समुद्री उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण
THE MARINE PRODUCTS EXPORT DEVELOPMENT AUTHORITY
- INDIA -
भारत

MPEDA

ന്യൂസ്‌ലെറ്റർ

വാല്യം 01 ലക്കം 05 മെയ് 2018

പേജ് 03

എംപിഇഡിഎ പങ്കാളിത്തം: ബ്രസൽസിലെ സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ 2018

പേജ് 25

ആന്റി ഡംപിങ്: വ്യാപാര സംരക്ഷണത്തിനുള്ള മാർഗമോ?

പേജ് 37

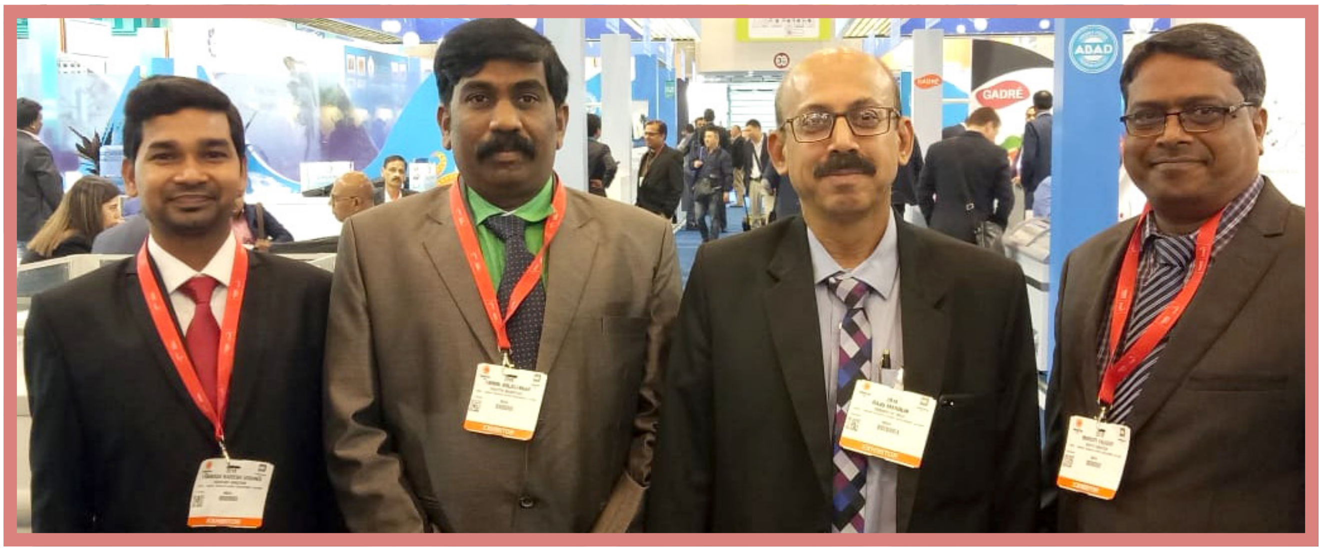
കുളങ്ങളിലെ കൂടുകളിൽ ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ കൃഷി പരീക്ഷണ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സ്പൈസസ് പാർക്കിൽ

ISSN 0245-7059

www.mpeda.gov.in

ഉള്ളടക്കം

വാല്യം 01 ലക്കം 05 മെയ് 2018



3 എംപിഇഡിഎ പങ്കാളിത്തം: ബ്രസൽസിലെ സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ 2018

10 പ്രായമായവർക്കുള്ള ഭക്ഷണ വിപണി തിളങ്ങുന്ന പ്രതീക്ഷകൾ

23 നിയമവിരുദ്ധവും അനിയന്ത്രിതവുമായി മത്സ്യബന്ധനം തടയാനുള്ള ദേശീയ പദ്ധതി തയാറാക്കാൻ ശിൽപശാല

31 സ്വകാര്യ പങ്കാളിത്തത്തോടെ ഉത്തരേന്ത്യയിൽ ആദ്യ ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഉൽപാദന കേന്ദ്രം

22 മാതൃഭൂമി കാർഷിക മേള 2018 പങ്കാളിയായി എംപിഇഡിഎ

25 ആന്റി ഡംപിങ്: വ്യാപാര സംരക്ഷണത്തിനുള്ള മാർഗമോ?

33 ഇന്ത്യയിൽ ആദ്യമായി തുറന്ന കുളത്തിൽ ഏഷ്യൻ കാളാഞ്ചി കൃഷിയുമായി എംപിഇഡിഎ

ഈ പ്രസിദ്ധീകരണത്തിൽ നല്കിയിരിക്കുന്ന ലേഖനങ്ങളിലെ അഭിപ്രായങ്ങൾ ലേഖകരുടേതു മാത്രമാണ്, എംപിഇഡിഎയുടെ അഭിപ്രായമല്ല. ലേഖനങ്ങളിൽ നല്കിയിരിക്കുന്ന വിവരങ്ങളുടെ കൃത്യതയ്ക്കുള്ള ഉത്തരവാദിത്വം ലേഖകർക്കു മാത്രമാണ്. എംപിഇഡിഎയ്ക്കും എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡിനും ഇക്കാര്യത്തിൽ ഉത്തരവാദിത്വമുണ്ടായിരിക്കില്ല.

MPEDA
വാല്യം 01 ലക്കം 05 മെയ് 2018 ന്യൂസ് ലെറ്റർ

എഡിറ്റോറിയൽ ബോർഡ്

ശ്രീ. ടി. ഡോല ശങ്കർ, ഐ.ഒ.എഫ്.എസ്.
ഡയറക്ടർ (എം)

ശ്രീ. ബി. ശ്രീകുമാർ
സെക്രട്ടറി

ശ്രീ. പി. അനിൽകുമാർ
ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (അക്വാ)

ശ്രീ. കെ. വി. പ്രേംദേവ്
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (എം.പി.)

ഡോ. ടി. ആർ. ജിബിൻകുമാർ
ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ (ഡവലപ്മെന്റ് ആൻഡ് എ & ഐ ഐ/സി)

എഡിറ്റർ
ഡോ. എം. കെ. റാം മോഹൻ
ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ (എം)

അസിസ്റ്റന്റ് എഡിറ്റർ
ശ്രീമതി കെ. എം. ദിവ്യ മോഹനൻ
സീനിയർ ക്ലർക്ക്

എഡിറ്റോറിയൽ സപ്പോർട്ട്
ബിവേൾഡ് കോർപ്പറേറ്റ് സൊല്യൂഷൻസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്
166, ജവഹർ നഗർ, കടവന്ത്ര, കൊച്ചി, കേരള, ഇന്ത്യ
പിൻ: 682 020, ഫോൺ: 0484 2206666, 2205544,
www.bworld.in, life@bworld.in

ലേഔട്ട്: **അനൂപ് ശ്രീനിലയം**

www.mpeda.gov.in
support@mpeda.gov.in

ദ മറൈൻ പ്രോഡക്ട്സ് എക്സ്പോർട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് അതോറിറ്റി (മിനിസ്ട്രി ഓഫ് കൊമേഴ്സ് & ഇൻഡസ്ട്രി, ഭാരത സർക്കാർ), എംപിഇഡിഎ ഹൗസ്, പനമ്പിള്ളി അവന്യൂ, കൊച്ചി: 682 036, ഫോൺ: +91 484 2311979) ക്കുവേണ്ടി പ്രിന്റ് ചെയ്യുന്നതും പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുന്നതും ശ്രീ. ബി. ശ്രീകുമാർ, സെക്രട്ടറി
പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്
എംപിഇഡിഎ ഹൗസ്, പനമ്പിള്ളി അവന്യൂ, കൊച്ചി
പ്രിന്റ് ചെയ്തിരിക്കുന്നത്
പ്രിന്റ് എക്സ്പ്രസ്, 44/1469 എ, അശോക റോഡ്, കലൂർ, കൊച്ചി, പിൻ: 682 017

ഡോ. എ. ജയതിലക് ഐഎഎസ്
ചെയർമാൻ, എംപിഇഡിഎ

പ്രിയ സുഹൃത്തുക്കളേ,

യുഎസ് വാണിജ്യ വകുപ്പിനുള്ളിലെ യുഎസ് നാഷണൽ മറൈൻ ഫിഷറീസ് സർവീസ് (എൻഎംഎഫ്എസ്), 2018 ഏപ്രിൽ 24 ലെ ഫെഡറൽ റജിസ്റ്ററിൽ, 2018 മെയ് 24 മുതൽ പ്രാബല്യത്തിൽ വരുന്ന സീഫുഡ് ഇംപോർട്ട് മോണിറ്ററിംഗ് പ്രോഗ്രാമിൽ (സിംപ്) ചെമ്മീനും അബലോണും ഉൾപ്പെടുത്തുന്നതിനുള്ള സ്റ്റേ നീക്കി. താൽക്കാലികമായി നിർത്തിവയ്ക്കാനുള്ള കാരണം യുഎസ് അക്വാകൾച്ചർഡ് ചെമ്മീനിനും അബലോണിനുമുള്ള നിലവിലെ വിവര ശേഖരണം ഇറക്കുമതി ഡാറ്റയ്ക്ക് തുല്യമല്ല എന്നതാണ്. ചെമ്മീൻ, അബലോൺ സ്പീഷിസുകൾ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നവർ ഒരു അന്താരാഷ്ട്ര ഫിഷറീസ് ട്രേഡ് പെർമിറ്റ് നേടുക, വിളവെടുപ്പ്, ലാൻഡിംഗ് വിവരങ്ങൾ എന്നിവ യുഎസ് കസ്റ്റംസ്, ബോർഡർ പ്രൊട്ടക്ഷൻ എന്നിവയ്ക്ക് ഓട്ടോമേറ്റഡ് കൊമേഴ്സ്യൽ എൻവയോൺമെന്റ് (എസിഇ) പോർട്ടൽ വഴി സമർപ്പിക്കുക, വിളവെടുപ്പ് മുതൽ യുഎസ് വാണിജ്യ മേഖലയിലേക്കുള്ള പ്രവേശനം വരെ രണ്ട് വർഷത്തേക്ക് സപ്ലൈ ചെയിൻ റെക്കോർഡുകൾ സൂക്ഷിക്കുക തുടങ്ങിയ നടപടിക്രമങ്ങൾ പാലിക്കേണ്ടതുണ്ട്. ചെമ്മീനിനും അബാലോണിനുമുള്ള ഈ നിയമത്തിന്റെ തീയതി 2018 ഡിസംബർ 31 മുതലാണ്. ചെമ്മീൻ യുഎസ്എയിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതിയുടെ പ്രധാന ഇനം എന്ന നിലയിൽ ഇന്ത്യയെ സംബന്ധിച്ചിടത്തോളം ഈ നീക്കം വളരെ പ്രധാനമാണ്. കർഷകരും സംസ്കരണ കമ്പനി ഉടമകളും യുഎസിലെ ഇറക്കുമതിക്കാർക്ക് തുടർന്ന് സമർപ്പിക്കുന്നതിന് നൽകേണ്ട ട്രേസിബിലിറ്റി രേഖകൾ സൂക്ഷിക്കേണ്ടതുണ്ട്. അതിനായി, കൃഷിക്കാർക്ക് ഇപ്പോൾ ട്രേസിബിലിറ്റി ആവശ്യകത നിറവേറ്റുന്നതിനായി, റെക്കോർഡ് സൂക്ഷിക്കുന്നതിനായി അവ ഉപയോഗിക്കേണ്ടതുണ്ട്. മറ്റ് വിപണികൾ, പ്രത്യേകിച്ച് യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ എന്നിവയ്ക്കുള്ള ട്രേസിബിലിറ്റി ആവശ്യകതകൾ പാലിക്കുന്നതിനും ഇത് സഹായിക്കും. 2018 ഒക്ടോബറോടെ പരമാവധി ഫാമുകൾ എൻറോൾ ചെയ്യണം. സിമ്പിനെക്കുറിച്ചും അനുബന്ധ റെക്കോർഡ് സൂക്ഷിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും കർഷകർക്കും കയറ്റുമതിക്കാർക്കും അവബോധ പരിപാടികൾ സംഘടിപ്പിക്കാനും എംപിഇഡിഎ പദ്ധതിയിടുന്നു.

ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതിയെ കൂടുതൽ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി, വീണ്ടും പ്രോസസ്സ് ചെയ്ത ശേഷം മൂന്നാം രാജ്യങ്ങളിലൂടെ യുഎസിലേക്ക് കയറ്റി അയയ്ക്കുന്ന ചെമ്മീനിന് ഡിഎസ് 2031 സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ നൽകാൻ കേന്ദ്ര വാണിജ്യ മന്ത്രാലയം എംപിഇിഡിഎയെ ഉത്തരവാദിത്തപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. കയറ്റുമതിക്കാരും ഇറക്കുമതിക്കാരും ഒരുപോലെ വാങ്ങുന്നത് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനായി ഇത് ഒരു താൽക്കാലിക നടപടിയായിട്ടാണ് ചെയ്യുന്നത്.

എംപിഇഡിഎയയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ആർജിസിഎയുടെ കുളത്തിൽ ഏഷ്യൻ കാളാഞ്ചിയെ വളർത്തി എടുക്കുന്ന കൃഷി രീതി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. കൂട്ടു കൃഷിയെ അപേക്ഷിച്ച് ചെലവ് ഗണ്യമായി കുറവാണ്. കൂടുതൽ കർഷകർ ഈ കാർഷിക രീതി സ്വീകരിക്കുമെന്നും സമുദ്രോല്പന്ന കയറ്റുമതി ഇനിയും വർദ്ധിപ്പിക്കുമെന്നും എംപിഡിഎ പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

നന്ദി

എംപിഇഡിഎ പങ്കാളിത്തം
ബ്രസൽസിലെ സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ 2018

സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബലിലെ ഇന്ത്യൻ പവലിയൻ

ശുദ്ധജല ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും മൂല്യ വർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും ഏറ്റവും വലിയ വിപണിയാണ് യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ (ഇയു). 2016-17 ൽ ഇന്ത്യൻ നിന്നുള്ള സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതിയുടെ അളവിൽ 16.73 ശതമാനവുമായി യൂറോപ്യൻ യൂണിയന് മൂന്നാം സ്ഥാനമുണ്ട്. മരവിപ്പിച്ച ചെമ്മീനാണ് യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലെ പ്രധാന ഇന്ത്യൻ വിഭവം. വരുമാനത്തിൽ 40.66 ശതമാനവും അളവിൽ 55.15 ശതമാനവും മരവിപ്പിച്ച ചെമ്മീന്റെ പങ്കാണ്. വനാമി ചെമ്മീന്റെ ഉപഭോഗത്തിൽ നേരിയ വർധനയുണ്ട്. അളവിൽ 9.76 ശതമാനവും വരുമാനത്തിൽ 11.40 ശതമാനവുമാണിത്.

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ സമുദ്രോൽപ്പന്ന വ്യാപാര മേളയാണ് സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ/സീഫുഡ് പ്രൊസെസിങ് ഗ്ലോബൽ (നേരത്തെ യൂറോപ്യൻ സീഫുഡ് എക്സ്പൊസിഷൻ/സീഫുഡ് പ്രൊസസിങ് യൂറോപ്പ് എന്നായിരുന്നു പേര്). 140 രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നായി വ്യാപാരികൾ, കച്ചവടക്കാർ, മാധ്യമ പ്രവർത്തകർ, സമുദ്രോൽപ്പന്ന മേഖലയിലെ വിദഗ്ധർ തുടങ്ങി 26000 ൽ അധികം പേർ സന്ദർശിക്കുന്ന സ്ഥലമാണിത്.

നിലവിലെ സപ്ലൈയർമാരെ കാണാനും കൂടുതൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങുവാനും മേഖലയിലെ മറ്റുള്ളവരുമായി ബന്ധം സ്ഥാപിക്കാനുമാണ് സന്ദർശകർ എത്തുന്നത്. ആഗോള സമുദ്രോൽപ്പന്ന മേഖലയുടെ സംഗമ സ്ഥാനം എന്നും വിളിക്കാം. സീഫുഡ് മേഖലയിലെ സംഗമങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്തു അനുഭവ സമ്പത്തുള്ള ഡൈവേഴ്സിഫൈഡ് കമ്മ്യൂണിക്കേഷൻസും മറ്റ് ഓൺലൈൻ-പത്ര മാധ്യമങ്ങളും ചേർന്നാണ് സമുദ്രോൽപ്പന്ന വ്യാപാര മേള, സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ/സീഫുഡ് പ്രൊസെസിങ് ഗ്ലോബൽ സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്.

സമുദ്രോൽപ്പന്ന മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടുള്ള 26,000 ൽ അധികം പേരാണ് സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ/സീഫുഡ് പ്രൊസെസിങ് ഗ്ലോബലിൽ എത്തിച്ചേരുന്നത്. അതിലൂടെ, മേഖലയുടെ വികസനം വ്യത്യസ്ത തലങ്ങളിലൂടെ സാധ്യമാകുന്നു.

ശരിയായ വ്യാപാരികൾ, വിതരണക്കാർ, ഇറക്കുമതിക്കാർ, കയറ്റുമതിക്കാർ, മൊത്ത വിതരണക്കാർ തുടങ്ങി മേളയിൽ എത്തുന്നവർ എല്ലാം തന്നെ മേഖലയുടെ വികസനം ആഗ്രഹിക്കുന്നവർ മാത്രമാണ്.

സമുദ്രോൽപ്പന്ന വ്യാപാര മേളയാണ് സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ ആൻഡ് സീഫുഡ് പ്രൊസെസിങ് ഗ്ലോബൽ. കയറ്റുമതിക്കാർക്കും അതുപോലെ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നവർക്കും സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങളെ പരിചയപ്പെടുത്താനും വാങ്ങാനും അതിലൂടെ രാജ്യാന്തര തലത്തിലെ ബന്ധം കൂടുതൽ ഊഷ്മളമാക്കാനും കഴിയുന്നു.

വിപണി വാർത്ത

പ്രദർശനം

ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ സമുദ്രോൽപ്പന്ന വ്യാപാര മേളയാണ് സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ ആൻഡ് സീഫുഡ് പ്രൊസെസിങ് ഗ്ലോബൽ. ബെൽജിയത്തിലെ ബ്രസൽസിൽ നടക്കുന്ന വാർഷിക ത്രിദിന മേളയിൽ ലോകത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിൽ നിന്നും സമുദ്രോൽപ്പന്ന മേഖലയുമായി ബന്ധപ്പെട്ടവർ എത്തിച്ചേരുന്നു. കച്ചവട ശൃംഖല മെച്ചപ്പെടുത്താനും ആശയവിനിമയം എളുപ്പത്തിൽ സാധ്യാമാക്കാനും ഇത്തരം മേളകളിലൂടെ കഴിയുന്നു. ഇറക്കുമതിക്കാർ, കയറ്റുമതിക്കാർ, മൊത്തവ്യാപാരികൾ, ഭക്ഷണശാലകൾ, സൂപ്പർമാർക്കറ്റുകൾ, ഹോട്ടലുകൾ, ഭക്ഷ്യ സേവന കമ്പനികൾ തുടങ്ങിയവയുടെ പ്രതിനിധികൾ ഇവിടെ എത്തിച്ചേരും. കൂടാതെ, വിവിധ സർക്കാരുടെ പ്രതിനിധികൾ, വിപണി ഗവേഷകർ, വിപണി വിശകലനം ചെയ്യുന്നവർ തുടങ്ങിയ മേഖലയിൽ നിന്നുള്ള പ്രതിനിധികളും എത്തിച്ചേരാറുണ്ട്. പ്രദർശന വേദിയിലുള്ള സപ്ലൈയർമാർ ഏറ്റവും പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുമായാണ് എത്തിയിരിക്കുന്നത്. സംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളും പ്രദർശനത്തിനുണ്ട്. ഈ രാജ്യാന്തര വ്യാപാര മേള സാധാരണയായി ഏപ്രിൽ 24 മുതൽ 26 വരെ ബെൽജിയത്തിലെ ബ്രസൽസിലാണ് നടക്കുന്നത്.

2018 ലെ മേളയിൽ 78 രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള 1,946 കമ്പനികൾപങ്കാളിയായി.മുൻവർഷത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 87 കമ്പനികൾ കൂടുതലായി പങ്കെടുത്തുവെന്നാണ് സംഘാടകർ പറയുന്നത്. പ്രദർശന വേദിയുടെ വലിപ്പത്തിലും ഇത്തവണ വർധന രേഖപ്പെടുത്തി. 39,322 ചതുരശ്ര മീറ്റർ സ്ഥലമാണ് മേളയ്ക്കായി ഉപയോഗിച്ചത്. മുൻ മേളയെ അപേക്ഷിച്ച് 1000 ചതുരശ്ര മീറ്റർ സ്ഥലം ഇത്തവണ കൂടുതലായി ഉപയോഗിച്ചു.

ഇന്ത്യയുടെ പങ്കാളിത്തം

എംപിഇഡിഎയാണ് ഇന്ത്യൻ പവലിയൻ തയ്യാറാക്കിയത്. 19 കയറ്റുമതിക്കാർ സഹ പ്രായോജകരായി എത്തി. 65 കയറ്റുമതിക്കാർ പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കാളിയായി. സ്റ്റാൾ നമ്പർ 7-1633 നും 7-1733 നും ഇടിയിലായാണ് ഇന്ത്യൻ പവലിയൻ തയ്യാറാക്കിയത്. ഏകദേശം 480 ചതുരശ്ര മീറ്റർ വിസ്തൃതിയും ഇന്ത്യൻ പവലിയനുണ്ടായിരുന്നു.

എംപിഇഡിഎ വ്യത്യസ്ത ഇനം സമുദ്രോൽപ്പന്നങ്ങളെ പരിചയപ്പെടുത്തി. അതിൽ ഫ്രോസൺ, ചിൽഡ്, ഡ്രൈ, റെഡി-ടു-ഈറ്റ് തുടങ്ങിയ മത്സ്യ വിഭവങ്ങളുമുണ്ടായിരുന്നു. ചിൽഡ് വിഭവങ്ങൾ ഒരുക്കിയിരുന്ന ഒരു ചില്ലറിലും ഫ്രോസൺ, ഡ്രൈ വിഭവങ്ങൾ മറ്റ് രണ്ട് ഫ്രീസറുകളിലുമാണ് പ്രദർശിപ്പിച്ചിരുന്നത്. മത്സ്യോൽപ്പന്ന പ്രദർശനത്തിനു പുറമേ, എംപിഇഡിഎയുടെ വിവിധ പുസ്തകങ്ങളും ഗവേഷണ ഗ്രന്ഥകളും സന്ദർശകരുമായി പങ്കുവച്ചു. സഹ-പ്രായോജകരുടെ പേരും മറ്റു വിവരങ്ങളും അടങ്ങുന്ന കൈപുസ്തകം മുൻവർഷത്തെപ്പോലെ തയ്യാറാക്കി വിതരണം ചെയ്തു. അതുകൊണ്ട് സന്ദർശകർക്ക് അവരുടെ ശരിയായ പങ്കാളിയെ കണ്ടെത്താൻ സാധിച്ചതായാണ് വിലയിരുത്തൽ.

എംപിഇഡിഎ മാർക്കറ്റിങ് വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ശ്രീ ടി. ഡോലശങ്കർ ഐഎഫ്എസ്, ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ മാരുതി ഡി. യാലിഗർ, അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ തംബാഡ എൻ. വിഷ്ണു എന്നിവരാണ് ഇന്ത്യൻ പ്രതിനിധി സംഘത്തെ നയിച്ചത്. ബ്രസൽസിലെ ഇന്ത്യൻ എംബസിയുടെ സഹായവും ഇന്ത്യൻ സംഘത്തിനു കരുത്തു പകർന്നു. കൂടാതെ, കേന്ദ്ര വാണിജ്യ-വ്യവസായ മന്ത്രാലയം വാണിജ്യ വകുപ്പ് ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി ശ്രീ സന്തോഷ് കുമാർ സാരംഗി ഐഎഎസ്, ബ്രസൽസിലെ ഇന്ത്യൻ അംബാസഡർ ശ്രീമതി ഗായിത്രി ഇസ്സാർ കുമാർ, ബ്രസൽസിലെ ഇന്ത്യൻ എംബസി ഉപദേഷ്ടാവ് ശ്രീ സർവേഷ് റായ് (എ ആൻഡ് എംപി), ഡൽഹി ഇഐസി ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ മാണ്ഡലിക്, ബ്രസൽസിലെ ഇന്ത്യൻ എംബസി സെക്കണ്ട് സെക്രട്ടറി (ഇയു) ശ്രീമതി പ്രിയദർശനി രവീന്ദ്രൻതുടങ്ങിയവർ ഇന്ത്യൻസംഘത്തിന് ഊർജം പകർന്ന് പ്രദർശനത്തിൽ നിറഞ്ഞു നിന്നു. കൃത്യമായ വിവര വിനിമയത്തിലൂടെ കൂടുതൽ വ്യാപാരികളെ ഇന്ത്യയിലേക്ക് അടു

ഇന്ത്യൻ പവലിയനിലെ ഫ്രീ ടേബിൾ സ്പേസ് സംവിധാനത്തിന്റെ ദൃശ്യം.
കയറ്റുമതിക്കാരുടെ കൂടുതൽ പങ്കാളിത്തം ഉറപ്പാക്കുവാൻ എംപിഇഡിഎ ലഭ്യമാക്കിയതാണ് ഈ സൗകര്യം.

എംപിഇഡിഎ മാർക്കെറ്റിങ് വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ടി. ഡോല ശങ്കർ ഐഎഫ്എസ്, ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ മാരുതി യാലിഗർ എന്നിവർ ഒരു സന്ദർശകനുമായി സംസാരിക്കുന്നു.

പ്പിക്കാൻ കഴിഞ്ഞു. കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ പങ്കാളിത്തം ഇത്തവണ കൂടിയെന്നു പറയാം. സൗജന്യ ടേബിൾ സ്പേസ് ലഭ്യമാക്കിയത് കൊണ്ടാണിത്. കൂടാതെ, എംപിഇഡിഎയുടെ നേതൃത്വത്തിലാണ് സന്ദർശകരും എക്സ്പോർട്ടർമാരുടെ പ്രതിനിധികളുമായുള്ള കൂടിക്കാഴ്ചകളും.

വിവി മറൈൻ പ്രൊഡക്റ്റ്സ് തൂത്തിക്കുടി, നായിക് സീഫുഡ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് മുംബൈ, സീസാഗ എന്റർപ്രൈസസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് മുംബൈ, എച്ച്എൽഎൻ എന്റർപ്രൈസസ് വേരാവൽ, റിയൽ എക്സ്പോർട്സ് വേരവൽ, എച്എൻ ഇൻഡിഗോസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് നവ്സാരി, അവ്ലാ നെറ്റോസ് എക്സ്പോർട്സ് കൊല്ലം, പശുപതി അക്വാറ്റിക്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് കൊൽക്കത്ത, ഇന്ത്യൻ എക്സ്പോർട്സ് വേരാവൽ, ശ്രീദത്ത് അക്വാകൾച്ചർ ഫാംസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് ഗുജറാത്ത്, കൽക്കത്ത സീഫുഡ് എക്സ്പോർട്സ് കൊൽക്കത്ത, കാസിൽറോക്ക് ഫിഷറീസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് മുംബൈ, സാഗർ സമ്രാട്ട് സീഫുഡ്സ് ഗുജറാത്ത്, ഫോർസ്റ്റാർ ഫ്രോസൺ ഫുഡ്സ് പ്രൈവറ്റ ലിമിറ്റഡ് മുംബൈ, റുപ്ഷ ഫിഷ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് കൊൽക്കത്ത, ഉൽക സീഫുഡ്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് മുംബൈ , അബാദ് ഓവർസീസ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്, കൊച്ചി, ഗദ്രേ മറൈൻ എക്സ്പോർട്ട്സ് പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ്, രത്നഗിരി തുടങ്ങിയവരായിരുന്നു സഹ-പ്രായോജകരായ കയറ്റുമതി കമ്പനികൾ. സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബലിൽ (എസ്ഇജി) പങ്കെടുത്ത മറ്റ് കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ എംപിഇഡിഎയുടെ സേവനങ്ങൾ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി.

വ്യാപാര മേളയുടെ ആദ്യ ദിനം എംപിഇഡിഎ പവലിയൻ ധാരളം പേർ സന്ദർശിച്ചു. ഇന്ത്യയുടെ ബെൽജിയം അംബാസിഡർ ശ്രീമതി ഗായിത്രി ഇസ്സാർ കുമാറാണ് സന്ദർശകരിൽ ഏറ്റവും പ്രധാന വ്യക്തി. സഹ പ്രായോജകരായ കയറ്റുമതിക്കാരുമായും അംബാസഡർ ആശയവിനിമയം നടത്തി. കൂടാതെ, ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതി കമ്പനികളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഒരു പാനൽ ചർച്ചയ്ക്കു നേതൃത്വം നൽകി. ആന്റിബയോട്ടിക്കിന്റെ ദുരുപയോഗം സംബന്ധിച്ച വിഷയത്തിലും അഭിപ്രായ സമന്വയം നടത്തി. ദിവസം മുഴുവനും എംപിഇഡിഎ പ്രതിനിധികൾ സന്ദർശകരുമായി സംസാരിച്ചു. അതിലൂടെ, ശരിയായ കയറ്റുമതിക്കാരെ തിരിച്ചറിഞ്ഞ് അവരിലേക്ക് സന്ദർശകരെ എത്തിക്കുവാൻ എംപിഇഡിഎ പ്രതിനിധികൾക്കു കഴിഞ്ഞു. ചില സന്ദർശകരും ബയേഴ്സും സ്ഥിരമായി അവർക്ക് ചരക്ക് എത്തിച്ചു കൊടുക്കുന്ന കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ പ്രതിനിധികളുമായും സംസാരിച്ചു. പ്രദർശന ഹാളിലെ ചില്ലറിൽ സൂക്ഷിച്ച കൂറ്റൻ ചെമ്മീൻ, കലവ എന്നിവയായിരുന്നു സന്ദർശകരുടെ മുഖ്യ ആകർഷണം.

ഉണക്ക മത്സ്യവും മറ്റ് ശീതീകരിച്ച മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങളും സന്ദർശകരെ ആകർഷിച്ചു. ശുദ്ധജല ചെമ്മീൻ, ബ്ലാക്ക് ടൈഗർ, റെഡി-ടു-ഈറ്റ് സംസ്കരിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും ആവശ്യക്കാർ ഏറെയായിരുന്നു. തൊട്ടടുത്ത ദിവസം ഇന്ത്യൻ എംബസി ഉദ്യോഗസ്ഥർ എംപിഇഡിഎ സ്റ്റാളും സഹ-പ്രായോജകരുടെ സ്റ്റാളുകളും സന്ദർശിച്ചു. വിദേശ ബയർമാരുടെ ആവശ്യങ്ങളും അവയുടെ നിരക്കും സംബന്ധിച്ച വിലയിരുത്തലും അവർ നടത്തി.

