# MPEDA

వార్తాలేఖ

సంపుటి.1 / సంచిక. 10 /అక్టోబర్ 2018

పేజీ 03

సీపెక్స్ 2018 వద్ద ఎంపెడా, దుబాయ్

పేజీ 14

విలువ-జోడించిన మత్స్య ఉత్పత్తుల కోసం మొబైల్ కియోస్క్

పేజీ 33

మహిళా మత్స్యకారులకు జీవనోపాధి అభివృద్ధిలో శిక్షణ

www.mpeda.gov.in

ISSN 0245-7059

# విషయసూచిక

సంపుటి 1, సంచిక.10, అక్టోబర్ 2018

03
దుబాయ్లో జరిగిన సీఫెక్స్ 2018లో, ఎంపెడా

12
చేపలను పట్టే పద్ధతిలో మార్పు కోసం సాముహిక ప్రచార కార్యక్రమాలు

14
విలువ–జోడించిన మత్స్య ఉత్పత్తుల కోసం మొబైల్ కియోస్క్

33
మహిళా మత్స్యకారులకు జీవనోపాధిలోశిక్షణ

40
ఉత్తరకన్నడలోని రొయ్యల రైతులకు శిక్షణా కార్యక్రమాలు

46
ప్రపంచంలోనే అతిపెద్ద ‘ఓడ’

49
ఉప్పునీటిలో పాలచేపల పెంపకాన్ని విజయవంతంగా ప్రదర్శించిన వైనం

ఈ సంచికలో ప్రచురించిన వ్యాసాలలో నిపుణులు వ్యక్తీకరించబడిన అభిప్రాయాలు రచయితల వ్యక్తిగత అభిప్రాయాలు మరియు వీటితో ఎంపెడాకు ఎలాంటి సంబంధం లేదు. ఈ ప్రచురణలోని నిపుణుల వ్యాసాలలో సమాచార కచ్చితత్వానికి రచయితలదే బాధ్యత మరియు ఎంపెడా లేదా ఎడిటోరియల్ బోర్డ్ కానీ ఏ బాధ్యతా వహించవు.

# ఎంపెడా

సంపుటి.1/ సంచిక.10/అక్టోబర్ 2018 వార్తాలేఖ



**ఎడిటోరియల్ బోర్డు**

**టి. డోలా శంకర్,** ఐఓఎఫ్ ఎస్
డైరెక్టర్ ( ఎం)

**బి.శ్రీకుమార్**
సెక్రటరీ

**పి. అనిల్ కుమార్**
జాయింట్ డైరెక్టర్ ( ఆక్వా)

**కె.వి. ప్రేమ్ దేవ్**
డిప్యూటీ డైరెక్టర్ ( ఎంపీ)

**డాక్టర్ టి.ఆర్. జిబిన్ కుమార్**
డిప్యూటీ డైరెక్టర్ ( ఎంపెడా రత్నగిరి)

ఎడిటర్
**డాక్టర్ ఎం.కె. రామ్మోహన్**
జాయింట్ డైరెక్టర్ ( ఎం)

అసిస్టెంట్ ఎడిటర్
**శ్రీమతి కె.ఎం.దివ్యా మోహనన్**
సీనియర్ క్లర్క్

**ఎడిటోరియల్ సపోర్ట్**
బివరల్డ్ కార్పొరేట్ సొల్యూషన్స్ ప్రైవేట్ లిమిటెడ్
166, జవహార్ నగర్, కడవంత్ర కొచ్చి, కేరళం,
ఇండియా 682020, ఫోన్: 04842206666, 2205544
www.bworld.in, life@bworld.in

లేఅవుట్
**రాబి యాంబడి**

**ముద్రణ మరియు ప్రచురణ**
శ్రీ. బి.శ్రీకుమార్, సెక్రటరీ
ది మరైన్ ప్రోడక్ట్స్ ఎక్స్ పోర్ట్ డెవలప్ మెంట్ అథారిటీ
(భారత ప్రభుత్వ వాణిజ్యం మరియు పరిశ్రమల మంత్రిత్వ శాఖ)
ఎంపడా, హౌస్, పనంపల్లి అవెన్యూ, కొచ్చి – 682036,
ఫోన్: : +91 484 2311979

ప్రచురణ
ఎంపెడా హౌస్, పనంపల్లి అవెన్యూ, కొచ్చి – 682036

ముద్రణ
ప్రింట్ ఎక్స్ ప్రెస్, 44/1469A, అశోకా రోడ్, కాలూర్ ,
కొచ్చి 682 017

## ఈ సంచికలో


**కె.ఎస్. శ్రీనివాస్**
ఐఏఎస్, ఛైర్మన్


**మిత్రులారా,**

యు.ఎస్. ఎన్.ఒ.ఎ.ఎ బృందం సందర్శన తరువాత, మత్స్య ఆహారం దిగుమతి పర్యవేక్షణ కార్యక్రమం (ఎస్.ఐ.ఎం.పి.) కింద ఉన్న విధానాలు మరియు సమ్మతి అవసరాలపై వారికి అవగాహన కల్పించడానికి ఎంపెడా వాటాదారులతో వరుస వర్క్షాప్లను నిర్వహించింది. ఏర్పాటు చేసిన అన్ని ప్రాంతాల నుంచి ఈ కార్యక్రమాలకు వాటాదారుల నుండి అద్భుతమైన స్పందన వచ్చినట్లు నాకు నివేదికలు వచ్చాయి. ఎస్.ఐ.ఎం.పి. యొక్క డాక్యుమెంటరీ మరియు విధానపరమైన అవసరాలకు అనుగుణంగా ఎగుమతి సరఫరా గొలుసులోని ముఖ్యమైన వారికి విశ్వాసం కలిగించడానికి ఈ కార్యక్రమాలు ఏర్పాటు చేయబడ్డాయి. ఇది 2019 జనవరి 1 నుంచి యు.ఎస్.లోకి సులభంగా మా రొయ్యల సరుకును మార్చడానికి వీలు కల్పిస్తుంది.

అమెరికా విదేశాంగశాఖ ముందు ఎంపెడా దాఖలు చేసిన అభ్యర్థన ఆధారంగా, పశ్చిమబెంగాల్ మరియు ఒడిశాలోని రొయ్యల పెంపకం వ్యవస్థలను నిపుణుల బృందం సందర్శించి సహజంగా పట్టుకున్న రొయ్యలను పండించే విధానాన్ని అర్థం చేసుకుంటారు, వివిధ జాతుల రొయ్యల పెంపకం, ఏ ఏ పరికరాలు ఉపయోగిస్తారు, అలాగే ఆ వ్యవస్థలు సముద్ర తాబేళ్ల సంఖ్యకు ఆటంకం కలిగిస్తాయో లేదో కూడా గమనిస్తారు.

సహజంగా పట్టుకున్న రొయ్యల ఎగుమతిని భారతదేశం నుండి తాత్కాలికంగా అనుమతించాలన్న అమెరికా నిర్ణయం వెలుగులోకి వచ్చింది. యు.ఎస్. పబ్లిక్ లా 101 162లోని సెక్షన్ 609లోని నిబంధనలకు అనుగుణంగా, సహజంగా వేటాడిన రొయ్యలను యు.ఎస్.కు ఎగుమతి చేయడానికి అనుమతిస్తూ వివిధ దేశాలకు ధృవీకరించబడిన జాబితా ఫలితంగా ఇది జరిగింది, కావాలంటే, 16 మే, 2018 నాటి వారి ఫెడరల్ రిజిస్టర్ నోటీస్ను చూడండి. అయితే, ఆక్వాకల్చర్ నుండి భారతదేశం రొయ్యలను యు.ఎస్. మార్కెట్కు ఎగుమతి చేయడానికి ఇప్పటికే అనుమతి ఉంది.

భారతీయ అడవుల్లో పట్టుకున్న రొయ్యలకు యు.ఎస్. ప్రధాన మార్కెట్ మరియు ఈ కారణంగానే ధృవీకరించబడిన దేశంగా చేర్చుకోవడం వల్ల అడవిలో పట్టుకున్న రొయ్యల ఎగుమతిని అమెరికాకు పునరుద్ధరించడానికి సహాయపడుతుంది, అంతిమంగా ఇది దేశవ్యాప్తంగా తీర జలాలు, బ్యాక్ వాటర్స్ సమీపంలో జీవనాధార మత్స్య కార్యకలాపాలను అభ్యసిస్తున్న చిన్న తరహా మత్స్యకారులకు సహాయపడుతుంది.

ధన్యవాదాలు

# దుబాయ్ సీఫెక్స్ 2018లో, ఎంపెడా

## నేపథ్యం

యునైటెడ్ అరబ్ ఎమిరేట్స్ (యు.ఎ.ఇ.) ఏడు ఎమిరేట్ల సమాఖ్య; ఇవి అబుదాబి, దుబాయ్, షార్జా, అజ్మాన్, ఫుజైరా, రాస్ అల్-ఖైమా, మరియు ఉమ్ అల్-క్వైన్. ప్రతి ఎమిరేట్ను వంశపారంపర్యంగా 'ఎమిర్' నిర్వహిస్తుంది, దీనిని దేశంలోని అత్యున్నత శాసనసభ మరియు కార్యనిర్వాహక సంస్థ అయిన ఫెడరల్ సుప్రీం కౌన్సిల్ ఏర్పాటు చేస్తోంది. ఎమిర్లలో ఒకరిని యునైటెడ్ అరబ్ ఎమిరేట్స్ అధ్యక్షుడిగా ఎన్నుకుంటారు. అబూ ధాబీ పాలకుడు, అతని వారసుడు షేక్ ఖలీఫా బిన్ జాయెద్ అల్ నహ్యాన్, యునైటెడ్ అరబ్ ఎమిరేట్స్ ప్రస్తుత అధ్యక్షుడు.

రాజధాని అబుదాబి, వాణిజ్య మరియు సాంస్కృతిక కార్యక్రమాల రెండు కేంద్రాలలో దుబాయ్తో పాటు ఇది కూడా ఒకటి. యు.ఎ.ఇ. మొత్తం భూభాగం 83,600 చదరపు కిలోమీటర్లు. కాగా 1,318 కిలోమీటర్ల తీరప్రాంతాన్ని కలిగి ఉండి, ఒమన్ మరియు సౌదీ అరేబియాతో భూ సరిహద్దును పంచుకుంటుంది. యు.ఎ.ఇ.లో 94 మంది నివసిస్తున్నారు, వీరిలో 88% జనాభా వలసవచ్చినవారే. ఎమిరాటి 11.6%, దక్షిణాసియా 59.4% (ఇందులో భారతీయులు 38.2%, బంగ్లాదేశ్ 9.5%. పాకిస్తానీ 9.4%, ఇతరులు 2.3%), ఈజిప్ట్ 10.2%, ఫిలిప్పీన్స్ 6.1%, ఇతరులు 12.8% ఉన్నారు.

ప్రపంచంలోని అత్యంత వైవిధ్యమైన ప్రాంతాలలో మధ్య ప్రాచ్యం ఒకటి. ఈ ప్రాంతంలో కొంత గందరగోళం ఉన్నప్పటికీ, ప్రపంచంలోని సురక్షిత నివాస దేశాలలో 3వ స్థానంలో నిలిచింది.
సీఫెక్స్ 12 సంవత్సరాల క్రితం దుబాయ్లో ప్రారంభించబడింది మరియు ఇప్పుడు ఇది ప్రపంచ ప్రదర్శనగా మారింది. ఆరంభం నుంచి ఇప్పటివరకు ఈ ప్రదర్శన పరిమాణంలో 56% పెరిగింది మరియు సీఫెక్స్ 2018 ఏడవ ఎడిషన్. దుబాయ్ వరల్డ్ ట్రేడ్ సెంటర్లో మేనా ప్రాంతంలో తినుబండారాలు మరియు మిఠాయిల కోసం జరిగే అతిపెద్ద ప్రదర్శన 'యుమ్మెక్స్'తో పాటు ఈ సారి సీఫెక్స్ను నిర్వహించారు. దుబాయ్ వరల్డ్ ట్రేడ్ సెంటర్లో ఉన్న 'ZAB3' హాల్లోని 4000 చదరపు మీటర్ల విస్తీర్ణంలో సీఫెక్స్-2018 జరిగింది. మత్స్య నిపుణులు మరియు దాని అనుబంధ పరిశ్రమ నిపుణులు తమ వ్యాపారంలోని మెళుకువలు

తెలుసుకోడానికి మరియు విస్తరించడానికి ఇది ఒక సమగ్ర వేదికను అందించింది.

సందర్శకులలో అంతర్జాతీయ వ్యాపారులు, టోకు వర్తకులు, దిగుమతిదారులు, చిల్లర వ్యాపారులు మరియు మధ్యప్రాచ్యం మరియు ఆఫ్రికన్ ప్రాంతానికి చెందిన ఆహార సేవా నిపుణులు ఉంటారు, ఈ వేదికను వారి వ్యాపార విస్తరణకు ఒక ముఖ్యమైన సంఘటనగా చూస్తారు. మేనా ప్రాంతంలోని సీఫుడ్ మార్కెట్ ప్రదర్శనకు మొదటి రవాణా ప్రవేశద్వారంగా ఉండటంతో ప్రదర్శనకారులు ప్రయోజనం పొందారు. ప్రదర్శనలో సుమారు 49 వాణిజ్య విచారణలు ఈ న్యూస్లెటర్ సంబంధిత విభాగంలో విడిగా జాబితా చేయబడ్డాయి.

111 దేశాల నుండి 15, 432 మంది సందర్శకులు, 143 మంది ఎగ్జిబిటర్లు ఉన్నారు. 72 చదరపు మీటర్ల స్థలాన్ని తీసుకొని 5 సహ-ప్రదర్శకులైన M/s. స్వచ్ఛమైన దిగుమతులు &ఎగుమతులు, ఆంధ్రప్రదేశ్; M/s. అర్నవ్ ఫిష్ ఇంటర్నేషనల్, ఆంధ్రప్రదేశ్; M/s. యునైటెడ్ మెరైన్ ప్రొడక్ట్స్, మంగళూరు; M/s. ఫ్రెష్ క్యాచ్ ఎక్స్పోర్ట్స్, ఆంధ్రప్రదేశ్ మరియు M/s. గాద్రే మెరైన్ ఎక్స్పోర్ట్స్, రత్నగిరితో పాటు, ఎంపెడా 2018 అక్టోబర్ 30 నుండి నవంబర్1 వరకు సీఫెక్స్ 2018లో పాల్గొంది. ఇండియన్ పెవిలియన్ స్టాండ్ నెం. Z3-E55 హాల్ నెం. ZAB3 వద్ద ఉంది. ఈ కార్యక్రమంలో ఎంపెడా పాల్గొనడానికి కావాల్సిన ఏర్పాట్లను ఎంపెడా డిప్యూటీ డైరెక్టర్లు Mr. ప్రేమ్దేవ్ కె.వి. మరియు Mr. రామ్ అధర్ గుప్తా నిర్వహించారు.

