 255 687 907020
E-mail: manoj@supremeperch.com
Web: www.supremeperch.com
Frozen shrimp, Frozen cuttlefish

24. Crystal Fu

Zhoushan City Shengtai Aquatic Co. Ltd.
Yulong Village, Zhujajian Putuo, Zhoushan,
China
Tel: 86 580 6639558
Mob: 13957221872
E-mail: zsshengtai@163.com
*Frozen squid, Cuttlefish, live items,
chilled items, others*

25. Dason Seafood Processor

Dason Productions Sp. Z.O.O.
Maszewko 13,72-130, Maszewo
Poland
NIP 8561854471
Tel: 48 91 419 1415
E-mail: secretariat@dason.pl
Frozen shrimp, chilled items



26. Haivuong Co. Ltd.

Lot B, No. 1 St,
Suoi Dau Industrial Zone,
Cam Lam District, Khanh Hoa Province,
Vietnam
Tel: 84.258.3743.333
Fax: 84.258.3743.336
E-mail: sales@haivuong.com,
trader@haivuong.com
Web: www.haivuong.com
*Frozen shrimp,
chilled items*

ವಾಣಿಜ್ಯ ವಿಚಾರಣೆ

27. Maria Jose Aguayo Durini

Langosmar Organic Shrimp
Tel: 593 4 298 5040
Guayaquil, Ecuador
Tel (USA): 904 430 2513
E-mail: mariajose@langosmar.com
Web: www.langosmar.com
Frozen shrimp, chilled items

28. Molly Johnson

Atuna Media Group
Atuna Bv
Meerpaal 6
4904 SK Oosterhout
The Netherlands
Tel: 31 162 430 520
Mob: 31 6 45 48 44 63
E-mail: molly@atuna.com
All kinds of seafood

29. Jimmi Malik

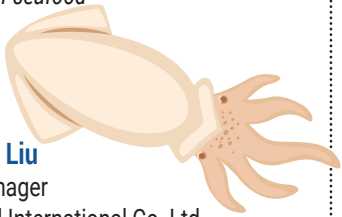
Purchase Officer
Famous Global Foods Company Limited
Room No. 9,10 floor, Kin Fat industrial centre,
Hong Kong
Tel: 852 31157021
E-mail: info@famousgf.com
All kinds of seafood

30. Katsuhiko Chinzei

Sales Manager
Rumi Japan
Morimatsu Suisan Reito Co. Ltd.
5-2-20 Tenpozan Imabari,
Ehime Hong Kong 794 -0032.
Tel: 81 898 33 1774
E-mail: chinzei@rumijapan.co.jp
All kinds of seafood

31. Coco Liu

Sales Manager
Makefood International Co. Ltd.
11E, Building A, International Metro Centre,
No.3 Jia, Shilipu,
Chaoyang District, Beijing, China
Tel: 0086106557 7900
Fax: 008606558 0806
Mob: 86 18669701180
E-mail: coco@makefoodinternational.com;
yan@makefoodinternational.com
Web: www.makefoodinternational.com
Frozen shrimp, Other items



32. Jerome Queinnec

Acqua Alta 21 Sas
13, rue Tiphaine, F-75015 Paris, France
Mob: 33 06 79 64 68 32
E-mail: jerome@acqua-alta21.com
All kinds of seafood

33. Coral Line International General Trading LLC

Mobile Plaza Bldg. R# 201
Opp. Naif Police Station
P.B. No: 252288 Deira, Dubai – U.A.E
Tel/Fax: 971 4 2550566
*Frozen shrimp, Live items,
Others*

34. Serena Zhang

Sales manager
Jiaze Aquatic
1401 #Fortune office building,
185 #Caishi road, Shenjiamen, Putuo
Zhoushan Zhe Jiang Province, China
Tel: 0086-580-3050001
Fax: 0086-580-3265868
Mob:15958069461
E-mail: serena116@163.com
Frozen shrimp, Others