മൂന്നാം ദിവസമാണ് എക്സ്പോ സമാപിച്ചത്. 2018 ലെ സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബലിൽ പങ്കെടുത്തതോടെ ഇന്ത്യൻ സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി വിപണിക്ക് കൂടുതൽ ഊർജവും ഉണർവും പകർന്നു. പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ കുറിച്ചും ആഗോള സമുദ്രോൽപ്പന്ന വിപണിയെ കുറിച്ചും യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലെ വിപണിയെ സംബന്ധിച്ചും ഏകദേശം ധാരണ ലഭിച്ചു.

ബെൽജിയത്തിലെ ഇന്ത്യൻ അംബാസഡർ ശ്രീമതി ഗായിത്രി ഇസ്സാർ കുമാറിനും മറ്റുള്ളവർക്കും വിവിധ മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങളെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്ന എംപിഇഡിഎ മാർക്കെറ്റിങ് വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ടി. ഡോല ശങ്കർ ഐഎഫ്എസ്

ചെമ്മീൻ സംവാദം #2

ബ്രസൽസിലെ വ്യാപാര മേളയ്ക്കിടെ സീഫുഡ് ഇംപോർട്ടേഴ്സ് ആൻഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് അലയൻസിന്റെ (സിപ) നേതൃത്വത്തിൽ ഷ്രിംപ് ഡയലോഗ് #2 സംഘടിപ്പിച്ചു. ഗോവ ഐഐഎസ്എസിൽ നടത്തിയ ഷ്രിംപ് ഡയലോഗ് #1 ന്റെ തുടർച്ചയായാണ് രണ്ടാം സംവാദം സംഘടിപ്പിച്ചത്. സീഫുഡ് എക്സ്പോർട്ട് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ മേൽനോട്ടത്തിലായിരുന്നു സംവാദം. യൂറോപ്യൻ കമ്മീഷൻ പ്രതിനിധികളും വിദേശത്തും സ്വദേശത്തുമുള്ള മറ്റു പ്രതിനിധികളും സംവാദത്തിന്റെ ഭാഗമായി.

കേന്ദ്ര വാണിജ്യ മന്ത്രാലയം ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി ശ്രീ സന്തോഷ് കുമാർ സാരംഗി ഐ.എ.എസ്., ഇന്ത്യൻ എംബസി ഉപദേഷ്ടാവ് ശ്രീ സർവേഷ് റായ്, എംപിഇഡിഎ മാർക്കെറ്റിങ് വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ശ്രീ ടി. ഡോല ശങ്കർ തുടങ്ങിയവർ സീഫുഡ് ട്രേഡ് ഇന്റലിജൻസ് പോർട്ടലിലെ ശ്രീ വില്ലേം വാൻ ഡെർ പിജ്ലുമായി സംസാരിക്കുന്നു

ബ്രസൽസ് എക്സ്പോയുടെ സിനോഡക് റൂമിൽ ഏപ്രിൽ 25 നായിരുന്നു സംവാദം. സിപയും സീഫുഡ് ട്രേഡ് ഇന്റലിജൻസ് പോർട്ടലിലെ വില്യം വാൻഡെർ പിജ്ലും ചേർന്നായിരുന്നു പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചത്. എംപിഇഡിഎ മാർക്കറ്റിങ് വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ശ്രീ ടി. ഡോലശങ്കർ ഐഎഫ്എസ് എംപിഇഡിഎയുടെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ പങ്കുവച്ചു. കൂടാതെ, ആന്റി ബയോട്ടികിന്റെ ദുരുപയോഗം തടയാനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങളെ കുറിച്ചും പങ്കുവച്ചു. യൂറോപ്യൻ കമ്മിഷൻ ആരോഗ്യ-ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ ഡിജി ലജിസ്ലേച്ചീവ് ഓഫിസർ ശ്രീമതി സിൽവിയെ കുലോൻ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു. അവരുമായുള്ള ചർച്ചയിൽ താഴെപ്പറയുന്ന ആവശ്യങ്ങൾ ഉയർന്നു വന്നു.

- ഇന്ത്യൻ കയറ്റുമതിയ്ക്കായുള്ള കൊംപീറ്റന്റ് അതോറിറ്റിക്ക് യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലേക്ക് അയയ്ക്കുന്ന മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ നിബന്ധനകൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടോയെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്താൻ ശ്രദ്ധിക്കണം.
- പ്രാഥമിക ഉത്പാദന കേന്ദ്രങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള അപകട സാധ്യത കുറയ്ക്കുവാനുള്ള നടപടികൾ എടുക്കണം.
- നിലവിലെ സാഹചര്യം കണക്കിലെടുത്തു പ്രാഥമിക തലത്തിലെ ഉൽപാദനവും പരിശോധന സംവിധാനവും സഹകരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കണം.

ആന്റി ബയോട്ടിക്കിന്റെ കൂടുതൽ ഉപയോഗത്തെ തുടർന്ന് പട്ടികയിൽ നിന്നു പുറത്താക്കിയ കമ്പനികളെ തിരിച്ചെടുക്കുന്നതു സംബന്ധിച്ച് മാർക്കറ്റിങ് വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ഉന്നയിച്ച ചോദ്യത്തിന്, ഇന്ത്യയിൽ നടക്കുന്ന ഓഡിറ്റിന്റെ അന്തിമ റി

ഇന്ത്യൻ പവലിയനിൽ സന്ദർശകരുമായി ആശയവിനിമയം നടത്തുന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർ

ഇഐസി ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ആർ.എം. മാണ്ഡിക്കിനൊപ്പം എംപിഇഡിഎ ഉദ്യോഗസ്ഥർ

എസ്ഇജി ബ്രസൽസിലെ എംപിഇഡിഎ പവലിയനിലെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

മറ്റ് രാജ്യങ്ങളിലെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ പ്രദർശനം

പ്പോർട്ട് പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിനു മുൻപ് നിരോധനം പിൻവലിക്കുന്നത് അപകടമാണെന്ന് അവർ പ്രതികരിച്ചു.

ഡിജി സാന്റേയിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥർ ഉയർത്തിയ ആശങ്കകൾ:

- എല്ലാ പ്രാഥമിക ഉൽപാദന സംരംഭങ്ങളെയും ഉദ്യോഗസ്ഥർ നിരീക്ഷിക്കുന്നില്ല. അതുകൊണ്ട് കോംപീറ്റന്റ് അതോറിറ്റിക്ക് ഇയുവിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതിയിൽ സ്വീകാര്യമല്ലാത്ത ഒരു ഉൽപ്പന്നവും ഇല്ലെന്ന് ഉറപ്പിക്കാൻ കഴിയുന്നില്ല.

- കയറ്റുമതിക്കായി ഉത്പാദനം നടത്തുന്നവരെ മാത്രം നിരീക്ഷിക്കുന്നത് ഒരു പോരായ്മയാണ്. കാരണം ആഭ്യന്തര ആവശ്യത്തിനായുള്ള ഉത്പാദനം നടത്തുന്നവരും ഒരേ ജല സ്രോതസ്സുകളെ തന്നെയാണു ആശ്രയിക്കുന്നത്.

- സ്വാഭാവിക മത്സ്യോൽപാദനം സംബന്ധിച്ച നിയന്ത്രണങ്ങളിൽ ബന്ധപ്പെട്ട വകുപ്പുകളും ഉദ്യോഗസ്ഥരുമായി കൂടി ആലോചന നടത്തണം.

ഡിജി സാന്റേയുമായുള്ള കൂടിക്കാഴ്ച

കേന്ദ്ര വാണിജ്യ-വ്യവസായ മന്ത്രാലയം വാണിജ്യ വകുപ്പ് ജോയിന്റ് സെക്രട്ടറി ശ്രീ സന്തോഷ് കുമാർ സാരംഗി ഐഎഎസ്, ബ്രസൽസിലെ ഇന്ത്യൻ എംബസി ഉപദേഷ്ടാവ് ശ്രീ സർവേഷ് റായ് (എ ആൻഡ് എംപി), എംപിഇഡിഎ മാർക്കെറ്റിങ് വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ശ്രീ ടി. ഡോലശങ്കർ, ഡൽഹി ഇഐസി ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ആർ.എം. മണ്ഡലിക് എന്നിവരുടെ സംഘം മുൻകൂട്ടി നിശ്ചയിച്ച പ്രകാരം യൂറോപ്യൻ കമ്മിഷൻ ആരോഗ്യ-ഉപഭോക്തൃ വിഭാഗം ഡയറക്റേറ്റ് ജനറലിന്റെ (ഡിജി സാന്റേ) ഭക്ഷ്യ-മൃഗസംരക്ഷണ വിഭാഗം ഡയറക്ടർ ഡോ. മൈക്കൽ സ്കാനലുമായി കൂടിക്കാഴ്ച നടത്തി.

ഇന്ത്യൻ എംബസിയിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ ശ്രമഫലമായാണ് ഈ സൗകര്യം ലഭ്യമായത്. ഏപ്രിൽ 25 നായിരുന്നു ഈ പരിപാടി. ഡിജി ആരോഗ്യ-ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ വിഭാഗം ലെജിസ്ലേറ്റീവ് ഓഫിസർ ഡോ. സിൽവിയേ കൂലോനും ചർച്ചയിൽ പങ്കെടുത്തു.

കൂടിക്കാഴ്ചയിൽ, പട്ടികയിൽ നിന്നു നീക്കം ചെയ്തവരെ ഉൾപ്പെടുത്തി പട്ടിക പുനഃപ്രസിദ്ധീകരിക്കണമെന്നായിരുന്നു എംപിഇഡിഎയുടെ പ്രധാന ആവശ്യം. അതിനു ബലം നൽകുന്ന മറ്റു രേഖകളും കൈമാറി. സാംപ്ലിങ് പരിശോധന നിലവിലെ 50 ശതമാനത്തിൽ നിന്ന് 10 ശതമാനമാക്കി കുറയ്ക്കണമെന്നും ആവശ്യപ്പെട്ടിരുന്നു.

- ആന്റി ബോയോട്ടിക് ഇല്ലാത്ത മത്സ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലേക്ക് കയറ്റി അയയ്ക്കാൻ എംപിഇഡിഎ ഏകദേശം 61,000 ഫാമുകളെ എൻറോൾ ചെയ്തിരുന്നു. കുഞ്ഞുങ്ങളുടെ തിരഞ്ഞെടുപ്പു മുതൽ ഉൽപാദനം വരെയുള്ള എല്ലാ ഘട്ടങ്ങളിലും എംപിഇഡിഎയുടെ ഇടപെടൽ നടത്തുന്നുണ്ട്. ജിപിഎസ് സംവിധാനത്തിന്റെ സഹായത്തോടെയുള്ള എൻറോൾമെന്റ് ഉൾപ്പെടെയുള്ള സൗക

സന്ദർശകരുമായി സംവദിക്കുന്ന അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ നരേഷ് വിഷ്ണു തംബാഡ

ര്യങ്ങളും എല്ലാവർക്കും ലഭ്യമാക്കുന്നുണ്ട്.

- ആന്റി ബയോട്ടിക് അവശിഷ്ടങ്ങളുടെ തോത് കണ്ടെത്താൻ എലിസ പരിശോധന ലാബ് സൗകര്യം ദേശീയ തലത്തിൽ ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുണ്ട്. വിളവെടുപ്പിനു മുൻപായുള്ള പരിശോധനകൾ നടത്താനുള്ള സൗകര്യവുമുണ്ട്.

- പ്രാഥമിക തലത്തിൽ ചെമ്മീൻ കൃഷിയ്ക്കായി ദേശീയ അവശിഷ്ട നിയന്ത്രണ പദ്ധതി (എൻആർസിപി) നടപ്പാക്കുന്നുണ്ട്. യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ നിർദേശം അനുസരിച്ച് 96/23/ഇസി എന്ന രീതിയിൽ ലഭ്യമാക്കാൻ എംപിഇഡിഎയുടെ നാല് ലബോറട്ടറികൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. പ്രതിവർഷം 5000 ൽ അധികം സാംപിളുകൾ ഇവിടെ പരിശോധിക്കുന്നുമുണ്ട്.

- എംപിഇഡിഎയുടെ ശ്രമഫലമായി ഏറ്റവും കൂടുതൽ ശുദ്ധജലകൃഷിയുള്ള ആന്ധ്രാപ്രദേശിൽ പ്രത്യേക ചട്ടങ്ങൾ രൂപപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. നിയന്ത്രണങ്ങൾ നടപ്പാക്കിയിട്ടുണ്ടോയെന്ന് ഉറപ്പു വരുത്താൻ ജില്ലാ തലത്തിലും സംസ്ഥാന തലത്തിലും പ്രത്യേക ദൗത്യ സംഘത്തെ നിയമിച്ചിട്ടുണ്ട്. നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടിക്കുകളുടെ ഉപയോഗം ഏതളവിൽ എന്നു പരിശോധിക്കുകയാണ് സംഘത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം. കൂടാതെ, കർഷകർക്കായുള്ള ബോധവൽക്കരണം, പരിശീലനം, സാംപിൾ പരിശോധന, റെയ്ഡുകൾ തുടങ്ങിയവ ദൗത്യ സംഘങ്ങൾക്കു കീഴിൽ നടപ്പാക്കി വരുന്നു.
- ആന്ധ്രാപ്രദേശിനു സമാനമായ സംവിധാനം രൂപപ്പെടുത്തണമെന്ന ആവശ്യവുമായി എല്ലാ ചീഫ് സെക്രട്ടറിമാർക്കും കേന്ദ്ര വാണിജ്യ-വ്യവസായ മന്ത്രാലയം സെക്രട്ടറി കത്തയിച്ചിട്ടുണ്ട്.

എംപിഇഡിഎയുടെ നടപടികളിൽ ഡിജി സാന്റേ തൃപ്തി അറിയിച്ചെങ്കിലും, പട്ടിക പരിഷ്കരിക്കണമെന്ന ആവശ്യം നടപ്പാക്കാൻ കൂടുതൽ സാവകാശം തേടി. ഔദ്യോഗികമായ ഓഡിറ്റ് ഇന്ത്യയിൽ നടക്കുന്ന പശ്ചാത്തലത്തിൽ നിരോധനം പിൻവലിക്കുന്നത് അപകമാണെന്നാണ് ഡിജി സാന്റേയും അഭിപ്രായം പറഞ്ഞത്.

ബയേഴ്സ്, വിവിധ രാജ്യങ്ങളുടെ പ്രതിനിധികൾ, സന്ദർശകർ തുടങ്ങിയവരുടെ ഭാഗത്തു നിന്ന് കാര്യമായ പ്രതികരണമാണ് ഇന്ത്യൻ പവലിയനിൽ ലഭിച്ചത്. വിപണിയുടെ വളർച്ചയ്ക്കും വ്യാപാരത്തിനു ധാരാളം സാധ്യതകളാണ് ഇത്തരത്തിലുള്ള വ്യാപാരമേളകൾ നൽകുന്നത്. കൂടാതെ, ഈ മേളയിൽ നിന്നു ലഭിച്ച വ്യാപാര ആവശ്യങ്ങൾ പ്രത്യേകമായി ഈ ന്യൂസ് ലെറ്ററിൽ നൽകിയിട്ടുണ്ട്.

സഹ പ്രായോജകരായ കയറ്റുമതി കമ്പനികൾ, മേളയിൽ പങ്കെടുത്തു മറ്റ് കയറ്റുമതി കമ്പനിക്കാർ തുടങ്ങിയവർക്കും മേളയിൽ നിന്നു നല്ല പ്രതികരണമാണ് ലഭിച്ചത്. ആദ്യമായി ഒരുക്കിയ ഫ്രീ ടേബിൾ സ്പേസ് എന്ന സൗകര്യത്തിനും നല്ല പ്രതികരണം ലഭിച്ചു. കൂടാതെ, സമാനമായ സൗകര്യം അടുത്ത വ്യാപാര മേളകളിലും ലഭ്യമാക്കണമെന്ന് കയറ്റുമതി കമ്പനികളുടെ പ്രതിനിധികൾ ആവശ്യപ്പെട്ടു.

ഫോക്കസ് ഏരിയ

പ്രായമായവർക്കുള്ള ഭക്ഷണ വിപണി
തിളങ്ങുന്ന പ്രതീക്ഷകൾ

ജൂൻ നക്കായാമ *

ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളായ ജപ്പാൻ, ചൈന, കൊറിയ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലെ മുതിർന്ന പൗരന്മാരുടെ എണ്ണം ഗണ്യമായി വർധിക്കുന്നു. കൂടുതൽ മെച്ചപ്പെട്ട ആരോഗ്യ സംവിധാനവും പോഷകാഹാരവും നൽകിയ മുതിർന്നവരെയും ഇന്ത്യ പരിഗണിക്കണം. പ്രത്യേക ഒരുക്കിയ മൂല്യ വർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് മുതിർന്നവർക്കു മാത്രമായി ലഭ്യമാക്കാനുള്ളത്.

അടുത്തിടെയായി, വയോജനങ്ങൾക്കു മാത്രമായുള്ള ഒട്ടേറെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. മൈക്രോ വേവ് അവനിൽ ചൂടാക്കി കഴിക്കാവുന്ന സെമി കുക്കഡ് ഫുഡ് ഉൾപ്പെടെയുള്ളവയാണ് ഇത്തരത്തിൽ ലഭ്യമാകുന്നത്. കൂടാതെ, വീട്ടിൽ ലഞ്ച് ബോക്സ്, ചെറുകടികൾ, എല്ലില്ലാതെ മത്സ്യ കഷണങ്ങൾ, നഴ്സിങ് ഹോം, ആശുപത്രികൾ എന്നിവയിലെ ഭക്ഷണം തുടങ്ങി ഒട്ടേറെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചു വരുന്നു. ഈ മേഖലയിൽ, പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും പുതിയ വികസന തന്ത്രവും പൊതുജന സമ്പർക്ക പരിപാടിയും പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യയും കാര്യക്ഷമമായി വികസിപ്പിക്കണം.

ശീതീകരണ സംവിധാനങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെ ലഭ്യമാക്കുന്ന ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങൾ ഗുണകരമാണ്... റിട്ടോർട്ട് പൗച്ച്, കാനിങ് തുടങ്ങിയവ. പ്രായമുള്ളവർക്കു മാത്രമായുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതും കൂടുതൽ ലാഭകരമാണിന്ന്. ഇത്തരത്തിൽ പുറത്തിറക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ പലതും പ്രായമുള്ളവർ നേരിട്ടാണ് വാങ്ങുന്നത്. അതുകൊണ്ട്, ഇവയുടെ ശുചിത്വവും മറ്റും കൂടിയ അളവിൽ ലഭ്യമാക്കണം. വാണിജ്യ അടിസ്ഥാനത്തിൽ പ്രായമുള്ളവർക്കു മാത്രമായുള്ള സമുദ്രോൽപ്പന്നത്തിനായി പ്രത്യേക വിപണി തന്ത്രവും നടപ്പാക്കണമെന്നാണ് അഭിപ്രായം.

ആമുഖം

ആഗോള തലത്തിൽ മുതിർന്ന പൗരന്മാരുടെ (60 വയസ്സിന് മുകളിൽ) എണ്ണം ഏകദേശം 143 ദശലക്ഷമാണ്. ഏഷ്യയിലെ പല രാജ്യങ്ങളും അഭിമുഖീകരിക്കുന്ന പ്രശ്നമാണ് പ്രായമുള്ളവരുടെ എണ്ണം വർധിക്കുന്നുവെന്നത്. ജപ്പാനിൽ വയോധികരുടെ (65 വയസ്സിനു മുകളിൽ) ആനുപാതിക എണ്ണം വർധിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ജപ്പാനിൽ 2045 ൽ 10 പേരിൽ നാലു പേർ 65 വയസ്സിനു മുകളിൽ പ്രായമുള്ളവരായിരിക്കുമെന്നാണ് റിപ്പോർട്ട്.

കൊറിയയിലും സമാനമായ ആശങ്കകൾ ഉയർന്നിട്ടുണ്ട്. 2045 ൽ ജനസംഖയുടെ 40 ശതമാനം വയോധികരാകുമെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. സിംഗപ്പൂർ, തായ്‌ലാൻഡ്, വിയറ്റ്നാം, മലേഷ്യ, കംബോഡിയ തുടങ്ങിയ ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളും സമാനമായ പ്രശ്നം അഭിമുഖീകരിക്കുന്നു. 2035 ആകുമ്പോഴേക്കും ചൈനയിലെ വയോധികരുടെ എണ്ണം 36.8 ദശലക്ഷമാകുമെന്നാണ് കണക്ക്.

എന്നാൽ, ഇന്ത്യയിൽ യുവജനങ്ങളുടെ എണ്ണമാണ് നിലവിൽ കൂടുതൽ. ജനസംഖ്യയുടെ പെരുപ്പം ഉയർന്നു നിൽക്കുന്നതു കൊണ്ടാണ് യുവജനങ്ങളുടെ എണ്ണം കൂടുതലായി തോന്നുന്നത്.

എന്നാൽ, വയോധികരുടെ എണ്ണവും കൂടുതലായുണ്ട്. 2050 ആകുമ്പോഴേക്കും ഇന്ത്യയിലെ ജനസംഖ്യയിൽ 20 ശതമാനം വയോധികരാകുമെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ (റഫ. 1). അതുകൊണ്ട് വയോധികരാകും ഇന്ത്യയിലെ ഉപഭോക്താക്കളിലെ വലിയൊരു സംഖ്യ. അവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ കൂടി കണക്കിലെടുത്തുള്ള വിപണി തന്ത്രമാകും കൂടുതലും ഫലപ്രദമായി നടപ്പാക്കാവുന്നത്.

* എക്സിക്യൂട്ടീവ് അസിസ്റ്റന്റ്, എംപിഇഡിഎ ട്രേഡ് പ്രൊമോഷൻ ഓഫിസ്, ടോകിയോ

വയോധികരുടെ മത്സ്യോപയോഗം

വയോധികരുടെ ആധിക്യം ഉപഭോഗ വിപണിയെ എങ്ങനെ ബാധിക്കും? ജപ്പാനിലെ കണക്കുകൾ വിലയിരുത്തിയാൽ മതിയാകും. വയോധികരുടെ സമുദ്രോൽപ്പന്ന ഉപയോഗം ഉൾപ്പടെയുള്ള ഭക്ഷ്യോപയോഗം അടുത്തിടെ വർധിച്ചെന്നാണ് വിലയിരുത്തൽ. വിപണിയിലെ വയോധികരുടെ മത്സ്യോപയോഗം അനുപാതം 2012 മുതൽ 2015 വരെ 16 ശതമാനം വർധിച്ചു. അതായത്, ചിൽഡ്, ലൈവ് വിഭാഗത്തിലെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉൾപ്പടെ. എന്നാൽ, നിലവിലെ ഉപഭോഗ അനുപാതം 44 ശതമാനത്തിൽ എത്തി നിൽക്കുന്നുവത്രെ (റഫ. 2).

വയോധികരുടെ ആരോഗ്യം ക്ഷയിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ശാരീരിക ക്ഷമത കുറയുന്നതോടെ (ആരോഗ്യമുള്ള വയോധികരുടെ കാര്യമല്ല) ആരോഗ്യം കൂട്ടാൻ പണ്ടു കഴിച്ചവയെല്ലാം കഴിക്കാൻ പറ്റില്ല. അതുകൊണ്ട് അവർ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നത് ലളിതമായ സാധനങ്ങളാണ്. ചെറു കടികളും പാകം ചെയ്യാൻ ഏറ്റവും എളുപ്പവുമുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ്. ജപ്പാൻ, കൊറിയ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ വയോധികർ കൂടുതലും ഒറ്റയ്ക്കാണ് താമസിക്കുന്നത്. ചിലയിടത്തു മാത്രം ചെറിയ കുടുംബത്തിനൊപ്പവും. അതായത്, ചെറിയ കുടുംബം എന്നാൽ, വയോധിക ദമ്പതികളും അവരുടെ മക്കളിലൊരാളോ മാത്രം. ആളു കുറവുള്ള വീടുകളിൽ വലിയ തോതിൽ ഭക്ഷണം ഉണ്ടാക്കാറില്ല. അതിവേഗം പാകപ്പെടുത്തി എടുക്കാവുന്നവ മാത്രമാണ് അവർ തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നത്. മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അവർ തിരഞ്ഞെടുക്കും. ശാരീരിക വൈഷമ്യം ഉള്ളതുകൊണ്ട്, അവർ വീട്ടിന്നുള്ളിൽ ഒതുങ്ങിക്കൂടുന്നു. അല്ലെങ്കിൽ പ്രത്യേകം ഏതെങ്കിലും നഴ്സിങ് ഹോമിലോ മറ്റോ താമസിക്കുന്നു. ചെറിയ കുടുംബത്തിന് അവരുടെ പ്രായമുള്ള മാതാപിതാക്കളെ ഏറ്റെടുക്കാൻ ബുദ്ധിമുട്ട് പലപ്പോഴും നേരിടുന്നു.

ലഞ്ച് ബോക്സ് സംവിധാനം, മൈക്രോവേവ് അവനിൽ ചൂടാക്കി എടുക്കാവുന്ന പാതി വേവിച്ച ഭക്ഷണം തുടങ്ങിയവക്ക് വയോധികരുടെ ഇടയിൽ അടുത്തിടെ പ്രചാരണം വർധിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ, നഴ്സിങ് ഹോം, ആശുപത്രി തുടങ്ങിയിടങ്ങളിൽ വയോധികർക്കു മാത്രമായി പാകപ്പെടുത്തുന്ന ഭക്ഷണത്തിനും പ്രിയം ഏറുന്നു. വയോധികരുടെ ശീലത്തിന് അനുബന്ധമായ ഭക്ഷണമാണ് ഇവിടെ രൂപപ്പെടുത്തുന്നത്. സമാനമായ ഭക്ഷണമാണ് സ്കൂൾ കുട്ടികൾ തങ്ങളുടെ ലഞ്ച് ബോക്സിലേക്കും ആവശ്യപ്പെടുന്നതും.

മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗണ്യമായ വർധന

`കൺവീനിയെൻസ് സ്റ്റോറുകൾ, സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ തുടങ്ങിയവയിൽ റെഡി ടു ഈറ്റ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉപഭോഗം കൂടിക്കൊണ്ടിരുന്നുവെന്നതാണ് ഈ പശ്ചാത്തലത്തിൽ നൽകുന്ന സൂചന. സൂപ്പർ മാർക്കെറ്റ് ശൃംഖലയിൽ നിന്നാണ് മത്സ്യോൽപ്പന്നങ്ങളിൽ 60 ശതമാനവും വാങ്ങുന്നത്. ഈ മത്സ്യോൽപ്പന്നത്തിൽ ചിൽഡ് മത്സ്യം, ഫ്രോസൺ വിഭാഗത്തിലെ ചെമ്മീൻ ഉൾപ്പെടെയുള്ളവ, ഉണക്ക മത്സ്യം തുടങ്ങിയവയുടെ ഉപഭോഗം കൂടിയിട്ടുണ്ട്. കൂടാതെ, കമാബോകോ ഉൾപ്പടെയുള്ളവയുടെയും ഉപഭോഗം വർധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ജപ്പാൻ പ്രിപ്പയേർഡ് ഫുഡ്സ് അസോസിയേഷൻ കണക്ക്

> `കൺവീനിയെൻസ് സ്റ്റോറുകൾ, സൂപ്പർ മാർക്കറ്റുകൾ തുടങ്ങിയവയിൽ റെഡി ടൂ ഈറ്റ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉപഭോഗം കൂടിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ജപ്പാൻ പ്രിപ്പയേർഡ് ഫുഡ്സ് അസോസിയേഷൻ കണക്ക് അനുസരിച്ച് 2015 നെ അപേക്ഷിച്ച് പ്രിപ്പയേർഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉപയോഗം 2016 ൽ 2.7 ശതമാനം വർധിച്ചിട്ടുണ്ട്. അതായത് ആകെ തുക 9.84 ട്രില്യൻ യെന്നാണ്. കൂടാതെ, ജപ്പാനിലെ നാല് പ്രധാന മത്സ്യബന്ധന / ഭക്ഷ്യ കമ്പനികളുടെ ബാലൻസ് ഷീറ്റ് പരിഗണിക്കുമ്പോൾ, അവർ തങ്ങളുടെ വ്യാപാരത്തിന്റെ റെക്കോർഡ് ഭേദിച്ചതായി അവകാശപ്പെടുന്നു. മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും സംസ്കരിച്ച ശീതീകരിച്ച ഭക്ഷണങ്ങളുടെയും അളവിലെ വർദ്ധനവാണ് ഏറ്റവും ഉയർന്ന ലാഭത്തിന്റെ പ്രധാന കാരണം.

അനുസരിച്ച് 2015 നെ അപേക്ഷിച്ച് പ്രിപ്പയേർഡ് ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉപയോഗം 2016 ൽ 2.7 ശതമാനം വർധിച്ചിട്ടുണ്ട്. അതായത് ആകെ തുക 9.84 ട്രില്യൻ യെന്നാണ്. പാകപ്പെടുത്തിയ ഭക്ഷണം ലഭിക്കുന്ന കൺവീനിയെൻസ് സ്റ്റോറുകളിൽ നിന്നുള്ള കണക്കാണിത്.

കൂടാതെ, ജപ്പാനിലെ നാല് പ്രധാന മത്സ്യബന്ധന / ഭക്ഷ്യ കമ്പനികളുടെ ബാലൻസ് ഷീറ്റ് പരിഗണിക്കുമ്പോൾ, അവർ തങ്ങളുടെ വ്യാപാരത്തിന്റെ റെക്കോർഡ് ഭേദിച്ചതായി അവകാശപ്പെടുന്നു. മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും സംസ്കരിച്ച ശീതീകരിച്ച ഭക്ഷണങ്ങളുടെയും അളവിലെ ശ്രദ്ധേയമായ വർദ്ധനവാണ് അവരുടെ ഏറ്റവും ഉയർന്ന ലാഭത്തിന്റെ പ്രധാന കാരണം. ജപ്പാനിലെ 20 വർഷത്തിലധികം നീണ്ട സാമ്പത്തിക മാന്ദ്യം അവരുടെ ഉപഭോഗ രീതി തന്നെ മാറ്റി. കുറഞ്ഞ വിലയിൽ, വീട്ടിൽ എളുപ്പത്തിൽ പാചകം ചെയ്യാൻ കഴിയുന്ന ഇനങ്ങളിലേക്ക് ഉപഭോക്താക്കൾ തിരിയുന്നു. അതായത്, സൂപ്പർ മാർക്കറ്റ് ശൃംഖലകളിൽ കഴിക്കാൻ തയ്യാറായ ഇനങ്ങളിലേക്ക്. എല്ലാ ഔട്ട്ലെറ്റുകളിലും സമാനമായ കോർണറുകൾ തുറന്നിട്ടുമുണ്ട്.