## మేనా ప్రాంతపు సముద్ర ఆహార సంభావ్యత

యూరోమానిటర్ ఇంటర్నేషనల్ ప్రకారం, యు.ఎ.ఇ.లో 2021 నాటికి చేపల మరియు మత్స్య మార్కెట్ విలువ 26.6 బిలియన్ ఎ.ఇ.డి.(అరబ్ ఎమిరేట్స్ దిర్హామ్)లకు (7.3 యు.ఎస్. బిలియన్ డాలర్లు) చేరుకుంటుందని అంచనా. 10.7% సమ్మేళన వార్షిక వృద్ధి రేటుతో, ఇది 2017 నుండి క్రమంగా వృద్ధి చెందుతోంది. పునర్వినియోగపరచలేని ఆదాయం పెరుగుతుండటం, వేగవంతమైన పట్టణీకరణ మరియు ఈ ప్రాంతమంతటా పెద్ద మరియు పెరుగుతున్న యువ వినియోగదారుల సమూహం కారణంగా మార్కెట్ 1 బిలియన్ కొత్త వినియోగదారులను గ్రహించగలదు కాబట్టి సమీపకాలంలో వినియోగం విపరీతంగా పెరుగుతుందని ఇటీవలి నివేదిక వెల్లడించింది.

స్పెషలిస్ట్ సీఫుడ్ దిగుమతిదారులుగా నమోదైన 78 కంపెనీలు మరియు 35 ప్రాసెసింగ్ ప్లాంట్లతో యు.ఎ.ఇ. మత్స్య పరిశ్రమ వేగంగా అభివృద్ధి చెందుతుంది. దుబాయ్ మరియు అబుదాబిలు దక్షిణాసియా నుండి యూరప్ మరియు యు.ఎస్. ఖండాలకు వెళ్లే ప్రధాన విమానయాన సంస్థలకు అత్యంత ప్రాధాన్యత ఇచ్చే రవాణా కేంద్రాలు. విమానయాన ప్రయాణీకులు మరియు కార్మికులకు ప్రతిరోజూ సుమారు 2 మిలియన్ల భోజనం తయారు చేస్తున్నట్లు అంచనా.

## సీఫుడ్ మార్కెట్గా యు.ఎ.ఇ.

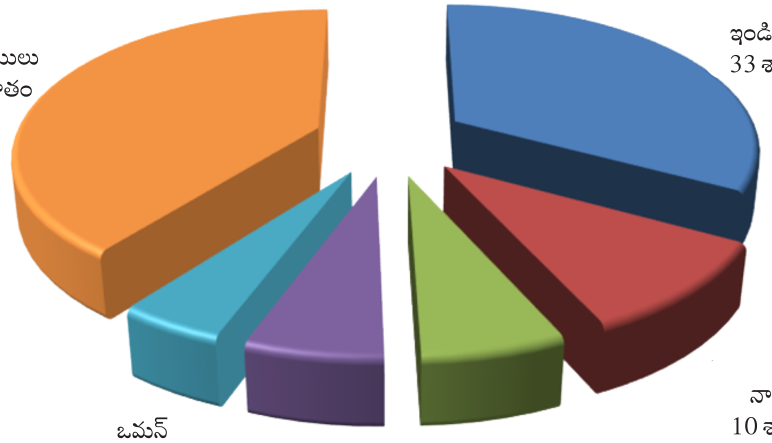
యు.ఎ.ఇ. 2016లో చాప్టర్ 03 కింద 552.58 మిలియన్ డాలర్ల విలువైన సీఫుడ్స్ను దిగుమతి చేసుకుంది. సుమారు 127 వేర్వేరు దేశాల నుండి యు.ఎ.ఇ.లోకి సీఫుడ్ దిగుమతి అవుతుంది.

i. అధ్యాయం 03కింద యు.ఎ.ఇ.కి ఎగుమతి చేసే దేశాలు 28.9% విలువ వాటాతో ఈ ప్రాంతానికి ఎగుమతి చేసే దేశాలలో భారతదేశం అగ్రస్థానంలో ఉంది, తరువాత నార్వే మరియు వియత్నాం ఉన్నాయి.

యు.ఎ.ఇ. చాప్టర్ 03 ప్రకారం భారత ఎగుమతులు 159.61 యు.ఎస్. మిలియన్ డాలర్లు. మత్స్య ఉత్పత్తుల విషయంలో యు.ఎ.ఇ.కి పాకిస్తాన్, ఒమన్, ఇరాన్, టర్కీ, చైనా, యు.ఎస్.ఎ. మరియు మయన్మార్ ప్రధాన సరఫరాదారులు(దయచేసి దిగువ జాబితాను చూడండి.)

2016లో, యు.ఎ.ఇ.కి సరఫరా చేసే మొదటి పది దేశాల మత్స్య దిగుమతులు 74% విలువ ఆధారంగా ఉన్నాయి.
యు.ఎ.ఇ.కి సముద్ర ఆహారాన్ని ఎగుమతి చేసే ప్రధాన దేశాలు

| వరుస. సంఖ్య. | ఎగుమతి చేసే దేశాలు | 2016లో చేసిన దిగుమతుల విలువ (యు.ఎస్. మిలియన్ డాలర్లలో) |
|---|---|---|
| 1 | భారతదేశం | 159.61 |
| 2 | నార్వే | 57.83 |
| 3 | వియత్నాం | 42.09 |
| 4 | పాకిస్తాన్ | 37.72 |
| 5 | ఒమన్ | 32.69 |
| 6 | ఇస్లామిక్ రిపబ్లిక్ ఆఫ్, ఇరాన్ | 20.72 |
| 7 | టర్కీ | 19.91 |
| 8 | చైనా | 16.99 |
| 9 | యునైటెడ్ స్టేట్స్ ఆఫ్ అమెరికా | 11.86 |
| 10 | మయన్మార్ | 11.56 |
| | ప్రపంచం | 552.58 |




యూ.ఏ.ఈ.కి ప్రధానంగా సముద్ర ఉత్పత్తులు ఎగుమతి చేసే దేశాలు

| 1605 ఉపశీర్షిక కింద యు.ఎ.ఇ.కి ఎగుమతి చేసే దేశాలు | | |
|---|---|---|
| వరుస. సంఖ్య. | ఎగుమతి చేసే దేశాలు | 2016లో చేసిన దిగుమతుల విలువ (యు.ఎస్. మిలియన్ డాలర్లలో) |
| 1 | వియత్నాం | 3.01 |
| 2 | యునైటెడ్ స్టేట్స్ ఆఫ్ అమెరికా | 1.94 |
| 3 | ఫ్రాన్స్ | 0.96 |
| 4 | థాయిలాండ్ | 0.87 |
| 5 | కెనడా | 0.81 |
| 6 | ఇండోనేసియా | 0.68 |
| 7 | ఫిలిప్పైన్స్ | 0.53 |
| 8 | చైనా | 0.45 |
| 9 | జపాన్ | 0.40 |
| 10 | రష్యన్ ఫెడరేషన్ | 0.33 |
| 14 | భారతదేశం | 0.21 |
| | ప్రపంచం | 12.42 |

| 1604 ఉపశీర్షిక కింద యు.ఎ.ఇ.కి ఎగుమతి చేసే దేశాలు | | |
|---|---|---|
| వరుస. సంఖ్య. | ఎగుమతి చేసే దేశాలు | 2016లో చేసిన దిగుమతుల విలువ (యు.ఎస్. మిలియన్ డాలర్లలో) |
| 1 | థాయిలాండ్ | 55.39 |
| 2 | ఫిలిప్పైన్స్ | 5.91 |
| 3 | ఇటలీ | 3.39 |
| 4 | చైనా | 2.55 |
| 5 | ఇండోనేసియా | 2.29 |
| 6 | యునైటెడ్ కింగ్డమ్ | 2.12 |
| 7 | యునైటెడ్ స్టేట్స్ ఆఫ్ అమెరికా | 2.05 |
| 8 | ఒమన్ | 1.40 |
| 9 | వియత్నాం | 1.25 |
| 10 | జపాన్ | 1.13 |
| 21 | భారతదేశం | 0.24 |
| | ప్రపంచం | 86.69 |

| ఎగుమతుల్లో మంచి సామర్థ్యాన్ని కలిగి ఉన్న భారత్ యూనిట్ విలువతో యు.ఎ.ఇ.కి నిర్దిష్ట ఉత్పత్తి దిగుమతి యు.ఎ.ఇ. (2017) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| వరుస. సంఖ్య. | హెచ్.ఎస్. కోడ్ | ఉత్పత్తి వివరణ | విలువ (యు.ఎస్. డాలర్లలో '000లో) | యూనిట్ విలువ (యు.ఎస్.డాలర్లు/ కేజీ) |
| 1 | 0306 17 | ఇతర చిన్న రొయ్యలు మరియు రొయ్యలు | 199,124 | 7.36 |
| 2 | 1605 21 | గాలి చొరబడని కంటైనర్లలో లేని చిన్న రొయ్యలు మరియు రొయ్యలు | 946 | 6.43 |
| 3 | 1605 54 00 | నురుగు చేప మరియు స్క్విడ్ | 490 | 5.44 |
| 4 | 1604 20 | సిద్ధం చేసిన లేదా భద్రపర్చిన ఇతర చేపలు | 3,780 | 4.28 |
| 5 | 0303 42 00 | ఎల్లోఫిన్ ట్యూనా (థన్నస్ అల్బాకేర్స్) | 402 | 3.68 |
| 6 | 1605 55 | ఆక్టోపస్ | 478 | 15.41 |
| 7 | 1604 14 10 | ట్యూనాలు | 89,322 | 4.31 |
| 8 | 0303 43 00 | స్కిప్జాక్ లేదా చారల–బొడ్డు బోనిటో | 316 | 1.60 |
| 9 | 1605 10 00 | పీత | 1982 | 22.02 |
| 10 | 1604 15 00 | మాకేరెల్ | 1335 | 3.08 |
| 11 | 1604 16 00 | ఆంకోవీస్ | 428 | 9.95 |
| 12 | 1604 13 10 | సార్డినెస్, సార్డినెల్లా మరియు బ్రిస్లింగ్ | 6532 | 2.25 |

| రకాల –వారీగా యు.ఎ.ఇ.కి సముద్ర ఉత్పత్తుల ఎగుమతి | | | | |
|---|---|---|---|---|
| రకం | | 2015–16 | 2016–17 | 2017–18 |
| శీతలీకరణ రొయ్యలు | Q: | 11149 | 14142 | 19043 |
| | V: | 576.42 | 716.24 | 906.37 |
| | $: | 88.65 | 107.94 | 142.36 |
| శీతలీకరణ చేపలు | Q: | 2854 | 3084 | 2566 |
| | V: | 32.85 | 39.65 | 28.62 |
| | $: | 5.04 | 5.97 | 4.49 |
| శీతలీకరణ నురుగు చేప | Q: | 69 | 81 | 103 |
| | V: | 1.48 | 2.43 | 3.19 |
| | $: | 0.23 | 0.37 | 0.50 |
| శీతలీకరణ స్క్విడ్ | Q: | 2052 | 1497 | 1386 |
| | V: | 37.83 | 34.21 | 30.30 |
| | $: | 5.80 | 5.16 | 4.76 |
| ఎండబెట్టిన వస్తువు | Q: | 19 | 164 | 156 |
| | $: | 33.21 | 33.36 | 30.94 |
| ఇతరములు | Q: | 361 | 430 | 377 |
| | V: | 18.59 | 21.62 | 21.55 |
| | $: | 2.86 | 3.27 | 3.39 |
| మొత్తం | Q: | 21758 | 24629 | 28507 |
| | V: | 882.95 | 1037.02 | 1188.42 |
| | $: | 135.87 | 156.29 | 186.68 |

| భారతదేశం ఎగుమతి చేసిన ప్రధాన ఉత్పత్తుల సుంకం రేట్లు (2017) | | | | |
|---|---|---|---|---|
| వరుస. సంఖ్య. | హెచ్.ఎస్. కోడ్ | ఉత్పత్తి వివరణ | సుంకం రేటు ఎం.ఎఫ్.ఎన్. | ప్రత్యేక సుంకం |
| 1 | 03061790 | ఇతర చిన్న రొయ్యలు మరియు రొయ్యలు | 0% | 0% |
| 2 | 03034300 | స్కిప్జాక్ లేదా శీతలీకరించిన చారల-బొడ్డు బోనిటో | 5% | 5% |
| 3 | 03011190 | తాజానీటిలో బతికున్న చేప | 0% | 0% |
| 4 | 03034200 | ఎల్లోఫిన్ ట్యూనా (థన్నస్ అల్బాకేర్స్) | 5% | 5% |
| 5 | 03038930 | రిబ్బన్ చేప | 5% | 5% |
| 6 | 03038950 | పోమ్ఫ్రెట్ (తెలుపు లేదా వెండి లేదా నలుపు) | 5% | 5% |
| 7 | 03038980 | క్రోకర్స్, గ్రూపర్స్, ఫ్లౌండర్స్ | 5% | 5% |
| 8 | 03011900 | బతికున్న ఇతర అలంకార చేప | 0% | 0% |
| 9 | 03049900 | సురిమి | 5% | 5% |
| 10 | 030749(6 డిజిట్) | ఇతర నురుగు చేప మరియు స్క్విడ్ | 5% | 5% |
| 12 | 16041410 | సిద్ధం చేసిన మరియు తయారు చేసిన ట్యూనా చేపలు | 5% | 5% |
| 13 | 16041500 | మాకేరెల్ | 5% | 5% |
| 14 | 16041600 | ఆంకోవీస్ | 5% | 5% |
| 15 | 16042000 | సిద్ధం చేసిన మరియు భద్రపర్చిన చేపలు | 5% | 5% |
| 16 | 16052900 | ఇతర చిన్న రొయ్యలు మరియు రొయ్యలు | 5% | 5% |
| 17 | 16052100 | గాలి చొరబడని కంటైనర్లలో లేని చిన్న రొయ్యలు మరియు రొయ్యలు | 5% | 5% |
| 18 | 16051000 | పీతలు | 5% | 5% |
| 19 | 16055400 | నురుగు చేప మరియు స్క్విడ్ | 5% | 5% |
| 20 | 16041310 | సార్డినెస్ | 5% | 5% |

## యు.ఎ.ఇ. నుండి సముద్ర ఆహారపు ఎగుమతులు

2016లో యు.ఎ.ఇ. 123.41 యు.ఎస్. మిలియన్ డాలర్ల విలువైన సముద్ర ఆహారాన్ని ఎగుమతి చేసింది. వీటిల్లో 33.3% వాటాతో ఈజిప్ట్, 22.2%తో వియత్నాం మరియు 07.5% వాటాతో ఒమన్ ప్రధాన ఎగుమతి గమ్యస్థానాలుగా ఉన్నాయి. యు.ఎ.ఇ. నుంచి ఎగుమతైన ప్రధాన వస్తువులలో వివిధ రకాల జలచరాలు, ఎండిన/ఉప్పు పట్టించిన లేదా ఉప్పు నీరులో ఆరబెట్టిన చేపలు మరియు చల్లగా లేదా శీతలీకరించిన తాజా మొలస్కాలు ఉన్నాయి.