35. Lijun Lou

Sales Manager
Dalian Jinwuxing Foods Co. Ltd.
No.98, Xiaheyan, Zhuanghe City,
Dalian, China
Tel: 86 411 89877707
Mob: 86 -13842683960
E-mail: lijunwx@163.com
All kinds of seafood

36. Sarah Li

Sales Manager
Bei Jing Ocean Fish Trading Co. Ltd.
Room 1012, Building A. Jia Tai International
Mansion No.41, East Fourth Ring Road,Chao,
Beijing, China
Tel: 86 10 -65389070-809
Mob: 86- 13683289671
E-mail: sales2@oceanfishcn.com
All kinds of seafood

37. Vicky Wang

Sales Manager
Dalian Haushan Aquatic Product and Foods
Co. Ltd.
Shishan Village, Landian Town, Zhuanghe City,
Dalian, China

Tel: 86 411 3986 1359
Mob: 86 159 4110 4035
E-mail: vicky@huashanfoods.com
Tuna, Frozen shrimp

38. Srinath Reddy

Sales Controler
Best Prawns Limited
44 Ferndale Avenue
Hounslow West, TW 47 ES,
Middlesex UK
Tel: 02083843921
Mob: 447515273961
E-mail: srinath@bestprawns.com
All kinds of seafood

39. Emanuele Petz

President
LP Foods Pvt. Ltd.
360 Orchard Road, International Building, #10-
08, Singapore 238 869
Mob: 65 6836 2527
E-mail: emanuele@lpfoods.com.sg
All kinds of seafood

40. Leoncio Yamaguchi

Director Commercial
Amazon Export
Tel: 55 91 98190 1273
E-mail: export@amazonexport.com.br
Live items, Chilled items, Others

41. Hitoshi Kaw Azoe

Assistant Manager
Fish Processing Sector
Azuma –Cho Gyogyo Kyodo Kumiai
1229 Shoura Nagashima –Cho Izumi Gun,
Kagoshima
Japan 899-1403
Tel: 81 996 86 1188
E-mail: kako-az@azuma.or.jp
Frozen shrimp, Crab



42. Lorena Navarrrd

Miguel Medicis Sa
Congelados Marinos
Central Frigorificos
Alicante Valencia KM
03550 San Juan, Alicante, Spain
Tel: 96 593 90 30
E-mail: admon@miguelmedicis.com
All kinds of frozen seafood

వాణిజ్య విచారణ

43. Huong Tran

Purchase Manager
Atlc
JohnP.Kroglundsveg 20, NO – 7088, Heimdal
Norway
Tel: 470 400 58 582
E-mail: huong@atlc.no
Live crab

44. Terrence Zhang

Sales Executive
Qinhangdao Chenglong Frozen Food Co. Ltd.
Xinkaikou, Beidaihe, New District,
Qinhangdao City, Hebei, Province, China
Tel: 86 0335 2221605
E-mail: Terrence@chenlongsp.com
All kinds of seafood

45. Miguel Angel Cordone

Artico
Artico Uruguay
Ruta 101 km 26, Canelones, Uruguay
Tel: 598 2698 2777
E-mail: macordone@artico.com.uy
Frozen shrimp, Frozen fish

46. Kannan Sivananthan

CEO
Kingfisher Trading Seafood
Business Connections London Ltd.
UK
Tel: 44 2089330192
Mob: 44 7956392869
E-mail: kannan@londonconnection.org
IQF Frozen shrimp, Frozen fish

47. Zakaria Y Faraghal

General Manager
Foody's International
Koraytem – Mme Curie Str- Awkar Bldg, Facing
CPF
School, 3rd Floor, Beirut- Lebanon
Tel: 961 1866230-40 -60
E-mail: zakfoodys@gmail.com
All kinds of seafood



48. Marcos Arevalilo

Export Manager
Fesba Seafood Products
Muronovo 14, 15981 Dodro,
A Coruna, Spain
Tel: 34 981 80 22 12
Mob: 34 610 71 73 80
E-mail: export@fesba.net
Frozen shrimp, Frozen squid