കൺവീനിയെൻസ് സ്റ്റോറുകളിലും ഈറ്റ് ഇൻ കോർണറുകൾ തുറന്നിട്ടുണ്ട്. ശീതികരിച്ചവയോ, റെഡി ടു ഈറ്റ് വിഭവങ്ങളോ വാങ്ങി ഈറ്റ് ഇൻ കോർണറിലെത്തി അവിടെ ഒരുക്കിയിട്ടുള്ള മൈക്രോ വേവ് അവനിൽ ചൂടാക്കി കഴിക്കാം. ലഞ്ച് ബോക്സ്, നൂഡിൽസ്, സാലഡ് തുടങ്ങിയവയാണ് ഇത്തരത്തിൽ ചൂടാക്കി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. വീട്ടിലായലും റെഡി ടു ഈറ്റ് ഭക്ഷണമാണ് തിരഞ്ഞെടുക്കുന്നത്. കാരണം, ഭക്ഷണം പാകം ചെയ്യാൻ ആർക്കും സമയമില്ല. ശാരീരിക ക്ഷമത കുറഞ്ഞ വയോധികർ കഴിക്കാൻ തയ്യാറായ ഇനങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുക്കുക. ഉദാഹരണത്തിന് ചെമ്മീൻ എടുത്താൽ, മൈക്രോവേവ് അവിനിൽ ചൂടാക്കി ഉപയോഗിക്കാം. കടയുടെ ഏതെങ്കിലും ഒരു കോണിൽ ഭക്ഷണം ചൂടാക്കാനുള്ള സംവിധാനവുമുണ്ടാകും.

ജപ്പാനിൽ, മുള്ളില്ലാത്ത മത്സ്യങ്ങളുടെയും സമാന വസ്തുക്കളുടെയും വിപണി ഇപ്പോൾ 45 മുതൽ 50 ബില്യൺ യെൻ വരെയാണ്. അഞ്ച് പ്രധാന കമ്പനികളായ എം. ഡെയ്റി, എം. മാരുഹ നിചിരോ, എം. ഓക്ക ഫുഡ്സ്, എം. ക്യോകുയോ, എം. നിപ്പോൺ സുയിസാൻ വിപണി വിഹിതം 70 ശതമാനത്തിലധികമാണ്.

ഏറ്റവും വലിയ മുള്ളില്ലാത്ത ഫിഷ് ഫില്ലറ്റ് കമ്പനി 30-ലധികം വ്യത്യസ്ത ഫിഷ് ഫില്ലറ്റുകൾ വിപണനം ചെയ്യുന്നു. എന്നിരുന്നാലും, പൂർണ്ണമായ എല്ലില്ലാത്ത മത്സ്യം പ്രായോഗികമായി സാധ്യമല്ല. അതുകൊണ്ട് കമ്പനികൾ ഇത് കുറഞ്ഞ അസ്ഥിയോടുകൂടിയ സോഫ്റ്റ് ഫുഡായി വിപണനം ചെയ്യുന്നു, മാത്രമല്ല ഇത് ജനപ്രിയമാക്കുന്നതിന് വിലയും കുറയ്ക്കും. വയോധികരുടെ ആരോഗ്യം കണക്കിലെടുത്തു മറ്റൊരു പ്രമുഖ കമ്പനി വൃദ്ധർക്ക് ഉപ്പു കുറഞ്ഞ മത്സ്യത്തിന്റെ വിപണനം ആരംഭിച്ചു. കൂടാതെ, ഉപ്പ് കുറവുള്ള സൂപ്പ് ശീതികരിച്ചും വിപണനം ചെയ്യുന്നു.

കടിക്കാനോ ചവയ്ക്കാനോ പ്രശ്നമുള്ള വയോധികർക്ക് ഈ പുതിയ തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഓരോ വർഷവും കമ്പനി

കൾ ലഭ്യമാക്കുന്നു. മൃദുവായതും ലളിതവുമായ നഴ്സിംഗ് ഭക്ഷണം ഉൾക്കൊള്ളുന്ന യൂണിവേഴ്സൽ ഡിസൈൻ ഫുഡ് അളവ് 2016 ൽ 22.75 ബില്യൺ യെന്നിലെത്തി, ഇത് 2015 നെ അപേക്ഷിച്ച് 12.3 ശതമാനം വർധനവ് കാണിക്കുന്നുവെന്ന് മാർക്കറ്റ് റിപ്പോർട്ടുകൾ സൂചിപ്പിക്കുന്നു. 1853 വാണിജ്യ നഴ്സിംഗ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപന്നങ്ങൾ 2017 മേയിൽ വിപണിയിൽ ഉണ്ടായിരുന്നു. അതേ സമയം, കുറഞ്ഞുവരുന്ന ജാപ്പനീസ് ജനസംഖ്യകണക്കിലെടുത്ത് 2030 അല്ലെങ്കിൽ 2040 ഓടെ വൃദ്ധരുടെ പ്രധാന ഉപഭോഗ മേഖലകളായ വിദേശ വിപണിയെ ലക്ഷ്യമിടാൻ ജാപ്പനീസ് കമ്പനികൾ നിർബന്ധിതരാകും. (റഫ. 3)

യഥാർത്ഥ രുചി നിലനിർത്തുന്നതിനായി സാങ്കേതികവിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ റിട്ടോർട്ട് പൗച്ച് കറി, ടിന്നിലടച്ച കറി എന്നിവയും ജനപ്രീതിനേടി. ടിന്നിലാണെങ്കിലും അവയയ്ക്കും നേരിട്ടു പാകം ചെയ്യുന്ന പോലെയുള്ള രുചിയാണെന്ന് പറയപ്പെടുന്നു. ജാപ്പനീസുകാർ കറികൾ വളരെ ഇഷ്ടപ്പെടുന്നു. അതുകൊണ്ട് വൃദ്ധർക്ക് എളുപ്പത്തിൽ രുചി വ്യത്യാസം തിരിച്ചറിയാം. പ്രമേഹം ഉൾപ്പെടെയുള്ള രോഗങ്ങൾ ബാധിച്ചവരെ കണക്കിലെടുത്ത് കലോറി വളരെ കുറഞ്ഞ ഇനങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് റിട്ടോർട്ട് പൗച്ച് ഭക്ഷണം നിർമ്മിക്കുന്നതിൽ ഒരു കമ്പനി വിജയിച്ചു. ആരോഗ്യസംരക്ഷണത്തിനായി യുവാക്കളും ആ ഉൽപ്പന്നത്തിലേക്ക് ആകർഷിക്കപ്പെടുന്നതായാണ് വാർത്ത.

പ്രമേഹം, വൃക്കരോഗങ്ങൾ, കരൾ രോഗങ്ങൾ, അൾസർ, വിളർച്ച, പാൻക്രിയാസ് രോഗങ്ങൾ, ഹൈപ്പർലിപിഡീമിയ, സന്ധിവാതം തുടങ്ങിയ രോഗാവസ്ഥ കഴിയുന്നവർക്കായി പ്രത്യേക ഭക്ഷണം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. വൈദ്യ പരിശോധനയുടെ സമയത്ത് പ്രാക്ടീഷണർമാർ അല്ലെങ്കിൽ ഡയറ്റീഷ്യൻമാർ നിർദേശിക്കുന്നത് അനുസരിച്ചാണ് ഇത്തരം ഭക്ഷണം വയോധികർ കഴിക്കുന്നത്.

വെളിച്ചെണ്ണ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള ഭക്ഷണം അൽഷിമേഴ്സ് ഉൾപ്പടെയുള്ള ഡിമെൻഷ്യ ഡിസോർഡറുകൾക്ക് ഏറെ ഗുണപ്രദമാണെന്നു വിലയിരുത്തുന്നു. ജപ്പാനിൽ, 2020 ആകുമ്പോഴേക്കും 7 ദശലക്ഷത്തിലധികം ആളുകൾ ഡിമെൻഷ്യ ബാധിക്കുമെന്നും 50 ശതമാനത്തിന് അൽഷിമേഴ്സിനു മുകളിലായുള്ള ഡിമെൻഷ്യ ബാധിക്കുമെന്നുമാണ് കണക്കുകൂട്ടുന്നത്. അതുകൊണ്ട്, വെളിച്ചെണ്ണ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ ജനപ്രിയമാക്കുന്നു.

ഉപസംഹാരം

നേരത്തെ സൂചിപ്പിച്ചതുപോലെ, നഴ്സിംഗ് ഭക്ഷണമാണ് വിപണി കീഴടക്കി വരുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലൊന്ന്. മത്സ്യ ഉപഭോഗ കാഴ്ചപ്പാടിൽ നിന്ന് ശോഭനമായ ഭാവിയുണ്ട്. പ്രായമായവർ മൃദുവായതും കുറവ് കടിക്കുന്നതുമായ ജെല്ലി തരത്തിലുള്ള ഭക്ഷണമാണ് ഇഷ്ടപ്പെടുന്നത്, കൂടാതെ കറി ഇന ഭക്ഷണത്തോടാണ് വയോധികർക്ക് ഏറെതാൽപര്യം. ആരോഗ്യ കാരണങ്ങളാൽ, മൃദുവായതും വിഴുങ്ങാൻ എളുപ്പമുള്ളതുമായ ഇനങ്ങൾ ജനപ്രിയമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ജാപ്പനീസ് സാങ്കേതികവിദ്യയ്ക്ക് നന്ദി, അത്തരം രൂപം മെനുവിൽ പതിവായി കാണപ്പെടുന്നു.

എന്നിരുന്നാലും, വിഴുങ്ങേണ്ടിവരുമ്പോൾ, ഉൽപ്പന്നം വായിൽ എളുപ്പത്തിൽ ഉരുകുകയും വിഴുങ്ങാൻ സഹായിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഉയർന്ന മർദ്ദം ഉപയോഗിച്ച് സാങ്കേതികവിദ്യ അത്തരം ഇനങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിൽ വിജയിച്ചു. ആ മെഷീനുകൾ വളരെ ചെലവേറിയതല്ല, മാത്രമല്ല ചെറിയ സ്ഥലത്ത് ഉറപ്പിക്കാനും കഴിയും. ജാപ്പനീസ് നിലവാരത്തിലും ഉൽപാദനച്ചെലവ് കുറവാണ്. ഓർമിക്കേണ്ട പ്രധാന കാര്യം, മറ്റ് സാധാരണ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളെ അപേക്ഷിച്ച് ശുചിത്വ നിയന്ത്രണം വളരെ കൂടുതലാണ്. നഴ്സിംഗ് ഭക്ഷണത്തിന്റെ 50 ശതമാനത്തിലധികം നേരിട്ട് ആശുപത്രിയിലോ നഴ്സിംഗ് ഹോമുകളിലോ ഉപയോഗിക്കുന്നു. അത്തരം നഴ്സിംഗ് ഭക്ഷ്യ ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നഴ്സിംഗ് കെയർ ഫുഡ് എക്സിബിഷനും നടക്കാറുണ്ട്.

നിപ്പോൺ സൂസസിയാൻ എന്ന കമ്പനിയും എഹിം സർവകലാശാലയും ചേർന്നു നടത്തിയ സംയുക്ത പഠനത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ വയോധികരുടെ പേശികളുടെ ശക്തി വർധിപ്പിക്കുന്നതിന് വെളുത്ത മാംസം അഥവാ ഫിഷ് പ്രോട്ടീൻ കഴിക്കുന്നത് വളരെ ഫലപ്രദമാണെന്ന് പറയുന്നു. 65 വയസ്സിനു മുകളിൽ പ്രായമുള്ള സ്ത്രീകൾക്കിടയിൽ നടത്തിയ പഠനത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ് ഈ കണ്ടെത്തൽ. 60 കിലോഗ്രാം ഭാരമുള്ള സ്ത്രീയുടെ കാര്യത്തിൽ, പ്രതിദിനം 3.3 ഗ്രാമിൽ കൂടുതൽ പൊള്ളാക്ക് പ്രോട്ടീൻ അടങ്ങിയ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കഴിക്കുന്നത് പേശികളുടെ ശക്തി വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ കാരണമാകുന്നതായി കണ്ടെത്തി. (റഫ .4).

പ്രായമായവരുടെ ഭക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മാർക്കറ്റ് പ്രമോഷൻ പ്രവർത്തനങ്ങൾ വിജയിപ്പിക്കാൻ ഇത്തരത്തിലുള്ള ശാസ്ത്രീയ പിന്തുണ സഹായിക്കും. പ്രായമായവർക്ക് അനുയോജ്യമായ വൈവിധ്യമാർന്ന രുചിയും ഏറെ ഗുണകരമാണ്. വയോധികർക്ക് ആവശ്യമായ എല്ലാ ഉൽപ്പന്നങ്ങളിലും ജപ്പാനിൽ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിബന്ധനകൾ കർശനമാണ്.

ഉപസംഹാരമായി, ഒരു സംരംഭകൻ വൃദ്ധ ജനസംഖ്യയുടെ പ്രത്യേക ആവശ്യങ്ങൾ കണക്കിലെടുത്ത് പുതിയ തരം മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് ഒരു പ്രത്യേക പദ്ധതി ആരംഭിച്ചാൽ വിജയിക്കും, തീർച്ച.

റഫറൻസസ്

1) നികിത ദോവൽ - ജനസംഖ്യയുടെ 20% 2050 ആകുമ്പോഴേയ്ക്കും മുതിർന്ന പൗരന്മാരാകും: ഹെൽപ് ഏജ് ഇന്ത്യ റിപ്പോർട്ട്, ലൈവ് മിന്റ് 21-2-2015
2) ഓൾഡ് ഏജഡ് നഴ്സിങ് വെൽഫെയർ മാർക്കറ്റ് ഗൈഡ് നമ്പർ 128, കെ.കെ. ജപ്പാൻ മാർക്കെറ്റ് റിപ്പോർട്ട് ജനുവരി 2017
3) ദി ഡെയിലി മിനാറ്റോ ഒക്ടോബർ 11, 2017
4) ദി ഡെയിലി മിനാറ്റോ ഒക്ടോബർ 3, 2017

സമുദ്ര മത്സ്യ വരവിന്റെ പ്രത്യേകതകൾ

ഇന്ത്യയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖത്തിലെ കണക്ക്

2018 ഏപ്രിലേത്

ജിഗ്നേഷ് വിസാവാഡിയ, അഫ്സൽ വി.വി., നീതു എൻ.ജെ., ജോയിസ് വി. തോമസ്
നെറ്റ്ഫിഷ് – എംപിഇഡിഎ

ആമുഖം

രാജ്യത്തിന്റെ കിഴക്ക് മുതൽ പടിഞ്ഞാറു വരെയുള്ള തീരമേഖലയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിലെ ബോട്ടുകളുടെ വരവും ലഭിച്ച മത്സ്യത്തിന്റെ അളവും എംപിഇഡിഎ ക്യാച്ച് സർട്ടിഫിക്കേഷൻ സംവിധാനം അനുസരിച്ച് നെറ്റ്ഫിഷ് രേഖപ്പെടുത്താറുണ്ട്. തിരഞ്ഞെടുത്ത 47 ഹാർബറുകളിലെ കണക്കുകളാണ് നെറ്റ്ഫിഷ് രേഖപ്പെടുത്തുത്. ഒൻപത് തീരപ്രദേശ സംസ്ഥാനങ്ങളിലായാണ് ഈ ഹാർബറുകൾ (പട്ടി 1). ഇനം, സംസ്ഥാനം, മേഖല, ഹാർബർ എന്നീ വിഭാഗങ്ങളിലായി തരംതിരിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ എംഎസ് ഓഫിസിന്റെ (എക്സൽ) സഹായത്തോടെ സമാഹരിക്കാറുണ്ട്.

2018 ഏപ്രിലിലെ ഇന്ത്യൻ തീരത്തെ മത്സ്യ വരവാണ് ഈ റിപ്പോർട്ടിലുള്ളത്.

പട്ടിക - 1
വിവരശേഖരണത്തിനായി തെരഞ്ഞെടുത്ത തുറമുഖങ്ങളും ലാൻഡിംഗ് കേന്ദ്രങ്ങളും

നമ്പർ	സംസ്ഥാനം	മത്സ്യ ബന്ധന തുറമുഖം
1	കേരളം	ബേപ്പൂർ
2		പുതിയാപ്പ
3		തോപ്പുംപടി
4		മുനമ്പം
5		ശക്തികുളങ്ങര
6		തോട്ടപ്പള്ളി
7		കായംകുളം
8		വിഴിഞ്ഞം
9	കർണ്ണാടക	മംഗളുരു
10		മാൽപേ
11		ഗംഗോളി
12		താദ്രി
13		കാർവാർ
14		ഹോണാവർ
15	മഹാരാഷ്ട്ര	ഹാർനെ
16		ന്യൂ ഫെറി വാർഫ്
17		രത്നഗിരി (മിർക്കർവാഡാ)
18		സാസ്സൺ ഡോക്ക്
19	ഗുജറാത്ത്	വെരാവൽ
20		പോർബന്തർ
21		മാൻഗ്രോൾ
22	പശ്ചിമബംഗാൾ	ദിഗ്ഹ (സങ്കർപുർ)
23		ദേശപ്രാൺ
24		നംഖാന
25		സുൽതാൻപുർ
26		കൽക്ക്ദീപ്
27		റെയ്ഡിഗി
28	ഒഡീഷ	പാരാദീപ്
29		ബാലാരാംഗഡി
30		ബഹബാലാപുർ
31		ധമാരാ
32	ആന്ധ്രാപ്രദേശ്	കാക്കിനട
33		മച്ച്ലിപട്ടണം
34		നിസാമപട്ടണം
35		വിശാഖപട്ടണം
36	തമിഴ്നാട്	ചെന്നൈ
37		പഴൈയിയാർ
38		നാഗപട്ടണം
39		തൂത്തുക്കുടി
40		കടലൂർ
41		മണ്ഡപം
42		കുളച്ചൽ
43		പുതുച്ചേരി
44		കാരൈക്കൽ
45		ചിന്നമുട്ടം
46	ഗോവ	കട്ട്ബോണ
47		മാലിം

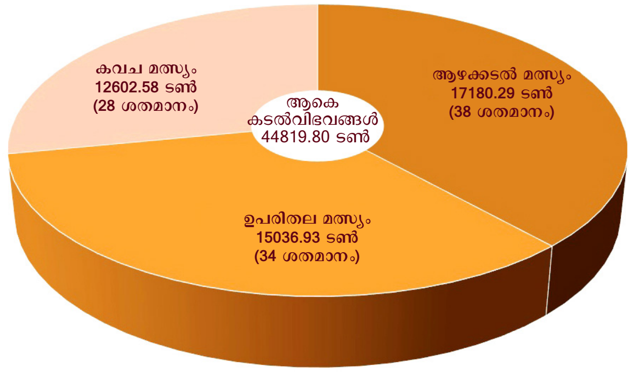
മത്സ്യവരവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്കെടുപ്പ്

തിരഞ്ഞെടുത്ത 47 മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യത്തിന്റെ വരവാണ് ഇവിടെ വിലയിരുത്തുന്നത്. 2018 ഏപ്രിൽ ആകെ ലഭിച്ചത് 44819.80 ടണ്ണാണ്. കൂടുതലായി ലഭിച്ചത് ആഴക്കടൽ മത്സ്യം - 17180.29 ടൺ (38%). 15036.93 ടൺ ഉപരിതല മത്സ്യവും (34%) കവച വർഗ വിഭാഗത്തിൽ 12602.58 ടണ്ണും (28%) ലഭിച്ചു. ആഴക്കടൽ മത്സ്യത്തിന്റെ വരവ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി തുടരുന്നു (ചിത്രം 1).

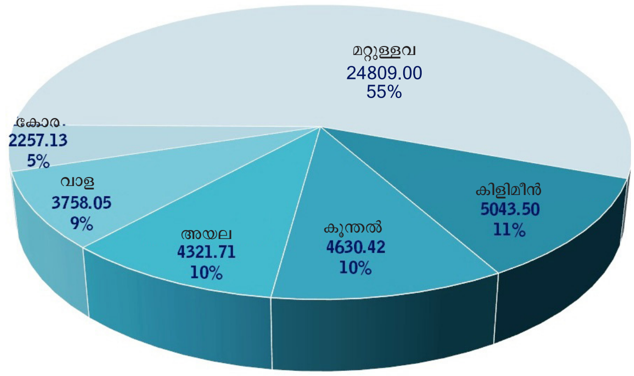
111 മത്സ്യ ഇനമാണ് വിവിധ തുറമുഖങ്ങളിൽ എത്തിയത്. കിളിമീനാണ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത്. പിന്നിൽ കൂന്തൽ, അയല, വാള, കോര എന്നിവ ആദ്യ അഞ്ചിലുണ്ട് (ചിത്രം 2). മേൽപറഞ്ഞ അഞ്ചിനം മത്സ്യങ്ങളാണ് ആകെ വരവിന്റെ 45%. കണവ, പല്ലിമീൻ, ചൂര എന്നിവയും 1500 ടണ്ണിലധികം ലഭിച്ചവയിൽപ്പെടുന്നു. ഈഗൾ റേ എന്ന മത്സ്യമാണ് ഏറ്റവും കുറവു ലഭിച്ചത് - 0.10 ടൺ.

2018 ഏപ്രിലിൽ ലഭിച്ച ഓരോ ഇനം മത്സ്യത്തിന്റെ വരവും പട്ടിക 2 ൽ കൊടുത്തിട്ടുണ്ട്. ആഴക്കടൽ മത്സ്യങ്ങളിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ചത് അയല, വാള, ചൂര എന്നിവയാണ്. ഉപരിതല മത്സ്യ വിഭാഗത്തിൽ കിളിമീൻ, കോര, പല്ലിമീൻ എന്നിവയും കൂടുതലായി ലഭിച്ചു.

മൊളുസ്ക് വിഭാഗത്തിൽ കൂന്തൽ, കണവ, നീരാളി തുടങ്ങിയവ കവച വർഗ വിഭാഗത്തിൽ ആകെ ലഭിച്ചവയുടെ 59% വരും. അവശേഷിക്കുന്ന 41% മാത്രമാണ് കട്ടിയുള്ള തോടുള്ള വിഭാഗത്തിലുള്ളത് (കക്കാ വർഗം). പിനെയ്ഡ് ചെമ്മീനുകളാണ് പൊതുവേ ഈ വിഭാഗത്തിൽപ്പെടുന്നത്.



ചിത്രം -1 : 2018 ഏപ്രിലിലെ ഇനം തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യവരവ്



ചിത്രം - 2 : 2018 ഏപ്രിലിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യങ്ങളിലെ പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

പട്ടിക - 2
2018 ഏപ്രിലിലെ ഇനം തിരിച്ചുള്ള മത്സ്യ വരവ്

മത്സ്യഇനം	അളവ് (ടൺ)	ആകെ വരവ് (ശതമാനം)
ചിറകുള്ള കടൽമത്സ്യങ്ങൾ		
അയല	3907.77	8.72
വാള	3758.05	8.38
ചൂര	2182.09	4.87
കൊഴുവ	937.93	2.09
നെയ്യ് ചാള	1129.40	2.52
തിരിയാൻ	1379.44	3.08
ശീലാവ്	665.32	1.48
വങ്കട	1038.12	2.32
നെയ്മീൻ	499.99	1.12
ലെതർ ജാക്കറ്റ്	270.79	0.60
പാര	377.77	0.84
മത്തി	306.73	0.68
ഡോൾഫിൻ ഫിഷ്	156.75	0.35
ബോംബെ ഡക്ക്	161.78	0.36
പൂമീൻ	117.69	0.26
കോബിയ (മോത)	37.93	0.08

ഫോക്കസ് ഏരിയ

മാർലിൻ	37.00	0.08
ഒറിയന്റൽ ബോണിറ്റോ	36.40	0.08
സെയിൽ ഫിഷ്	30.00	0.07
നീഡിൽ ഫിഷ്	29.67	0.07
ഹെറിങ്	26.30	0.06
കീൻ ഫിഷ്	19.89	0.04
ഹിൽസ	16.61	0.04
കിളിമീൻ	15.96	0.04
കാളാഞ്ചി	14.37	0.03
ഫ്ളാറ്റ് നീഡിൽ ഫിഷ്	7.04	0.02
ഇന്ത്യൻ ഇലിഷ	6.70	0.01
ഇന്ത്യൻ സാൽമൺ	5.98	0.01
റെയിൻബോ റണ്ണർ	3.96	0.01
സിൽവർ സിലാഗോ	2.90	0.01
ആകെ	**17180.29**	**38.33**
ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങൾ		
കിളിമീൻ	5043.50	11.25
കോര	2281.03	5.09
പല്ലിമീൻ	1696.09	3.78
നങ്ക്	1056.03	2.36
കുട്ടൻ	1077.82	2.40
അമ്പട്ടൻ പാര	1170.33	2.61
കൂരി	1107.22	2.47
ചെമ്പല്ലി	459.19	1.02
കലവ	424.99	0.95
ആവോലി	215.89	0.48
പോണി ഫിഷ്	194.04	0.43
ഈൽ	85.33	0.19
റേ	78.92	0.18

ഗോട്ട് ഫിഷ്	71.58	0.16
ഇന്ത്യൻ ഹാലിബട്ട്	39.81	0.09
വിളമീൻ	9.83	0.02
സ്രാവ്	8.91	0.02
ബാറ്റ് ഫിഷ്	6.13	0.01
പാരറ്റ് ഫിഷ്	3.80	0.01
വിപ് ഫിൻ സിൽവർ ബിഡ്ഡി	2.20	0.00
വെള്ളച്ചൂര	1.73	0.00
ഫയൽഫിഷ്	1.60	0.00
സ്പൈൻ ഫുട്	0.80	0.00
ടൈഗർ പെർച്ച്	0.18	0.00
ആകെ ആഴക്കടൽ മത്സ്യ വരവ്	**15036.93**	**33.55**
കക്ക വർഗത്തിൽപ്പെട്ട കവചജീവികൾ		
ക്രസ്റ്റേഷ്യൻസ് (കവച വർഗം)		
പിനെയ്ഡ് ചെമ്മീൻ	4248.51	9.48
കടൽ ഞണ്ട്	521.00	1.16
നോൺ പിനെയ്ഡ് ചെമ്മീൻ	373.60	0.83
ഞണ്ട്	34.40	0.08
കൊഞ്ച്	2.47	0.01
ആകെ ക്രസ്റ്റാസിയൻസ്	**5179.98**	**11.56**
മൊളുസ്ക്		
കൂന്തൽ	4630.42	10.33
കണവ	1759.03	3.92
നീരാളി	656.45	1.46
വെൽക്ക് (ഒരിനം കക്ക)	365.00	0.81
കക്ക	11.70	0.03
ആകെ മൊളുസ്ക്	**7422.60**	**16.56**
ആകെകവചജീവികളുടെവരവ്	**12602.58**	**28.12**
ആകെ ലഭിച്ച സമുദ്രവിഭവങ്ങൾ	**44819.79**	**100.00**

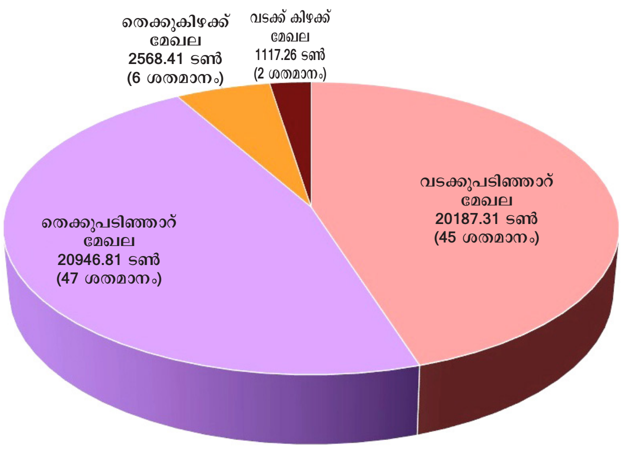
പ്രദേശികാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള മത്സ്യവരവ്

നാല് തീരമേഖലകളിൽ തെക്ക്-പടിഞ്ഞാറൻ തീരമേഖല മുന്നിൽ നിൽക്കുന്നു. കേരളം, കർണാടക, ഗോവ എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ 16 തുറമുഖങ്ങളാണ് ഈ മേഖലയിലുള്ളത്. ഈ മേഖലയിൽ നിന്ന് 20946.81 ടൺ (47%) മത്സ്യം ലഭിച്ചു. തൊട്ടുപിന്നിലുള്ള വടക്ക്-പടിഞ്ഞാറൻ മേഖലയിൽ മഹാരാഷ്ട്ര, ഗുജറാത്ത് എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്ന് 20187.31 ടൺ (45%) മത്സ്യം ലഭിച്ചു.

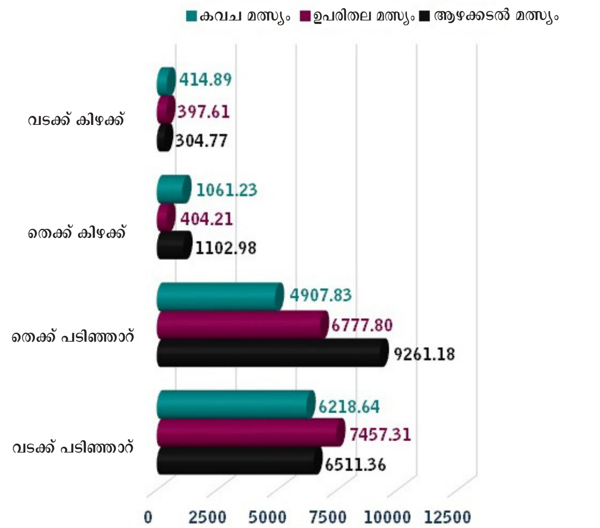
പടിഞ്ഞാറൻ തീര മേഖലയിൽ നിന്നാണ് ആകെ വരവിന്റെ 92 ശതമാനം മത്സ്യവും ലഭിച്ചത് (ചിത്രം 3). തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രാപ്രദേശ് എന്നിവിടങ്ങളിലെ 14 തുറമുഖങ്ങളാണ് തെക്ക്-കിഴക്കൻ മേഖലയിലുള്ളത്. അവിടെ നിന്ന് 2018 ഏപ്രിൽ ലഭിച്ചത് 2568.41 ടൺ മത്സ്യം (6%). ഒഡീഷ, പശ്ചിമ ബംഗാൾ തുടങ്ങിയ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ തുറമുഖങ്ങൾ ഉൾപ്പെടുന്ന വടക്ക്-കിഴക്കൻ മേഖലയിൽ നിന്ന് 1117.26 ടൺ (2%) മത്സ്യം ലഭിച്ചു.

തെക്ക്-പടിഞ്ഞാറ്, തെക്ക്-കിഴക്ക് എന്നീ മേഖലകളിൽ നിന്ന് കൂടുതലായിലഭിച്ചത് ആഴക്കടൽമത്സ്യമാണ്. എന്നാൽ, വടക്ക്-പടിഞ്ഞാറൻ മേഖലയിലെ തുറമുഖത്ത് ഏറ്റവും കൂടുതലായി എത്തിയത് ഉപരിതല മത്സ്യവും. വടക്ക് - കിഴക്കൻ മേഖലയിൽ നിന്ന് കവച വർഗ വിഭാഗം മത്സ്യവും ലഭിച്ചു (ചിത്രം 4).

ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ച പ്രധാന അഞ്ച് മത്സ്യങ്ങളുടെ വരവാണ് മൂന്നാം പട്ടികയിൽ ചേർത്തിരിക്കുന്നത്.