ముగింపు

యు.ఎ.ఇ.కి ముడి సముద్ర ఆహారాన్ని ఎగుమతి చేసే దేశాలలో భారతదేశం మొదటి స్థానంలో ఉన్నప్పటికీ, 16వ అధ్యాయం కింద భారతదేశం యొక్క దిగుమతి ర్యాంకింగ్ సగటు 18 మాత్రమే. యు.ఎ.ఇ. మార్కెట్లో ముఖ్యంగా విలువ ఆధారిత మరియు చల్లటి ఉత్పత్తుల శ్రేణిలో భారతదేశం సీఫుడ్ అగ్రశ్రేణి సరఫరాదారుగా

ఎంపెడా స్టాల్లో సీ ఫుడ్ నమునాల ప్రదర్శన

ఎంపెడా స్టాల్ యొక్క దృశ్యం

స్టాల్లో సందర్శకులతో ఎంపెడా అధికారులు

అభివృద్ధి చెందే అవకాశం ఉంది. ఇది మా వాణిజ్యాన్ని నిలబెట్టడానికి
2018 అక్టోబర్ ఎంపెడా న్యూస్లెటర్ 9
విదేశీ కొనుగోలుదారులతో సంబంధం, వివిధ దిగుమతిదారుల సంఘాలతో తరచుగా సంభాషించడం, సంబంధిత ప్రభుత్వ విభాగాలు చాలా ప్రభావవంతంగా ఉన్నాయి. ఇలాంటివి ముఖాముఖి పరిచయాలు కొనుగోలు దేశాల వాణిజ్యం మరియు నియంత్రణ అవసరాలపై అభిప్రాయాన్ని అందిస్తాయి, ఇది మార్కెట్ స్థావరాన్ని పెంచడానికి సమర్థవంతమైన చర్యలు తీసుకోడానికి మాకు సహాయపడుతుంది.

మార్కెట్ నిలబడాలన్నా మరియు మరింత చొచ్చుకుపోవాలన్నా సీఫెక్స్లో పాల్గొనడం చాలా ముఖ్యం, ఇది మా నాణ్యతా విధానం, గుర్తించదగిన వ్యవస్థలు, పర్యావరణ పరిరక్షణ మరియు సుస్థిరత చర్యలపై అధికారులు మరియు సముద్ర ఆహారం కొనుగోలుదారులను ఒప్పించడంలాంటి వాణిజ్య చర్యలకు సహాయపడుతుంది.

సున్నా సుంకపు అదనపు ప్రయోజనాన్ని పొందటానికి యు.ఎ.ఇ. నుండి జి.సి.సి. మరియు ఇతర ప్రధాన ఆఫ్రికన్ మార్కెట్లకు రీ- ప్రాసెసింగ్ మరియు ఎగుమతి చేసే అవకాశాన్ని సీఫుడ్ ఎగుమతిదారులు/ పారిశ్రామికవేత్తలు మరింత అన్వేషించవచ్చు.

యు.ఎ.ఇ. యొక్క సామీప్యత మరియు బాగా వృద్ధి చెందిన మౌలిక సదుపాయాలు రవాణా మరియు పునఃసంవిధాన పరంగా మరింత అన్వేషించవచ్చు మరియు ఉపయోగించుకోవచ్చు.

మార్కెట్ ప్రధానంగా తాజా/ శీతలీకరణ చేపల మీద కేంద్రీకృతమై ఉన్నందున, యు.ఎ.ఇ.తో శీతలీకరణ మరియు బతికున్న చేపల వ్యాపారాన్ని సులభతరం చేయడానికి భారతదేశం ప్రధాన విమానాశ్రయాలలో మౌలిక సదుపాయాలను అప్గ్రేడ్ చేయాలి.

విలువ జోడించిన మరియు శీతలీకరించిన సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తుల పరంగా యు.ఎ.ఇ. మార్కెట్ను మరింత విస్తరించే లక్ష్యంతో సీఫెక్స్ దుబాయ్లో నిరంతరం పాల్గొనాలని ఎంపెడా సిఫార్సు చేస్తోంది.

# మళ్లీ అగ్ర ఎగుమతిదారుగా అవతరించిన భారత్

గ్లోబ్ ఫిష్ తాజా నివేదిక ప్రకారం (4వ సంచిక, 2018) 6 నెలల రొయ్యల ఎగుమతుల డేటాను (జనవరి నుంచి జూన్ వరకు) చూస్తే, ఈక్వెడార్ రొయ్యల ఎగుమతిలో అగ్రస్థానంలో నిలిచింది. తరువాతి స్థానాల్లో భారతదేశం మరియు వియత్నాం ఉన్నాయి. వివరాలు టేబుల్ 1లో ఇవ్వబడ్డాయి.

ఎగుమతుల విషయంలో 2017లో కూడా మొదటి 6 నెలల్లో ఈక్వెడార్ భారతదేశం కంటే ముందుంది. అయితే వార్షిక ఉత్పత్తిలో మాత్రం భారత్ ఈక్వెడార్ను అధిగమించింది. భారతదేశంలో జులై- డిసెంబర్ కాలంలో పెంపకాలు ఎక్కువగా ఉన్నాయి. అందువల్ల, 2018 సంవత్సరానికి సంబంధించిన మొత్తం గణాంకాలు బయటికొచ్చిన తర్వాత ఎగుమతి సరఫరాలో భారతదేశం అగ్రస్థానంలో నిలిచే అవకాశం ఉంది.

టేబుల్ 1. ఎగుమతి పరిమాణం

| ఎగుమతి చేసే దేశాలు | సంవత్సరం (టన్నుల్లో) | |
|---|---|---|
| | 2016 | 2017 |
| భారతదేశం | 4,38,500 | 5,74,200 |
| ఈక్వెడార్ | 3,72,600 | 4,39,700 |

| ఎగుమతి చేసే దేశాలు | జనవరి- జూన్ (టన్నుల్లో) | | జులై- సెంబర్ (2017) |
|---|---|---|---|
| | 2017 | 2018 | |
| ఈక్వెడార్ | 2,12,700 | 2,42,700 | 2,27,000 |
| భారతదేశం | 1,78,400 | 2,41,200 | 3,95,800 |
| వియత్నాం | 1,37,100 | 1,48,200 | 3,92,900 |
| ఇండోనేసియా | 83,200 | 95,100 | 93,400 |
| చైనా | 88,900 | 85,600 | 1,08,000 |

ప్రపంచ రొయ్యల ఉత్పత్తి

క్యాప్చర్ మరియు కల్చర్ ఫిషరీస్ (మూలం: ఎఫ్.ఎ.ఒ.) నుంచి రొయ్యల ఉత్పత్తి అంచనా టేబుల్ 2లో కింద ఇవ్వబడింది.

టేబుల్ 2. రొయ్యల ఉత్పత్తి (2016లో టన్నుల్లో)

| ఉత్పత్తిదారులు | క్యాప్చర్ | కల్చర్ | మొత్తం ఉత్పత్తి |
|---|---|---|---|
| చైనా | 13,04,015 | 20,11,692 | 33,15,707 |
| భారతదేశం | 4,20,724 | 5,21,269 | 9,41,993 |
| ఇండోనేసియా | 2,83,943 | 6,36,755 | 9,20,698 |
| వియత్నాం | 1,67,500 | 6,33,427 | 8,00,927 |
| ఈక్వెడార్ | 4,209 | 4,22,000 | 4,26,209 |
| థాయిలాండ్ | 42,453 | 3,27,561 | 3,70,014 |
| అర్జెంటీనా | 1,78,520 | – | 1,78,520 |

**క్యాప్చర్ ద్వారా రొయ్యల ఉత్పత్తి**

2017 సంవత్సరానికి సి.ఎం.ఎఫ్.ఆర్.ఐ. వార్షిక గణాంకాల ప్రకారం, భారతదేశంలో రేవుకి చేరిన సముద్రపు నీటి రొయ్యలు 4,12,261 టన్నులు.గ్లోబల్ ఆక్వాకల్చర్ అలయన్స్ (జి.ఎ.ఎ.) అంచనా ప్రకారం 2018 నాటికి ఈక్వెడార్, ఇండోనేసియా మరియు వియత్నాంల ఉత్పత్తి వరుసగా 5,00,000 టన్నులు, 5,50, టన్నులు మరియు 6,00,000 టన్నులకు చేరుకోగలదని, భారతదేశం ఉత్పత్తి 6,00,000 టన్నుల కంటే తక్కువగా ఉండవచ్చని వెల్లడించింది. థాయ్ ఉత్పత్తి 3,00,000 టన్నుల కంటే తక్కువగా ఉండే అవకాశం ఉంది. నిర్ధారించిన గణాంకాల ప్రకారం భారతదేశం మరియు వియత్నాంలు దాదాపు ఒకే పరిమాణంలో రొయ్యల ఉత్పత్తిని కలిగి ఉన్నాయని మరియు చైనాను మినహాయించి ఇతర అగ్ర స్థానాలను ఈ రెండూ ఆక్రమించవచ్చని స్పష్టం చేస్తున్నాయి. భారతదేశంలో 2017లో క్యాప్చర్ ఫిషరీలో మొత్తం రొయ్యల ఉత్పత్తి 4,12,261 టన్నులు.

2017లో ఎగుమతి చేసిన విలువ (యు.ఎస్. మిలియన్ డాలర్లలో)

| వరుస. సంఖ్య | దేశాలు | .ఎస్. కోడ్ 030635 –బతికున్న, చల్లని, చల్లనీటి చిన్న రొయ్యలు & రొయ్యలు | హెచ్.ఎస్. కోడ్030695– బతికున్న, చల్లని మరియు ఇతర చిన్న రొయ్యలు & రొయ్యలు | హెచ్.ఎస్. కోడ్ –030616– –చల్లనీటి చిన్న రొయ్యలు & రొయ్యలు | హెచ్.ఎస్. కోడ్ 030617– ఇతర చిన్న రొయ్యలు & రొయ్యలు | హెచ్.ఎస్. కోడ్ 160521– గాలిదూరని కంటైనర్లలో లేని ఇతర చిన్న రొయ్యలు & రొయ్యలు | హెచ్.ఎస్. కోడ్ 160529– గాలిదూరని కంటైనర్లలో ఉన్న ఇతర చిన్న రొయ్యలు & రొయ్యలు | మొత్తం |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | భారతదేశం | 9.35 | 2.25 | 14 | 4,629 | 114 | 205 | 4,973.60 |
| 2 | వియత్నాం | 0.03 | 5.37 | 167 | 2,202 | 651 | 733 | 3,758.39 |
| 3 | ఈక్వెడార్ | 0.00 | 0.00 | 367 | 2,671 | 9 | 5 | 3,052.00 |
| 4 | చైనా | 0.00 | 81.79 | 71 | 905 | 695 | 492 | 2,244.79 |
| 5 | థాయిలాండ్ | 0.00 | 73.30 | 32 | 922 | 592 | 376 | 1,995.30 |
| 6 | ఇండోనేసియా | 6.02 | 0.97 | 20 | 1,404 | 258 | 44 | 1,732.99 |
| 7 | అర్జెంటీనా | 0.00 | 0.00 | 0 | 1,200 | 0.113 | 0.005 | 1,200.12 |

# చేపలు పట్టే విధానాన్ని మార్చడానికి సామూహిక సమాచార మార్పిడి కార్యక్రమాలు

విశాఖపట్నంలోని మత్స్యకారుల గ్రామంలో మాస్ కమ్యూనికేషన్ వీలైనంత ఎక్కువ మంది ప్రజలకు చేరువకావాలనే లక్ష్యంతో, నాణ్యమైన నిర్వహణ పరిరక్షణపై నెట్ఫిష్ నౌకాశ్రయాలలో మైక్రోఫోన్లు సైన్‌బోర్డులు కరపత్రాలను ఉపయోగించి సామూహిక సమాచార ప్రసార కార్యక్రమాలను నిర్వహిస్తోంది. సెప్టెంబర్ 2018లో, ఆంధ్రప్రదేశ్లోని విశాఖపట్నం, కేరళలోని అజీక్కల్లో "స్థిరమైన చేపల వేట కోసం చిన్న చేపలను కాపాడుదాం" అనే అంశంపై కార్యక్రమాలు జరిగాయి.

మాస్ కమ్యూనికేషన్ వ్యాన్ చుట్టూ గుమిగూడిన మత్స్యకారులు

ఆంధ్రప్రదేశ్లో, జిల్లా మత్స్యకారుల యువజన సంక్షేమ సంఘం (డిఎఫ్వైడబ్ల్యూఎ) ఎన్.జి.ఒ. సభ్యుని సహకారంతో పుడిమడక చుట్టుపక్కల, జాలరిపాలెం రేవు కేంద్రాలు, వైజాగ్ నౌకాశ్రయాలలో సెప్టెంబర్ 27, 28, 30 తేదీల్లో వరసగా అనేక కార్యక్రమాలు నిర్వహించారు. స్థానిక వాణిజ్యం కోసం రేవుకు చేరిన తక్కువ– పరిమాణ ఎల్లో ఫిన్ ట్యూనా (5 కిలోల కంటే తక్కువ)లను పట్టడాన్ని నియంత్రించడానికి పడవ యజమానులు చేపలు పట్టే యాంత్రిక నాళాలు మోటారు హస్తకళల సిబ్బందిలో అవగాహన కల్పించడం ఈ కార్యక్రమం యొక్క లక్ష్యం.

మైక్రోఫోన్ సెట్తో కూడిన వాహనంతో పాటు ట్యూనా చేపల

విశాఖపట్నంలోని మత్స్యకారుల గ్రామంలో మాస్ కమ్యూనికేషన్

వేటను ఇష్టపడే వారి కోసం హుక్ అండ్ లైన్ పెద్ద మెష్ అంతటి పరిమాణమున్న వలలతో గేర్లపై సమాచార ప్రదర్శన, పరిమాణంతో పోల్చితే ధర వ్యత్యాసం వంటి సమాచారాన్ని ప్రదర్శించే బ్యానర్లతో ప్రచారం జరిగింది. కార్యక్రమ సమయంలో బహిరంగ ప్రకటనలు అలాగే వివిధ ప్రాంతాలలో కరపత్రాల పంపిణీ జరిగింది.

ఈ కార్యక్రమంలో ఎల్లో ఫిన్ ట్యూనాను వేటాడవద్దంటూ వాటాదారులకు అవగాహన కల్పించడం దీనివల్ల మత్స్యకారులకు వనరులు ఆర్థిక నష్టానికి దారి తీస్తుందని తెలియచేయడంతో పాటు వారితో జరిపిన చర్చలు వాటాదారుల వైఖరిలో సానుకూల మార్పును రేకెత్తిస్తాయి.

సెప్టెంబర్ 19న కేరళలోని కయంకుళం నౌకాశ్రయంలో జరిగిన మాస్ కమ్యూనికేషన్ కార్యక్రమం

నౌకాశ్రయం వద్ద మాస్ కమ్యూనికేషన్ కార్యక్రమం

వాణిజ్యపరంగా ముఖ్యమైన 58 మత్స్య వస్తువుల కోసం కేరళ ప్రభుత్వం నోటిఫై చేసిన కనీస లీగల్ సైజ్ (ఎం.ఎల్.ఎస్.)తో ప్రదర్శించే పెద్ద సైన్ బోర్డు ఏర్పాటు చేయడం.

నౌకాశ్రయంలోని వేలం గది లోపలి గోడ వద్ద సైన్బోర్డ్ ఏర్పాటు చేశారు, తద్వారా నౌకాశ్రయానికి ఎవరైతే వస్తారో వారు వీటిని చూడవచ్చు. సముద్ర మత్స్య వనరుల నిర్వహణకు ఎం.ఎల్.ఎస్. ను ప్రభావవంతంగా అమలు చేయడం ఒక ప్రధాన అవసరం మరియు దీనిని భారతదేశంలో సముద్ర తీరం ఉన్న అన్ని రాష్ట్రాలు అనుసరించాలి.

మాస్ కమ్యూనికేషన్ వ్యాన్ చుట్టూ గుమిగూడిన మత్స్యకారులు

నౌకాశ్రయం వద్ద మాస్ కమ్యూనికేషన్ కార్యక్రమం

# విలువ-జోడించిన మత్స్య ఉత్పత్తుల కోసం మొబైల్ కియోస్క్

చేపల న్యూట్రికార్ట్ను ప్రారంభించిన ఎంపెడా ఛైర్మన్, శ్రీ. కె.ఎస్. శ్రీనివాస్ ఐ.ఎ.ఎస్.