49. Valdimar Kristjansson

Managing Director
Ocean Fish
Costerweg IT, 6702AA
Wageningen, Netherland
Tel: 31 620 432 338
E-mail: valdimar@oceanfish.nl
Frozen shrimp, Crab, Lobster, Cobia

50. Sjoert Moors

Product Group Manager
Seafood Connections
Postbus 73 8320 AB, Urk, Netherlands
Tel: 31 0 651 321 003
E-mail: sjoert@seafoodconnection.nl
Frozen shrimp and other seafood

51. Rose Peng

Project Director
Guangzhou Boyi Global Exhibition Co. Ltd.
Tel: 86 2066339113
Fax: 86 2066319008
Mob: 86 15018717199
E-mail: info@chinafishex.com
Web: www.chinafishex.com
Frozen shrimp, Frozen fish

52. MD. Saydur Rahman

Managing Director
Eastern Seafood Ltd.
E-mail: r.uzor@mail.ru
Tel/Fax: 7495 4860332,
7964 7250329
Mob: 79 637658391
Web: www.rismafood.com
All kinds of seafood

53. Rafik George

Purchasing Manager
Egupt- Tanta _ 1 Amro Alkais St,
From tot ankh amoon
Mob: 002 01001003135, 01144411500
Live items, Chilled items

54. Veronique Francey

Purchase Manager
Sa Angelini
BP 29, 06211 Mandelieu Cedex
France
Tel: 04 93481616
Email: Veronique.francey@angelini.fr
All kinds of seafood

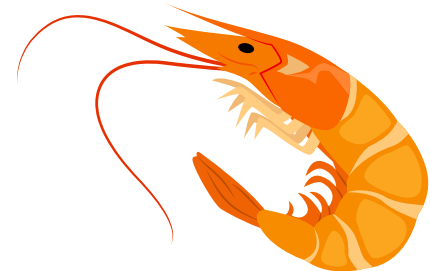
55. Maakon Shikdar

Export Manager
Euro Foods Group
Langland Way,
Newport, Gwent,
NP19 4PT,
United Kingdom
Tel: 44 0 1633 624920
Mob: 44 0 7885 367274
E-mail: maakon@eurofoods.co.uk
Web: www.eurofoods.co.uk
Tel/Fax: 0403313251
E-mail: rica_2007@hotmail.com,
asmakmisr1@yahoo.com
Chilled items, Others

56. MS Ezzahra Brahrou

Overseas Proteine
N 30 Zone Portuaire El Merssa
Laayoune 70000, Morocco, Africa
Tel: 212 666 127 917
E-mail: Ezzahra.bhahou@overseasproteine.com
*Frozen shrimp, Frozen fish, Frozen squid,
Frozen Cuttlefish, Crab, Chilled items*

నిరాకరణ: ఈ విభాగంలో సమర్పించిన సమాచారం సాధారణ సమాచార ప్రయోజనాల కోసం మాత్రమే. ఖచ్చితత్వానికి భరోసా ఇవ్వడానికి ప్రతి ప్రయత్నం చేసినప్పటికీ, లోపాలు లేదా తప్పింపులకు మేము బాధ్యత వహించము. MPE-DA లేదా ఈ వార్తాలేఖ యొక్క ప్రచురణకర్తలు వాణిజ్య వివాదాలకు బాధ్యత వహించరు, ఏదైనా ఉంటే, ఈ విభాగంలో ఇచ్చిన సమాచారం నుండి ఉత్పన్నమవుతుంది.



There's no
seafood as



Irresistible

as **Indian** Seafood

From the sparkling Indian seas comes the
finest seafood in the world. Enjoy it in
abundance throughout the year.

*You haven't tasted the best seafood,
if you haven't tasted Indian seafood.*



The Marine Products Export Development Authority

(Ministry of Commerce & Industry, Government of India)

MPEDA House, Panampilly Avenue, Kochi - 682 036, Kerala, India

Phone: +91 484 2311979 Fax: +91 484 2313361 E-mail: ho@mpeda.gov.in