ചിത്രം - 3 2018 ഏപ്രിലിൽ പ്രാദേശികാടിസ്ഥാനത്തിലെ മത്സ്യവരവ്



ചിത്രം 4 -2018 ഏപ്രിലിൽ ഓരോ പ്രദേശത്തുനിന്നും ലഭിച്ച ആകെ വരവിന്റെ ഇനംതിരിച്ചുള്ള കണക്കുകളുടെ താരതമ്യം (ടൺ)

പട്ടിക 3
2018 ഏപ്രിലിൽ വിവിധ പ്രദേശങ്ങളിൽനിന്ന് ലഭിച്ച പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

ഇനം	അളവ് (ടൺ)	ഓരോ പ്രദേശത്തുമുള്ള ആകെ വരവ് (ശതമാനം)
തെക്കുപടിഞ്ഞാറ്		
അയല	3196.39	15.26
കിളിമീൻ	2298.58	10.97
കൂന്തൽ	1600.76	7.64

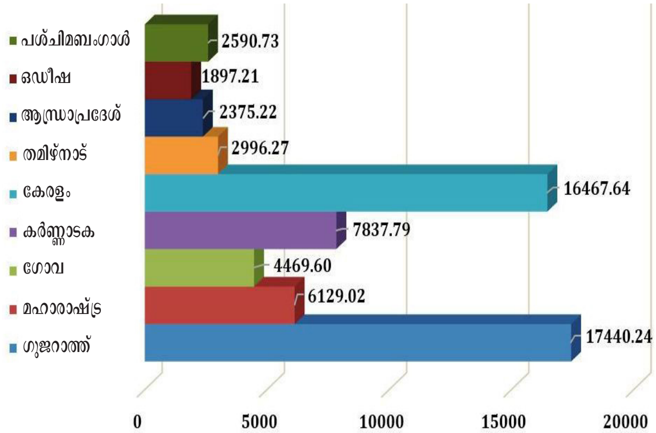
പല്ലിമീൻ	1178.14	5.62
പാര	1143.87	5.46
വടക്കുപടിഞ്ഞാറ്		
കൂന്തൽ	2823.99	13.99
വാള	2686.41	13.31
കിളിമീൻ	2685.77	13.30
കോര	1468.99	7.28
അയല	1050.11	5.20
തെക്കുകിഴക്ക്		
ചൂര	464.25	18.08
കണവ	263.67	10.27
വെള്ള ചെമ്മീൻ	160.11	6.23
ബ്രൗൺ ചെമ്മീൻ	154.68	6.02
കൂന്തൽ	153.84	5.99
വടക്കുകിഴക്ക്		
കോര	257.23	23.02
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	195.29	17.48
കടൽ ഞണ്ട്	59.80	5.35
ചൂര	58.37	5.22
വാള	52.35	4.69

സംസ്ഥാന തലത്തിലുള്ള കടൽ വിഭവങ്ങളുടെ ലഭ്യത

2018 ഏപ്രിലിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം എത്തിയത് ഗുജറാത്തിലെ തുറമുഖങ്ങളിലാണ് - 12278.87 ടൺ, 27% (ചിത്രം5). രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത് 9129.25 ടണ്ണുമായി (20%) കർണാടക രണ്ടാം സ്ഥാനത്തും 8022.97 ടണ്ണുമായി (18%) കേരളം മൂന്നാം സ്ഥാനത്തും നിൽക്കുന്നു. പടിഞ്ഞാറൻ തീരമേഖലാ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നാണ് ആകെ ലഭിച്ച മത്സ്യത്തിന്റെ 92 ശതമാനവും.

കിഴക്കൻ തീരമേഖലയിൽ തമിഴ്നാടാണ് മുന്നിൽ - 1619.14 ടൺ (3%). പശ്ചിമ ബംഗാളിലെ തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നാണ് ഏറ്റവും കുറവ് മത്സ്യം ലഭിച്ചത്. (365.55 ടൺ)

ഓരോ സംസ്ഥാനത്തു നിന്നും ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ച അഞ്ച് മത്സ്യങ്ങളുടെ വരവാണ് പട്ടിക 4 ൽ ചേർത്തിരിക്കുന്നത്.



ചിത്രം - 5 2018 ഏപ്രിലിൽ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ വിവിധ മത്സ്യകേന്ദ്രങ്ങളിൽ ലഭിച്ച മത്സ്യത്തിന്റെ അളവ് ടണ്ണിൽ

പട്ടിക - 4

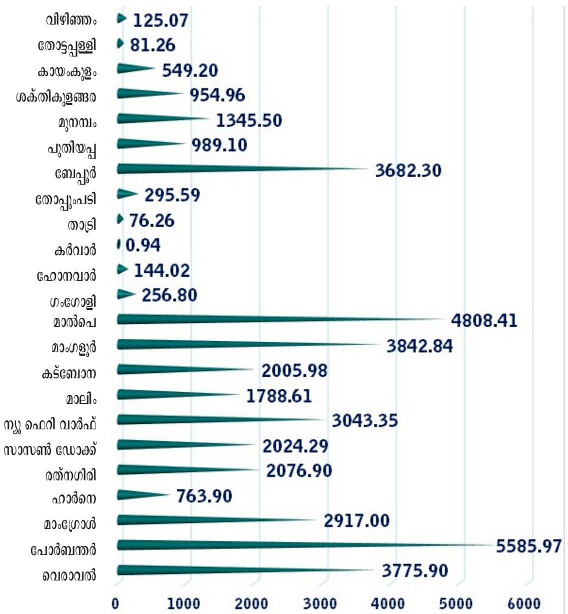
2018 ഏപ്രിൽ വിവിധ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽനിന്നും ലഭിച്ച പ്രധാന ഇനങ്ങൾ

ഇനം	അളവ് (ടൺ)	സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ ആകെ വരവ് (ശതമാനം)
കേരളം		
നെയ് ചാള	668.13	8.33
കൂന്തൽ	594.30	7.41
കടൽ ചെമ്മീൻ	572.83	7.14
അയല	566.90	7.07
കണവ	543.52	6.77
കർണ്ണാടക		
കിളിമീൻ	1665.56	18.24
അയല	1002.66	10.98
പല്ലിമീൻ	889.52	9.74
കൂന്തൽ	750.66	8.22
വാള	749.93	8.21
ഗോവ		
അയല	1212.90	31.96
പാര	843.00	22.22
കിളിമീൻ	274.57	7.24
കൂന്തൽ	255.80	6.74
ചൂര	206.40	5.44
മഹാരാഷ്ട്ര		
കിളിമീൻ	1485.77	18.79
വാള	723.41	9.15
കോര	703.99	8.90
ബ്രൗൺ ചെമ്മീൻ	623.29	7.88
അയല	571.71	7.23
ഗുജറാത്ത്		
കൂന്തൽ	2290.50	18.65
വാള	1963.00	15.99
കിളിമീൻ	1200.00	9.77
കുരി	845.50	6.89
കോര	765.00	6.23
തമിഴ്നാട്		
ചൂര	292.99	18.10
കണവ	251.93	15.56
കൂന്തൽ	135.74	8.38
നെയ് ചാള	114.91	7.10
നെത്തോലി	53.52	3.31
ആന്ധ്രാപ്രദേശ്		
ചൂര	171.26	18.04
ബ്രൗൺ ചെമ്മീൻ	133.42	14.05
വെള്ള ചെമ്മീൻ	119.71	12.61
പിങ്ക് ചെമ്മീൻ	83.25	8.77
കാരചെമ്മീൻ(ടൈഗർ)	62.23	6.56
ഒഡീഷ		
കോര	189.40	25.20

കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	156.59	20.83
ചൂര	58.37	7.76
ഞണ്ട്	52.80	7.02
കൂന്തൽ	40.00	5.32
പശ്ചിമബംഗാൾ		

തുറമുഖങ്ങളെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്ക്

തിരഞ്ഞെടുത്ത 47 തുറമുഖകളിലെ മത്സ്യവരവിന്റെ വിശദാംശങ്ങളാണ് ആറ്, ഏഴ് ചിത്രങ്ങളിൽ നൽകിയിരിക്കുന്നത്.

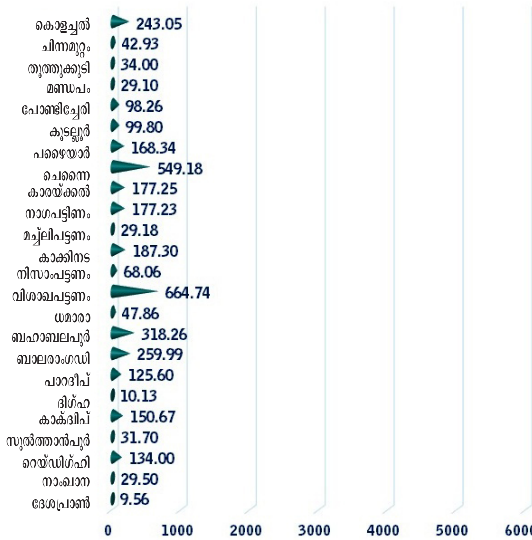


ചിത്രം - 6 2018 ഏപ്രിലിൽ പടിഞ്ഞാറൻ തീരങ്ങളിലെ തുറമുഖങ്ങളിൽനിന്നു ലഭിച്ച ആകെ വരവ് (ടൺ)

കോര	67.83	18.56
കരിക്കാടി ചെമ്മീൻ	38.70	10.59
ബോംബെ ഡക്ക്	24.04	6.58
ബ്രൗൺ ചെമ്മീൻ	21.09	5.77
വാള	18.19	4.98

ഗുജറാത്തിലെ പോർബന്തർ തുറമുഖത്തു നിന്നാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ചത് -5585.97 ടൺ (12%). രണ്ടാം സ്ഥാന ത്ത് മാൽപേ തുറമുഖം -4808.41 ടൺ (11%). മംഗളൂരു തുറമുഖം മൂന്നാം സ്ഥാനത്തുണ്ട് - 3842.84 ടൺ (9%). വെരാവൽ തുറമുഖത്തു നിന്ന് 3775.90 ടൺ (8%) മത്സ്യവും ലഭിച്ചു.

കിഴക്കൻ തീര മേഖലയിൽ വിശാഖപട്ടണം തുറമുഖമാണ് മുന്നിൽ - 664.74 ടൺ (1%). ഏറ്റവും കുറവ് മത്സ്യമെത്തിയത് കർവാർ തുറമുഖത്ത് (0.94 ടൺ).



ചിത്രം - 7 2018 ഏപ്രിലിൽ കിഴക്കൻ തീരങ്ങളിലെ തുറമുഖങ്ങളിൽനിന്നു ലഭിച്ച ആകെ വരവ് (ടൺ)

ബോട്ട് വരവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള കണക്ക്

2018 ഏപ്രിലിൽ 21677 മത്സ്യബന്ധന ബോട്ടുകളാണ് തുറമുഖങ്ങളിലെത്തിയത്. ഏറ്റവും കൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ എത്തിയത് വെരാവൽ തുറമുഖത്ത് - 3406 എണ്ണം. പോർബന്ദർ തുറമുഖം രണ്ടാം സ്ഥാനത്തും (2515 എണ്ണം) നിൽക്കുന്നു. 47 തുറമുഖങ്ങളിൽ അഞ്ചിൽ മാത്രമാണ് ആയിരത്തിൽ അധികം ബോട്ടുകൾ എത്തിയത്. ഇവയുടെ വിവരം പട്ടിക 5 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു. തീരത്തെത്തിയ ബോട്ടുകളിൽ 72 ശതമാനവും പരമ്പരാഗത ബോട്ടുകളും മറ്റുള്ള യാനങ്ങളും വള്ളങ്ങളുമായിരുന്നു.

പട്ടിക 5- 2018 ഏപ്രിലിൽ 1000 ബോട്ടുകളിലധികം അടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങൾ

നമ്പർ	ഹാർബർ	സംസ്ഥാനം	തുറമുഖങ്ങളിലടുത്ത ബോട്ടുകളുടെ എണ്ണം
1	വെരാവൽ	ഗുജറാത്ത്	3406
2	പോർബന്തർ	ഗുജറാത്ത്	2515
3	മാൻഗ്രോൾ	ഗുജറാത്ത്	1993
4	മാംഗളൂർ	കർണ്ണാടക	1747
5	ഹാർനേ	മഹാരാഷ്ട്ര	1085

പട്ടിക 6
ലഭിച്ച വിവരങ്ങളുടെ താരതമ്യ പഠനം

	ഫെബ്രുവരി 2018	മാർച്ച് 2018	ഏപ്രിൽ 2018
ആകെ വരവ്	**61,463.55 ടൺ**	**62,203.72 ടൺ**	**44,819.80 ടൺ**
ആകെ ലഭിച്ച ആഴക്കടൽ മത്സ്യങ്ങൾ	27,282.94 ടൺ (44%)	24,254.18 ടൺ (39%)	17,180.29 ടൺ (38%)
ആകെ ലഭിച്ച ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങൾ	18,369.24 ടൺ (30%)	20,134.22 ടൺ (32%)	15,036.93 ടൺ (34%)
കവച വർഗ സമുദ്രവിഭവം	15,811.37 ടൺ (26%)	17,815.32 ടൺ (29%)	12,602.58 ടൺ (28%)
ഏറ്റവും കൂടുതൽ ലഭിച്ച മത്സ്യ ഇനങ്ങൾ	കൂന്തൽ (10%)	കൂന്തൽ (9%)	കിളിമീൻ (11%)
ഏറ്റവും കൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ അടുത്ത സംസ്ഥാനം	ഗുജറാത്ത് (32%)	ഗുജറാത്ത് (28%)	ഗുജറാത്ത് (27%)
ഏറ്റവും കൂടുതൽ ബോട്ടുകൾ അടുത്ത തുറമുഖം	വെരാവൽ (14%)	ബേപ്പൂർ (18%)	പോർബന്തർ(12%)
* ആകെ ബോട്ടുകളുടെ എണ്ണം	**26,964**	**27,512**	**21,677**

* ഇന്ത്യയിലെ തിരഞ്ഞെടുത്ത മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നു 2018 ഏപ്രിലിൽ ലഭിച്ച കണക്കുകളുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ

താരതമ്യപഠനം

മുൻ മാസങ്ങളിലെയും ഏപ്രിലിലെയും മത്സ്യ വരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട താരതമ്യ പഠനമാണ് ഇവിടെ നൽകിയിരിക്കുന്നത്. ആകെ വരവിൽ ഏകദേശം 17000 ടണ്ണിന്റെ കുറവുണ്ട്. ആഴക്കടൽ മത്സ്യമാണ് ഈ മാസവും ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത്. എന്നാൽ, വരവിൽ ഏപ്രിൽ മാസത്തിൽ ഒരു ശതമാനത്തിന്റെ കുറവ് രേഖപ്പെടുത്തി. ഉപരിതല മത്സ്യങ്ങൾ 2 ശതമാനം കൂടുതലായി എത്തി.

എന്നാൽ, കവച വർഗ വിഭാഗ മത്സ്യത്തിന്റെ വരവിൽ ഒരു ശതമാനത്തിന്റെ കുറവുണ്ട്. കിളിമീനാണ് 2018 ഏപ്രിൽ ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത്. ആകെ മത്സ്യ വരവിന്റെ 11 ശതമാനം കിളിമീനാണ്.

സംസ്ഥാന തലത്തിൽ ഗുജറാത്തും തുറമുഖ തലത്തിൽ പോർബന്തറുമാണ് മുന്നിൽ നിൽക്കുന്നത്. തുറമുഖത്ത് എത്തിയ ബോട്ടുകളുടെ എണ്ണത്തിലും ഗണ്യമായ കുറവുണ്ട്. മാർച്ചിനെ അപേക്ഷിച്ച് ഏകദേശം 6000 ബോട്ടുകളുടെ വരവ് ഏപ്രിലിൽ കുറഞ്ഞു.

സംഗ്രഹം

ഇന്ത്യയിലെ 47 മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്നായി 44819.80 ടൺ മത്സ്യം 2018 ഏപ്രിലിൽ ലഭിച്ചു. ഉപരിതല, കവച വർഗ്ഗ മത്സ്യങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് ഏറ്റവും കൂടുതലായി ലഭിച്ചത് ആഴക്കടൽ മത്സ്യം തന്നെയാണ്. മത്സ്യ ഇനം അനുസരിച്ചുള്ള വരവ് പരിഗണിച്ചാൽ കിളിമീനാണ് ഏറ്റവും കൂടുതലായി എത്തിയത്. പടിഞ്ഞാറൻ തീരമേഖലയിൽ നിന്നാണ് ആകെ വരവിന്റെ 92 ശതമാനം മത്സ്യവും ലഭിച്ചത്. തെക്ക്-പടിഞ്ഞാറൻ തീരമേഖലയാണ് ഏറ്റവും കുടുതൽ മത്സ്യം സമ്മാനിച്ചത് - 47%. രാജ്യത്തെ 9 തീരമേഖലാ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ മത്സ്യ വരവിൽ മുന്നിട്ടു നിന്നത് ഇക്കുറി ഗുജറാത്താണ്. 47 മത്സ്യബന്ധന തുറമുഖങ്ങളിൽ നിന്ന് 1000 ടണ്ണിൽ അധികം മത്സ്യം ലഭിച്ചു. പോർബന്ദറിൽ നിന്നാണ് ഏറ്റവും കൂടുതൽ മത്സ്യം ലഭിച്ചത്. ബോട്ട് വരവ് കണക്കിലെടുത്താൽ ഗുജറാത്തിലെ വെരാവലാണ് മുന്നിൽ. കിഴക്കൻ തീരമേഖലയിൽ ഏപ്രിൽ 15 മുതൽ ട്രോളിങ് നിരോധിച്ചതിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിലാണ് ഈ മേഖലയിലെ മത്സ്യ വരവ് കുറയുവാൻ കാരണം. ആകെ മത്സ്യ വരവിനെ ഇതു ബാധിച്ചിട്ടുണ്ട്.

മാതൃഭൂമി കാർഷിക മേള 2018

പങ്കാളിയായി എംപിഇഡിഎ

അക്വാപോണിക്സ് സംവിധാനത്തെ കുറിച്ച് സന്ദർശകർക്ക് പറഞ്ഞുകൊടുക്കുന്നു

പെരുമ്പാവൂർ ഗവൺമെന്റ് ബോയിസ് ഹയർ സെക്കണ്ടറി സ്കൂളിൽ 2018 ഏപ്രിൽ 4 മുതൽ 10 വരെ നടന്ന മാതൃഭൂമി കാർഷിക മേള 2018 ൽ എംപിഇഡിഎ കൊച്ചി റീജനൽ ഡിവിഷനും നെറ്റ്ഫിഷും സംയുക്തമായി പങ്കാളിത്തം അറിയിച്ചു.

കാർഷിക മേള പെരുമ്പാവൂർ എംഎൽഎ എൽദോസ് കുന്നപ്പള്ളി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. എംപിഇഡിഎ-നെറ്റ്ഫിഷ് സ്റ്റാൾ അക്വാപോണിക്സ് സംവിധാനത്തിന്റെ ചെറുപതിപ്പായി രൂപാന്തരപ്പെടുത്തി. എന്താണ് അക്വാപോണിക്സ് എന്നതിനെ കുറിച്ച് സന്ദർശകരെല്ലാം ചോദിച്ചറിഞ്ഞു. എങ്ങനെ രൂപപ്പെടുത്താം, എത്ര രൂപ ചെലവാകും തുടങ്ങിയ അടിസ്ഥാന വിവരങ്ങളും അവർ ആരാഞ്ഞറിഞ്ഞു. അക്വാപോണിക്സുമായി ബന്ധപ്പെട്ട എല്ലാ വിവരങ്ങളും സന്ദർശകർക്കു കൈമാറി. അക്വാപോണിക്സുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ലഘുലേഖകളും വിതരണം ചെയ്തു.

സന്ദർശകരുടെ സംശയങ്ങൾക്കുള്ള മറുപടി നൽകുന്നു

മാതൃഭൂമി കാർഷിക മേള 2018 ലെ എംപിഇഡിഎ-നെറ്റ്ഫിഷ് സ്റ്റാളിന്റെ ദൃശ്യം

നെറ്റ്ഫിഷിന്റെ വിവിധ പ്രവർത്തനങ്ങൾ പങ്കുവയ്ക്കുന്ന പോസ്റ്റർപ്രദർശനമായിരുന്നു മറ്റൊരാകർഷണം. കേരളത്തിലെ ട്രോൾ നിരോധന സമയം, സംസ്ഥാനത്തെ മത്സ്യോൽപ്പാദനം, ഓരോ മത്സ്യത്തെ പിടിക്കുവാനുള്ള ഏറ്റവും കുറഞ്ഞ വലിപ്പം തുടങ്ങി നിരവധി വിവരങ്ങൾ പോസ്റ്റർ പ്രദർശനത്തിലൂടെ സന്ദർശകർക്കു മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിഞ്ഞു.

നിയമവിരുദ്ധവും അനിയന്ത്രിതവുമായി മത്സ്യബന്ധനം തടയാനുള്ള ദേശീയ പദ്ധതി തയാറാക്കാൻ ശിൽപശാല

ശിൽപശാലയിൽ പങ്കെടുത്തവർ

നിയമവിരുദ്ധവും അനിയന്ത്രിതവുമായ മത്സ്യബന്ധനം തടയുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ പ്രത്യേക ദേശീയ പദ്ധതി ആവിഷ്കരിക്കുന്നുണ്ട്. അതിനു മുന്നോടിയായുള്ള ശിൽപശാല 2018 ഏപ്രിൽ 23 മുതൽ 24 വരെ ചെന്നൈ അൽവാർപെട്ട് ഹോട്ടൽ റെയിൻട്രീയിൽ നടന്നു. കേന്ദ്ര കൃഷി-മൃഗ സംരക്ഷണ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ നിർദേശം അനുസരിച്ച് സംസ്ഥാനാന്തര ബേ ഓഫ് ബംഗാൾ പദ്ധതിക്ക് (ബിഒബിപി-ഐജിഒ) കീഴിലാണ് പരിപാടി സംഘടിപ്പിച്ചത്.

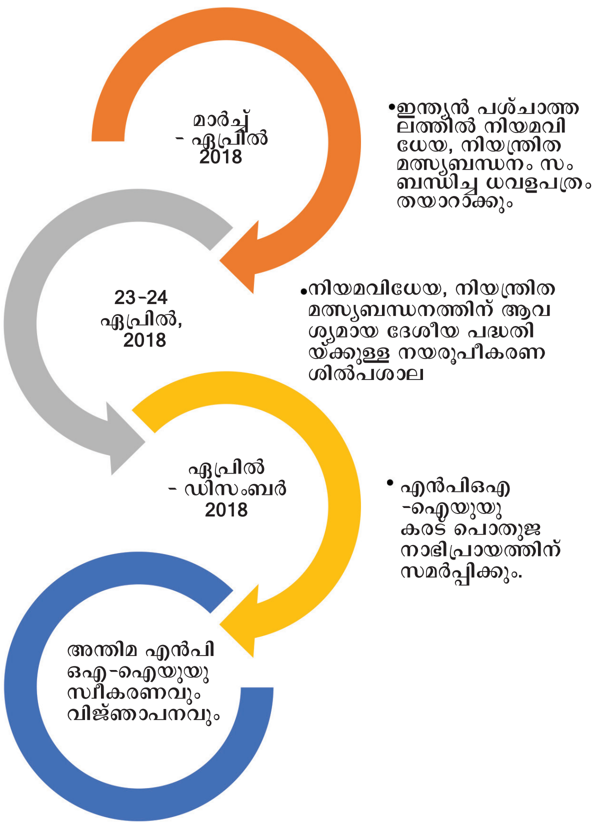
ഐക്യരാഷ്ട്രസംഘടനയുടെ ഫുഡ് ആൻഡ് അഗ്രികൾച്ചർ ഓർഗനൈസേഷൻ (യുഎൻ എഫ്എഒ) 2001 ലാണ് രാജ്യാന്തര തലത്തിൽ നിയമവിരുദ്ധവും അനിയന്ത്രിതവുമായ മത്സ്യബന്ധനം തടയാനുള്ള (ഐപിഒഎ-ഐയുയു) ആഹ്വാനം നടത്തിയത്. ഐപിഒഎ-ഐയുയു സ്വന്തം നിലയിൽ ഒരു സന്നദ്ധ മുന്നേറ്റമായാണ് പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. മത്സ്യബന്ധന മേഖലയയ്ക്കായി ഒരു പെരുമാറ്റച്ചട്ടവും അവർ രൂപപ്പെടുത്തി. ഐപിഒഎ-ഐയുയു രൂപം കൊണ്ടതിനു ശേഷം രാജ്യാന്തര തലത്തിലെ നിയന്ത്രണ നടപടികൾ അവരുടെ കീഴിലാണ്. യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ നിർദേശം അനുസരിച്ച് കൗൺസിൽ ഓഫ് റെഗുലേഷൻ എന്ന നിയമം 2008 സെപ്റ്റംബർ 29 ന് പാസാക്കി. സ്ഥായിയായ മത്സ്യോൽപാദനത്തിനുള്ള നിയന്ത്രണ മാർഗങ്ങളാണ് ഐപിഒഎ-ഐയുയു പെരുമാറ്റച്ചട്ടത്തിലൂടെ പങ്കുവയ്ക്കുന്നത്. സമുദ്രോൽപ്പന്നവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടുള്ള ഒട്ടുമിക്ക രാജ്യാന്തര കരാറുകളിലും ഇന്ത്യ ഒപ്പുവച്ചിട്ടുണ്ട്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ ഐപിഒഎ-ഐയുയു ചട്ടം രൂപപ്പെടുത്താനുള്ള ബാധ്യത ഇന്ത്യയ്ക്കുണ്ട്.

മേഖല മത്സ്യ നിരീക്ഷണ സംഘടനയായ (ആർഎഫ്എംഒ) ഇന്ത്യൻ ഓഷ്യൻ ടുണ കമ്മിഷന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങളും അവർ പുറപ്പെടുവിച്ച മത്സ്യബന്ധന നിയന്ത്രണ ചട്ടങ്ങളും ഇവിടെ പ്രത്യേകം സ്മരിക്കണം. ടൂണയും ആ വർഗത്തിലുള്ള മത്സ്യങ്ങളുടെയും സംരക്ഷണാർഥം പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഒരു സംഘടനയാണ് ഇന്ത്യൻ ഓഷ്യൻ ടുണ കമ്മിഷൻ. ലോക വ്യാപാര സംഘടനയുടെ ഭാഗമായുള്ള ചർച്ചകളിലെല്ലാം നിയന്ത്രിതവും നിയമ വിധേയവുമായുള്ള മത്സ്യബന്ധനത്തിന് ഊന്നൽ നൽകാറുണ്ട്. യുഎൻ അംഗ രാജ്യങ്ങൾക്കായുള്ള ഐപിഒഎ-ഐയുയു പ്രത്യേക നടപടികൾ തയ്യാറാക്കി അവതരിപ്പിക്കാറുണ്ട്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ സമാനമായ പരിപാടി ദേശീയ തലത്തിൽ ആവിഷ്കരിക്കുന്നത്.

എംപിഇഡിഎ ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർമാരായ ഡോ. ടി.ആർ. ജിബിൻകുമാർ, ഡോ. ഷൈൻകുമാർ സി.എസ്. എന്നിവരെയാണ് ശിൽപശാലയ്ക്കായി നിയോഗിച്ചത്. മൃഗസംരക്ഷണ വകുപ്പ്, കൃഷി മന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിലുള്ള ഫിഷറീസ്-ക്ഷീരോൽപാദന വകുപ്പ്, പരിസ്ഥിതി-വനം-കാലാവസ്ഥ വ്യതിയാനം മന്ത്രാലയം, മറൈൻ മർക്കന്റൈൽ വകുപ്പ്, ഇന്ത്യൻ കോസ്റ്റ് ഗാർഡ്, കോസ്റ്റൽ മറൈൻ പൊലീസ്, 13 തീര സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ മത്സ്യബന്ധന വകുപ്പിന്റെ പ്രതിനിധികൾ, ഗവേഷണ വികസന സ്ഥാപനങ്ങളിലെ (എഫ്എസ്ഐ, സിഎംഎഫ്ആർഐ, സിഐഎഫ്ടി, സിഐഎഫ്എൻഇറ്റി)

പ്രതിനിധികൾ, നിതി ആയോഗ്, വിവിധ സന്നദ്ധ സംഘടനകൾ, മത്സ്യത്തൊഴിലാളി സംഘടനകൾ, മത്സ്യബന്ധനവുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു നിൽക്കുന്ന മറ്റ് രാജ്യാന്തര, ദേശീയ ഏജൻസികൾ തുടങ്ങിയവയുടെ പ്രതിനിധികൾ, ബേ ഓഫ് ബംഗാൾ പ്രോഗ്രാം ഇന്റർ-ഗവണമെന്റൽ ഓർഗനൈസേഷനിലെ പ്രതിനിധികളും ശിൽപശാലയിൽ പങ്കെടുത്തിരുന്നു.

നിർദ്ദിഷ്ട പദ്ധതി



അവതരണം, പ്രഭാഷണങ്ങൾ, ഗ്രൂപ്പ് ചർച്ചകൾ, ആശയാവിഷ്കാരം തുടങ്ങിയവ ദ്വദിന ശിൽപശാലയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരുന്നു.

ആദ്യത്തെ രണ്ട് സെഷനുകളിൽ ഇന്ത്യയിലെ സമുദ്ര മത്സ്യബന്ധനവുമായി പ്രത്യേകിച്ച് ഐയുയു മത്സ്യബന്ധനത്തെ കുറിച്ചുള്ളതായിരുന്നു. ഐയുയു മത്സ്യബന്ധനത്തിന്റെ നിർവചനം, സാധ്യത, പ്രയോജനം എന്നിവയെ കുറിച്ചും ആദ്യ രണ്ട് സെഷനുകളിൽ പങ്കുവച്ചു. രാജ്യാന്തര, മേഖലാ തലത്തിൽ ഐയുയുവിന്റെ ആവശ്യതക, ഇന്ത്യയുടെ ഇഇഇസെഡിലും സമീപ പ്രദേശങ്ങളിലും ഐയുയു തടയുന്നതിന്റെ ആവശ്യം തുടങ്ങിയ കാര്യങ്ങളും പങ്കുവച്ചു. ആഗോള പഠന റിപ്പോർട്ടുകളും അവതരിപ്പിച്ചു. ഐയുയു നടപ്പാക്കുന്നതിന്റെ വെല്ലുവിളികളെ കുറിച്ചാണ് തീര മേഖലാ സംസ്ഥാനങ്ങളുടെ പ്രതിനിധികൾ പങ്കുവച്ചത്. പരമ്പരാഗത മത്സ്യബന്ധനത്തിൽ ഐയുയു എങ്ങനെ ബാധിക്കും, അതിന്റെ നിയമവശങ്ങൾ തുടങ്ങിയവും പങ്കുവച്ചു.