సామాజిక ఆర్థికాభివృద్ధికి సంబంధించినంత వరకు భారతదేశంలోని మత్స్యకారులు ఇంకా వెనకబడే ఉన్నారు. చేపల వేట తగ్గిపోవడం, కాలానుగుణ మార్పులు వాతావరణ మార్పుల ప్రతికూల ప్రభావం ఇవన్నీ మత్స్య రంగాన్ని తక్కువ లాభదాయకంగా మార్చేశాయి దీంతో సాంప్రదాయ మత్స్యకార కుటుంబాల పరిస్థితి గతం కంటే అధ్వాన్నంగా ఉంది.

ఇతర రంగాలలో వలె, ఆర్థిక సంక్షోభం చుట్టుముట్టినప్పుడు అందరికన్నా ఎక్కువ బాధపడేది కుటుంబ ఖర్చుల బాధత్య చూసుకునే ఇంట్లో ఉండే మహిళలే. అందువల్ల, ఒక కుటుంబాన్ని చేరుకోవాలంటే మహిళల ద్వారా ప్రయత్నించడం మంచిది, ప్రత్యేకించి కుటుంబానికి తనవంతు ఆదాయాన్ని అందించడానికి ఏదైనా జీవనోపాధిని ఎంపిక సూచించేటప్పుడు.

ఈ వాస్తవాలను పరిగణనలోకి తీసుకొని, ఇప్పటికే చేపట్టిన వివిధ కార్యకలాపాలకు కొనసాగింపుగా మత్స్యకారులలో మెరుగైన జీవనోపాధి కోసం, 'ఫిష్ న్యూట్రికార్ట్' పేరుతో నెట్ఫిష్ ఓ మొబైల్ కియోస్క్ను అభివృద్ధి చేసింది. దీన్నిద్వారా వారి జీవనోపాధికి ఒక

నెట్ఫిష్– అమృత కార్యాచరణ సమూహం మధ్య జరిగిన అవగాహన ఒప్పందంపై సంతకం చేసి అందజేత

న్యూట్రికార్ట్ లోపల చేపల ఉత్పత్తులను తయారు చేసే మహిళలు

మార్గాన్ని చూపించి మహిళ స్వయం శక్తి సంఘాలను (ఎస్.హెచ్.జి.) మరింత బలోపేతం చేయొచ్చు.

చేపల న్యూట్రికార్ట్ అభివృద్ధి

న్యూట్రికార్ట్ను రూపొందించడానికి ఉపయోగించిన టాటా ఎస్.ఎఫ్.సి 407 చట్రం విలువ సుమారు రూ. 15లక్షలు. కియోస్క్ ప్రధానభాగం స్టెయిన్లెస్ స్టీల్ అద్దాల ఇనుమును ఉపయోగించి నిర్మించడం జరిగింది, దీనికి నాలుగు– బర్నర్ స్టవ్, స్టెయిన్లెస్ స్టీల్ ర్యాక్స్, అరలు, ఎస్.ఎస్. కిచెన్ సింక్, ఇన్వర్టర్, పవర్ ప్లగ్, లైట్లు, 450 లీటర్ల సామర్థ్యమున్న ఎస్.ఎస్. వాటర్ ట్యాంక్, బయట చేతులు కడుక్కొనే, వ్యర్థపు నీరు పోవడానికి వీలుగా వాటర్ డ్రెయిన్ ట్యాంక్ మొదలైన సౌకర్యాలతో ఏర్పాటు చేశారు.

ప్రత్యేకంగా సీఫుడ్ క్యాటరింగ్ కోసం కేరళలో ఏర్పాటైన మొట్టమొదటి కియోస్క్ ఇది. ఈ వాహనాన్ని మహిళా బృందం నడుపుతుంది, చేపల

ఫిష్ న్యూట్రికార్ట్

న్యూట్రికార్ట్లోని లోపలి దృశ్యం

ఆధారిత ఉత్పత్తులను కొచ్చిలోని ప్రధాన ప్రదేశాలలో అందుబాటులో ఉంచుతుంది.

ఈ ఉత్పత్తుల్లో ఫిష్ కట్లెట్, ఫిష్ బాల్, ఫిష్ ఫింగర్, ఫిష్ సమోసా, ఫిష్ బిర్యానీ, రొయ్యల బిర్యానీ, స్క్విడ్, పీతలు ఇతర దేశీయ చేప రకాలతో తయారు చేసిన వంటకాలు ఉన్నాయి. నెట్ఫిష్ ఈ న్యూట్రికార్ట్ను ప్రారంభించింది, దీనిద్వారా నాణ్యమైన రుచికరమైన సీఫుడ్ పదార్థాలను పరిచయం చేయడంతో పాటు

2018 అక్టోబర్ ఎంపెడా న్యూస్లెటర్ 15

నెట్ఫిష్– అమృత కార్యాచరణ సమూహం మధ్య జరిగిన అవగాహన ఒప్పందంపై సంతకం చేసి అందజేత
న్యూట్రికార్ట్ లోపల చేపల ఉత్పత్తులను తయారు చేసే మహిళలు

సాధారణ ప్రజలకు మహిళా సాధికారికతపై అవగాహన కల్పించడం.

అక్టోబర్ 5న కొచ్చిలోని పనాంపిల్లి నగర్లోని ఎంపెడా ప్రధాన కార్యాలయంలో వాహనాన్ని ప్రారంభిస్తోన్న ఎంపెడా ఛైర్మన్ శ్రీ కె.ఎస్. శ్రీనివాస్ ఐ.ఎ.ఎస్.

ఈ సందర్భంగా శ్రీ బి. శ్రీకుమార్, కార్యదర్శి, ఎంపెడా; శ్రీ రామశంకర్ నాయక్, మత్స్యశాఖ కమిషనర్, ఆంధ్రప్రదేశ్; నెట్ఫిష్ చీఫ్ ఎగ్జిక్యూటివ్ డాక్టర్. జోయిస్ వి. థామస్, అమృతా కార్యాచరణ గ్రూప్ సభ్యురాలు శ్రీమతి సునీతా సజీవ్ ప్రసంగించారు.

ఈ కార్యక్రమంలో నెట్ఫిష్– మహిళా బృందం మధ్య అవగాహన ఒప్పందం కుదిరిన తరువాత, అమృతా కార్యాచరణ గ్రూప్కు చెందిన సొసైటీ ఫర్ అసిస్టెన్స్ టు ఫిషర్ ఉమెన్ (ఎస్.ఎ.ఎఫ్.) పరిధిలోని స్వయం సహాయక మహిళా బృందానికి ఈ వాహనాన్ని అప్పగించారు.

# "షైనింగ్ మహారాష్ట్ర" కార్యక్రమానికి హజరైన ఎంపెడా

సందర్శించే విద్యార్థులకు ఎంపెడా కార్యకలాపాల గురించి వివరిస్తోన్న ఎంపెడా అధికారులు

మహారాష్ట్రకు చెందిన సన్నా ఫౌండేషన్, ఢిల్లీలో సెప్టెంబర్ 26 నుంచి 28 వరకు నిర్వహించిన "షైనింగ్ మహారాష్ట్ర" ప్రదర్శనను సోలాపూర్ సిటీ డెవలప్మెంట్ కార్పోరేషన్ లిమిటెడ్, మున్సిపల్ కమిషనర్, ఎస్.ఎం.సి., సి.ఇ.ఒ., డాక్టర్. అవినాష్ ధకనే ప్రారంభించారు. ఈ ప్రదర్శనలో ఎంపెడా, పన్వెల్ ప్రాంతీయ విభాగం కూడా పాల్గొంది.

పన్వెల్ ప్రాంతీయ విభాగం 15 చదరపు మీటర్లలో ఎగ్జిబిషన్ స్టాల్ను ఏర్పాటు చేసింది, అలాగే ఎంపెడాతో కలిసి ప్రాణాలతో ఉన్న సముద్ర జీవులు ఎల్. వన్నామీ, పంగసియస్, జి.ఐ.ఎఫ్. టి. తిలాపియా, మ్యాంగ్రోవ్ పీతలు, అలంకార చేపలు, సీ బాస్ మొదలైన వాటితో వివిధ కార్యకలాపాలను ప్రదర్శించింది. చేపల మార్పిడికి సంబంధించిన వివిధ పోస్టర్లను ప్రదర్శించడంతో పాటు, ఎల్. వన్నామీ, జి.ఐ.ఎఫ్.టి. తిలాపియా, సీ బాస్ పెంపకంలో ప్రాథమిక ఉత్పత్తి ధృవీకరణకు కావాల్సిన మార్గదర్శకాలతో పాటు సహాయాన్ని ఎంపెడా అందించింది.

ఈ ప్రదర్శనలో 34 ప్రభుత్వ సంస్థలతో కలిపి మొత్తం 52 స్టాల్స్ ఉన్నాయి. ఎంపెడా స్టాల్లో అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ నరేష్ విష్ణు తంబాడా, ఫీల్డ్ సూపర్వైజర్ శ్రీ అతుల్ రావుసాహెబ్ సాతే, సూపర్వైజర్ శ్రీ మంగేష్ మోహన్ గవడే పాల్గొన్నారు.

సెప్టెంబర్ 26 నుంచి 28 మధ్య జరిగిన "షైనింగ్ మహారాష్ట్ర"

సందర్శన సమయంలో ఎంపెడా అధికారులతో సందర్శకుల సంభాషణ

ప్రదర్శనను చిన్న రైతులు, పారిశ్రామికవేత్తలు, ఉపాధ్యాయులు... సోలాపూర్ జిల్లా అలాగే మహారాష్ట్ర నలుమూలల నుంచి వచ్చిన అన్ని వర్గాలు ప్రజలు సందర్శించారు. ఈ సమయంలో ఎంపెడా స్టాల్ను దాదాపు 3 వేల మంది సందర్శించినట్లు అంచనా. వీరిలో రైతులు, శాస్త్రవేత్తలు, ఉపాధ్యాయులు మహారాష్ట్రకు చెందిన 20 పాఠశాలల విద్యార్థులు కూడా ఉన్నారు.

ఎంపెడా స్టాల్ను సందర్శించిన గౌరవనీయ పార్లమెంట్ సభ్యుడు (రాజ్యసభ) శ్రీ అమర్ సబాలే.

ఎగ్జిబిషన్ సందర్భంగా ఎల్. వన్నామీ, పంగాసియస్, జి.ఐ.ఎఫ్. టి. తిలాపియా, అలంకార చేపలు సీ బాస్ వంటి సజీవ జంతువుల సాయంతో సీ ఫుడ్ ఆక్వాకల్చర్ ఉత్పత్తుల ఎగుమతిలో ఎంపెడా పాత్రను ఎంపెడా అధికారులు వివరించారు. ఆసక్తిగల సందర్శకులు, ఉపాధ్యాయులు, విద్యార్థులకు వివిధ సముద్ర జీవుల సాగు పద్ధతులు అలాగే ఆర్థిక విషయాల గురించి సంక్షిప్తంగా వివరించారు. సందర్శకులందరూ సజీవ చేపలు, పీతలు రొయ్యలు

సందర్శన సమయంలో ఎంపెడా అధికారులతో సందర్శకుల సంభాషణ

ఎంపెడా స్టాల్లో ప్రదర్శనకు ఉంచిన వాటిని ఆసక్తిగా తిలకించారు. ఎంపెడా స్టాల్ను సందర్శించిన సందర్శకులకు జీఐఎఫ్టీ తిలాపియా, ఎల్. వన్నామీ, సీ బాస్, పంగాసియస్, స్కాంపీ రకాల సంస్కృతి సాంకేతిక పరిజ్ఞానంపై స్థానిక భాషలలో అనువదించిన కరపత్రాలను పంపిణీ చేశారు.

ప్రదర్శన చివరిరోజైన సెప్టెంబర్ 28న గౌరవనీయ పార్లమెంట్ (రాజ్యసభ) సభ్యులు శ్రీ అమర్ సబాలే ఎంపెడా స్టాల్ను సందర్శించారు. ఉప్పునీటి ప్రభావిత నేలల్లో ఎల్. వన్నామీ సాగును ఎంపెడా అధికారులు ప్రత్యేకంగా వివరించారు అలాగే కొల్హాపూర్ జిల్లాలోని అకివాట్ వద్ద ఉప్పునీటి ప్రభావిత నేలల్లో ఎల్. వన్నామీ వ్యవసాయాన్ని గురించి ఎంపెడా ప్రదర్శన ఇచ్చింది. మహారాష్ట్రలోని ఉప్పునీటి ప్రభావిత నేలలు ఎల్. వన్నామీ సాగుకు ఎంత సమర్థంగా ఉన్నాయో, అలాగే రిజర్వాయర్లలోని పంజరాల్లో జీఐఎఫ్టీ తిలాపియా, పంగాసియస్ సాగు గురించి అధికారులు ఆయనకు వివరించారు.

ఎంపెడా స్టాల్ను సందర్శించిన గౌరవనీయ పార్లమెంట్ సభ్యుడు (రాజ్యసభ) శ్రీ అమర్ సబాలే.

# యు.ఎస్. సముద్ర ఆహార దిగుమతి పర్యవేక్షణ కార్యక్రమం (ఎస్ఐఎంపి)పై అవగాహన కార్యక్రమం

భీమవరంలో పాల్గొన్నవారితో ఎంపెడా జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ పి. అనిల్ కుమార్, సంభాషణ

అక్టోబర్ 10,11,12వ తేదీల్లో వైజాగ్, భీమవరం, నెల్లూరులో ప్రతిపాది యు.ఎస్. సముద్ర ఆహార దిగుమతి పర్యవేక్షణ కార్యక్రమం (ఎస్ఐఎంపి) గురించి సీఫుడ్ ఎగుమతిదారులకు అవగాహన కల్పించడానికి ఎంపెడా ఒక కార్యక్రమాన్ని నిర్వహించింది.

ఈ కార్యక్రమం యొక్క ప్రాథమిక లక్ష్యం చట్టవిరుద్ధమైన నివేదించని అలాగే క్రమబద్ధీకరించని (ఐయుయు) ఫిషింగ్, సీఫుడ్ మోసాలను నివారించడానికి మత్స్య సరఫరా గొలుసులో గుర్తించదగిన ప్రాముఖ్యత గురించి వాటాదారులకు అవగాహన కల్పించడం. తూర్పుగోదావరి, పశ్చిమ గోదావరి, కృష్ణ, విశాఖపట్నం, ప్రకాశం జిల్లాలకు చెందిన సీఫుడ్ ప్రాసెసింగ్ ప్లాంట్ల ప్రతినిధులు ఈ కార్యక్రమానికి హాజరయ్యారు.

విజయవాడ ప్రాంతీయ విభాగం జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ పి. అనిల్ కుమార్ అవగాహన ఈ కార్యక్రమానికి ముఖ్య

భీమవరంలో జరిగిన ఎస్ఐఎంపి శిక్షణ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నవారు.

ఉపన్యాసకులుగా వ్యవహరించారు. ఐయుయు ఫిషింగ్, సీఫుడ్లో జరుగుతున్న మోసాలపై ఆయన మాట్లాడారు. సముద్ర ఆహార పర్యవేక్షణ కార్యక్రమం ప్రాముఖ్యత, ఎస్ఐఎంపి కింద భారత్కు సంబంధించిన వివిధ జాతులు, ఎస్ఐఎంపి కింద అనుసరించాల్సిన విధానాలు, సంగ్రహించాల్సిన అవసరాలు యుఎ.స్.కు సీఫుడ్ కల్చర్ ఉత్పత్తులు ఎగుమతి చేయడం మొదలైన వాటి గురించి వివరంగా చెప్పారు. సాంకేతిక సదస్సు తరువాత ఎస్ఐఎంపికు సంబంధించిన సందేహాలు ప్రశ్నలను నివృత్తి చేయడానికి బహిరంగ చర్చ జరిగింది. సభ్యులందరూ చురుకుగా పాల్గొన్న ఈ సభలో ఎగుమతులకు సంబంధించిన అనేక ముఖ్య విషయాలపై చర్చ జరిగింది.

ఎంపెడా అభివృద్ధి చేసిన చేపల మార్పిడి పోర్టల్లో తమ గురించి నమోదు చేసుకోవాలని వాటాదారులను కోరారు. ఎలిసా పరీక్షపై, ముఖ్యంగా ధృవీకరణ పద్ధతులపై తాజా కోర్సును నిర్వహించాలని ఎగుమతిదారులు ఎంపెడాను అభ్యర్థించారు. ఎంపెడా తీసుకున్న చొరవను ప్రతినిధులందరూ అభినందించారు అలాగే ఎస్ఐఎంపి కార్యక్రమాన్ని విజయవంతంగా అమలు చేయడానికి వారు తమ పూర్తి సహకారాన్ని అందించారు.

అక్టోబర్ 12న భీమవరంలో ఎంపెడా నిర్వహించిన యుఎస్ ఎస్ఐఎంపి అవగాహన కార్యక్రమానికి భీమవరం ఎంపెడా సబ్ రీజినల్ డివిజన్ అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్, డాక్టర్. పౌ బియాక్ లున్ వ్యవహరించారు.

డాక్టర్. బియాక్ యుఎస్ సముద్ర ఆహార దిగుమతి పర్యవేక్షణ కార్యక్రమం గురించి క్లుప్తంగా శ్రోతలకు వివరించారు. పశ్చిమ గోదావరి జిల్లా రాష్ట్ర మత్స్య సంయుక్త డైరెక్టర్, డాక్టర్. అంజలి ఎస్,

భీమవరంలో జరిగిన ఎస్ఐఎంపి శిక్షణ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నవారు.

ఫాం ఎన్రోల్మెంట్ ప్రాముఖ్యాన్ని వివరించారు. మత్స్యశాఖ తీసుకుంటున్న చర్యల గురించి ఆమె ప్రస్తావిస్తే ఆక్వాసాగును క్రమబద్ధీకరించేందుకు విభిన్న ఆక్వా జోన్లుగా ప్రకటించారు.

ఇటీవలకాలంలో పరీక్షల ఫలితాలు అనుకూలంగా వచ్చినా సరుకు ఎగుమతుల తిరస్కరణకు గురికావడం పట్ల ఆమె సానుభూతిని వ్యక్తం చేశారు.

విశాఖపట్నం రీజనల్ డివిజన్ డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ ఎం. షాజీ మొత్తంగా సముద్ర ఆహార దిగుమతుల పర్యవేక్షణ పథకం గురించి మాట్లాడుతూ సమాచార నివేదన చాలా ముఖ్యమైన అంశమని, చేప లేదా చేపల ఉత్పత్తులు సాగు అనంతరం యుఎస్లో ప్రవేశించే వరకు ప్రతి అంశం నమోదు చేయాలని అన్నారు.

విజయవాడ రీజనల్ డివిజన్ జాయింట్ డైరెక్టర్ శ్రీ పి. అనిల్కుమార్ ఈ సమావేశంలో కీలకోపన్యాసం చేశారు. ఈ సమావేశానికి 76 సముద్ర ఆహార ప్రాసెసింగ్ ప్లాంట్ల నుంచి ప్రతినిధులు హాజరయ్యారు.

# ఎస్ఐఎంపి గురించి అందరూ తెలుసుకోవడం అవసరం

ప్రపంచ మార్కెట్ ఇప్పుడు తెరుచుకుంటున్నది.అది పోటీతో నాణ్యత ప్రమాణాలతో కూడుకున్నది. చట్టవిరుద్ధంగా, నివేదించకుండా, క్రమబద్ధీకరించకుండా (ఐయుయు) చేపలు పట్టడం, సముద్ర ఆహారాన్ని మోసంతో చేపల ఆరోగ్యాన్ని ఇరుకునపెట్టి, చట్టబద్ధ మార్కెట్లను ధ్వంసం చేసి, వినియోగదారుని విశ్వాసంపై వ్యతిరేక ప్రభావం కలిగించి, మత్స్య చట్టాలను పాటించే సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తిదారులకు ప్రపంచ మార్కెట్లో సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తుల అన్యాయమైన పోటీ కల్పిస్తారు.

సముద్ర ఆహార దిగుమతి పర్యవేక్షణ కార్యక్రమం (ఎస్ఐఎంపి) కష్టమైన తొలిదశ కార్యక్రమం. దిగుమతిదారుడు కీలకమైన సమాచారాన్ని సాగు నుంచి యు.ఎస్.లో అడుగుపెట్టే వరకు ప్రతి సమాచారం ఇవ్వాలి. చేపలు, చేప ఉత్పత్తులను దిగుమతి చేసుకునే వ్యాపారుల ప్రాథమిక జాబితాను గుర్తించి ప్రత్యేకించి ఐయుయు బారినపడకుండా సముద్ర ఆహార మోసాలకు గురికాకుండా ఉండేట్టు చూడాలి.

ఎస్ఐఎంపి సరైన నివేదికను ఇస్తుంది. రికార్డులను నిర్వహించి ఐయుయు చేపలసాగు లేదా తప్పుడు ప్రాతినిధ్యంతో సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తుల దిగుమతుల ద్వారా యు.ఎస్. వాణిజ్యంలో ప్రవేశించడాన్ని నిరోధించే ప్రయత్నం చేస్తుంది. సముద్ర ఆహార దిగుమతుల పర్యవేక్షణ కార్యక్రమానికి యు.ఎస్. వాణిజ్యంలో ప్రవేశించేందుకు అవసరమైన నివేదిక ఇచ్చేందుకు అదనపు సమాచారం అవసరం. చేపలు చేపల ఉత్పత్తులను ప్రాధాన్యతగలవిగా గుర్తించినందున దిగుమతిదారుడు నిలిపివేయరు. 2018 జనవరి 1 నుంచి ఈ నిబంధనకు చట్టబద్ధత లభించింది. ఎస్ఐఎంపి తొలుత నిర్దిష్టమైన సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులకు దరఖాస్తు చేసింది. ఎందుకంటే సముద్ర ఆహార మోసాలకు పాల్పడేందుకు ప్రమాదం ఉంది. దానికితోడు ఐయుయు ప్రమాదం ఎలాగూ ఉంది.

నేషనల్ ఓషియానిక్ అండ్ అట్మాస్ఫియరిక్ అడ్మినిస్ట్రేషన్ (ఎన్ఒఎఎ) రొయ్యలు, అబలోన్ని ఎస్ఐఎంపిలో ఉన్న స్టేను ఏప్రిల్ 23న ఎత్తివేసింది. డిసెంబర్ 31 నుంచి రొయ్యలు, అబలోన్ ఎస్ఐఎంపి కింద ఆమోదం పొందాయి. కనుక విదేశీ రొయ్యల ఉత్పత్తులకు సాగు నుంచి దిగుమతిదారులకు చేరేవరకు సమాచారం తప్పనిసరి. రొయ్యలు, అబలోన్ దిగుమతులకు డిసెంబర్ 31నుంచి యు.ఎస్.లో అడుగుపెట్టే వరకు ప్రతి అంశంపై తప్పనిసరిగా నివేదిక ఉండాలి.

# మంగళూరులో ఎస్ఐఎంపి శిక్షణ కార్యక్రమం

మంగళూరు ఎస్ఐఎంపి శిక్షణ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నవారు

మంగళూరు సబ్ రీజనల్ డివిజన్ ఎంపెడా ఆధ్వర్యంలో అక్టోబర్ 9న భాగస్వాములను చైతన్యపరిచే కార్యక్రమం జరిగింది. ఎస్ఐఎంపి కార్యక్రమాన్ని అమలుపర్చి 42 ప్రాసెసింగ్ / క్యూసీ టెక్నాలజిస్టు కర్నాటకలోని 30 సముద్ర ఆహార ప్రాసెసింగ్ ప్లాంట్లకు ప్రాతినిధ్యం వహించేవారు హాజరయ్యారు. మంగళూరు ఎంపెడా డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ అశోక్కుమార్ ఎస్ఐఎంపి అమలు చేయడంపై ఒక ప్రదర్శన ఇచ్చారు. ఆయన కర్నాటక ప్రాంతంలోని సమస్యలు అభివృద్ధి గురించి స్థూలంగా వివరించారు.

ఆయన ప్రాసెసర్లతో మాట్లాడుతూ సముద్ర ఆహార వస్తువులకు సంబంధించిన సాగు సమాచారం, దిగుబడి సమాచారం దిగుమతిదారుకు నివేదిక అందజేయాల్సి ఉంటుందన్నారు. ఆయన ఈ అంశాలపై సవివరంగా చెప్పారు.

ఎస్ఐఎంపి ఒక లేబులింగ్ కార్యక్రమం కాదు, వినియోగదారుని కోసం కాదు. ఎస్ఐఎంపి ఒక సమీకృత కార్యక్రమం. సమాచారం సేకరించేందుకు, పంచుకునేందుకు, సమర్థమైన రీతిలో

అవసరమైన యు.ఎస్. నియంత్రణదారులు, అధికార యంత్రాంగం ఐయుయు చేపలసాగు సముద్ర ఆహార మోసాలను విశ్లేషించేందుకు ఉద్దేశించినది.
ఈ ప్రాధాన్యత గల సముద్ర ఆహార జాతులకు సంబంధించిన జాడలను తొలి నుంచి యు.ఎస్. వాణిజ్యంలో అడుగుపెట్టేవరకు అంటే ప్రతి అంశం లేదా ఉత్పత్తి చట్టబద్ధంగా సాగు చేసిందా లేదా ఉత్పత్తి చేసిందా అని తనిఖీ చేస్తుంది.
ప్రాధాన్యత గల సముద్ర ఆహార జాతులు పట్టిన నాటి నుంచి దిగుబడికి సంబంధించిన సమాచారం సంపూర్ణంగా ఇంటర్నేషనల్ ట్రేడ్ డేటా సిస్టమ్ (ఐటిడిఎస్) ద్వారా యు.ఎస్. ప్రభుత్వం ఒకే డేటా పోర్టల్లో ఎగుమతి దిగుమతి నివేదికలు తెప్పిస్తుంది.
ఈ పథకం కింద సేకరించిన సమాచారం అత్యంత గోప్యమైనది. దిగుమతిదారుడు ఈ మొత్తం సమాచారాన్ని అందులోని ప్రతి అంశాన్ని సాగు యు.ఎస్. చేరేవరకు గల మొత్తం విషయాన్ని యు.ఎస్.లో అడుగు పెట్టిన నాటి నుంచి రెండు సంవత్సరాల పాటు భద్రపరచాలి.
ఎస్ఐఎంపి రూపొందించిన కార్యక్రమం ఎలా అభివృద్ధి పరిచారంటే అన్ని రకాల ఏజెన్సీలు ప్రవేశించేందుకు, విశ్లేషించేందుకు, వినియోగించుకునేందుకు, సమాచారాన్ని తనిఖీ చేసేందుకు అనువుగా ఉంటుంది. అయినప్పటికీ సమాచారం నిరంతరంగా సంబందిత అధికార యంత్రాంగం రక్షిస్తూ ఉంటుంది.
ఎన్ఒఎఎదానిమత్స్యనిర్వహణభాగస్వాములుఇప్పటికేఅనేకజాతులకుసంబంధించినఎక్కువసమాచారంసంపాదించి స్వదేశీ మత్స్య నిర్వహణలో వినియోగించుకుంటున్నారు.

దానితోపాటు సరిహద్దుల వద్ద దిగుమతి చేసుకున్న సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తులు గుర్తింపు, ఎలా సాగు చేసేవారో ఎఫ్డిఎ సమాచారం సేకరిస్తుంది. దిగుమతి చేసుకున్న సముద్ర ఆహార ఉత్పత్తుల విషయంలో కస్టమ్స్ అండ్ బోర్డర్ ప్రొటక్షన్ (సిబిపి) తన అధికార యంత్రాంగాన్ని, ఇతర యు.ఎస్. ఏజెన్సీల అవసరాలకు సరిహద్దుల వద్ద ఉపయోగించుకుంటుంది.

శ్రీ ఎస్. అశోక్కుమార్ డిప్యూటీ డైరెక్టర్ & ఎస్ఐఎంపి కార్యకలాపాలను వివరిస్తున్న దృశ్యం

ఆ సమాచారం దిగుమతిదారుకు ఇస్తే దాన్ని యు.ఎస్. ప్రభుత్వ సింగిల్ విండో డేటా పోర్టల్ ఇంటర్నేషనల్ ట్రేడ్ వాటా సిస్టమ్ (ఐటిడిఎస్)లో యు.ఎస్. ప్రాధాన్య ఎగుమతి జాతుల కింద భద్రపరుస్తారు.
ఆయన వివరిస్తూ దిగుమతిదారులు యు.ఎస్.లోకి వచ్చిన దిగుమతుల బాధ్యత యు.ఎస్. కస్టమ్స్ నిబంధనల కింద తీసుకోవాల్సి ఉంటుంది. అందుకు ఎన్ఒఎఎ ఫిషరీస్ జారీచేసిన ఇంటర్నేషనల్ ఫిషరీస్ ట్రేడ్ పర్మిట్ (ఐఎఫ్టిపి) వారికి అవసరం.

ఈ సమావేశం 3-అల్ఫా ఐడెంటిఫయిర్ కోడ్ గురించి చర్చించింది. పలుజాతులకుచెందినవర్గీకరణగురించిమరింత వివరంగా తెలుసుకునేందుకు ఈ ప్రత్యేకమైన వర్గీకరణ కోడ్ ఉపయోగపడుతుంది. అది ప్రతి ఐఎస్ఎస్సిఎఎపి బృందంలో వేరుచేసుకునే వీలుంటుంది.

ప్రాధాన్యత జాతుల అమలు కోసం అవసరమైన ప్రాసెసర్లకు అమర్చిన ఎస్ఐఎంపి ఎఫ్ఎఒ 3- ఆల్ఫా ఐడెంటిఫైయర్ కోడ్ జాబితా.

నెట్ఫిష్ సమన్వయకర్త శ్రీ నారాయణ ఈ ప్రాంతంలో నెట్ఫిష్ కార్యకలాపాలను ప్రత్యేకించి ఆరోగ్యకర నిర్వహణ, నిల్వ

శ్రీ ఎస్. అశోక్కుమార్ డిప్యూటీ డైరెక్టర్ & ఎస్ఐఎంపి కార్యకలాపాలను వివరిస్తున్న దృశ్యం

చేయడం గురించి శిక్షణ ఇస్తున్నట్టు చెప్పారు.
ప్రాసెసర్ నెట్ఫిష్ అందిస్తున్న ఈ సేవలను వినియోగించుకుని ఆ ప్రాంతంలోని ప్రీ ప్రాసెసింగ్, ప్రాసెసింగ్ కార్మికులకు తగిన శిక్షణ అందించాలన్నారు. అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ శశి పిఎంకెవివై పథకం దాని అవసరాల కింద నైపుణ్యాభివృద్ధి శిక్షణ గురించి వివరించారు.