അംഗങ്ങളെ മൂന്നു ഗ്രൂപ്പുകളായി തിരിച്ചാണ് ഗ്രൂപ്പ് ചർച്ച നടന്നത്. വിവിധ വിഷയങ്ങളാണ് ഗ്രൂപ്പുകളുടെ ചർച്ചയ്ക്കായി നൽകിയത്. കേന്ദ്ര സർക്കാർ തലത്തിൽ സ്വീകരിക്കേണ്ട നടപടികൾ, സംസ്ഥാന തലത്തിൽ സ്വീകരിക്കേണ്ട നടപടികൾ, നിയന്ത്രിതവും നിയമവിധേയവുമായുള്ള മത്സ്യ ബന്ധന ചട്ടങ്ങളുടെ നിയമ-നയ സമീപനം, നയരൂപീകരണത്തിലെ ഹ്യൂമൻ കപ്പാസിറ്റി എൻഹാൻസ്മെന്റ്, ചട്ടങ്ങൾ അവതരിപ്പിക്കേണ്ട രീതി തുടങ്ങിയവയാണ് ഗ്രൂപ്പുകളിൽ ചർച്ച ചെയ്ത് രൂപപ്പെടുത്തിയത്.

ഗ്രൂപ്പുകൾ തങ്ങളുടെ ചർച്ചയുടെ വിശദാംശങ്ങൾ തുടർന്നു നടന്ന സെഷനിൽ റിപ്പോർട്ടായി അവതരിപ്പിച്ചു. ഈ റിപ്പോർട്ടുകൾ ബിഒബിപി സമാഹരിച്ചു. ബിഒബിപി തയ്യാറാക്കിയ നിയമവിധേയ, നിയന്ത്രിത മത്സ്യബന്ധന ദേശീയ പദ്ധതി രേഖയുടെ കരട് അംഗങ്ങൾക്കു നൽകി. കരട് രേഖയിൽ അഭിപ്രായം അറിയിക്കാനുള്ള അവസരവും അവർക്കു നൽകി.

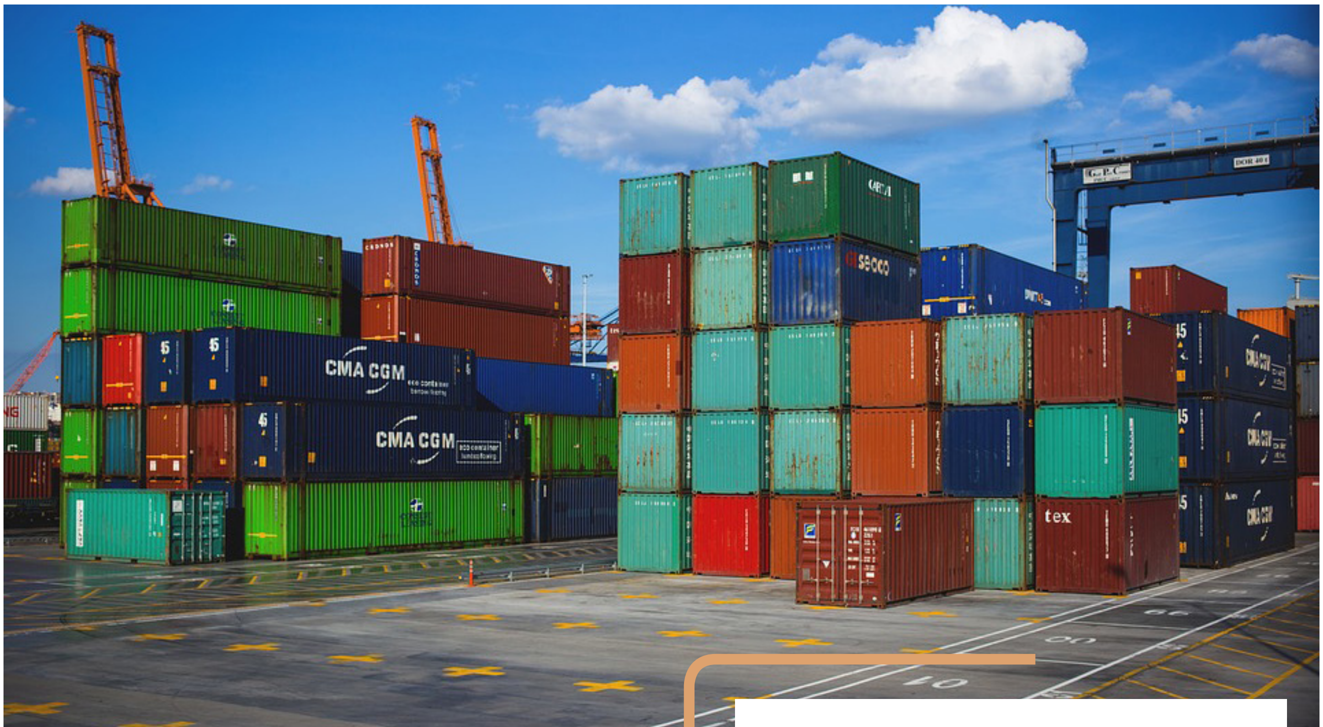
ദേശീയ പദ്ധതി രേഖയുടെ കരട് അഭിപ്രായ സ്വീകരണത്തിനായി 2018 മേയ് മുതൽ ഡിസംബർ വരെ ലഭ്യമാക്കും. അന്തിമ പദ്ധതി 2019 ന്റെ ആദ്യപാദത്തിൽ കൃഷിമന്ത്രാലയത്തിന് സമർപ്പിക്കും.

ശിൽപശാല പുരോഗമിക്കുന്നു

ഫോക്കസ് ഏരിയ

ആന്റി–ഡംപിങ്: വ്യാപാര സംരക്ഷണത്തിനുള്ള മാർഗമോ?

അൻജു *



എന്താണ് ഡംപിങ്? ലോക വ്യാപാര സംഘടനയുടെ നിർവചനം അനുസരിച്ച് ഡംപിങ് രാജ്യാന്തര വിലവിവേചനത്തെയാണ് സൂചിപ്പിക്കുന്നത്. അതായത്, കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ഉൽപ്പന്നം ആ രാജ്യത്തെ വിലയെക്കാൾ കുറഞ്ഞ വിലയിൽ ഇറക്കുമതി രാജ്യത്തു വിൽക്കുന്നതിനെയാണ് ഡംപിങ് അഥവാ തള്ളൽ എന്നു പറയുന്നത്. ഇറക്കുമതിയെ ഡംപിങ്ങാണോ എന്നു നിർവചിക്കുന്നത് ഇരു രാജ്യങ്ങളിലെയും ആ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ വിലയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിലാണ്.

നടപടി വളരെ ലളിതമാണെന്നു കരുതുന്നവരുണ്ടാകും. എന്നാൽ, ഗൗരവമായ വിഷയമായാണ് രാജ്യാന്തര വ്യാപാര മേഖല കാണുന്നത്. ഒട്ടേറെ ചർച്ചകൾക്കും വിശകലനത്തിനും ശേഷം മാത്രമാകും ഡംപിങ് നടത്തുന്നത്. ഡംപിങ്ങിനു മുൻപായി ആദ്യം അറിയേണ്ടത് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യത്ത് ആ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ വിലയാണ്. ഡംപിങ് നടപടിയിൽ അതിനെ സാധാരണ മൂല്യം എന്നു പറയും. അടുത്ത പടി ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യത്ത് ആ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ വിലയാണ്. അതിനെ കയറ്റുമതി മൂല്യം എന്നു വിളിക്കും. വില താരതമ്യം ചെയ്യുന്നതിനു ശേഷമാണ് ഡംപിങ് നിരക്ക് തീർച്ചയാക്കുന്നത്.

ഡംപിങ് രാജ്യാന്തര വിലവിവേചനത്തെയാണ് സൂചിപ്പിക്കുന്നത്. അതായത്, കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ഉൽപ്പന്നം ആ രാജ്യത്തെ വിലയെക്കാൾ കുറഞ്ഞ വിലയിൽ ഇറക്കുമതി രാജ്യത്തു വിൽക്കുന്നതിനെയാണ് ഡംപിങ് അഥവാ തള്ളൽ എന്നു പറയുന്നത്.

* എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ, തൂത്തുക്കുടി

യുഎസ്എയിലേക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ഇന്ത്യൻ ചെമ്മീന്റെ ആന്റി ഡംപിങ് ചുങ്കം

യുഎസ് വാണിജ്യ വിഭാഗത്തിന് സതേൺ ഷ്രിംപ് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് അലയൻസ് നൽകിയ നിവേദനത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നടത്തിയ അന്വേഷണത്തെ തുടർന്നാണ് ഇന്ത്യയിൽ നിന്ന് അമേരിക്കയിലേക്ക് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ചെമ്മീന് 2004 മുതൽ ആന്റി ഡംപിങ് ഡ്യൂട്ടി ഏർപ്പെടുത്തിയത്. മറ്റൊരു രാജ്യത്തും ഇല്ലാത്ത തരത്തിൽ കുറഞ്ഞ നിരക്കിൽ ചെമ്മീൻ അമേരിക്കയിലേക്ക് ഇന്ത്യ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുവെന്നായിരുന്നു പരാതി. തുടക്കത്തിൽ 10.17 ശതമാനമായിരുന്നു ആന്റി ഡംപിങ് ഡ്യൂട്ടി. പിന്നീടത് വർഷാവർഷം വില നിർണിയിച്ച് നിരക്ക് നിശ്ചയിക്കും. നിരക്ക് നിലവിൽ വന്നതിനു ശേഷം 11 അവലോകനങ്ങൾ നടന്നിരുന്നു. നിലവിലെ നിരക്ക് 0.84 ശതമാനമാണ്. എന്നാൽ, 12-ാം അവലോകനത്തിൽ യുഎസ് ശുപാർശ ചെയ്യുന്ന നിരക്ക് 2.34 ശതമാനമാണ്. അത് ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതി മേഖലയെ തകർത്തേക്കും. എന്നാൽ, അന്തിമ നിരക്ക് ഇനിയും പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടില്ല.

ആന്റി ഡംപിങ് ഡ്യൂട്ടി നിശ്ചിയിക്കുന്നതിൽ വ്യത്യസ്ത രാജ്യങ്ങൾക്ക് വ്യത്യസ്ത നയമാണ്.

1) കൊറിയ

ആന്റി ഡംപിങ് ഡ്യൂട്ടി നിശ്ചയിക്കാൻ പ്രത്യേകം കമ്മിഷനുണ്ട്. അവരാണ് ഡംപിങ് മാർജിൻ നിശ്ചയിക്കുന്നത്. ഒരു പ്രത്യേക കാലയളവിലെ ശരാശരി സാധാരണ മൂല്യവും ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യത്തെ അതേ കാലയളവിലെ ശരാശരി വിലയുടെയും വ്യത്യാസത്തിൽ നിന്നാണ് കൊറിയയിൽ ഡ്യൂട്ടി നിശ്ചിക്കുന്നത്. സാധാരണ മൂല്യം നിശ്ചയിക്കാൻ നാല് നടപടികളുണ്ട്.

എ) കയറ്റുമതി രാജ്യത്തെ ആഭ്യന്തര വിപണിയിലെ വിലയെ സാധാരണ മൂല്യമായി നിശ്ചയിക്കും.

എന്നിരുന്നാലും, കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യത്തിന്റെ ആഭ്യന്തര വിൽപ്പനയുടെ 20 ശതമാനത്തിലധികം അവയുടെ ശരാശരി ഉൽപാദനച്ചെലവിന് താഴെയുള്ള വിലയിലാണെങ്കിൽ / കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യത്തിന്റെ ആഭ്യന്തര വിൽപ്പനയുടെ മൂല്യം കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യത്ത് നിന്നുള്ള കൊറിയൻ ഇറക്കുമതിയുടെ മൂല്യത്തിന്റെ അഞ്ച് ശതമാനത്തിൽ കുറവാണെങ്കിൽ, കമ്മീഷൻ രണ്ട് ഇതര രീതികളിൽ ഒന്ന് ഉപയോഗിച്ച് സാധാരണ മൂല്യം കണക്കാക്കും.

(ബി) കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് മൂന്നാം രാജ്യങ്ങളിലേക്കുള്ള വിൽപ്പന വിലയിൽ നിന്ന് സാധാരണ മൂല്യം കണക്കാക്കും.

(സി) നിർമ്മിത സാധാരണ മൂല്യം കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ഉൽപാദനച്ചെലവ്, വിൽപ്പന ചെലവ്, ലാഭം എന്നവയുടെ ആകെത്തുകയാണ്.

2) ഇന്ത്യ

ഡംപിംഗ് നിർണ്ണയിക്കാൻ രണ്ട് അടിസ്ഥാന ഘടകങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു, അതായത്, സാധാരണ മൂല്യം, കയറ്റുമതി വില. ഡംപിങ്ങിന്റെ വിലയിരുത്തലിനായി ഈ രണ്ട് ഘടകങ്ങളെയും സാധാരണയായി ഒരേ തലത്തിൽ താരതമ്യം ചെയ്യാറുണ്ട്.ആഭ്യന്തര വിൽപ്പനയിലൂടെ സാധാരണ മൂല്യം നിർണ്ണയിക്കാൻ കഴിയുന്നില്ലെങ്കിൽ, സാധാരണ മൂല്യം നിർണ്ണയിക്കാൻ ഇനിപ്പറയുന്ന രണ്ട് ബദൽ മാർഗ്ഗങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കാം:

> **ഡംപിംഗ് നിർണ്ണയിക്കാൻ ഇന്ത്യ രണ്ട് അടിസ്ഥാന പാരാമീറ്ററുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നു, സാധാരണ മൂല്യം, കയറ്റുമതി വില**

(എ) ഉചിതമായ മൂന്നാം രാജ്യവുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്താവുന്ന കയറ്റുമതി വില.

(ബി) നിർമ്മിച്ച സാധാരണ മൂല്യം, അതായത് ഉൽപാദന ചെലവിനൊപ്പം പൊതുവായ ചെലവുകളും ന്യായമായ ലാഭവും കൂട്ടിയിട്ടാണ് സാധാരണ മൂല്യം നിർണയിക്കുന്നത്.

3) യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ

യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ നിയമങ്ങൾ അനുസരിച്ച്, രാജ്യങ്ങളിലെ സാധാരണ മൂല്യം ഇനിപ്പറയുന്ന ഒന്നോ അതിലധികമോ രീതികളിൽ കണക്കാക്കാം:

(എ) കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന ഉൽപാദകന്റെ ആഭ്യന്തര വിൽപന വിലയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ;

(ബി) ഒരേ രാജ്യത്തെ മറ്റ് കയറ്റുമതി വിൽപ്പനക്കാരുടെയോ നിർമ്മാതാക്കളുടെയോ വിലയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ;

(സി) ഒരു മൂന്നാം രാജ്യത്തേക്കുള്ള കയറ്റുമതി വിലയുടെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ; അഥവാ

(ഡി) ഉൽപാദനച്ചെലവിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കി വിൽപന, പൊതുവായതും ഭരണപരമായതുമായ ചെലവുകൾ, ലാഭം എന്നിവ ചേർത്തും സാധാരണ മൂല്യം നിർണിയിക്കാം.

4) യുഎസ്എ

ഈ ആന്റി-ഡംപിംഗ് ഡ്യൂട്ടി നിശ്ചയിക്കാൻ യുഎസ് ഉപയോഗിക്കുന്ന ഒരു കണക്കുകൂട്ടൽ സംവിധാനമാണ് സീറോയിംഗ്. ഡബ്ല്യുടിഒ ചട്ടം അനുസരിച്ച് ഈ രീതി യിൽ കയറ്റുമതിക്കാരന്റെ ഡംപിങ്ങിന്റെ മാർജിൻ വർദ്ധിക്കും, അതിനാൽ കയറ്റുമതിക്കാരൻ നൽകേണ്ട ആന്റി ഡംപിംഗ് ഡ്യൂട്ടിയുടെ അളവ് വർദ്ധിക്കും.

കോഹെൻസ് ഡി ടെസ്റ്റ് വിജയിച്ച വിൽപ്പനയെ പ്രതിനിധീകരിക്കുന്ന മൊത്തം വിൽപ്പനയുടെ ശതമാനം	ബാധകമായ രീതി
66% ൽ അധികം	എല്ലാ വിൽപനയിലും എ-ടി രീതി
33% ൽ അധികം 66% കുറവ്	ടെസ്റ്റ് കോഹെൻസ് ഡി ടെസ്റ്റ് വിജയിച്ച വിൽപ്പനയിലേക്കുള്ള എ-ടി രീതി
	പരിശോധനയിൽ പരാജയപ്പെട്ട വിൽപ്പനയ്ക്കുള്ള എ-എ രീതി
33% ൽ കുറവ്	എ-എ രീതി

സീറോയിംഗ് പ്രയോഗിക്കുമ്പോൾ, കയറ്റുമതി വിപണിയിലെ ഉൽപന്നത്തിന്റെ വിലയെ യുഎസ് വിപണിയിലെ ഉൽപ്പന്നവുമായി യുഎസ് താരതമ്യപ്പെടുത്തുന്നു, പക്ഷേ സീറോയിങ് ക്രമീകരിക്കുന്നതിലൂടെ വില വ്യതിയാനം അവഗണിക്കുന്നു. കയറ്റുമതി വിപണിയിലെ ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ വിലയും യുഎസ്

വിപണിയിലെ വിലയും ഓരോ തലത്തിൽ നിർവചിക്കുന്നു.

എല്ലാ നെഗറ്റീവ് വില വ്യത്യാസങ്ങളും അവഗണിച്ചുകൊണ്ട് യുഎസ് അധികൃതർ പോസിറ്റീവ് വില വ്യത്യാസത്തിൽ ഒരു ഡംപിംഗ് മാർജിൻ കണ്ടെത്തും. അതിനാൽ മൊത്തം കയറ്റുമതി വിൽപ്പന മൂല്യത്തിന്റെ ശതമാനമായി പോസിറ്റീവ് വില വ്യത്യാസത്തെ അടിസ്ഥാനമാക്കി ഒരു ഡ്യൂട്ടി നിരക്ക് പ്രയോഗിക്കുക. യുഎസിന്റെ മിക്ക ആന്റി-ഡംപിംഗ് കേസുകളിലും സീറോയിംഗ് സ്വാധീനിച്ചിട്ടുണ്ട്.

2004 ലും 2007 ലും യൂറോപ്യൻ യൂണിയൻ യുഎസിനെതിരെ ഡബ്ല്യുടിഒയിൽ പരാതികൾ ഉന്നയിച്ചു. ഡംപിംഗ് വിരുദ്ധ തീരുവ നിരക്ക് കണക്കാക്കുന്നതിൽ "സീറോയിംഗ്" എന്ന ഒരു രീതി ഉപയോഗിച്ചതാണ് കാരണം. യൂറോപ്യൻ യൂണിയന്റെ പരാതിക്കു ശേഷം ബ്രസീൽ, ചൈന, ഇക്വഡോർ, ജപ്പാൻ, കൊറിയ, മെക്സിക്കോ, തായ്‌ലൻഡ്, വിയറ്റ്നാം തുടങ്ങി നിരവധി രാജ്യങ്ങൾ സമാനമായ പരാതികൾ നൽകി. 2012 ഫെബ്രുവരി 14 ന്, യുആർഎഎ സെക്ഷൻ 123 പ്രകാരം സീറോയിംഗിനെക്കുറിച്ചുള്ള നയമാറ്റത്തെക്കുറിച്ചുള്ള അന്തിമ അറിയിപ്പ് ഡിഒസി ഫെഡറൽ രജിസ്റ്ററിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചു.

ഡിഫറൻഷ്യൽ പ്രൈസിങ്

ഡിഫറൻഷ്യൽ പ്രൈസിങ്ങിനു കീഴിൽ പരസ്പരം താരതമ്യംചെയ്യാവുന്ന മൂന്ന് വിലയുണ്ടാകും. ആ മൂന്നു രീതികളാണ് ചുവടെ ചേർക്കുന്നത്:

(1) വെയ്റ്റഡ്-ശരാശരി സാധാരണ മൂല്യങ്ങളെ വെയ്റ്റഡ്-ശരാശരി കയറ്റുമതി വിലകളുമായോ അല്ലെങ്കിൽ നിർമ്മിത കയറ്റുമതി വിലയുമായോ താരതമ്യം ചെയ്യുന്നു (ശരാശരി മുതൽ ശരാശരി വരെ);

2) ഓരോ വ്യക്തിഗത ഇടപാടിന്റെയും സാധാരണ മൂല്യങ്ങൾ കയറ്റുമതി വിലകളുമായോ വ്യക്തിഗത ഇടപാടിന്റെ നിർമിത കയറ്റുമതി വിലകളുമായോ താരതമ്യം ചെയ്യുന്നത് (ഇടപാട് മുതൽ ഇടപാട് വരെ);

(3) വ്യക്തിഗത ഇടപാടുകളുടെ (ശരാശരി മുതൽ ഇടപാട് വരെ) കയറ്റുമതി വിലകളുമായോ അല്ലെങ്കിൽ നിർമ്മിച്ച കയറ്റുമതി വിലകളുമായോ ഉള്ള ശരാശരി മൂല്യം താരതമ്യം ചെയ്യുന്നു.

അസാധാരണമായ സന്ദർഭങ്ങളിൽ ശരാശരി മുതൽ ഇടപാട് രീതി ഉപയോഗിക്കണം, അവിടെ കയറ്റുമതി വിലകൾ വാങ്ങുന്നയാൾ, പ്രദേശം അല്ലെങ്കിൽ സമയ കാലയളവ് തുടങ്ങിയവ വ്യത്യാസപ്പെട്ടിരിക്കുന്നു.

ശരാശരി മുതൽ ശരാശരി വരെയുള്ള രീതിയിൽ, പ്രതിമാസം വിലയിരുത്തിയ ശരാശരി സാധാരണ മൂല്യം പ്രതിമാസം വിലയിരുത്തിയ ശരാശരി കയറ്റുമതി മൂല്യം അല്ലെങ്കിൽ നിർമിത കയറ്റുമതി വിലയിൽ നിന്ന് കുറയ്ക്കുന്നു. 12 പ്രതിമാസ ശരാശരി ഒരുമിച്ചാണ് ഡംപിങ് മാർജിൻ നിർണയിക്കുന്നത്.

ശരാശരി മുതൽ ഇടപാട് എന്ന രീതിയിൽ, സാധാരണ മൂല്യത്തിന്റെ പ്രതിമാസ ശരാശരി കയറ്റുമതി ഇടപാടുകളിൽ

നിന്ന് കുറയ്ക്കുന്നു. പോസിറ്റീവ് ഡംപിംഗ് മാർജിനുകൾ ഉപയോഗിച്ച് ആ മാർജിനുകളുടെ ശരാശരി കണക്കാക്കും. ഏതെങ്കിലും നെഗറ്റീവ് വ്യക്തിഗത ഡംപിംഗ് മാർജിനുകൾക്ക് പൂജ്യത്തിന്റെ മൂല്യം നൽകുന്നു.

വിൽപ്പനയ്ക്കുള്ള എല്ലാ പ്രധാനപ്പെട്ട വില വ്യത്യാസങ്ങളുടെയും വ്യാപ്തി നിർണ്ണയിക്കുന്നത് കോഹൻസ് ടെസ്റ്റിലൂടെയാണ്. വിൽപ്പനയുടെ 33% ൽ താഴെ മാത്രമാണ് കോഹന്റെ ടെസ്റ്റിലെ മൂല്യമെങ്കിൽ, അത് എല്ലാ വിൽപ്പനയ്ക്കും അവറേജ് ടു അവറേജ് താരതമ്യ രീതി പ്രയോഗിക്കും.

എന്നാൽ, കൊഹൻസ് ടെസ്റ്റിൽ 33 ശതമാനത്തിനും 66 ശതമാനത്തിനുമിടയിലാണ് മൂല്യം നിർണിയിക്കപ്പെടുന്നതെങ്കിൽ അവറേജ് ടു ട്രാൻസാക്ഷൻ താരതമ്യ രീതി പ്രയോഗിക്കും.

കൊഹൻസ് ടെസ്റ്റിൽ 66 ശതമാനത്തിൽ അധികമാണ് മൂല്യം നിർണിയിക്കപ്പെടുന്നതെങ്കിൽ അവറേജ് ടു ട്രാൻസാക്ഷൻ താരതമ്യരീതി ഇവിടെയും പ്രയോഗിക്കും.

സംഗ്രഹം

ഒരു രാജ്യത്തിന്റെ ആഭ്യന്തര വിപണിയെ സംരക്ഷിച്ചുകൊണ്ടു മാത്രമാകും ആന്റി ഡംപിങ് ഡ്യൂട്ടി നിശ്ചിക്കുന്നത്. അതിനായി സുതാര്യവും ഏറ്റവും കൃത്യവുമായ വിലയിരുത്തൽ രീതി നിലവിലുണ്ട്.

ടാർഗെറ്റുചെയ്ത ഡംപിംഗിന് ഉപഭോക്താവിനെയോ പ്രദേശത്തെയോ സമയത്തെയോ വ്യക്തമാക്കാൻ അപേക്ഷകൻ (യുഎസ് വ്യവസായം) ആവശ്യപ്പെടുന്നു. ഡിഫറൻഷ്യൽ വിലനിർണ്ണയത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ, ഇത് എല്ലാ ഉപഭോക്താക്കൾക്കും പ്രദേശത്തിനും കാലയളവിനും ബാധകമാണ്.

ഡിഫറൻഷ്യൽ പ്രൈസിംഗ് മെത്തഡോളജിയിൽ ആന്റി ഡംപിംഗ് ഡ്യൂട്ടി നിരക്കുകൾ കണക്കാക്കുന്നതിനുള്ള ചട്ടം നടപ്പാക്കുന്നതിന് മുമ്പ് യുഎസ് ഓരോന്നായി കേസ് അടിസ്ഥാനത്തിൽ പഠിക്കേണ്ടതുണ്ട്. ഡിഫറൻഷ്യൽ വിലനിർണ്ണയം അളക്കുന്നതിനുള്ള അവസാന മാർഗ്ഗമല്ല കോഹൻസ് ടെസ്റ്റ്.

കോഹന്റെ ഡി ടെസ്റ്റ് ഒരു അംഗീകൃതവും അംഗീകരിക്കപ്പെട്ടതുമായ സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ ഉപകരണമാണ്, പക്ഷേ അതിന്റെ ഉപയോഗം വിവേചനരഹിതമല്ല. രണ്ട് ഗ്രൂപ്പുകൾക്ക് സമാനമായ സ്റ്റാൻഡേർഡ് ഡീവിയേഷനും സമാന വലുപ്പവുമുണ്ടെങ്കിൽ, കോഹൻ ഡി ഫലപ്രദമാകും.

ഡംപിംഗ് മാർജിനുകൾ കണക്കാക്കുന്നതിനും ഡ്യൂട്ടി വിലയിരുത്തുന്നതിനും ഡബ്ല്യുടിഒ ഗാട്ട് 1994 നിയമങ്ങൾ പരാമർശിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും, അത് നിർണ്ണയിക്കാൻ ഉപയോഗിക്കേണ്ട സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ രീതി ഏതെന്ന് അതിൽ വ്യക്തമാക്കുന്നില്ല.

റഫറൻസസ്

1) ഫെഡറൽ റജിസ്റ്റർ നമ്പർ 83 ഏപ്രിൽ 30, 2018
2) ഡിഫറെൻഷ്യൽ പ്രൈസിങ് അനാലിസിസ് കമ്മന്റ്സ് ഓഫ് ദ് ഇന്റർനാഷനൽ ട്രേഡ് പ്രാക്ടീസസ് യുണിറ്റ് (മിനിസ്ട്രി ഓഫ് ഇക്കോണമി, ഗവൺമെന്റ് ഓഫ് മെക്സിക്കോ) സ്രോതസ്: https://enforcement.trade.gov/download/dpa/international-trade-practices-unit-cments062414.pdf
3) 2015 കോർട്ട് ഓഫ് ഇന്റർനാഷനൽ ട്രേഡ് റിവ്യൂ: ഫ്രം ടാർഗറ്റഡ് ഡംപിങ് ടു ഡിഫറൻഷ്യൽ പ്രൈസിങ്, ഷാന ഹോഫ്സ്റ്റെറ്റർ ആൻഡ് ബെർണാഡ് ജാൻസെൻ
4) ഡിഫറൻഷ്യൽ പ്രൈസിങ് - ദ് ന്യൂടാർഗെറ്റിങ്, മേരി ആൻ മക്ക്ലാരി - നവംബർ 20, 2013. ഇൻ ആന്റി ഡംപിങ് ആൻഡ് ഇന്റർനാഷനൽ പ്രൈസിങ് സ്രോതസ്: https://captrade.com/2013/11/differential-pricing-the-new-targeting/
5) സം സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ അസ്പെക്ട്സ് ഓഫ് ദി ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ്സ് യൂസ് ഓഫ് കോഹൻസ് ഡി ഇൻ മെഷറിങ് ഡിഫറൻഷ്യൽ പ്രൈസിങ് ഇൻ ആന്റി ഡംപിങ് കേസസ് താറ്റ് ഷുഡ് ബി കൺസിഡേർഡ് ബിഫോർ ഇറ്റ് ഈസ് ഫോർമർലി അഡോപ്റ്റഡ്. സബ്മിറ്റഡ് ബൈ പ്രഫ. ജോസഫ് എൽ. കാറ്റ്സ്‌വിർത്ത്, പ്രഫ. റെസ മഡാറെസ്, പ്രഫ. കിങ് പാൻ
6) ദി ആന്റി ഡംപിങ് ലോ ഓഫ് കൊറിയ സ്രോതസ്: http://fs2.american.edu/reynolds/www/ADRegulations/Korea.pdf
7) ഇയു ആന്റി ഡംപിങ് ലീഗൽ ഗൈഡ്, തേർഡ് എഡിഷൻ, സെപ്റ്റംബർ 2015 സ്രോതസ്: file:///C:/Users/USER3/Downloads/0828D%20EU%20anti-dumping%20guide_d6.pdf
8) ഫെഡറൽ റജിസ്റ്റർ വോള്യം 79, നമ്പർ 163, ഓഗസ്റ്റ്, 2014

മത്സ്യക്കൃഷി രംഗം

കാളാഞ്ചി കൃഷിയ്ക്കായി കർഷക സംഗമം

എംപിഇഡിഎ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ അനിൽ കുമാർ പി. കർഷകരോട് സംസാരിക്കുന്നു

കൃഷ്ണ ജില്ലയിലെ വിജയവാഡ എംപിഇഡിഎ റീജനൽ ഓഫിസിന് കീഴിലുള്ള കർഷകർക്ക് കാളാഞ്ചി കൃഷി രീതി പരിചയപ്പെടുത്താൻ ഏകദിന സെമിനാർ സംഘടിപ്പിച്ചു. 2018 മേയ് 3 ന് ആന്ധ്രാ പ്രദേശിലെ കൃഷ്ണ ജില്ലയിലെ കാലിദിന്ദി മണ്ഡൽ പ്രജ പരിഷദ് ഓഫീസിലായിരുന്നു സെമിനാർ. ജലകൃഷിയിലെ വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിന്റെ ഭാഗമായാണ് ഈ സെമിനാർ സംഘടിപ്പിച്ചത്.