గోవాలో అక్టోబర్ 10వ తేదీ ఇదేవిధమైన కార్యక్రమం భాగస్వాముల ప్రయోజనం కోసం నిర్వహించారు. అందులో 25 మంది ప్రాసెసింగ్/ క్యూసి టెక్నాలజిస్టు 14 సముద్ర ఆహార ప్రాసెసింగ్ ప్లాంట్లకు గోవా ప్రాంతం నుంచి ప్రాతినిధ్యం వహిస్తూ హాజరయ్యారు.

గోవా ఎస్ఆర్డి డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ అశోక్కుమార్ ఎస్ఐఎంపి అమలు గురించి గోవా ప్రాంతంలో గల అవకాశాల గురించి తెలియజేశారు.

ఈ ప్రాంతంలో నెట్ఫిష్ కార్యకలాపాల గురించి ప్రత్యేకించి ఆరోగ్యకరమైన నిర్వహణ, నిల్వ చేయడం గురించి నెట్ఫిష్ రాష్ట్ర సమన్వయకర్త శ్రీ నారాయణ ప్రజంటేషన్ ద్వారా వివరించారు.
రెండు సమావేశాల్లో పాల్గొన్నవారు ఎంపెడా అందిస్తున్న ఇతర సేవలను అంటే పిఎంకెవివై పథకం కింద నైపుణ్యాభివృద్ధి శిక్షణ, ఫిష్ ఎక్చేంజ్ పోర్టల్, ఎంపెడా న్యూస్లెటర్, ఈ–స్టాటిస్టిక్స్ ప్యాకేజీ, ఈయు న్యూ క్యాచ్ సర్టిఫికేట్, నాన్ ఈయు, ఐపిసిఎటి సర్టిఫికెట్, ఇతర సర్టిఫికెట్లను వినియోగించుకోవాలని కోరారు.

# భారతదేశంలోని ఎంచుకున్న నౌకాశ్రయాలలో సెప్టెంబర్ 2018లో సముద్ర చేపల దిగుమతికి సంబంధించిన ముఖ్యాంశాలు

కె.ఎ. నారాయణ, వి.వి. అఫ్సల్, ఎన్.జె. నీతూ, జాయిస్ వి. థామస్

భారత్లోని ప్రధాన నౌకాశ్రయాలలో జరిగే సముద్ర చేపల దిగుమతులు అలాగే పడవల రాకపోకలను నెట్ఫిష్ నమోదు చేస్తుంది ఈ నివేదిక సెప్టెంబర్ 2018లో పొందిన నౌకాశ్రయాల సమాచారాన్ని విశ్లేషించి ఫలితాన్ని అందిస్తుంది. సముద్ర మత్స్య సంపద నుండి వచ్చిన సమాచారం సముద్ర పర్యావరణంపై మనకున్న అవగాహనకు దోహదం చేస్తుంది అలాగే మత్స్య నిర్వహణను సమర్థవంతగా నిర్వహించాలంటే తగినంత చేపల సంఖ్యను విశ్లేషించడం అవసరమనే విషయాన్ని వెల్లడిస్తుంది.

## సమాచార సేకరణ & విశ్లేషణ

చేపల సమాచారాన్ని దేశంలోని ఎంచుకున్న ప్రధాన దిగుమతి ప్రదేశాలలో ఉన్న నౌకాశ్రయాల నుంచి ప్రాథమిక, ద్వితీయ వర్గాల ద్వారా కలెక్టర్లు ప్రతిరోజూ సేకరించారు (పట్టిక.1. చూడండి). నౌకాశ్రయంలో ఒకరోజులో వివిధ జాతుల చేపలు ఎంత దిగుమతి అవుతాయో చూడటం ద్వారా సుమారు పరిమాణాన్ని అంచనా వేశారు. నౌకాశ్రయానికి చేరుకున్న వాటి పేరు, రిజిస్ట్రేషన్ నంబర్ ఫిషింగ్ ఓడల రకం కూడా నమోదు చేశారు. పొందిన డేటాను ఆన్లైన్ అప్లికేషన్లు ఎంఎస్ ఆఫీస్(ఎక్సెల్) సాధనాలను ఉపయోగించి జాతుల–వారీగా, ప్రాంతాల–వారీగా రాష్ట్రాల–వారీగా, నౌకాశ్రయం–వారీగా అంచనా వేశారు. ఈ నివేదిక కోసం 9 సముద్ర రాష్ట్రాలకు చెందిన 44 నౌకాశ్రయాల నుంచి సమాచారాన్ని సేకరించి విశ్లేషించారు.

టేబుల్ 1. సమాచార సేకరణ కోసం ఎంపిక చేసిన నౌకాశ్రయాలు ఓడరేవు కేంద్రాల జాబితా

| వ. సంఖ్య. | రాష్ట్రం | చేపలు పట్టే నౌకాశ్రయాలు |
|---|---|---|
| 1 | | దేశ్ప్రాణ్ |
| 2 | పశ్చిమ బెంగాల్బంఖానా | |
| 3 | | రాయ్చిఘు |
| 4 | | దిఘూ (శంకర్పూర్) |
| 5 | | పారాదీప్ |
| 6 | ఒడిషా | బలరాంఘుడి |
| 7 | | బహోబాలాపూర్ |
| 8 | | ధామ్ర |
| 9 | | విశాఖపట్నం |
| 10 | ఆంధ్రప్రదేశ్ | నిజాంపట్నం |
| 11 | | కాకినాడ |
| 12 | | మచిలీపట్నం |
| 13 | | నాగపట్నం |
| 14 | | కారైకల్ |
| 15 | | చెన్నై |
| 16 | | పళైవర్ |
| 17 | తమిళనాడు | కడలూర్ |
| 18 | | పాండిచ్చేరి |
| 19 | | చిన్నముట్టం |
| 20 | | మండపం |
| 21 | | ట్యూటికోరిన్ |
| 22 | | కొలాచెల్ |
| 23 | | థొప్పుమ్పాడి |
| 24 | | వింజం |
| 25 | | తోట్టప్పల్లి |
| 26 | కేరళ | కాయంకులమ్ |
| 27 | | బేపోర్ |
| 28 | | శక్తికులంగర |
| 29 | | మునంబం |
| 30 | | పుథియప్ప |

| | | |
|---|---|---|
| 31 | కర్ణాటక | తాడ్రి |
| 32 | | కర్వార్ |
| 33 | | మంగళూరు |
| | | |
| 34 | | హోన్నావర్ |
| 35 | | మాల్పే |
| 36 | | గంగోలి |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| 37 | గోవా | కట్బోన |
| 38 | | మాలిమ్ |
| 39 | మహారాష్ట్ర | రత్నగిరి (మిర్కర్వాడ) |
| 40 | | శాసన్ డాక్ |
| 41 | మహారాష్ట్ర | హర్నై |
| 42 | గుజరాత్ | వెరవల్ |
| 43 | | మంగ్రోల్ |
| 44 | | పోర్బందర్ |

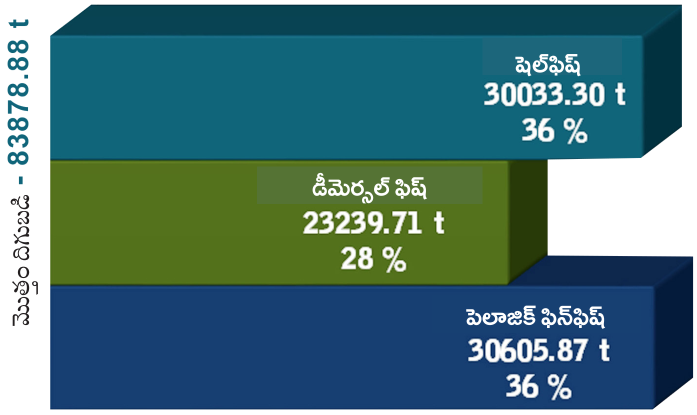
## చేపల దిగుమతులపై మూల్యాంకనం

సెప్టెంబర్ 2018లో 44 దిగుమతి ప్రదేశాల నుంచి మొత్తం 83,878.88 టన్నుల సముద్ర చేపలు దిగుమతైనట్టు నమోదైంది. ఈ నెలలో 30,605.87 టన్నులను (36%) నమోదులో చేయడంలో పెలాజిక్ ఫిన్ఫిష్లు ముఖ్య పాత్ర పోషించాయి, దాని తర్వాత 30,033.30 టన్నులు (~36%) నమోదులో షెల్ఫిష్లు అదే స్థాయిలో దోహదపడ్డాయి. మొత్తం దొరికిన వాటిల్లో 21%తో డీమెర్సల్ ఫిన్ఫిష్లు 23,239.71 టన్నుల పరిమాణం మాత్రమే ఉన్నాయి. (చిత్రం. 1).

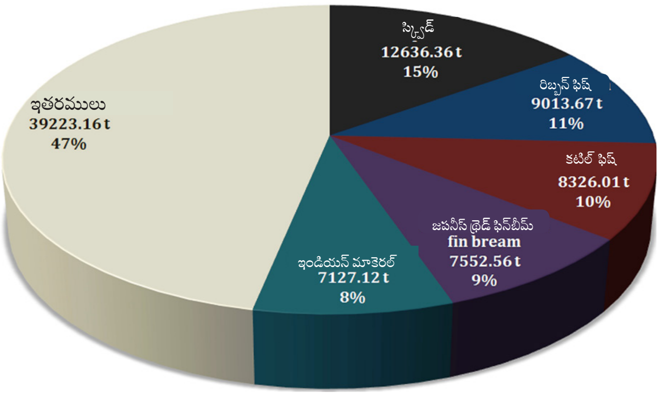
షెల్ఫిష్ దిగుమతుల్లో మొలస్కాన్లు 75% కంటే ఎక్కువ ఉన్నాయి, ఇక్కడ స్క్విడ్ అత్యధిక పరిమాణాన్ని నమోదు చేసింది. క్రస్టేసియన్ల విషయానికొస్తే, వీటిలో కరికడి రొయ్యలది ప్రధాన వాటా.

మొత్తం పట్టిన వాటిల్లో 110 రకాల సముద్ర మత్స్య వస్తువులు ఉన్నాయి, వరస ప్రకారం చూస్తే వీటిల్లో మొదటి ఐదు స్క్విడ్, రిబ్బన్ ఫిష్, నురుగు చేప, జపనీస్ థ్రెడ్ఫిన్ బ్రీమ్, ఇండియన్ మాకేరల్ (చిత్రం. 2) ఉన్నాయి. మొత్తం పట్టిన వాటిలో ఈ 5 మత్స్య రకాలు 53%గా ఉన్నాయి. రీఫ్ కాడ్, లెదర్ జాకెట్, క్రోకర్ సైతం ప్రతి రకం 2500 టన్నుల కంటే ఎక్కువ రికార్డ్ ఉత్పత్తిలో తమ వంతు సాయం చేశాయి. ఈ నెలలో కనీస దిగుమతి నమోదు చేసిన జాతి బ్లూ మార్లిన్, దీని పరిమాణం 0.20 టన్నులు.

పట్టిక 2. సెప్టెంబర్ 2018లో నమోదైన జాబితా వివిధ మత్స్య వస్తువుల పరిమాణాన్ని సూచిస్తుంది. అన్నింటిలోకి పెలాజిక్ ఫిన్ ఫిష్ వర్గాలు, రిబ్బన్ చేపలు అలాగే ఇండియన్ మాకేరల్ ప్రధానమైనవి, ఇక డీమెర్సల్ ఫిన్ ఫిష్ విషయానికొస్తే, ఇందులో జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ రీఫ్ కాడ్ ఉన్నాయి. స్క్విడ్, కటిల్ ఫిష్లు షెల్ఫిష్ వర్గాల్లో ప్రధాన రకాలు.




చిత్రం. 1. సెప్టెంబర్ 2018లో వర్గం–వారీగా జరిగిన చేపల దిగుమతులు



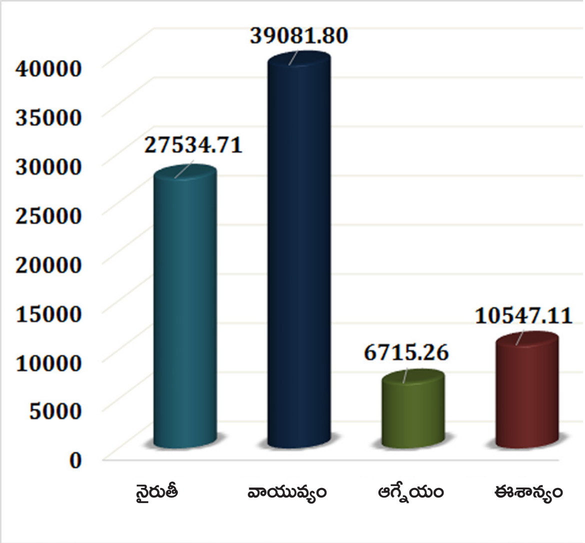

చిత్రం. 2. సెప్టెంబర్ 2018లో దిగుమతైన ప్రధాన మత్స్య వస్తువులు

టేబుల్ 2. సెప్టెంబర్ 2018లో వర్గం- వారీగా దిగుమతైన వివిధ రకాల చేపలు

| చేప రకం | పరిమాణం టన్నుల్లో | దొరికిన మొత్తం శాతాల్లో % |
|---|---|---|
| పెలాజిక్ ఫిన్ఫిష్ | | |
| రిబ్బన్ ఫిష్ | 9013.67 | 10.75 |
| ఇండియన్ మాకేరల్ | 7127.12 | 8.50 |
| లెదర్ జాకెట్ | 2818.11 | 3.36 |
| ట్యూనా | 2439.98 | 2.91 |
| ఆంకోవీ | 1197.55 | 1.43 |
| హార్స్ మాకేరల్ | 1197.47 | 1.43 |
| హిల్సా | 1188.45 | 1.42 |
| స్కాడ్ | 1177.59 | 1.40 |
| సీర్ ఫిష్ | 874.51 | 1.04 |
| బాంబే డక్ | 834.06 | 0.99 |
| ఇండియన్ | 821.25 | 0.98 |
| ఆయిల్ సార్డైన్ | | |
| బర్రకుడా | 444.97 | 0.53 |
| లేజర్ సార్డైన్స్ | 233.44 | 0.28 |
| ట్రెవల్లీ | 221.10 | 0.26 |
| హెర్రింగ్స్ | 211.13 | 0.25 |
| డాల్ఫిన్ షిఫ్ | 193.50 | 0.23 |
| క్వీన్ ఫిష్ | 166.86 | 0.20 |
| ఒరియంటల్ బొనిటో | 104.60 | 0.12 |
| సెయిల్ ఫిష్ | 100.94 | 0.12 |
| ముల్లెట్ | 96.74 | 0.12 |
| ఇండియన్ సాల్మన్ | 31.68 | 0.04 |
| సిల్వర్ సిల్లాగో | 29.50 | 0.04 |
| కోబియా | 24.28 | 0.03 |
| మార్లిన్ | 18.29 | 0.02 |
| ఇండియన్ ఇలిషా | 15.90 | 0.02 |
| సీ బాస్ | 12.67 | 0.02 |
| నిడిల్ ఫిష్ | 3.20 | 0.00 |
| మిల్క్ ఫిష్ | 3.20 | 0.00 |
| ఫ్లాట్ నిడిల్ ఫిష్ | 2.63 | 0.00 |
| ఫుసిలైర్ | 1.50 | 0.00 |
| మొత్తం | 30605.87 | 36.49 |
| డిమెర్సల్ ఫిన్ఫిష్ | | |
| జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ | 7552.56 | 9.00 |
| రీఫ్ కాడ్స్ | 4540.91 | 5.41 |
| క్రొకర్స్ | 2777.36 | 3.31 |
| పామ్ఫ్రెట్స్ | 1556.58 | 1.86 |
| స్నాపర్ | 1468.04 | 1.75 |
| లిజర్డ్ ఫిష్ | 1391.94 | 1.66 |
| క్యాట్ ఫిష్ | 1280.58 | 1.53 |
| సోల్ ఫిష్ | 825.23 | 0.98 |
| బుల్స్ ఐ | 743.89 | 0.89 |
| ఎల్ | 311.15 | 0.37 |
| పోనీ ఫిషెస్ | 213.95 | 0.26 |

| | | |
|---|---|---|
| గోట్ ఫిష్ | 203.62 | 0.24 |
| రేస్ | 112.44 | 0.13 |
| పర్చెస్ | 67.19 | 0.08 |
| ఘోల్ | 41.48 | 0.05 |
| మూన్ ఫిష్ | 40.56 | 0.05 |
| బ్లాక్ టిప్ షార్క్ | 27.01 | 0.03 |
| సిల్వర్ బిడ్డీ | 24.80 | 0.03 |
| ప్యారట్ ఫిష్ | 18.67 | 0.02 |
| ఎంపరర్ బ్రీమ్ | 17.91 | 0.02 |
| ఇండియన్ హాలిబట్ | 11.12 | 0.01 |
| స్పైన్ ఫుట్స్ | 7.60 | 0.01 |
| ఫ్లైఫిష్ | 2.00 | 0.00 |
| ఎల్లో ఫిన్ సీ బ్రీమ్ | 1.25 | 0.00 |
| గిటార్ ఫిష్ | 1.00 | 0.00 |
| సికెల్ ఫిష్ | 0.45 | 0.00 |
| బ్యాట్ఫిష్ | 0.43 | 0.00 |

| | | |
|---|---|---|
| మొత్తం | 23239.71 | 27.71 |
| షెల్ఫిష్ | | |
| జలచరాలు | | |
| పెనాయిడ్ రొయ్యలు | 6196.585 | 7.39 |
| జవ్లా | 11.455 | 0.01 |
| సముద్ర పీతలు | 1045.639 | 1.25 |
| బురద పీతలు | 76.05 | 0.09 |
| ఎండ్రకాయ | 9.68 | 0.01 |
| మొత్తం జలచరాలు | 7339.409 | 8.75 |
| మొలస్కాలు | | |
| స్క్విడ్ | 12636.355 | 15.07 |
| నురుగు చేప | 8326.007 | 9.93 |
| ఆక్టోపస్ | 1731.53 | 2.06 |
| మొత్తం మొలస్కాలు | 22693.892 | 27.06 |
| మొత్తం షెల్ఫిష్లు | 30033.301 | 35.81 |
| సంపూర్ణ మొత్తం | 83878.88 | 100.00 |




చిత్రం. 3. సెప్టెంబర్ నాటికి ప్రాంతాలవారీగా దిగుమతైన వివరాలు

## ప్రాంతం వారీగా దిగుమతులు

సెప్టెంబర్ 2018లో, చేపల దిగుమతి గరిష్టంగా వాయువ్య తీరం నుండి నమోదైంది, ఇక్కడ మొత్తం 39,081.80 టన్నులు (మొత్తం పట్టిన వాటిలో 47%) మహారాష్ట్ర, గుజరాత్లో ఎంచుకున్న నౌకాశ్రయాల నుంచి చేపలను పట్టినట్టు నివేదికలో తెలిపారు. మొత్తం పట్టిన వాటిల్లో 33%తో కేరళ, కర్ణాటక, గోవాతో కూడిన నైరుతి తీరం రెండవ స్థానంలో నిలిచింది. ఆగ్నేయ తీరాన ఉన్న తమిళనాడు, ఆంధ్రప్రదేశ్లోని 14 నౌకాశ్రయాల నుంచి 6,715.26 టన్నుల దిగుమతి (8%) నమోదు కాగా, ఈశాన్య తీరంలోని పశ్చిమబెంగాల్, ఒడిషాలలో(చిత్రం.3.) 10,547.11 టన్నుల (13%) చేపలను వేటాడారు. ప్రతి ప్రాంతంలో దిగుమతికి దోహదపడిన ఐదు ప్రధాన మత్స్య రకాలు పట్టిక 3లో ఇవ్వడం జరిగింది.

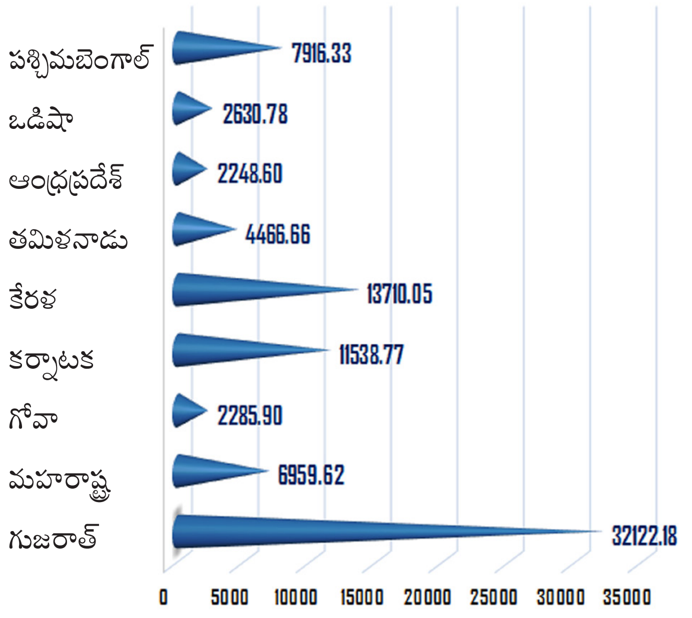
టేబుల్ 3. సెప్టెంబర్ నాటికి ప్రతి ప్రాంతంలో దిగుమతైన ప్రధాన వస్తువులు

| రకం | పరిమాణం టన్నుల్లో | ఈ ప్రాంతంలో దిగుమతైన మొత్తం శాతం % |
|---|---|---|
| నైరుతి | | |
| ఇండియన్ మాకేరెల్ | 5923.60 | 21.51 |
| స్క్విడ్ | 4755.77 | 17.27 |
| జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బీమ్ | 2370.12 | 8.61 |
| రీఫ్ కాడ్ | 2001.34 | 7.27 |
| నురుగు చేప | 1547.16 | 5.62 |
| వాయువ్యం | | |
| స్క్విడ్ | 7096.92 | 18.16 |
| రిబ్బన్ ఫిష్ | 7071.51 | 18.09 |
| నురుగు చేప | 5708.79 | 14.61 |
| జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బీమ్ | 5020.31 | 12.85 |
| రీఫ్ కాడ్ | 2449.38 | 6.27 |
| ఆగ్నేయం | | |
| నురుగు చేప | 850.13 | 12.66 |
| ట్యూనా | 654.88 | 9.75 |
| స్క్విడ్ | 532.97 | 7.94 |
| సముద్ర పీతలు | 362.61 | 5.40 |
| బ్రౌన్ రొయ్యలు | 359.130 | 5.35 |
| ఈశాన్యం | | |
| క్రొకర్ | 1260.21 | 11.95 |
| హిల్సా | 1157.92 | 10.98 |
| మెరైన్ ష్రింప్ (కంకడి) | 902.16 | 8.55 |
| బాంబే డక్ | 699.67 | 6.63 |
| సముద్ర పీతలు | 542.61 | 5.14 |

## రాష్ట్రాల వారీ దిగుబడులు

గుజరాత్ నుంచి సెప్టెంబర్ నాటికి వచ్చిన అధిక మొత్తం 32122.18 టన్నులు, మొత్తం దొరికిన వాటిలో 38% కంటే ఎక్కువ (చిత్రం4) తరువాత 13,718.05 టన్నులతో కేరళ (16%), 11538.77 టన్ను(14%)లతో కర్నాటక వాటాగా ఉంది.

ఈ కాలంలో అన్నింటికంటే తక్కువ సముద్ర చేపల దిగుబడితో కేవలం 2,248.60 టన్నులతో ఆంధ్రప్రదేశ్ చివరిస్థానం నమోదు చేసుకుంది. పశ్చిమ ప్రాంత రాష్ట్రాలు మొత్తం దిగుబడిలో దాదాపు 80% వాటాతో మిగిలిన తూర్పు కోస్తా రాష్ట్రాలు 20% దిగుబడితో ఉన్నాయి. తూర్పు కోస్తా రాష్ట్రాల్లో పశ్చిమబెంగాల్ రాష్ట్రం అత్యధిక దిగుబడిని నమోదు చేసింది.




చిత్రం. 4. 2018 సెప్టెంబర్ నాటికి రాష్ట్రాలవారీగా చేపల దిగుబడులు (టన్నుల్లో)

టేబుల్ 4లో ఒక్కో రాష్ట్రంలో సెప్టెంబర్ నాటికి ఐదు ప్రధాన చేపల రకాలు ఎంత దిగుబడిని ఇచ్చాయో వివరించడం జరిగింది.

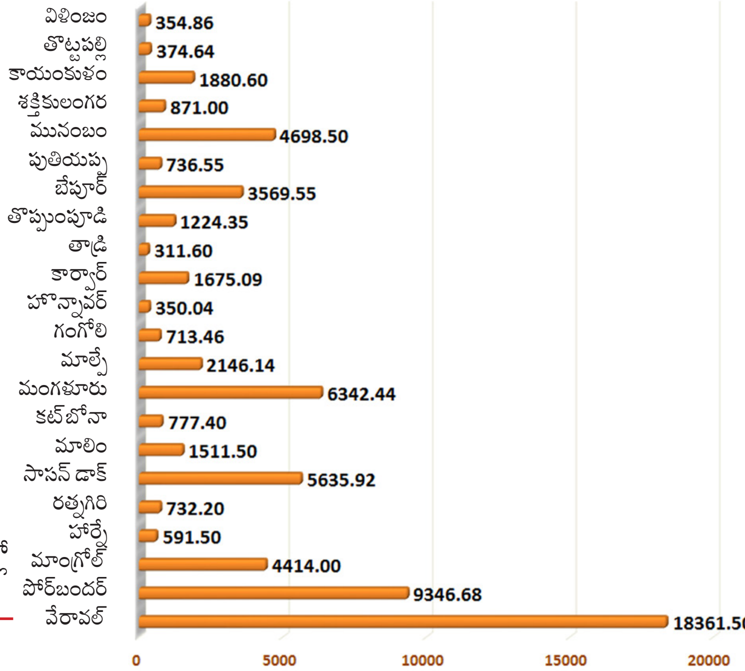
టేబుల్ 4. 2018 సెప్టెంబర్ నాటికి వివిధ రాష్ట్రాల్లో దిగుబడైన ప్రధాన రకాలు

| రకం | పరిమాణం టన్నుల్లో | మొత్తం దిగుబడిలో రాష్ట్ర శాతం% |
|---|---|---|
| కేరళ | | |
| స్క్విడ్ | 3471.18 | 25.32 |
| ఇండియన్ మాకేరెల్ | 2147.14 | 15.66 |
| జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ | 1710.60 | 12.48 |
| స్నాపర్ | 1293.70 | 9.44 |
| నురుగు చేప | 1177.54 | 8.59 |
| కర్నాటక | | |
| ఇండియన్ మాకేరెల్ | 2787.76 | 24.16 |
| రీఫ్ కాడ్ | 1531.64 | 13.27 |
| స్క్విడ్ | 1013.39 | 8.78 |
| లెదర్ జాకెట్ | 872.66 | 7.56 |
| జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ | 659.52 | 5.72 |
| గోవా | | |
| ఇండియన్ మాకేరెల్ | 988.70 | 43.25 |
| రీఫ్ కాడ్ | 418.80 | 18.32 |
| స్క్విడ్ | 271.20 | 11.86 |
| హార్స్ మాకేరెల్ | 128.85 | 5.64 |
| లిటిల్ టన్నీ | 126.90 | 5.55 |
| మహారాష్ట్ర | | |
| స్క్విడ్ | 2189.92 | 31.47 |
| లెదర్ జాకెట్ | 1118.40 | 16.07 |
| జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ | 719.81 | 10.34 |
| హార్స్ మాకేరెల్ | 476.06 | 6.84 |
| సీర్ ఫిష్ | 351.92 | 5.06 |
| గుజరాత్ | | |
| రిబ్బన్ ఫిష్ | 6790.00 | 21.14 |
| నురుగు చేప | 5707.00 | 17.77 |

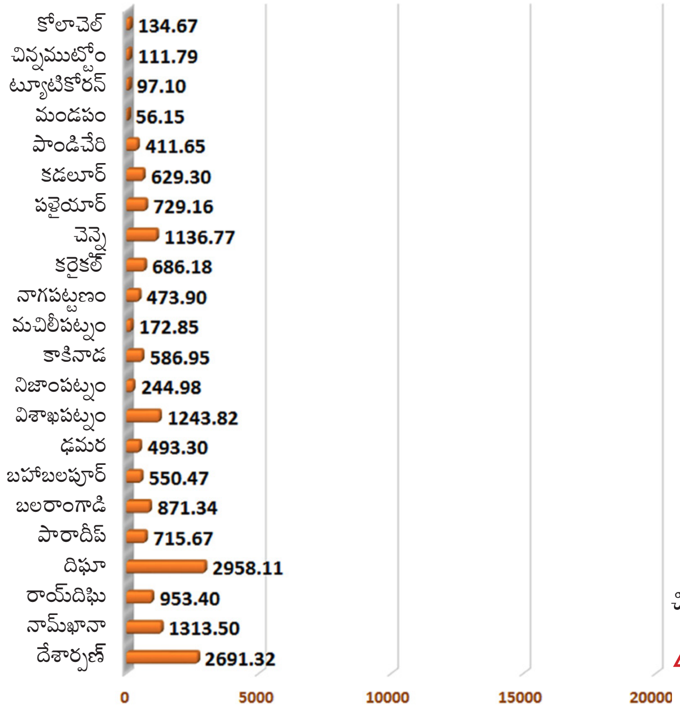
| రకం | పరిమాణం టన్నుల్లో | మొత్తం దిగుబడిలో రాష్ట్ర శాతం% |
|---|---|---|
| స్క్విడ్ | 4907.00 | 15.28 |
| జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ | 4300.50 | 13.39 |
| రీఫ్ కాడ్ | 2236.40 | 6.96 |
| తమిళనాడు | | |
| నురుగు చేప | 787.39 | 17.63 |
| స్క్విడ్ | 467.85 | 10.47 |
| సముద్ర పీతలు | 236.62 | 5.30 |
| ట్యూనా | 232.57 | 5.21 |
| ఇండియన్ ఆయిల్ సార్డిన్ | 173.14 | 3.88 |
| ఆంధ్రప్రదేశ్ | | |
| ట్యూనా | 422.31 | 18.78 |
| బ్రౌన్ రొయ్యలు | 190.21 | 8.46 |
| తెల్ల రొయ్యలు | 181.63 | 8.08 |
| రిబ్బన్ ఫిష్ | 162.10 | 7.21 |
| సముద్ర పీతలు | 125.99 | 5.60 |
| ఒడిశా | | |
| క్రాకర్ | 575.62 | 21.88 |
| సముద్ర రొయ్యలు (కరిక్కాడ్) | 354.40 | 13.47 |
| ట్యూనా | 145.51 | 5.53 |
| సముద్ర పీతలు | 143.11 | 5.44 |
| ఇండియన్ ఆయిల్ సార్డిన్ | 137.48 | 5.23 |
| పశ్చిమ బెంగాల్ | | |
| హిల్సా | 1081.59 | 13.66 |
| క్రాకర్ | 684.58 | 8.65 |
| బాంబే డక్ | 628.11 | 7.93 |
| సముద్ర రొయ్యలు (కరిక్కాడ్) | 547.76 | 6.92 |
| సముద్ర పీతలు | 399.51 | 5.05 |

### నౌకాశ్రయాల- వారీగా దిగుమతి

చిత్రాలు 5,6 ఆయా నెలలో పశ్చిమ తీరం, తూర్పు తీర ఓడ రేవుల్లో నమోదైన చేపల దిగుబడులు సమాచారాన్ని తెలియజేస్తాయి. గుజరాత్లోని వెరవల్ ఓడరేవులో అత్యధికంగా 18,361.50 టన్నులు (22%) దిగుబడి కాగా తరువాతి స్థానంలో పోర్బందర్ ఓడరేవుకు 9346.68 టన్నులతో ఉంది. తూర్పుతీరానికి తోడు దిఘ (శంకర్పూర్) ఓడరేవు 2958.11 టన్నుల అధిక దిగుబడితో మొత్తం దిగుబడిలో 4%గా ఉంది. అతి తక్కువ పరిమాణంతో సముద్ర చేపల దిగుమతిలో తమిళనాడులోని మండపం ఓడరేవు (56.15 టన్నులు) చివరిస్థానంలో ఉంది.