കർഷകരുടെ റജിസ്ട്രേഷനു ശേഷം എംപിഇഡിഎ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ അനിൽ കുമാർ പി സ്വാഗതം പറഞ്ഞു. ശുദ്ധജല കൃഷിയിൽ കാളാഞ്ചിയുടെ പ്രാധാന്യം അദ്ദേഹം എടുത്തു പറഞ്ഞു. ചെമ്മീനു പകരമായാണ് കാളാഞ്ചിയെ അവതരിപ്പിച്ചത്. നിലവിൽ വിപണയിൽ ജനപ്രിയ ഇനമാണ് കാളാഞ്ചി. ചെമ്മീനെ അപേക്ഷിച്ച്, കാര്യമായ രോഗ സാധ്യതയില്ലാത്തതുമായ മത്സ്യയിനമാണ് കാളാഞ്ചി. തമിഴ്നാട്ടിലെ സിർക്കാഴിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന കാളാഞ്ചി ഹാച്ചറിയെ കുറിച്ചും അദ്ദേഹം വിവരങ്ങൾ പങ്കു വച്ചു. എംപിഇഡിഎയുടെ കീഴിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന ആജിസിഎ എന്ന സൊസൈറ്റിയുടെ നേതൃത്വത്തിലാണ് ഈ ഹാച്ചറി പ്രവർത്തിക്കുന്നത്.

ആന്ധ്രാപ്രദേശ് ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ യാക്കൂബ് ബാഷ, വകുപ്പിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കാളാഞ്ചി കർഷകർക്കു നൽകുന്ന സാമ്പത്തിക സഹായത്തെ കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു.

ഓസ്ട്രേലിയയിൽ നിന്നുള്ള ഫിഷറീസ് വിദഗ്ധൻ ശ്രീ സ്റ്റീവൻ ഡേവിസ് ആ രാജ്യത്തുള്ള കാളാഞ്ചി കൂടുകൃഷിയെ പരിചയപ്പെടുത്തി. തുറന്ന കൂട്ടിലാണ് കാളാഞ്ചി കുഞ്ഞുങ്ങളെ വളർത്തുന്നത്. കാളാഞ്ചിയുടെ രാജ്യാന്തര തലത്തിലെ ആവശ്യത്തെ കുറിച്ചും അവയുടെ നിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന്റെ ആവശ്യകതയെ കുറിച്ചും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. എംപിഇഡിഎ ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ശ്രീ അർചിമാൻ ലാഹ്റി കാളാഞ്ചി കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട തായ്‌ലൻഡ് അനുഭവം പങ്കുവച്ചു. സംരക്ഷിത രീതിയിലെ കൃഷിയാണ് ആ മേഖലയിൽ നടത്തുന്നത്. കാര്യമായ മുതൽമുടക്കില്ലാതെ മെച്ചപ്പെട്ട ലാഭം കൊയ്യാൻ കാളാഞ്ചി കൃഷിയിലൂടെ കഴിയുമെന്നും അദ്ദേഹം ഉദ്ബോധിപ്പിച്ചു. തായ്‌ലാൻഡിൽ ഓരോ ഹെക്ടർ കാളാഞ്ചി കൃഷിയിൽ നിന്ന് പ്രതിവർഷം

സെമിനാറിൽ പങ്കെടുത്തവർ

ഓസ്ട്രേലിയയിൽ നിന്നുള്ള ഫിഷറീസ് വിദഗ്ധൻ ശ്രീ സ്റ്റീവൻ ഡേവിസ് ആ രാജ്യത്തുള്ള കാളാഞ്ചി കൂടുകൃഷിയെ പരിചയപ്പെടുത്തി. തുറന്ന കൂട്ടിലാണ് കാളാഞ്ചി കുഞ്ഞുങ്ങളെ വളർത്തുന്നത്. കാളാഞ്ചിയുടെ രാജ്യാന്തര തലത്തിലെ ആവശ്യത്തെ കുറിച്ചും അവയുടെ നിലവാരം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന്റെ ആവശ്യകതയെ കുറിച്ചും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

17 ടൺ മത്സ്യമാണ് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത്. എംപിഇഡിഎ നെല്ലൂർസാറ്റലൈറ്റ്സെന്റർഅസിസ്റ്റന്റ്ഡയറക്ടർഡോ.ജി. ഗണേഷ് ആർജിസിഎയിലെ ഹാച്ചറിയെ കുറിച്ചും കാളാഞ്ചി കൃഷിയുടെ ഗുണത്തെ കുറിച്ചും പറഞ്ഞു. ഇന്ത്യയിലെ കാളാഞ്ചി കൃഷിയുടെ തൽസ്ഥിതിയും പങ്കുവച്ചു. എംപിഇഡിഎയ്ക്കു കീഴിൽ ആർജിസിഎയിൽ കാളാഞ്ചി വിത്ത് ഉൽപാദനത്തിന്റെ വിശദാംശങ്ങളും അദ്ദേഹം പങ്കുവച്ചു.

കേജ് ഫാമിങ്ങിന്റെ ആവശ്യം, ഗ്രേഡിങ്, പാക്കിങ്, സീഡ് ട്രാൻസ്പോർട്ടേഷൻ തുടങ്ങിയവയെ കുറിച്ചും പറഞ്ഞു. കാരൈക്കൽ ആർജിസിഎ കേന്ദ്രത്തിലെ കാളാഞ്ചി കൃഷി രീതിയെയും അദ്ദേഹം പരിചയപ്പെടുത്തി. സ്ഥായിയായ ജലകൃഷിയിൽ 'നക്സാ'യുടെ പങ്ക് എന്ന വിഷയത്തിൽ നക്സ സിഇഒ ശ്രീ കെ. ഷൺമുഖ റാവു പ്രസംഗിച്ചു. കൂടാതെ, ജലക്കൃഷിയിലെ വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെ കുറിച്ചും അദ്ദേഹം പങ്കുവച്ചു.

ഗ്രോവൽ ഫീഡ് കമ്പനിയിലെ മാനേജരായ റാംബാബു കാളാഞ്ചി കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കുള്ള ഭക്ഷണ രീതിയെ കുറിച്ച് പ്രസംഗിച്ചു. അവരുടെ കമ്പനിയുടെ പ്രത്യേകതയെ കുറിച്ചും സംസാരിച്ചു. വിവിധ ഗ്രേഡിലുള്ള കാളാഞ്ചി തീറ്റയെ കുറിച്ചും പറഞ്ഞു.

കാളാഞ്ചി വിത്ത് ലഭ്യത, ഭക്ഷ്യ ലഭ്യത, രീതി, വിപണി തന്ത്രങ്ങൾ, കൃഷി രീതി, അതിലെ പ്രത്യേകതകൾ തുടങ്ങി കർഷകരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് അതിഥികൾ മറുപടി നൽകി. ജീവനുള്ള തിലാപ്പിയയെ ആഹാരമായി നൽകുന്നതിന്റെ പ്രശ്നത്തെ കുറിച്ച് കർഷകരുമായി സംവദിച്ചു.

എംപിഇഡിഎ വിജയവാഡ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ. ബി. നരസിംഹ റാവുവിന്റെ നന്ദി പ്രകാശനത്തോടെ പരിപാടി സമാപിച്ചു.

സ്വകാര്യ പങ്കാളിത്തത്തോടെ ഉത്തരേന്ത്യയിൽ ആദ്യ ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഉൽപാദന കേന്ദ്രം

സിഐബിഎ ഡയറക്ടർ ഡോ. കെ.കെ. വിജയൻ, ഐസിഎആർ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ജനറൽ ഡോ. പ്രവീൺ പുത്ര എന്നിവർ ചേർന്ന് ഹരിയാനയിലെ ആദ്യ ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഫാക്ടറി 2018 മേയ് 15 ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

ഐസിഎആർ-സിഐബിഎ ചെലവ് കുറഞ്ഞ ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഉൽപാദന രീതി ആവിഷ്കരിച്ചു. വളർത്തു ചെമ്മീനെ ഉദ്ദേശിച്ചുള്ള തീറ്റയാണിത്. പ്രാദേശികമായി ലഭിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മാത്രം ഉപയോഗിച്ചാണ് ചെമ്മീന് ഭക്ഷണം ഉണ്ടാക്കുന്നത്. ഐസിഎആർ-സിഐബിഎ വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യ വിവിധ സ്വകാര്യ സംരംഭകർക്കു നൽകി. വനാമി പ്ലസ് എന്ന പേരിലാണ് ഉൽപ്പന്നം.

ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ സഹായത്തോടെ ഹരിയാനയിലെ ഭിവാനി കേന്ദ്രമായാണ് ഡോ. അത്തർ അക്വാ ഫീഡ് പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയത്. സിഐബിഎ വികസിപ്പിച്ച വനാമി പ്ലസ് ആണ് ഇവിടെ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഉത്തരേന്ത്യയിൽ ആദ്യമായാണ് ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഉൽപാദന ഫാക്ടറി. പഞ്ചാബ്, ഹരിയാന, രാജസ്ഥാൻ തുടങ്ങിയ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ മത്സ്യ കർഷകർക്ക് ഏറെ പ്രയോജനം ചെയ്യുമെന്നു വിലയിരുത്തുന്നു. 2018 മേയ് 15 ന് സിഐബിഎ ഡയറക്ടർ ഡോ. കെ.കെ. വിജയനും അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ജനറൽ ഡോ. പ്രവീൺ പുത്രയും ചേർന്ന് ഫാക്ടറി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

സിഐബിഎയുടെ സാങ്കേതിക മികവിൽ ഓരോ മണിക്കൂറിലും 750 കിലോഗ്രാം വരെ തീറ്റ ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള ഫാക്ടറിയാണിവിടെ ഉള്ളത്. പ്രതിദിന ശേഷി 8 മുതൽ 10 ടൺ വരെയാണ്. ആദ്യ ദിനം തന്നെ ഉൽപാദനം ആരംഭിച്ചു. ഹരിയാനയിലെ ചർക്കി ദാദ്രി ജില്ലയിലെ ഡോഹ്കി ഗ്രാമത്തിലാണ് ഡോ. അത്തർ അക്വാ ഫീഡ് പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചത്.

മിൽ ഉദ്ഘാടനത്തിന്റെ ഭാഗമായി കർഷക സംഗമം സംഘടിപ്പിച്ചിരുന്നു. പഞ്ചാബ്, രാജസ്ഥാൻ, ഹരിയാന എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ കർഷകർ പങ്കെടുത്ത സംഗമത്തിൽ ഡോ. കെ.കെ. വിജയൻ പ്രസംഗിച്ചു. ഫാക്ടറിയിൽ നിന്ന് കൃഷിയിടത്തിലേക്ക് എന്ന ആശയമാണ് അദ്ദേഹം അവതരിപ്പിച്ചത്. ശുദ്ധമായ മത്സ്യതീറ്റ എല്ലാവർക്കും ലഭ്യമാകുക എന്ന ഉദ്ദേശ്യവും ഈ സംരംഭത്തിനു പിന്നിലുണ്ടെന്ന് വിജയൻ

ഉത്തരേന്ത്യയിലെ ആദ്യ ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഫാക്ടറിയായ
ഡോ. അത്തർ അക്വാ ഫീഡിലെ ഉൽപ്പന്നവുമായി കർഷകരും വിശിഷ്ടാതിഥികളും.

> ഐസിഎർ-സിഐബിഎ ചെലവ് കുറഞ്ഞ ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഉൽപാദന രീതി ആവിഷ്കരിച്ചു. പ്രാദേശികമായി ലഭിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മാത്രം ഉപയോഗിച്ചാണ് ചെമ്മീന് ഭക്ഷണം. വനാമി പ്ലസ് എന്ന പേരിലാണ് ഉൽപ്പന്നം ഇറക്കിയത്.

പറഞ്ഞു. ചെമ്മീൻ ഉൽപാദനത്തിലെ പ്രധാന ചെലവിനമാണ് തീറ്റയുടേത്. ആ ചെലവ് ഗണ്യമായി കുറയ്ക്കാൻ പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യയിലൂടെ കഴിഞ്ഞു.

ഡോ. അത്തർ അക്വ ഫീഡ് മാനേജിങ് പാർട്നറും ചെമ്മീൻ കർഷകനുമായ ശ്രീ വിനോദ് പൂനിയ ചെമ്മീൻ തീറ്റ ഉൽപാദന കേന്ദ്രം തുടങ്ങിയതു സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ പങ്കുവച്ചു. ഉത്തരേന്ത്യയിൽ ഇത്തരമൊരു കേന്ദ്രത്തിന്റെ ആവശ്യകതയിലേക്കും വിരൽചൂണ്ടി. സിഐബിഎയുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യയ്ക്ക് പ്രത്യേകം നന്ദിയും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. ചെമ്മീൻ തീറ്റ മേഖലയിലേക്ക് സംരംഭത്തെ നയിക്കാൻ സിഐബിഎയ്ക്കു കഴിഞ്ഞതായും പറഞ്ഞു.

സിഐബിഎ ഭക്ഷ്യ വികസന പദ്ധതിയുടെ പ്രിൻസിപ്പൽ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. കെ. അംബശങ്കർ സിഐബിഎയുമായുള്ള ധാരണാപത്രത്തിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെ കുറിച്ചു പറഞ്ഞു. പദ്ധതിയുടെ തുടക്കം മുതലുള്ള കാര്യങ്ങൾ അദ്ദേഹം പങ്കുവച്ചു. ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾ മേഖലയുടെ വളർച്ചയ്ക്കു സഹായിക്കുമെന്ന പ്രത്യാശയും പ്രകടിപ്പിച്ചു.

സിഐബിഎ സയന്റിസ്റ്റ് ജോസ് ആന്റണി ചെമ്മീൻ കൃഷിയെ കുറിച്ച് ഏകദേശ ധാരണ കർഷക സമൂഹത്തിനു നൽകി. ഉൾനാടൻ മേഖലയിലെ മത്സ്യക്കൃഷിയിൽ വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിന്റെ അനിവാര്യതയെ കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു. തുടർന്ന് ഡോ. അത്തർ അക്വ ഫീഡിലെ ശ്രീ അനിൽ പൂനിയ ശുദ്ധജല ചെമ്മീൻ കൃഷിയെ കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു.

തുടർന്ന് സിഐബിഎയിലെ വിദഗ്ധരും കർഷകരുമായുള്ള ചർച്ച നടന്നു. കർഷകരുടെ സംശയങ്ങൾക്ക് വിദഗ്ധർ മറുപടി നൽകി. തുടർന്ന് ഫാക്ടറി സന്ദർശനവും ഒരുക്കിയിരുന്നു.

ഹരിയാന, പഞ്ചാബ്, രാജസ്ഥാൻ എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നായി ഏകദേശം 150 കർഷകർ സംഗമത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. സമാനമായ കാർഷിക അനുബന്ധ സംരംഭങ്ങൾ യുവാക്കളെ കൃഷിയുമായി അടുപ്പിക്കും. (അട്രാക്റ്റിങ് ആൻഡ് റീടെയ്നിങ് യൂത്ത് ഇൻ അഗ്രികൾച്ചർ (ആര്യ) പദ്ധതിയ്ക്ക് കൂടുതൽ ഗുണകരമാകും.)

ഇന്ത്യയിൽ ആദ്യമായി തുറന്ന കുളത്തിൽ ഏഷ്യൻ കാളാഞ്ചി കൃഷിയുമായി എംപിഇഡിഎ

ഏഷ്യൻ കാളാഞ്ചിയുടെ ആദ്യ വിളവെടുപ്പിൽ എംപിഇഡിഎ ചെയർമാൻ ഡോ. എ. ജയതിലക് ഐഎഎസ്

രാജ്യത്തെ ശുദ്ധജലക്കൃഷിയുടെ ചരിത്രത്തിൽ ആദ്യമായി സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി വികസന അതോറിറ്റി (എംപിഇഡിഎ) തുറന്ന കുളത്തിൽ ഏഷ്യൻ കാളാഞ്ചി കൃഷി ചെയ്ത് വിജയം നേടി. ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുള്ള മത്സ്യ ഇനമെന്ന നിലയിൽ ഏഷ്യൻ കാളാഞ്ചിയുടെ കൃഷി പുതിയ രീതിയിലൂടെ വ്യാപിപ്പിക്കാം. തുറന്ന കുളത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നതിലൂടെ കുളം ഒരുക്കുന്നതിന്റെ ചെലവും കുറയും.

എംപിഇഡിഎയുടെ ഗവേഷണ വിഭാഗമായ രാജീവ്ഗാന്ധി സെന്റർ ഓഫ് അക്വാകൾച്ചർ (ആർജിസിഎ) അവരുടെ പുതുച്ചേരിയിലെ കാരൈക്കൽ ജലക്കൃഷി ഫാമിലാണ് ഏഷ്യൻ കാളാഞ്ചിയെ തുറന്ന കുളത്തിൽ അവതരിപ്പിച്ചത്. കാളാഞ്ചി മത്സ്യം പൊതുവേ കൂടുകളിലാണ് കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. അതുകൊണ്ടു തന്നെ തുറന്ന കുളമെന്ന സ്വാഭാവിക സംവിധാനത്തിലൂടെ മത്സ്യോൽപാദനും കൂടും. ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ കിലോഗ്രാമിന് ഏകദേശം 400 രൂപ വിലയുണ്ട് കാളാഞ്ചിക്ക്. ഒരു ഹെക്ടർ സ്ഥലത്തിന് നിന്ന്9 ടൺ മത്സ്യം ഉൽപാദിപ്പിക്കാം.

കാളാഞ്ചിയുടെ ആദ്യ വിളവെടുപ്പിൽ എംപിഇഡിഎ ചെയർമാൻ ഡോ. എ. ജയതിലക് ഐഎഎസ് സന്നിഹിതനായിരുന്നു.ഏകദേശം ഒന്നര മുതൽ രണ്ട് കിലോഗ്രാം ഭാരമുള്ള മത്സ്യങ്ങളെയാണ് തീരത്ത് എത്തിച്ചത്. കാരൈക്കൽ ഫാമിലെ ഒറ്റ വിളവെടുപ്പിൽ ലഭിച്ചത് ഏകദേശം 1.10 ടൺ മത്സ്യം. ചെമ്മീനു പകരക്കാരനായി അവതരിപ്പിക്കാവുന്ന മത്സ്യമാണെന്ന് ഡോ. ജയതിലക് പറഞ്ഞു.

സ്ഥായിയായ വരുമാനത്തിനും വളർച്ചയ്ക്കും ബദൽ കൃഷി ഉൾപ്പെടെയുള്ള വൈവിധ്യവൽക്കരണം ഗുണം ചെയ്യുമെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. ഇത്തരത്തിലുള്ള കൃഷികൾ ഭാവിയിൽ ഗുണം ചെയ്യും. ഒരു ഹെക്ടർ സ്ഥലത്തിനു നിന്ന് ഏകദേശം 9 ടൺ മത്സ്യം ഉൽപാദിപ്പിക്കുക എന്നത് ചെറിയ കാര്യമല്ല. പരിസ്ഥിതി സൗഹാർദ നടപടികളിലൂടെ ഭാവിയിൽ ഉൽപാദനം വർധിച്ചേക്കാം. ഇത്തരം മത്സ്യോൽപാദനത്തിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ വൈകാതെ കർഷകർക്ക് ലഭ്യമാക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിച്ചേർത്തു.

കൂട് കൃഷി കാളാഞ്ചിക്ക് ഏറെ അനുയോജ്യമായ ഒന്നാണെന്ന് ആർജിസിഎ പ്രസിഡന്റു കൂടിയായ ഡോ. എ. ജയതിലക് ഐഎഎസ് പറഞ്ഞു. എന്നാൽ, ഇത്തരത്തിലുള്ള കൃഷി രീതി ഉൽപാദന ചെലവ് വർധിപ്പിക്കും.

കാളാഞ്ചി വിളവെടുപ്പിന്റെ ദൃശ്യം

ചെറുകിട കർഷകർക്ക് തുറന്ന കുളത്തിലെ കൃഷി രീതിയാണ് എറെ അനുയോജ്യം. അധികം നിക്ഷേപം കൂടാതെ വിളവെടുക്കാം. കരെക്കലെ പുതിയ സംവിധാനം ഗുണകരമാണെന്നു തെളിഞ്ഞതായും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

പുതുച്ചേരി സർക്കാരിന്റെയാണ് ആർജിസിഎ കൃഷി ചെയ്യുന്ന 4 ഹെക്ടർ കുളം. 2000 ൽ ആർജിസിഎ ഏറ്റെടുത്ത സ്ഥലം 2002 മുതൽ കൃഷി തുടങ്ങി. ഫാമുകൾ വിദ്യാർഥികളും മത്സ്യമേഖല വിദഗ്ധരും സന്ദർശിക്കുന്നു. കൂടാതെ, വിദേശങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിദഗ്ധരും വിനോദ സഞ്ചാരികളും ഫാം സന്ദർശിക്കാൻ എത്താറുണ്ട്. ഓസ്ട്രേലിയ, യുഎസ്എ, ഫിലിപ്പിൻസ്, തായ്‌ലാൻഡ്, വിയറ്റ്നാം തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലെ വിദഗ്ധരും എത്തിയിരുന്നു.

നിലവിൽ കാളാഞ്ചിയും ഞണ്ടും കൃഷി ചെയ്യുന്ന നല്ലൊരു ഫാമാണ് ഇത്. കാളാഞ്ചിയുടെ പ്രത്യേകതകൾ മറ്റുള്ളവർക്കു പറഞ്ഞു കൊടുക്കാനുള്ള സംവിധാനവും ഇവിടെയുണ്ട്. സാങ്കേതിക പരിശീലനവും ലഭ്യമാക്കുന്നു. ഇതേവരെ, ഈ ഫാമിൽ നിന്ന് ഏകദേശം 2000 പേർ പരിശീലനം നേടിയിട്ടുണ്ട്.

ആർജിസിഎ ഇപ്പോൾ വിത്തുൽപ്പാദനത്തിലാണ് ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുന്നതെന്ന് ഡോ. ജയതിലക് പറഞ്ഞു. നഴ്സറി പരിപാലനം, കോബിയ, ആർട്ടീമിയ, സ്കാംപി, തിലാപ്പിയ, പോംപാനോ, ഗ്രൂപ്പർ, ചെമ്പല്ലി തുടങ്ങിയവയുടെ കൃഷിയും അവയുടെ പരിശീലനവും ഇവിടെ ലഭിക്കുന്നു. ശുദ്ധജലകൃഷിയിൽ ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ ഏറെ ഉൽപാദന ക്ഷമമാണ്. വൈവിധ്യവൽക്കരണത്തിന്റെ ഭാഗമായി ചെളി ഞണ്ട്, ആർട്ടീമിയ എന്നിവയും കൃഷി ചെയ്യാം. വനിതാ സംരംഭകരെയും ആകർഷിക്കുന്നു.

2017-18 ൽ പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന മത്സ്യോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി 11.35 ലക്ഷം മെട്രിക് ടണ്ണാണ്. അതായത് കഴിഞ്ഞ വർഷം ലഭിച്ച 5.7 ശതകോടി ഡോളറിൽ നിന്ന് 300 ദക്ഷലക്ഷം ഡോളർ അധികമായി ലഭിക്കുമെന്നു പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. 'എന്നാൽ, ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതിയാണ് 70 ശതമാനത്തിൽ അധികവും.

അതിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനമാണ് ലഭിക്കുന്നവയിൽ കൂടുതലും. ഇന്ത്യയിലെ ജലക്കൃഷി മേഖലയുടെ വളർച്ചയ്ക്ക് തുറന്ന കുളത്തിലെ മത്സ്യകൃഷി ഉപകരിക്കും' ഡോ. ജയതിലക് പറഞ്ഞു.

ശുദ്ധജലക്കൃഷിയിൽ നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടികളുടെ ദുരുപയോഗം സംബന്ധിച്ച ബോധവൽക്കരണവും ചെമ്മീൻ വിലയെക്കുറിച്ചുള്ള ചർച്ചയും

പരിപാടിയുടെ ഒരു ദൃശ്യം

എംപിഇഡിഎ ഭീമാവാരം സബ് റീജനൽ ഡിവിഷന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ശുദ്ധജലക്കൃഷിയിൽ നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടികളുടെ ദുരുപയോഗം സംബന്ധിച്ച ബോധവൽക്കരണം സെമിനാർ സംഘടിപ്പിച്ചു. 2018 മേയ് 10 ന് ആന്ധ്രാപ്രദേശിലെ വെസ്റ്റ് ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ പാലക്കൊല്ല് അഗ്രികൾച്ചർ മാർക്കെറ്റിങ്ങ് കമ്മിറ്റി ഓഫിസിലായിരുന്നു പരിപാടി. കൂടാതെ ഫാം ഗേറ്റ് വില കുറയ്ക്കുന്നതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ചർച്ചയും നടന്നു.

നിരോധിത ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെതിരെ കർഷകരെ ബോധവൽകരിക്കുക, ചെമ്മീൻ കൃഷിയിൽ ബിഎംപികൾ സ്വീകരിക്കുക, ഫാം ഗേറ്റ് വില കുറയ്ക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ച് ചർച്ച ചെയ്യുക എന്നിവയായിരുന്നു പ്രധാന ലക്ഷ്യം. പരിപാടിയിൽ 40 പ്രമുഖ കർഷകരും ഉദ്യോഗസ്ഥരും പങ്കെടുത്തു.

പാലക്കോല്ലു എംഎൽഎ ഡോ. നിമ്മല രാമാനായുഡു, വിജയവാഡയിലെ എംപിഡിഎ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ അനിൽ കുമാർ, പി. പാലക്കോല്ലു എഎംസി ചെയർമാൻ ശ്രീ ജി. ഗാന്ധി ഭഗവാൻ രാജു; പശ്ചിമ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഫിഷറീസ് ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. അഞ്ജലി, ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് അഡീഷനൽ ഡയറക്ടറും സിഫ്റ്റ് പ്രിൻസിപ്പലുമായ കോട്ടേശ്വര റാവു, നാക്സാ ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടിവ് ഓഫിസർ ശ്രീ കെ. ഷൺമുഖ റാവു, വെസ്റ്റ് ഗോദാവരി ജില്ല ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് ഡപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ ഡോ. ഫാനി പ്രകാശ്, എംപിഇഡിഎ ഭീമവാരം സബ് ഡിവിഷൻ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ശ്രീനിവാസുലു എന്നിവർ പങ്കെടുത്തു.

ഭീമാവാരം എംപിഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ശ്രീനിവാസുലു എല്ലാ ഉദ്യോഗസ്ഥരെയും സ്വാഗതം ചെയ്യുകയും പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യത്തെക്കുറിച്ച് ഒരു ലഘു അവതരണം നടത്തുകയും ചെയ്തു.

എംപിഡിഎയുടെ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ അനിൽ കുമാർ പി. 2018 നെ അപേക്ഷിച്ച് കഴിഞ്ഞ രണ്ട് വർഷത്തിനിടയിൽ ഉണ്ടായ കയറ്റുമതി പ്രവണതയെക്കുറിച്ച് ഒരു അവതരണം നടത്തി. നിരക്കിന്റെ ഇടിവിന് പിന്നിലെ കാരണങ്ങളും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു.

കൃഷി ചെയ്യുന്ന സമുദ്രവിഭവങ്ങളിൽ പ്രത്യേകിച്ച് ചെമ്മീനിലെ ആന്റിബയോട്ടിക് അവശിഷ്ടങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ആശങ്കയാണ് ഇതിന് പ്രധാന കാരണം. യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലെ ആന്റിബയോട്ടിക് പരിശോധന കയറ്റുമതി നിരസിക്കുന്നു.

പരിപാടിയുടെ ഒരു ദൃശ്യം

അതിനാലാണ് ചെമ്മീന്റെ വില കുറയുന്നത്. തെക്ക് കിഴക്കൻ ഏഷ്യയിലെ വളർത്തു ചെമ്മീന്റെ കയറ്റുമതി വർദ്ധിപ്പിച്ചിരുന്നു. ഇടനിലക്കാരനെ ഒഴിവാക്കുന്നതിനായി എംപിഡിഎ ഫിഷ് എക്സ്ചേഞ്ച് പോർട്ടൽ ആരംഭിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചും യുഎസ്എയുടെ സിമ്പ് പ്രോഗ്രാമിനെക്കുറിച്ചും അദ്ദേഹം വിശദീകരിച്ചു.

വിത്ത്, തീറ്റച്ചെലവ് നിയന്ത്രിക്കാൻ പാലക്കോളിലെ എംഎൽഎ ഡോ. നിമ്മല രാമനായിഡു സർക്കാരിനോട് അഭ്യർത്ഥിച്ചു. മുട്ട, കോഴി വില എന്നിവ പോലെ, ചെമ്മീൻ നിരക്ക് ദിനപത്രത്തിൽ പ്രസിദ്ധീകരിക്കണമെന്നും അദ്ദേഹം അഭ്യർത്ഥിച്ചു. കയറ്റുമതിക്കാരുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തുമ്പോൾ ഭൂരിഭാഗം കർഷകരും എല്ലായ്പ്പോഴും നഷ്ടത്തിലാണെന്നും തീറ്റ നിർമ്മാതാക്കളാണ് ലാഭം ഉണ്ടാക്കുന്നതെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിച്ചേർത്തു.

ചെമ്മീൻകൃഷിയിൽ ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ കടക്കുന്നതിനുള്ള ഒരു കാരണമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉപയോഗത്തെക്കുറിച്ച് കാക്കിനടയിലെ ഫിഷറീസ് വകുപ്പ് അഡീഷണൽ ഡയറക്ടർ ശ്രീ കോട്ടേശ്വര റാവു സംസാരിച്ചു. കോസ്റ്റൽ അക്വാകൾച്ചർ അതോറിറ്റി (സിഎഎ) രജിസ്ട്രേഷൻ അവർക്ക് ലഭിക്കുന്നില്ല.

രജിസ്റ്റർ ചെയ്യാത്ത ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ പലതിലും ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ അടങ്ങിയിരിക്കാം, മാത്രമല്ല ഇൻപുട്ട് ലേബലിൽ കാണിക്കാത്തതിനാൽ കൃഷിക്കാർക്ക് ഇത് അറിയില്ലായിരിക്കാം. അക്വാഷോപ്പുകളിൽ സംസ്ഥാന സർക്കാർ റെയ്ഡുകൾ / സർപ്രൈസ് പരിശോധനകൾ നടത്തുമെന്നും ശിക്ഷാ നടപടി സ്വീകരിക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

ഈ വ്യവസായം വികസിപ്പിക്കുന്നതിൽ എല്ലാ പങ്കാളികൾക്കും തുല്യ ഉത്തരവാദിത്തമുണ്ടെന്ന് പാലക്കോല്ലു എഎംസി ചെയർമാൻ ശ്രീ ഗാന്ധി ഭഗവാൻ രാജു പറഞ്ഞു. വിലയുടെ നിയന്ത്രണത്തിൽ സർക്കാരിനു പങ്കുണ്ടാകണം. എല്ലാ അക്വാകൾച്ചർ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും പ്രീ ഹാർവെസ്റ്റ് ടെസ്റ്റ് സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ നിർബന്ധമായിരിക്കണം. ആന്റിബയോട്ടിക്കുകൾ ഉപയോഗിച്ചാൽ എംപിഡിഎ സ്ഥാപനം കുറഞ്ഞത് മൂന്ന് വർഷത്തേക്ക് നിരോധിക്കണം. മതിയായ ലബോറട്ടറിയും കോൾഡ് സ്റ്റോറേജും സർക്കാർ സ്ഥാപിക്കുകയും ചെയ്യും.

ആന്റിബയോട്ടിക് അവശിഷ്ടങ്ങൾ ഉള്ള വിത്ത് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ഹാച്ചറികളെ ഒരു കാലത്തേക്ക് നിരോധിച്ചാൽ നന്നായിരിക്കുംഎന്ന് കർഷകനായ ശ്രീ. ബി. സൂര്യനാരായണ രാജു പറഞ്ഞു. ആന്റിബയോട്ടിക് അവശിഷ്ടങ്ങൾക്കായുള്ള എല്ലാ ഇൻപുട്ടുകളും സർക്കാർ ലബോറട്ടറികൾ പരിശോധിക്കണമെന്ന് അദ്ദേഹം ആവശ്യപ്പെട്ടു.

കർഷകനായ ശ്രീ. ബി. വെങ്കട ശെശയ്യ, ചെമ്മീനിന്റെ മൂല്യവർദ്ധനവിന് എംപിഡിഎയുടെ ഊന്നൽ നൽകുന്നതിനെക്കുറിച്ച് സംസാരിച്ചു, അങ്ങനെ കർഷകർക്ക് മികച്ച വില ലഭിക്കും. പടിഞ്ഞാറൻ ഗോദാവരി ജില്ലയിലെ ഓരോ മണ്ഡലത്തിനും എംപിഡിഎ ലബോറട്ടറിയും ഓഫീസുകളും ആവശ്യമാണ്.

പാലക്കോളിലെ എംഎൽഎ ഡോ. നിമ്മല രാമാനായുഡു കൃഷിക്കാർക്ക് ഫാം എൻറോൾമെന്റ് ഗോൾഡ് കാർഡ് വിതരണംചെയ്തു. ഭീമാവാരം എംപിഇഡിഎ അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. പി. ശ്രീനിവാസുലു നന്ദി പറഞ്ഞു.

കുളങ്ങളിലെ കൂടുകളിൽ ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ കൃഷി പരീക്ഷണ അടിസ്ഥാനത്തിൽ സ്പൈസസ് പാർക്കിൽ

ഗുണ്ടൂർ ഡിസ്ട്രിക്ട്, വാങ്കയാലപാട്, ആന്ധ്രാപ്രദേശ്

വിളവെടുത്ത തിലപ്പിയ

ആമുഖം

ആന്ധ്രാപ്രദേശിലെ കൃഷ്ണ ജില്ലയിലെ മണിക്കോണ്ട ഗ്രാമത്തിലാണ് എംപിഇഡിഎ-ആർജിസിഎയുടെ ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ പ്രോജക്റ്റ്. പ്രജനനം, വിത്ത് ഉൽപാദനം, ജനിതക പരമായി മെച്ചപ്പെട്ട ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയയുടെ കൃഷി എന്നിവ വികസിപ്പിക്കുന്നതിനും പ്രചരിപ്പിക്കുന്നതിനും ലക്ഷ്യമിടുന്നു. ഓറിയോക്രോമിസ് നിലോട്ടിക്കസ് എന്ന ഇനത്തിൽ പെടുന്ന ഗിഫ്റ്റ് ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും ഉൽപാദനക്ഷമവും അന്തർദ്ദേശീയവുമായ വ്യാപാരം നടത്തുന്ന ഭക്ഷ്യമത്സ്യങ്ങളിൽ ഒന്നാണ്.

മലേഷ്യയിലെ വേൾഡ് ഫിഷുമായി സാങ്കേതിക സഹകരണത്തോടെ സ്ഥാപിച്ചതാണ് ഗിഫ്റ്റ് സ്ട്രെയിനിന്റെ ജനിതക ന്യൂക്ലിയസ് ബ്രീഡിംഗ് സെന്റർ. സെലക്ടീവായി വളർത്തുന്ന ഉയർന്ന നിലവാരമുള്ള ജേംപ്ലാസു വിതരണം ചെയ്യുന്നതിലൂടെ, രാജ്യമെമ്പാടുമുള്ള ഉയർന്നുവരുന്ന സാറ്റലൈറ്റ് ബ്രീഡിംഗ് സെന്ററുകളെയും ഹാച്ചറികളെയും പിന്തുണയ്ക്കാൻ കഴിയുന്ന ഒരു പൂർണ്ണമായ സെലക്ടീവ് ബ്രീഡിംഗ് പ്രോഗ്രാം പ്രോജക്റ്റ് നടത്തുന്നു. ബ്രൂഡ്സ്റ്റോക്ക് വിതരണത്തിനു പുറമേ, ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയയുടെ എല്ലാ ആൺ വിത്തുകളും രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത കർഷകർക്ക് വിതരണം ചെയ്യുന്നു.

ഈ കേന്ദ്രം നമ്മുടെ രാജ്യത്ത് തിലാപ്പിയ അക്വാകൾച്ചർ പരിശീലനവും കൺസൾട്ടൻസി സേവനങ്ങളും നൽകുന്നു.

പരീക്ഷണ ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ കൃഷി ഗുണ്ടൂർ സ്പൈസസ് പാർക്കിലെ കുളത്തിൽ

എംപിഡിഎ ചെയർമാന്റെയും ഗുണ്ടൂരിലെ സ്പൈസസ് പാർക്കിന്റെ ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടറുടെയും മേൽനോട്ടത്തിൽ എംപിഡിഎ-ആർജിസിഎ സ്പൈസസ് പാർക്കിലെ കാമ്പസിൽ ലഭ്യമായ കുളങ്ങളിൽ തിലാപ്പിയ കൃഷി വിജയകരമായി നടത്തി. ആർജിസിഎ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ ഒരു സംഘം 2017 ഒക്ടോബർ 17 ന് സ്ഥലം സന്ദർശിച്ചു. കുളത്തിന്റെ ജലഗുണം

കുളത്തിന്റെ വിവരങ്ങൾ	
കുളത്തിന്റെ ആകെ വിസ്തൃതി	0.8 ഏക്കർ
കുളത്തിന്റെ എണ്ണം	1
വലിപ്പം	70 X 50 മീറ്റർ
ഫാമിന്റെ വിലാസം	
സ്പൈസസ് പാർക്ക്. കേന്ദ്ര വാണിജ്യ മന്ത്രാലയം, എടലപ്പാട് വില്ലേജ്, ഗുണ്ടൂർ ജില്ല, ആന്ധ്രാപ്രദേശ്	
കൃഷി ചെയ്ത തീയതി	2017 നവം 14
വിളവെടുത്ത തീയതി	2018 മേയ് 19
കൃഷിയ്ക്കായെടുത്ത സമയം	186 ദിവസം
കൂടിന്റെ വലിപ്പം	3X3X1 മീറ്റർ
നിക്ഷേപിച്ച മത്സ്യകുഞ്ഞുങ്ങൾ	120
കുഞ്ഞുന്റെ വലിപ്പം	3 ഗ്രാം
നിക്ഷേപിച്ച ബയോമാസിന്റെ അളവ്	360 ഗ്രാം
വിളവെടുത്തത്	76 എണ്ണം
കൂടുകളിലെ നിലനിൽപ് (രക്ഷപെട്ടതു കൂടാതെ)	63%
ലഭിച്ച മത്സ്യം (തൂക്കം)	40 കിലോഗ്രാം
ശരാശരി തൂക്കം	550 ഗ്രാം
പരാമവധി തൂക്കം	750 ഗ്രാം
കുറഞ്ഞ തൂക്കം	500 ഗ്രാം
ഉപയോഗിച്ച തീറ്റ	യുനോ ഫീഡ്
തീറ്റയുടെ അളവ്	45 കിലോഗ്രാം
ഫീഡ് കൺവേർഷൻ അനുപാതം	1:1.2

വിളവെടുത്ത മത്സ്യം

തിലാപ്പിയ കൃഷിക്ക് അനുയോജ്യമാണെന്നും കുളങ്ങളിൽ കൂടുകളിൽ ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ കൃഷിചെയ്യാമെന്നും കണ്ടെത്തി.

കുളത്തിലെ കൂടുകളിൽ മത്സ്യക്കുഞ്ഞുങ്ങളെ നിക്ഷേപിച്ചു. സാമ്പിളിംഗിനും ആരോഗ്യനില വിലയിരുത്തലിനുമുള്ള ആനുകാലിക സന്ദർശനങ്ങൾ എംപിഡിഎ-ആർജിസിഎ ഉദ്യോഗസ്ഥർ നടത്തി. കൃഷിയുടെ വിശദമായ റിപ്പോർട്ട് മുകളിൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു.

നിരീക്ഷണം

വളർത്തൽ കാലഘട്ടത്തിൽ മത്സ്യത്തിന്റെ രൂപവും പിഗ്മെന്റേഷനും ആരോഗ്യവും വളരെ മികച്ചതാണെന്ന് നിരീക്ഷിക്കപ്പെട്ടു.

ഗുണ്ടൂർ സ്പൈസസ് പാർക്കിലെ കുളത്തിൽ ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ നേതൃത്വത്തിൽ നടപ്പാക്കിയ ഗിഫ്റ്റ് തിലാപ്പിയ കൃഷി ഏറെ പ്രോത്സാഹന ജനകമായിരുന്നു. വാണിജ്യ അടിസ്ഥാനത്തിലായിരുന്നില്ല ഈ പദ്ധതി. എന്നാൽ, വാണിജ്യ അടിസ്ഥാന മാതൃകയാണ് ഈ പദ്ധതി സമ്മാനിച്ചത്. പരീക്ഷണ പദ്ധതി വിജയമായതിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിലേക്കു സമാന രീതി നടപ്പാക്കാവുന്നതാണ്. കേന്ദ്ര കൃഷി- മൃഗ സംരക്ഷണ മന്ത്രാലയത്തിന്റെ മാർഗ്ഗരേഖ അനുസരിച്ച് പദ്ധതി നടപ്പാക്കാവുന്നതാണ്.

ആന്ധ്രാ പ്രദേശിലെ നെല്ലൂർ ജില്ലയിൽ ആരംഭിച്ച ശുദ്ധജലക്കൃഷി അംഗത്വ കാർഡ് വിതരണം

എംപിഇഡിഎ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ അനിൽകുമാർ പി. യിൽ നിന്ന് അക്വാ ഫാം എൻറോൾമെന്റ് കാർഡ് സ്വീകരിക്കുന്ന ബിഎംആർ ഗ്രൂപ്പിന്റെ ശ്രീ എ. മുരളീധർ റാവു. ഫാം മാനേജർ ശ്രീ എ യശ്പാലിനെയും കാണാം

നെല്ലൂർജില്ലയിലെഎംപിഇഡിഎഉപഗ്രഹകേന്ദ്രത്തിൽ ആരംഭിച്ച ജലക്കൃഷി അംഗത്വ വിതരണം ഗ്രാമ തലത്തിൽ നടത്തി. ക്യൂആർ കോഡുകളുടെ സഹായത്തോടെ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന മാസ്റ്റർ കാർഡാണ് വികസിപ്പിച്ച പിഎച്ച്ടി കാർഡുകൾ. കർഷകനെ കുറിച്ചുള്ള എല്ലാ വിവരങ്ങളും അതിൽ അടങ്ങയിട്ടുണ്ട്. ജിപിഎസ് ഡേറ്റ അനുസരിച്ചുള്ള വിവരങ്ങളും അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്.

നേരത്തെ, എംപിഇഡിഎ ഒരു ഫാം അംഗീകാരപത്രം നൽകിയിരുന്നു. അതിലെ വിവരങ്ങൾ ഒരു ഡിജിറ്റൽ പ്ലാറ്റ്ഫോമിലേക്ക് മാറ്റി. കൈകാര്യം ചെയ്യാൻ എളുപ്പമാണെന്നു മാത്രമല്ല ക്യുആർ കോഡ് റീഡർ ആപ്ലിക്കേഷൻ / സ്കാനർ വഴി വായിക്കാനും കഴിയും. ഭാവിയിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള എല്ലാ അക്വാകൾച്ചർ കയറ്റുമതിക്കും ആവശ്യമായേക്കാവുന്ന കാർഷിക തലം വരെയുള്ള ട്രേയ്സബിലിറ്റിയാണ് പദ്ധതിയുടെ പിന്നിലെ ലക്ഷ്യം. നെല്ലൂർ ജില്ലയിലെ ആദ്യത്തെ ഫാം എൻറോൾമെന്റ് കാർഡ്, വിജയവാഡയിലെ റീജിയണൽ ഡിവിഷൻ ജോയിന്റ് ഡയറക്ടർ ശ്രീ അനിൽ കുമാർ പി. ഏപ്രിൽ 18 ന് നടന്ന ഫാം ലെവൽ മീറ്റിംഗിൽ ബിഎംആർ ഇംപെക്സിനു കൈമാറി .

പിന്നീട് എംപിഡിഎ സാറ്റലൈറ്റ് സെന്റർ ആന്റിബയോട്ടിക് പ്രാചാരണത്തിനൊപ്പം മൂന്ന് ഗ്രാമതല മീറ്റിംഗുകൾ നടത്തി രണ്ടെണ്ണം കുടുതിപാലം ഈസ്റ്റ്, വെസ്റ്റ് എന്നിവിടങ്ങളിലും മറ്റൊന്ന് ഗംഗപട്ടണത്തിലും യഥാക്രമം മെയ് 8, 9 തീയതികളിൽ നടത്തി. മൂന്ന് ഗ്രാമങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള റജിസ്റ്റർ ചെയ്ത ഗുണഭോക്താക്കൾക്ക് 101 അക്വാ ഫാം എൻറോൾമെന്റ് കാർഡുകൾ വിതരണം ചെയ്തു.

നിരവധി പുതിയ കർഷകർ എംപിഇഡിഎയിൽ റജിസ്റ്റർ ചെയ്യാൻ താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ചു, അതിനാൽ പുതിയ ഫാം എൻറോൾമെന്റിനായി 12 അപേക്ഷകൾ യോഗത്തിൽ ലഭിച്ചു. എൺപത് കർഷകർ കുടുതിപാലം ഈസ്റ്റ്, വെസ്റ്റ് വില്ലേജ് മീറ്റിംഗിലും ഗംഗപട്ടണത്തിൽ നാൽപത് കർഷകരും പങ്കെടുത്തു.

കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വകുപ്പിനു കീഴിൽ ഡയറക്ടറേറ്റ് ഓഫ് ട്രേഡ് റെമഡീസ് (ഡിജിടിആർ)

1961 ലെ ബിസിനസ് അലോക്കേഷൻ ചട്ടം 2018 മേയ് 7 ന് ഭേദഗതി ചെയ്തതിലൂടെയാണ് ഡയറക്ടറേറ്റ് ജനറൽ ഓഫ് ട്രേഡ് റെമഡീസ് (ഡിജിടിആർ) രൂപീകരിക്കാൻ കഴിഞ്ഞത്. നേരത്തെ ഡയറക്ടറേറ്റ് ജനറൽ ഓഫ് ആന്റി ഡംപിങ് ആൻഡ് അലൈഡ് ഡ്യൂട്ടീസ് എന്ന പേരിലായിരുന്നു. ഭേദഗതിയിലൂടെ ദേശീയ തലത്തിൽ ഡിജിടിആർ എന്ന ഏക ജാലക സംവിധാനം രൂപപ്പെടുത്താൻ കേന്ദ്ര വാണിജ്യ മന്ത്രാലയത്തിനു കഴിഞ്ഞു. സുരക്ഷാ വശങ്ങൾ പരിഗണിച്ചു മാത്രം നടപടികൾ സ്വീകരികണമെന്ന കർശന നിബന്ധനയും ഭേദഗതിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്.

നിലവിൽ, ആന്റി ഡംപിങ്, സിവിഡി കേസുകൾ ഡയറക്ടറേറ്റ് ജനറൽ ഓഫ് ആന്റി ഡംപിങ് ആൻഡ് അലൈഡ് ഡ്യൂട്ടീസിനു കീഴിലാണ് നടത്തിയിരുന്നത്. ഡയറക്ടറേറ്റ് ജനറൽ ഓഫ് സേഫ്ഗാർഡാണ് സുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച വിഷയങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്തിരുന്നത്. ക്വാണ്ടിറ്റി നിയന്ത്രണങ്ങൾ ഡിജിഎഫ്ടിക്കു കീഴിലും. ഡിജിടിആർ രൂപീകരിച്ചതിലൂടെ ആഭ്യന്തര തലത്തിൽ സമഗ്രമായ സംവിധാനം രൂപപ്പെട്ടു. മൂന്നു വർഷത്തിനിടെ ഇന്ത്യ ഡീൽ ചെയ്തത് 130 കേസുകളാണ്. നിയമവിരുദ്ധ പ്രവർത്തനങ്ങൾ വർധിച്ചു വരുന്നതിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിലാണ് പുതിയ അതോറിറ്റി രൂപീകരിച്ചത്.

കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വകുപ്പിന്റെ സഹസ്ഥാപനമായാകും ഡിജിടിആർ പ്രവർത്തിക്കുന്നത്. ആന്റി ഡംപിങ് ഡ്യൂട്ടി നിർണയം ഉൾപ്പെടെയുള്ള നിരവധി വിഷയങ്ങളിൽ അന്തിമ തീരുമാനം ഡിജിടിആറിന്റേതാകും. ഡിജിടിആർ ശുപാർശകൾ റവന്യൂ വകുപ്പ് പരിഗണിക്കും. അന്തിമ തീരുമാനമെടുക്കുന്നതിലെ കാലതാമസവും ഇതിലൂടെ ഇല്ലാതാകുമെന്നും വിലയിരുത്തപ്പെടുന്നു.

www.phdcci.in

മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളുമായി ധാരണാപത്രം

വിശാഖപട്ടണം ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ടി ഗവേഷണ കേന്ദ്രവും മംഗമരിപേട്ടയിലെ മുദ്ര ഫിഷ് വർക്കേഴ്സ് സൊസൈറ്റിയുമായി 2018 മാർച്ച് 24ന് ഒരു ധാരണപത്രം ഒപ്പു വച്ചു. മൂല്യവർധിത മത്സ്യഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉൽപാദനം ലക്ഷ്യമിട്ടായിരുന്നു ധാരണാപത്രം. 'ഇവോൾവിങ് സ്മാർട്ട് ഇഡിപി മോഡൽ ഫോർ ലൈവിലിഹുഡ് സെക്യൂരിറ്റി ഓഫ് സ്മോൾ സ്കെയിൽ ഫിഷർലുക് ത്രൂ ഫിഷ്-പ്രെന്യൂർഷിപ്' എന്ന പദ്ധതിക്കു കീഴിലാണ് ധാരണാപത്രം. വിശാഖപട്ടണം ജില്ലയിലെ തീരമേഖലയിലെ കർഷക സമൂഹത്തെയാണ് തിരഞ്ഞെടുത്തത്. സൊസൈറ്റിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികൾക്ക് ആവശ്യമായ സാങ്കേതിക സഹായം ലഭ്യമാക്കുകയാണ് ധാരണാപത്രത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം. ഫിഷ് ബർഗർ, ഫിഷ് സമൂസ, ഫിഷ് കട്‌ലറ്റ്, ഫിഷ് ഫിംഗർ, സ്ട്രെച്ച്ഡ് ഷ്രിംപ് തുടങ്ങിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് ഇവിടെ രൂപപ്പെടുത്തിയിരുന്നത്. ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ടി ഡയറക്ടർ ഡോ. സി.എൻ. രവിശങ്കറിന്റെ സാന്നിധ്യത്തിലായിരുന്നു ധാരണപത്രം ഒപ്പു വച്ചത്.

-CIFT

എസ്ടിസിക്ക് കീഴിലുള്ള ഉപകരണ വിതരണവും പരിശീലനവും, ഗിൽനെറ്റ് മത്സ്യബന്ധന അവതരണവും

തമിഴ്നാട്ടിലെ ആളിയാർ അണക്കെട്ടിൽ

ഷെഡ്യൂൾഡ് ട്രൈബ് കംപോണന്റ് (എസ്ടിസി) പദ്ധതി അനുസരിച്ച് 2018 ഏപ്രിൽ 18 ന് തമിഴ്നാട്ടിലെ ആളിയാർ റിസർവോയർ മേഖലയിലെ ആദിവാസി മത്സ്യക്കർഷകർക്കായുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു. തമിഴ്നാട് ഫിഷറീസ് വികസന കോർപറേഷനിലെ (ടിഎൻഎഫ്ഡിസി) ഉദ്യോഗസ്ഥർ, ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ടിയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞർ തുടങ്ങിയവർ പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുത്തു. ഇക്കണോമിക് ഇവാലുവേഷൻ ഓഫ് റിസോഴ്സ് യൂസ് എഫിഷ്യൻസി ആൻഡ് മാനേജ്മെന്റ് ഓഫ് റിസർവോയർ ഇക്കോസിസ്റ്റം പരിശീലന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായാണ് ഉപകരണ വിതരണവും നടത്തിയത്. ടിഎൻഎഫ്ഡിസി അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറ്ടർ-മാനേജർ ശ്രീ കൃഷ്ണമൂർത്തി സ്വാഗതം ആശംസിച്ചു. ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ടിയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ ശ്രീ വി. ചന്ദ്രശേഖർ നിലവാരമുള്ള ഗിൽനെറ്റുകളുടെ ഉപയോഗിക്കണമെന്ന് അഭ്യർഥിച്ചു. അതിലൂടെ മത്സ്യോൽപാദനം കൂടുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു. സ്റ്റാൻഡർഡൈഡ്സ്ഡ് ഫിഷിങ് ഗിയർ, കോറക്കിൾസ്, ത്രാസ് തുടങ്ങിയവയാണ് വിതരണം ചെയ്തത്. ആളിയാർ പദ്ധതി പ്രദേശത്ത് മത്സ്യബന്ധനം നടത്തുന്ന എട്ട് സംഘങ്ങൾക്കാണ് ഇവ വിതരണം ചെയ്തത്. ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ടിയിലെ ശാസ്ത്രകാരൻ ശ്രീ എസ്. ചിന്നദുരൈ പരമാവധി മത്സ്യം ലഭിക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ ആദിവാസികളെ പഠിപ്പിച്ചു. ഗിൽനെറ്റുകളുടെ രണ്ട് ഗിയറുകൾ ഉപയോഗിക്കണം. ആദ്യത്തേത് 120 മില്ലീമീറ്ററിലും അടുത്തത് 240 മില്ലീമീറ്ററിലും. കൂടുതൽ മത്സ്യം പിടിക്കാൻ ഇതിലൂടെ കഴിയും.

ഷെഡ്യൂൾഡ് ട്രൈബ് കംപോണന്റ് (എസ്ടിസി) പദ്ധതി അനുസരിച്ച് തമിഴ്നാട്ടിലെ ആളിയാർ റിസർവോയർ മേഖലയിലെ ആദിവാസി മത്സ്യക്കർഷകർക്കായുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ വിതരണം ചെയ്തു. 2018 ഏപ്രിൽ 20 നാണ് കാഞ്ഞിരപ്പുഴ മേഖലയിലെ വിതരണം ഒരുക്കിയിരുന്നത്.

ഒരു കിലോഗ്രാമിൽ കുറവുള്ള മത്സ്യം കുടുങ്ങുമെന്നതിനാൽ 110 മില്ലിമീറ്ററിൽ കുറവുള്ള വലകൾ ഉപയോഗിക്കരുത്. ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ടിയിലെ ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ ശ്രീ പി.എസ്. നോബിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ ഏപ്രിൽ 19 ന് പ്രായോഗിക പരിശീലനവും നൽകി. വിശദാംശങ്ങൾ അടങ്ങിയ തമിഴിലുള്ള കൈപുസ്തകവും വിതരണം ചെയ്തു. ദിനമണി, ദിനമലർ തുടങ്ങിയ പ്രാദേശിക ദിനപ്പത്രത്തിൽ പരിപാടിയുടെ വാർത്തകളും വന്നിരുന്നു. മുകളിൽ പറഞ്ഞ കാര്യങ്ങൾ ഏറ്റവും മികച്ച കൊഞ്ച് ലഭ്യമാക്കാൻ ഇടവരുത്തും.

കേരളത്തിലെ കാഞ്ഞിരപ്പുഴയിൽ

2018 ഏപ്രിൽ 20 നാണ് കാഞ്ഞിരപ്പുഴ മേഖലയിലെ വിതരണം ഒരുക്കിയിരുന്നത്. കേരള ഫിഷറീസ് വകുപ്പിലെ ഉദ്യോഗസ്ഥരും ഐസിഎആർ-സിഐഎഫ്ടിയിലെ ഓഫീസർ ശ്രീ. വി. ചന്ദ്രശേഖർ, ശ്രീ. എസ്. ചിന്നദുരൈ, ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ പി.എസ്. നോബി, ശ്രീ. കെ.ഡി. സന്തോഷ് എന്നിവരും പങ്കെടുത്തു. ഇക്കണോമിക് ഇവാലുവേഷൻ ഓഫ് റിസോഴ്സ് യൂസ് എഫിഷ്യൻസി ആൻഡ് മാനേജ്മെന്റ് ഓഫ് റിസർവോയർ ഇക്കോസിസ്റ്റം പരിശീലന പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായാണ് ഉപകരണ വിതരണം നടത്തിയത്.

വിശദമായ വിവരങ്ങൾ അടങ്ങുന്ന മലയാളത്തിലുള്ള പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളും വിതരണം ചെയ്തു. 17 മത്സ്യബന്ധന സംഘങ്ങളുണ്ട് കാഞ്ഞിരപ്പുഴയിൽ. വർഷത്തിൽ എല്ലാ ദിവസവും മത്സ്യബന്ധനം നടക്കാറുണ്ട്. ശുദ്ധജല മത്സ്യത്തെ വെട്ടാനും വെടിപ്പാക്കാനുമുള്ള ഒരു വില്പന കേന്ദ്രം തുറക്കണമെന്ന ആവശ്യം മത്സ്യകർഷകർ ഉന്നയിച്ചു. മാതൃഭൂമി, മലയാള മനോരമ ഉൾപ്പെടെയുള്ള പ്രാദേശിക പത്രങ്ങളിൽ വാർത്തയും ചിത്രവും വന്നിരുന്നു.

-CIFT

സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി

സർവകാല റെക്കോർഡിലേക്കെന്ന് എംപിഇഡിഎ

2017-18ൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള സമുദ്ര കയറ്റുമതി 6 ബില്യൺ ഡോളർ കടക്കും, അളവ് 1.27 ദശലക്ഷം ടണ്ണിലെത്തും.

കയറ്റുമതിയിലെ ഔദ്യോഗിക കണക്കുകൾ മറൈൻ പ്രൊഡക്റ്റ്സ് എക്സ്പോർട്ട് ഡെവലപ്മെന്റ് അതോറിറ്റി (എംപിഇഡിഎ) ഇതുവരെ പ്രഖ്യാപിച്ചിട്ടില്ല.

2017-18 ഏപ്രിൽ-ജനുവരി കാലയളവിൽ ഇന്ത്യ 5.64 ബില്യൺ ഡോളർ വിലമതിക്കുന്ന സമുദ്രോത്പന്ന കയറ്റുമതി ചെയ്തു. ഒരു വർഷം മുമ്പ് ഇത് 4.98 ബില്യൺ ഡോളറായിരുന്നു.

'ഏകദേശം 600 കോടി ഡോളർ എന്ന കണക്കിലേക്ക് ഇന്ത്യൻ സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതിഎത്തിയേക്കും'- എംപിഇഡിഎ ചെയർമാൻ ഡോ. എ. ജയതിലക് ഐഎഎസ് പറഞ്ഞു. ഉൽപാദനത്തിൽ സർവകാല റെക്കോർഡാണ് -1.27 ദശലക്ഷം ടൺ. ശുദ്ധജലക്കൃഷിയിലെ പുതിയ സംവിധാനങ്ങളായ അക്വാറ്റിക് ക്വാരന്റൈൻ ഫെസിലിറ്റി (എക്യൂഎഫ്) വ്യാപകമാകുന്നതോടെ 2022 ൽ 1000 കോടി ഡോളർ എന്ന നിലയിലേക്ക് ഉയരാൻ കഴിയുമെന്നും ചെന്നൈ നീലാംഗരിയിലെ എക്യൂഎഫ് സംവിധാനത്തന്റെ നാലാം ഘട്ടം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത ജയതിലക് പറഞ്ഞു.

മൃഗസംരക്ഷണ, ക്ഷീരോൽപാദന, ഫിഷറീസ് വകുപ്പിലെ സെക്രട്ടറി തരുൺ ശ്രീധർ സന്നിഹിതനായിരുന്നു. വെള്ള കാലൻ ചെമ്മീനുകൾക്കായി എക്യുഎഫ് സൗകര്യം വിപുലപ്പെടുത്താനാണ് എംപിഇഡിഎയുടെ നീക്കം. രാജ്യത്തെ ചെമ്മീൻ ഉൽപാദനം 0.3 -0.35 ദശലക്ഷം ടൺ നിരക്കിൽ വർദ്ധിക്കാൻ ഇടവരുത്തും. കൂടാതെ, വരുമാനവും വർധിക്കും.

ചെമ്മീനുകളുടെ രാജാവ് എന്ന അറിയപ്പെടുന്ന കവചവർഗ മത്സ്യമാണ് വെള്ള കാലൻ ചെമ്മീൻ. യുഎസ്, യൂറോപ്പ്, മറ്റ് ആഗോള വിപണികൾ എന്നിവടങ്ങളിലേക്ക് ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുള്ളതാണ് വെള്ള കാലൻ ചെമ്മീൻ. നീലാങ്കരിയിൽ സംവിധാനം 2009 ലാണ് രൂപപ്പെടുത്തിയത്. യുഎസിൽ നിന്നാണ് വിത്തുൽപ്പാദനത്തിന് ചെമ്മീൻ ലഭ്യമാക്കുന്നത്. അന്യരാജ്യ മത്സ്യങ്ങളുടെ നിയന്ത്രിതമായ അവതരണത്തിന്റെ ഭാഗമായാണ് നീലങ്കരിയിലെ സംവിധാനം രൂപപ്പെടുത്തിയത്.

എംപിഇഡിഎയുടെ ഗവേഷണ വിഭാഗമായ രാജീവ് ഗാന്ധി സെന്റർ ഫോർ അക്വാകൾച്ചർ (ആർജിസിഎ) നീലങ്കരയിൽ വികസന പ്രവർത്തനങ്ങൾക്കു മേൽനോട്ടം വഹിച്ചു.

പ്രതിവർഷം 1,23,750 മത്സ്യ കുഞ്ഞുങ്ങളെ പരിപാലിക്കാനുള്ള സൗകര്യം ഇവിടെ ലഭ്യമാണ്. നീല വിപ്ലവം പദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി കേന്ദ്ര കൃഷി മന്ത്രാലയം എക്യുഎഫിന് സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകുന്നുണ്ട്. വെള്ള കാലൻ ചെമ്മീൻ കൃഷി ചെയ്യുന്ന ഗുജറാത്ത്, ഒഡീഷ, മഹാരാഷ്ട്ര, കേരള തുടങ്ങിയ സംസ്ഥാനങ്ങൾക്ക് സൗകര്യം പ്രയോജനപ്പെടുമെന്നും ശ്രീധർ പറഞ്ഞു.

-www.business-standard.com

സമുദ്രോത്പന്ന കയറ്റുമതിക്കാർക്ക് തിരിച്ചടിയായ് ചെമ്മീൻ വിലയിൽ 20% ഇടിവ്

അക്വാകൾച്ചർ മേഖലയുടെ അവസ്ഥ ബഹുമാനപ്പെട്ട ആന്ധ്രാ മുഖ്യമന്ത്രി എൻ. ചന്ദ്രബാബു നായിഡുവിനെ ഒരു കർമപദ്ധതി ആവിഷ്കരിക്കാനും സംഭരണ വില സ്ഥിരപ്പെടുത്താനും കേന്ദ്രത്തിന്റെ സഹായം തേടാൻ പ്രേരിപ്പിച്ചു. 5 ബില്യൺ ഡോളർ കടൽ കയറ്റുമതി വിപണിയിലെ വിതരണ ശൃംഖലയിലുടനീളമുള്ള പങ്കാളികളെ ബാധിക്കുന്ന ചെമ്മീന്റെ കയറ്റുമതി വരുമാനം ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞതിന്റെ തിരിച്ചറിവ്.

വിയറ്റ്നാം, തായ്‌ലൻഡ്, ഇക്വഡോർ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിതരണം വർദ്ധിച്ചതിനാൽ രാജ്യത്തെ സീഫുഡിന്റെ പ്രധാന സംഭാവനക്കാരായ ചെമ്മീനുകളുടെ കയറ്റുമതി വില കഴിഞ്ഞ രണ്ട് മാസങ്ങളിൽ 20 ശതമാനത്തിലധികം ഇടിഞ്ഞു.

പ്രധാന ഇനങ്ങളുടെ വിലയിൽ കിലോയ്ക്ക് 2 ഡോളർ (30 ശതമാനം) കുറവുണ്ടായതായി കയറ്റുമതിക്കാർ പറയുന്നു. ഒരു പ്രത്യേകതരം ചെമ്മീനിന്റെ വില കിലോഗ്രാമിന് 5.40 ഡോളറാണ്, കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 30 ശതമാനം കുറവാണ് ഇത്. രൂപയുടെ വിനിമയ മൂല്യം കുറഞ്ഞതും കാരണമായെന്നു കയറ്റുമതിക്കാരൻ പറഞ്ഞു.

ചെമ്മീൻ കർഷകർ, പ്രത്യേകിച്ച് ആന്ധ്രാപ്രദേശിൽ, പ്രതിവർഷം ഒരു വിള മാത്രം വിളവെടുക്കാൻ നിർബന്ധിതരാകുന്നു, അല്ലെങ്കിൽ മൂന്നു വിളവാണ് എടുത്തിരുന്നത്. അവർക്ക് വലിയ നഷ്ടം നേരിടുന്നുണ്ട്, മത്സ്യ തീറ്റ വിതരണക്കാർ പോലും ഉൽപാദന കുറവിന്റെ ആഘാതം വഹിക്കുന്നു. ഹാച്ചറി ഉടമകൾക്കും മാന്ദ്യം അനുഭവപ്പെടാൻ സാധ്യതയുണ്ട്.

ഇന്ത്യൻ ചെമ്മീനുകളുടെ കയറ്റുമതി നിരക്ക് കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷത്തെ അപേക്ഷിച്ച് 20 ശതമാനത്തിലധികം ഇടിഞ്ഞു. കയറ്റുമതിയിലൂടെ ലഭിക്കുന്ന വരുമാനത്തെ ഇത് ബാധിച്ചേക്കാം. കഴിഞ്ഞ രണ്ട് വർഷങ്ങളിലെപ്പോലെ ഇത് മികച്ചതായിരിക്കില്ല. ആവശ്യം നിറവേറ്റാൻ സമയമെടുക്കും. മറ്റുൽപ്പന്നങ്ങളും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നവർക്കു മാത്രം ഒരു പക്ഷെ ഇന്നത്തെ സാഹചര്യത്തെ അതിജീവിക്കും", മറ്റൊരു കയറ്റുമതിക്കാരൻ പറഞ്ഞു. ഈ വർഷം വിറ്റുവരവിൽ ഗണ്യമായ കുറവുണ്ടാകുമെന്ന് മറ്റൊരു കയറ്റുമതി കമ്പനി ഉദ്യോഗസ്ഥർ പറഞ്ഞു.

ക്രിസിൽ റിസർച്ചിന്റെ റിപ്പോർട്ട് അനുസരിച്ച്, ഈ സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ സമുദ്രോത്പന്ന കയറ്റുമതി 17-18 ശതമാനം വർധിക്കും, 500-700 ബേസിസ് പോയിന്റുകൾ (ബിപിഎസ്) 2017 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിലും 2018 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിലും യഥാക്രമം 23 ശതമാനവും 25 ശതമാനവും നിരക്കിലേക്ക് ഉയരും.

കയറ്റുമതി മൂല്യത്തിന്റെ 70 ശതമാനം വരുന്ന യുഎസ് ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതി (ഡോളർ കണക്കനുസരിച്ച്) 2019 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ 10 ശതമാനം കുറയുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

അക്വാകൾച്ചർ മേഖലയുടെ അവസ്ഥ രാജ്യത്തെ ഏറ്റവും വലിയ ചെമ്മീൻ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന സംസ്ഥാനമായ ആന്ധ്രാപ്രദേശ് മുഖ്യമന്ത്രി എൻ. ചന്ദ്രബാബു നായിഡുവിനെ ഒരു കർമപദ്ധതി ആവിഷ്കരിക്കാനും സംഭരണ വില സ്ഥിരപ്പെടുത്താനും കേന്ദ്രത്തിന്റെ സഹായം തേടാൻ പ്രേരിപ്പിച്ചു. റഷ്യ, ദക്ഷിണ കൊറിയ, ഓസ്ട്രേലിയ എന്നിവിടങ്ങളിലെ പുതിയ വിപണികളുമായി വ്യാപാരം നടത്താനുള്ള നടപടികൾ ആരംഭിക്കാൻ കേന്ദ്രത്തോട് ആവശ്യപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ആന്റിബയോട്ടിക് അവശിഷ്ടങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രശ്നങ്ങൾ കാരണം പ്രധാന വിപണികളിലേക്കുള്ള കയറ്റുമതി ഗണ്യമായി കുറഞ്ഞതായി റിപ്പോർട്ട്. അമേരിക്കയിലേക്ക് ഏറ്റവും കൂടുതൽ ചെമ്മീൻ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യമായി ഇന്ത്യ ഉയർന്നുവന്നിരിക്കുന്നു എന്നത് വില കുറയുന്നത് തടയാൻ സഹായിച്ചിട്ടില്ല.

ചെമ്മീൻ ഉൽപാദക മേഖലയിലെ ഇടനിലക്കാരെ ഉന്മൂലനം ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സംവിധാനം സൃഷ്ടിക്കാൻ കേന്ദ്ര വാണിജ്യ വ്യവസായ മന്ത്രി സുരേഷ് പ്രഭുവിന് അയച്ച കത്തിൽ നായിഡു ആവശ്യപ്പെട്ടു. മത്സ്യ തീറ്റ, കുമ്മായം, ബ്ലീച്ചിംഗ് പൊടി, മരുന്ന്, ദൈനംദിന വേതനം, ഊർജ്ജ ചെലവ് എന്നിവയ്ക്കുള്ള വിലയും ചെമ്മീൻ വിലയിലുണ്ടായ ഇടിവും ഒഡീഷയിലെ ചെമ്മീൻ കർഷകരുടെ ദുരിതത്തിനും ആക്കം കൂട്ടി. ഇക്കാര്യത്തിൽ മുഖ്യമന്ത്രി നവീൻ പട്നായിക്കിന്റെ സഹായം തേടി അവർ പ്രതിഷേധ പ്രകടനം നടത്തി. ചെമ്മീന് മിനിമം സപ്പോർട്ട് വിലയോ ഉൽപാദനത്തിന് കിലോയ്ക്ക് 40 രൂപ സബ്സിഡിയോ നൽകണമെന്ന് അവർ ആവശ്യപ്പെടുന്നു.

-www.business-standard.com

'അക്വാ' സ്വാധീനം

സമൂഹത്തിന്റെ ക്ഷേമത്തിനായി എന്തെങ്കിലും ചെയ്യുന്നതും ലാഭം നേടുന്ന ബിസിനസ്സ് ചെയ്യുന്നതും പരസ്പരവിരുദ്ധമായ ആശയങ്ങളല്ലെന്ന് മിനിയ ചാറ്റർജി ലിലാരാമണി പറയുന്നു

കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷം മാത്രം 5.7 ബില്യൺ യുഎസ് ഡോളർ വിലമതിക്കുന്ന സമുദ്ര ഉൽപന്നങ്ങൾ ഇന്ത്യ കയറ്റുമതി ചെയ്തു. ഇത് ഇന്ത്യയുടെ തീരപ്രദേശത്ത് അഭിവൃദ്ധി പ്രാപിക്കുന്നതിനും പ്രതിവർഷം 10-15% വരെ വളർച്ചയ്ക്കും ഉതകുന്ന വ്യവസായമാണ്. എന്നിട്ടും ഇടനിലക്കാർ, മാർക്കറ്റ് അസമതി, പ്രവേശനക്ഷമത, സുതാര്യതയില്ലാത്തത് എന്നിവയാൽ ദോഷമായി ബാധിക്കപ്പെടുന്ന ഒന്നുമാണ് ഈ മേഖല.

ഇന്ത്യയിലെ സമുദ്രോത്പന്ന വ്യാപാരികളും കയറ്റുമതിക്കാരും വിൽപ്പനയിൽ നിന്ന് കൂടുതൽ പ്രയോജനം നേടിയിട്ടുണ്ട്, അതേസമയം അക്വാ കർഷകർ നേട്ടമുണ്ടാക്കിയിട്ടില്ല. മാർക്കറ്റിലെ സുതാര്യതയുടെ അഭാവം, ബാങ്കിംഗ്, സാമ്പത്തിക മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള പിന്തുണയുടെ അഭാവം, കോൾഡ് സ്റ്റോറേജ് ശൃംഖലകളിലേക്കുള്ള ലഭ്യതക്കുറവ്, കയറ്റുമതി വിപണികളിലേക്കുള്ള ആക്സസ് പ്രശ്നങ്ങൾ എന്നിവയാണ് രണ്ടാമത്തേത്. ദുഃഖകരമെന്നു പറയട്ടെ, സർക്കാരിന്റെ ഓൺലൈൻ മത്സ്യ കൈമാറ്റ സംരംഭം ഒരു വെള്ളാനയായി അവസാനിച്ചു, ഇത് സാങ്കേതികവിദ്യയെക്കുറിച്ച് പരിമിതമായ പ്രവേശനവും ധാരണയുമുള്ള ചെറുകിട, ഇടത്തരം കർഷകരിലേക്ക് ഇനിയും എത്തിയിട്ടില്ല.

സർക്കാർ ഏജൻസികൾ ലളിതവും പ്രവർത്തനക്ഷമവുമായ ഒരു പരിഹാരം സൃഷ്ടിക്കാൻ പാടുപെടുമ്പോൾ, സ്വകാര്യമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന അക്വാ ഫാർമേഴ്സ് ശൃംഖല കർഷകരെ അവരുടെ വിളവെടുക്കാനും വിൽക്കാൻ ശരിയായ സ്ഥലവും വിലയും കണ്ടെത്താനും സഹായിക്കുന്നു. ചെമ്മീൻ ജല കൃഷിക്കാർ ഇന്ത്യയുടെ മൊത്തം സമുദ്രോത്പന്ന കയറ്റുമതിയുടെ മൂല്യത്തിന്റെ 70% സംഭാവന ചെയ്യുന്നു, കൂടാതെ ദക്ഷിണേഷ്യയിലെ ഏറ്റവും വലിയ ജല കർഷകരുടെ ശൃംഖലയായ അക്വാ കണക്റ്റ് അവർക്ക് സൗജന്യവും ന്യായവുമായ മാർക്കറ്റ് ആക്സസും ലഭ്യമാക്കുന്നു.

ആറുവർഷം മുമ്പ് ഞാൻ വേൾഡ് ഇക്കണോമിക് ഫോറത്തിൽ ജോലി ചെയ്യുന്നതിനിടയിലാണ് അക്വാ കണക്റ്റിന്റെ സഹസ്ഥാപകനായ രാജാ മനോഹറിനെ ഞാൻ ആദ്യമായി കണ്ടത്. അക്കാലത്ത് രാജയെ ഒരു യംഗ് ഗ്ലോബൽ ലീഡറായി തിരഞ്ഞെടുത്തു, അത് 40 വയസ്സിന് താഴെയുള്ള മിടുക്കരായ വ്യക്തികളുടെ കമ്മ്യൂണിറ്റിയാണ്, എല്ലാവരും അവരുടെ പ്രവർത്തനരംഗത്തെ നേതാക്കൾ. ഈ സമൂഹം നേരിടുന്ന വെല്ലുവിളികൾക്ക് സാങ്കേതികവിദ്യയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പരിഹാരങ്ങൾ രാജ എല്ലായ്പ്പോഴും വാഗ്ദാനം ചെയ്തിരുന്നു. രാജയുടെ ഏറ്റവും പുതിയ സംരംഭത്തെക്കുറിച്ച് അടുത്തിടെ കേട്ടപ്പോൾ ഞാൻ ആശ്ചര്യപ്പെട്ടില്ല.

തന്റെ കമ്പനിയായ അക്വാ കണക്റ്റ് ചെമ്മീൻ കർഷകർക്കു സാങ്കേതിക വിദ്യയും കുറഞ്ഞ സാങ്കേതിക വിദ്യയുള്ള മനുഷ്യ കേന്ദ്രീകൃത ആശയവിനിമയ ഇടപെടലുകളും വാഗ്ദാനം ചെയ്യുന്നുവെന്ന് രാജ വിശദീകരിക്കുന്നു. അക്വാ കണക്റ്റ് ആപ്ലിക്കേഷൻ ക്ലൗഡ് ഹോസ്റ്റഡ് സൊല്യൂഷൻ ആർക്കിടെക്ചർ നൽകുന്നു, അതേസമയം കർഷകർക്ക് അവരുടെ വിളവ് മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന് സാങ്കേതിക മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശം നൽകാൻ ടോൾ ഫ്രീ നമ്പർ ഓൺ-ഫീൽഡ് റിസർച്ച് അനലിസ്റ്റുകളെ അനുവദിക്കുന്നു. ഈ രീതിയിൽ കർഷകർക്ക് വിത്ത് ലഭ്യത, സാങ്കേതിക ചോദ്യങ്ങൾ, വിപണിവിലകൾ എന്നിവയെക്കുറിച്ച് ഉപദേശം ലഭിക്കും. പരമ്പരാഗതമായി, കർഷകർക്ക് തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ കയറ്റുമതിക്കാർക്ക് വിൽക്കാൻ ഇടനിലക്കാരെ ആശ്രയിക്കേണ്ടിവന്നു. എന്നാൽ

അക്വാ കണക്റ്റ് കർഷകർക്ക് അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് ശരിയായ വില നൽകുന്നതിന് നേരിട്ടുള്ള മാർക്കറ്റ് ആക്സസ് നൽകുന്നു.

ഒരു വർഷത്തിനിടയിൽ, ആന്ധ്ര, തമിഴ്നാട് എന്നീ തീരദേശ ജില്ലകളിലെ 3000 ത്തിലധികം ചെമ്മീൻ കർഷകർ കയറ്റുമതി വിപണികളുമായി ആശയവിനിമയം നടത്താൻ ഇതിനകം അക്വാ കണക്റ്റുമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെന്നും ടോൾ ഫ്രീ നമ്പർ തെലുങ്ക്, തമിഴ്, ഹിന്ദി, ഇംഗ്ലീഷ് ഭാഷകളിൽ ആന്ധ്രാപ്രദേശ്, തമിഴ്നാട്, ഒറീസ, പശ്ചിമ ബംഗാൾ എന്നീ തീരപ്രദേശങ്ങളിലെ കർഷകർക്ക് വിവരങ്ങൾ കൈമാറുന്നു.

ഓരോരുത്തരും വിജയിക്കുമെന്ന് ഉറപ്പാക്കുന്നതാണ് അക്വാ കണക്റ്റിന്റെ ബിസിനസ്സ് മോഡൽ. ഒരു വശത്ത്, നല്ല ഗുണനിലവാരമുള്ള വിത്തുകളുടെ ലഭ്യത കണ്ടെത്താൻ ചെമ്മീൻ കർഷകരെ ഹാച്ചറികളുമായി ബന്ധിപ്പിക്കാൻ അക്വാ കണക്റ്റ് സഹായിച്ചിട്ടുണ്ട്, ഇത് ശാസ്ത്രീയവും സാങ്കേതികവുമായ ഇടപെടലാണ്, ഇത് കർഷകരെ അവരുടെ ലാഭവിഹിതം 12% വരെ ഉയർത്താൻ സഹായിച്ചു. കൃഷിക്കാരന് അക്വാ കണക്റ്റിന്റെ സേവനങ്ങളിലേക്ക് സൗജന്യ ആക്സസ് ഉള്ളപ്പോൾ, ഹാച്ചറികൾ അവരുടെ സേവനങ്ങൾക്കായി ഒരു വിത്തിന് 2 പൈസ എന്ന അക്വാ കണക്റ്റിന് ഒരു സേവന ഫീസ് അടയ്ക്കുന്നു.

നിലവിലെ വില പ്രവണതകളെക്കുറിച്ച് ബോധവാന്മാരാകാനും വിൽക്കാൻ ശരിയായ മാർക്കറ്റ് കണ്ടെത്താനും അക്വാ കണക്റ്റ് അക്വാ കർഷകരെ പ്രാപ്തരാക്കുന്നു, കൂടാതെ കയറ്റുമതിക്കാർ അവരുടെ സേവനങ്ങൾക്കും കിലോയ്ക്ക് രണ്ട് രൂപ അക്വാ കണക്റ്റിന് സേവന ഫീസ് നൽകുന്നു.

ലോകത്തിലെ ആദ്യത്തെ സുസ്ഥിരതാ ഇൻകുബേറ്ററായ സസ്റ്റെയ്ൻ ലാബ്സ് പാരീസ് സിഇഒയും ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിംഗ്റ്റ്സ്: എസ്സെസ് ഓൺ ഫ്രീഡം ആൻഡ് ഇക്വാലിറ്റി ഇൻ ഇന്ത്യ എന്ന പുസ്തകത്തിന്റെ എഴുത്തുകാരിയുമാണ് (പെൻഗ്വിൻ റാൻഡംഹൗസ് 2018), മിനിയ.

-www.dailypioneer.com

ഇന്ത്യയിലെ ആദ്യത്തെ

മൾട്ടി–സ്പീഷീസ് ഹാച്ചറി, മഹാരാഷ്ട്രയിൽ

ഞണ്ടുകൾ ഉൾപ്പെടെയുള്ള കടൽ ജീവികൾക്കായി മഹാരാഷ്ട്രയിലെ സിന്ധുദുർഗ് ജില്ലയിൽ രാജ്യത്തെ ആദ്യത്തെ മൾട്ടി-സ്പീഷീസ് ഹാച്ചറി തുടങ്ങും. ഹാച്ചറി വികസിപ്പിക്കുന്നതിനായി രാജ്യത്തെ വിവിധ ഫിഷറീസ് സ്ഥാപനങ്ങളുമായി സംസ്ഥാന കണ്ടൽ സെൽ നിലവിൽ ചർച്ച നടത്തുന്നുണ്ട്.

സിന്ധുദുർഗിലെ 1.5 ഹെക്ടർ സ്ഥലത്ത് ഞങ്ങൾ ഹാച്ചറി വികസിപ്പിക്കും. അന്തിമ വിവരങ്ങൾ ചർച്ച ചെയ്യാൻ ഫിഷറീസ് സ്ഥാപനങ്ങളുമായി ചർച്ച നടത്തിവരികയാണ്. ഹാച്ചറികൾ വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് വിവിധ സ്ഥാപനങ്ങളെ ഒരുമിച്ച് കൊണ്ടുവരുന്നതിനാൽ ഇത് ഇത്തരത്തിലുള്ള ആദ്യ സംരംഭമായിരിക്കും,"സംസ്ഥാന കണ്ടൽ സെല്ലിലെ അഡീഷണൽ പ്രിൻസിപ്പൽ ചീഫ് കൺസർവേറ്റർ ഫോറസ്റ്റ് എൻ വാസുദേവൻ പറഞ്ഞു.

രാജീവ് ഗാന്ധി സെന്റർ ഫോർ അക്വാകൾച്ചർ ക്രാബ് ഹാച്ചറി വികസിപ്പിക്കുമ്പോൾ, കാളാഞ്ചി ഹാച്ചറി സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ബ്രാക്കിഷ് വാട്ടർ അക്വാകൾച്ചർ നിർമ്മിക്കും. സെൻട്രൽ മറൈൻ ഫിഷറീസ് റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് (സിഎംഎഫ്ആർഐ) ചിപ്പികൾക്കും കല്ലുമ്മകായ്കൾക്കുമായി ഹാച്ചറി വികസിപ്പിക്കും.

മൂന്ന് ഹാച്ചറികൾ പൊതുവായ സൗകര്യങ്ങൾ പങ്കിടുമ്പോൾ, ഇവയ്ക്ക് വ്യത്യസ്ത ജീവിവർഗങ്ങൾക്ക് പ്രത്യേക ഇടം ലഭിക്കും. മലിനജല ശുദ്ധീകരണ പ്ലാന്റ്, ആൽഗ ടാങ്ക് എന്നിങ്ങനെ മൂന്ന് ഹാച്ചറികൾക്കും ചില സൗകര്യങ്ങൾ സാധാരണയായി ആവശ്യമാണ്. ഒരു മൾട്ടി-സ്പീഷീസ് ഹാച്ചറി നടത്തുന്നതിലൂടെ, ഞങ്ങൾ ഭൂമിയെയും മറ്റ് വിഭവങ്ങളെയും മികച്ച രീതിയിൽ പ്രയോജനപ്പെടുത്തും. എന്നാൽ ബയോസെക്യൂരിറ്റി ആശങ്കകൾ കാരണം, അവയെ വേർതിരിക്കേണ്ടിവരും, കാരണം ഏതെങ്കിലും ഒരു ജീവിവർഗത്തിനെതിരായ വൈറസ് ആക്രമണം മറ്റുള്ളവരിലേക്ക് എളുപ്പത്തിൽ പടരും, "വാസുദേവൻ പറഞ്ഞു.

10 കോടി രൂപ ചെലവിൽ വികസിപ്പിക്കും. കണ്ടൽ സെൽ മൂന്ന് കോടി രൂപ സംഭാവന ചെയ്യും. ബാക്കി തുകയ്ക്ക് സംസ്ഥാന സർക്കാർ ധനസഹായം നൽകും. പ്രദേശത്തെ പ്രാദേശിക സമ്പദ്യവസ്ഥയും തൊഴിലവസരങ്ങളും ഉയർത്തുന്നതിനാണിത്. ഇതിലൂടെ പടിഞ്ഞാറൻ തീരത്തെ അക്വാകൾച്ചറിന്റെ ഉത്തേജനം ഞാൻ മുൻകൂട്ടി കാണുന്നു. ഈ പ്രദേശത്ത് മറ്റുള്ളവർക്ക് പിന്തുടരാവുന്ന ഒരു മാതൃകയാണിത്. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നൽകാൻ കഴിയുന്ന നഴ്സറികൾക്കും ഇടനിലക്കാർക്കും വരാൻ കഴിയുന്നതിനാൽ ഇത് പ്രാദേശിക സമ്പദ്‌വ്യവസ്ഥയെ ശക്തിപ്പെടുത്തും, "വാസുദേവൻ പറഞ്ഞു.

അതേസമയം, രത്നഗിരി, സിന്ധുദുർഗ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ ചെമ്മീൻ ഹാച്ചറികൾ മത്സ്യബന്ധന വകുപ്പ് ആസൂത്രണം ചെയ്യുന്നു. ഇതിൽ 5 ചെറിയ ഹാച്ചറികളും രണ്ട് വലിയ ഹാച്ചറികളും ഉൾപ്പെടും. വലിയ ഹാച്ചറികൾ ഒരു ഹാച്ചറിക്ക് 200 ദശലക്ഷം കുഞ്ഞുങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്, ചെറിയവ ഒരു ഹാച്ചറിക്ക് 50 ദശലക്ഷം കുഞ്ഞുങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിക്കും. വൻകിട ഹാച്ചറികൾക്ക് 50 ശതമാനവും ചെറിയവയ്ക്ക് 25 ശതമാനവും സബ്സിഡി നൽകുന്നു. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പ്രാദേശികമായി ലഭ്യമാക്കുന്നതിനും വിലകുറയ്ക്കുന്നതിനും പുറമേ, ചെമ്മീന്റെ ഗുണനിലവാരം മികച്ചതാക്കുന്നുവെന്നും ഇത് ഉറപ്പാക്കും, "ഒരു മുതിർന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥൻ പറഞ്ഞു.

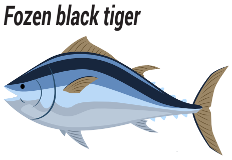
-www.indianexpress.com

ബ്രസൽസിൽ നടന്ന സീഫുഡ് എക്സ്പോ ഗ്ലോബൽ 2018 -ൽ സ്വീകരിച്ചത്

ചെമ്മീൻ

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
Fozen 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: thuyfoodsimex@gmail.com
Frozen L. vannamei

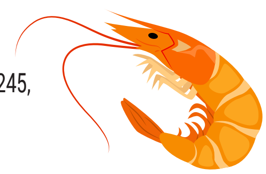
7. Daud D. Salim
CEO, Kristamedia
Krista Exhibitions
PT. Kristamedia Pratama
Jl. Blandongan no.28d/g, Jakarta 11220, Indonesia
Tel: 62 21 6345861, 6345862,
Fax: 62 21 6340140, 6342113
Mob: 62 816 990 215
E-mail: daud@kristamedia.com,
info@kristameda.com
Web: www.kristamedia.com
Frozen shrimp

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, Soctrang province Vietnam.
Tel: 84 79 361 0068
Mob: 84 914454969
E-mail: long@tiakseafood.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@otracbelgium.be
Frozen shrimp

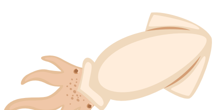
13. Vanessa Sainz De Baranda Rodriguez
Export Department
Asturpesca
Travesia de la Industria, 74-76
33401 Aviles – Asturias
Tel: 34 985 52 70 77
Fax: 34 985 52 52 95
Mob: 34 618 560 140
Web: www.asturpesca.com
E-mail: asturpesca@asturpesca.com,
vanesa@asturpesca.com
Frozen shrimp

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
E-mail: inkaDHK@aol.com
Frozen L. vannamei, 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 Loock
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.vanloock@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

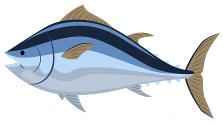
22. John Lee
International Trade Department Manager
Shishi Zhengyuan Aquatic Product Science and Technology Development Co. Ltd.
Yongma Road, Yongning Town,
Shishi City, Fujian, China
Tel: 86 595 88490999
Mob: 86 13959781166
E-mail: ssrclxc@hotmail.com
Frozen shrimp

23. Jorge Lianos
Mar And Agro Ltd.
Oddisseos 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

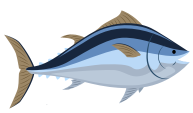
29. Stefano Dini
Responsabile Commerciale
Maricap
Cooperativa Maricoltura E Ricerca
Via del Semaforo, 57032
Carpraia Isola, Italy
Tel: 0586 905931
E-mail: maricolturacapraia@gmail.com
Frozen shrimp

ട്രേഡ് എൻക്വയറി

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

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



33. Eric Delaide
Director
Weishardt Holding
Rue Maurice Weishardt 81300, 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

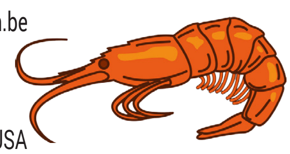
42. Svetlana Kovaleva
Deputy Director, Dieta
6/2, Sofiyskaya Str., 192236,
St. Petersburg, Russia
Tel: 7 812 301 91 96
Mob: 7 921 180 05 98
E-mail: kovaleva@dieta18.com
Web: www.dieta18.ru
Frozen shrimp

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

ട്രേഡ് എൻക്വയറി

മത്സ്യം

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

സെഫാലോപോഡ്സ്

1. Talylor
Sales and Marketing Manager
Frosista
2008, Building E,Zhonghai International Center, No.333, Jiaozi Rd.,Chengdu, Sichuan, China
Tel: 86 28 61397369
Mob: 8613980730128
E-mail: taylor@scrunzhao.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

മറ്റുള്ളവ

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@puchenaaquatic.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, Zheijang, 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,District1,
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

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,
Beihhai, 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

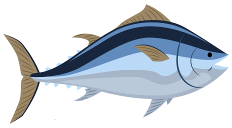
20. Piet Verstraete
Managing Director
4 Seaconsulting
9th Floor, Raffles Tower 19,
Cibercity, Ebene, Mauritus
Tel: 32 0 473 580 880
E-mail: service@4seaconsulting.com
Live items – Crab, Fish, Lobster, Squid

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.corallinedubai.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.supremeprech.com
Frozen shrimp, Frozen cuttlefish

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



25. Dasson Seafood Processor
Dasson Productions Sp. Z.O.O.
Maszewko 13,72-130, Maszewo
Poland
NIP 8561854471
Tel: 48 91 419 1415
E-mail: secretariat@dasson.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

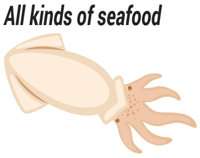
Web: www.haivuong.com
Frozen shrimp, chilled items

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 Navardd
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

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
Qinhaungdao Chenglong Frozen Food Co. Ltd.
Xinkaikou, Beidaihe, New District, Qinhaungdao 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 Brahou
Overseas Proteine
N 30 Zone Portuaire El Merssa
Laayounge 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

ബാദ്ധ്യത നിരാകരണം: ഈ വിഭാഗത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള വിവരങ്ങൾ പൊതുജന താൽപര്യത്തെ കരുതിയാണ്. കൃത്യത ഉറപ്പുവരുത്താൻ എല്ലാതലങ്ങളിലും ശ്രമം നടത്തിയിട്ടുണ്ട്. തെറ്റുകളോ, ഒഴിവാക്കപ്പെട്ട വിവരങ്ങളോ സംബന്ധിച്ച ഉത്തരവാദിത്തം ഞങ്ങൾ എടുക്കുന്നില്ല. ഈ വിഭാഗത്തിൽ നൽകിയിട്ടുള്ള വിവരങ്ങൾ സംബന്ധിച്ച് ഏതെങ്കിലും തരത്തിലുള്ള വ്യാപാര തർക്കങ്ങൾക്ക് എംപിഇഡിഎയോ ഈ ന്യൂസ്‌ലെറ്ററിന്റെ പ്രസാധകരോ ഉത്തരവാദികളല്ല.

www.mpeda.gov.in

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