చిత్రం. 5. 2018 సెప్టెంబర్ నాటికి పశ్చిమ తీరంలోని ఓడరేవుల్లో నమోదైన దిగుబడులు (టన్నుల్లో)




చిత్రం. 6. 2018 సెప్టెంబర్ నాటికి తూర్పు తీరంలోని ఓడరేవుల్లో నమోదైన దిగుబడులు (టన్నుల్లో)

### పడవల రాకల మదింపు

2018 సెప్టెంబర్ నాటికి మొత్తం పడవలు 29,333 రాగా అందులో వెరవల్ ఓడరేవుకు అత్యధిక సంఖ్యలో (3708) పడవలు వచ్చినట్టు నమోదైంది. తరువాతి స్థానంలో 3023 పడవలరాకతో పోర్బందర్ ఆక్రమించింది. ఓడరేవుల్లో లంగరు వేసిన చేపలు పట్టే పడవల్లో 80% ట్రాలర్లు కాగా మిగిలినవి పర్సెయనర్స్, గిల్ నెటర్లు, లాంగ్లైనర్లతో పాటు సంప్రదాయ పద్ధతిలో పట్టేవి.

### తారతమ్య విశ్లేషణ

0218 సెప్టెంబర్ సమాచారం అంతకుముందు నెల సమాచారంతో పోలికను పటం5 తెలియజేస్తుంది. అంతకు ముందు నెలతో పోలిస్తే సెప్టెంబర్లో ఆగస్ట్ కంటే 36,000 టన్నుల పెరుగుదల కనిపిస్తున్నది. సెప్టెంబర్లో మొత్తం దిగుబడుల్లో పెలాజిక్ ఫిన్ఫిష్, షెల్ఫిష్ల పరిమాణం మిగిలిన వాటితో పోలిస్తే సమానంగా ఉంది. అయితే పెలాజిక్ ఫిన్ఫిష్ వాటా గత నెల కంటే 7% పెరిగితే షెల్ఫిష్ వాటా 2% తగ్గింది. ఈ కాలంలో స్క్విడ్ రకం చేపలు అన్ని రకాల చేపల కంటే ఎక్కువ వాటా పొందగా జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ బ్రీమ్ నాలుగవ స్థానంతో సరిపెట్టుకుంది. సెప్టెంబర్లో మిగిలిన రాష్ట్రాలతో పోలిస్తే గుజరాత్ ప్రథమస్థానం, కేరళ ద్వితీయ స్థానం పొందాయి. దిగుబడైన చేపల పరిమాణంతో పోలిస్తే వెరవల్ ఓడరేవు అన్నింటికంటే అగ్రభాగాన నిలిచింది. గత నెలతో పోలిస్తే సెప్టెంబర్లో మొత్తం పడవల రాక కూడా చాలా ఎక్కువగా నమోదైంది.

### సంక్షిప్త సమాచారం

2018 సెప్టెంబర్లో భారతదేశంలోని 44 ప్రధాన చేపల రేవుల్లో నమోదైన సముద్ర చేపల సమాచారాన్ని బట్టి 83,878.88 టన్నులు మొత్తం దిగుబడి లభించింది, అందులో పరిమాణం సమానమొత్తంలో పెలాజిక్ ఫిన్ఫిష్, షెల్ఫిష్ల వాటా ఉంది. ఈ నెలలో రకాల వారీగా చేపల దిగుమతిని పరిశీలిస్తే స్క్విడ్ రకం ప్రధానవాటాదారుగా నిలుస్తుంది. సెప్టెంబర్లో మొత్తం నమోదైన దిగుబడిలో 80% పశ్చిమతీరం నుంచి ఉంది. ఈ కాలంలో గుజరాత్ దిగుబడిలో అగ్రస్థానం ఉండగా వెరవల్ ఓడరేవులో ఎక్కువ సంఖ్యలో పడవలు వచ్చాయి.

టేబుల్ 5. సమాచారం పోలికతో విశ్లేషణ

| | 2018 జులై | 2018 ఆగస్ట్ | 2018 సెప్టెంబర్ |
|---|---|---|---|
| మొత్తం లభించింది | 23,957.27 t | 47,118.88 t | 83,878.88 t |
| దొరికిన పెలాజిక్ ఫిన్ఫిష్లు | 11,037.42 t (46%) | 13,585.64 t (29%) | 30,605.87 t (36%) |
| దొరికిన డెమర్సల్ ఫిన్ఫిష్లు | 4,685.39 t (20%) | 15,360.49 t (33%) | 23,239.71 t (28%) |
| దొరికిన షెల్ఫిష్లు | 8,234.45 t (34%) | 18,172.75 t (38%) | 30,033.30 t (36%) |
| నమోదైన అత్యధిక రకాలు | ఇండియన్ మాకేరెల్ (10%) | జపనీస్ థ్రెడ్ ఫిన్ | స్క్విడ్ (15%) |
| | | బ్రీమ్ (16%) | |
| అత్యధిక దిగుబడి వచ్చిన రాష్ట్రం | పశ్చిమబెంగాల్ (45%) | కేరళ (26%) | గుజరాత్ (38%) |
| అత్యధిక దిగుబడి నమోదైన ఓడరేవు | దేశప్రాణ్ (20%) | వెరవల్ (11%) | వెరవల్ (22%) |
| మొత్తం పడవల రాక | 11,564 | 17,296 | 29,333 |

# మత్స్యకార మహిళలకు జీవనాధార అభివృద్ధి శిక్షణ

మత్స్యకార మహిళల జీవనాధారాన్ని మరింతగా అభివృద్ధిపరిచేందుకు వీలుగా వారి నైపుణ్యాన్ని మెరుగుపర్చడం విలువ ఆధారంగా మత్స్య ఉత్పత్తులను సిద్ధం చేయడానికి వీలైన శిక్షణ కార్యక్రమాలను నెట్ఫిష్ నిర్వహిస్తున్నది.

ఈ దిశగా కర్నాటకలోని ఉడిపిలో సెప్టెంబర్ 21న మరొకటి సెప్టెంబర్ 29న సూరత్కల్లో రెండు శిక్షణ కార్యక్రమాలను నిర్వహించింది. ఈ కార్యక్రమాలను ఎన్జీవో సంస్థలైన కేర్స్, మహిళ మొగవీర సంఘ ఫిషర్ ఉమెన్స్ అసోసియేషన్లతో సంయుక్తంగా జరిగాయి.

శ్రీమతి రేగా గోపాల్, రాష్ట్రస్థాయి స్కిల్ డెవలప్మెంట్ ట్రెయినర్ మంగుళూరు ఈ కార్యక్రమానికి మాస్టర్ బ్రెయినర్గా వ్యవహరించారు. ఇందులో 53 మంది మత్స్యకార మహిళలు పాల్గొన్నారు. శ్రీ సతీష్ మాబెన్ కేర్స్ డైరెక్టర్ తొలుత కార్యక్రమానికి స్వాగతం పలికారు. శ్రీ నారాయణ కె.ఎ. రాష్ట్ర సమన్వయకర్త వచ్చినవారికి కార్యక్రమ లక్ష్యాలను వివరించి చేపల నాణ్యత నిర్వహణ, వ్యక్తిగత ఆరోగ్యం గురించి చెప్పారు. వనరుల గురించి వివరించేందుకు వచ్చినవారు చేపల ఉత్పత్తుల విలువను పెంచుకునేందుకు వీలుగా రొయ్యలతో పచ్చళ్లు, ఎండు రొయ్యలతో పచ్చడి, పొడులు, పలు ఉత్పత్తులను తయారుచేసే పద్ధతులు చెప్పారు.

ఇదేవిధమైన "హేండ్స్ ఆన్ ట్రైనింగ్ ప్రోగ్రామ్"ను సెప్టెంబర్ 27,28 తేదీలలో తమిళనాడులోని కరైకల్లో స్వచ్ఛంద సంస్థ ఎఫ్.పి.ఒ.తో కలిసి సంయుక్తంగా నిర్వహించారు. ఈ శిక్షణ కార్యక్రమానికి 30 మంది లబ్ధిదారులు హాజరయ్యారు.

వారిలో చేపల విక్రేతలు, మత్స్యకార మహిళలు, మత్స్య ఆధార కార్యకలాపాల్లో పాల్గొనేవారు ఉన్నారు. శ్రీ ఎం. మురుగనందం అసిస్టెంట్ ప్రొఫెసర్ డాక్టర్ ఎం.జి.ఆర్. ఫిషరీస్ కాలేజ్ అండ్ రీసెర్చ్ ఇనిస్టిట్యూట్ ఫిష్ ప్రాసెసింగ్ టెక్నాలజీ విభాగం అధిపతి రిసోర్స్ పర్సన్గా వ్యవహరించారు. మత్స్య ఉత్పత్తుల అదనపు విలువలను తెలియజెప్పేందుకు వీలైన రీతిలో సైద్ధాంతిక, ఆచరణాత్మక అంశాలను ఈ శిక్షణ కార్యక్రంలో వివరించారు. హాజరైనవారికి ట్రైనింగ్ మాన్యువల్స్ అందజేశారు.

సురత్కల్ శిక్షణ కార్యక్రమంలో ట్రైనర్ ఇస్తున్న ప్రదర్శన

కరైకల్లో అదనపు విలువల శిక్షణ

# చేపల ద్వారా సంభవించే వ్యాధులు: భారతదేశంలో దాని స్థితి

కె.పి.జితేంద్రన్

ఆహారంలోని పరాన్నజీవుల ద్వారా మనుషులకు జంతువులకు వ్యాధులు సంభవిస్తాయి. కలుషితమైన మాంసం, చేపలు, మొక్కలు, నీటివల్ల ఈ వ్యాధులు వస్తాయి. అనేక దేశాల్లో ఆహారం ద్వారా తలెత్తే సమస్య కారణంగా ప్రజారోగ్యం తీవ్ర సమస్యగా మారడమే కాక సామాజిక ఆర్థిక సమస్యలకు కారణమవుతున్నది. జలచర పర్యావరణ వ్యవస్థలో సముద్ర జీవులు, పక్షులు, చేపలు కేంద్రాలుగా ఉండి, కలుషితమైన వాటిని ఆహారంగా తీసుకోవడం ద్వారా మనుషులకు వ్యాధులు సంభవిస్తున్నాయి.

సంప్రదాయకంగా, చేపలలోని పరాన్నజీవుల ద్వారా (క్లోనోర్సిస్, ఒపిర్తోసిస్, మెటోర్సిస్, డిఫిలోబోథోరియం, అనిసాంకస్ తదితరాలు) కలుషితమైన చేపల ఉత్పత్తులను వినియోగించడం వల్ల సంభవిస్తాయి. తక్కువ, మధ్యరకం ఆదాయం గల దేశాల్లోని జనాభా వీటి బారిన పడుతుంది. కానీ భౌతికమైన పరిమితులున్నప్పటికీ పెరిగిన జనాభా అంతర్జాతీయ మార్కెట్ల పెరుగుదల, మెరుగైన రవాణా వ్యవస్థ, జనాభా కదలికల్లో వచ్చిన మార్పులు పెద్ద సంఖ్యలో తరలివెళ్లడం మరింత కారణం.

చేపలు, ఇతర సముద్ర జీవుల్లో ఇటీవల కాలంలో పెరుగుతున్న గైర్డియా, ఎన్సెఫలైటోజూన్, క్రొప్టోస్పోన్డియంలకు కారణం పట్టణీకరణతో పాటు మానవ కార్యకలాపాలు పెరిగాయి. వీటికి ఆ పరిస్థితి రావడానికి కోస్తాతీర జలాల్లో చేరే మురుగునీరు, వ్యవసాయ, బయో మెడికల్ వ్యర్థాలు. సముద్రంలోని వెన్నెముకగల ప్రాణుల ద్వారా విస్తృతంగా పెరిగి మానవ ఆరోగ్యానికి ప్రమాదకరంగా పరిణమించింది. దూరప్రాంతాలకు వలసలు, ఆహారాన్వేషణలో జంతువులు, బతికిన, నిల్వ చేసిన చేపల వ్యాపారం తదితరాల కారణంగా భూగోళం హద్దులు దాటి వ్యాధులు వ్యాప్తిస్తున్నాయి. అక్వాకల్చర్ తీవ్రతరం కావడం, ప్రపంచీకరణ దిశగా సముద్ర ఆహార వ్యాపారం విస్తరించడంతో పర్యావరణంతో పాటు ఆరోగ్య పరిస్థితులు క్షీణిస్తున్నాయి. ఈ పరిస్థితిని అర్థం చేసుకుని సముద్ర జీవుల వల్ల మానవులకు కలుగుతున్న అనారోగ్యకారకమైన మూలాలను సముద్రంలో నివసించే జంతువులు, పరాన్నజీవుల వల్ల వ్యాపించే వ్యాధులను ఎదుర్కొనేందుకు సంసిద్ధం కావాలి. ఆహారం ద్వారా కలిగే వ్యాధుల పట్ల అవగాహన పెంపొందించేందుకు సముద్ర ఆహారం (చేపలు, గుల్ల చేపలు)తో వచ్చే సమస్యల నుంచి ఆహారభద్రతకు కలిగే అడ్డంకుల గురించి ప్రధానంగా భారతదేశంలో ప్రధానంగా ఎగుమతుల గురించి సమాచారం తెలుసుకోవాలి.

## చేపల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులు

భౌగోళికంగా తక్కువ, మధ్య ఆదాయ వర్గాలు నివసించే దేశాల్లో నివసించే ప్రజలకు చేపల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులు 'కేంద్రాలుగా' ఉంటాయి. అవి క్రమంగా హద్దులు దాటి విస్తరించడానికి అంతర్జాతీయ వాణిజ్యం, మెరుగైన రవాణా వ్యవస్థ, భౌగోళికంగా వచ్చిన మార్పులు తదితరాలు మాంసం ద్వారా వ్యాధులు రావడానికి కారణం. అదే చేపల ద్వారా మనదేశంలో వ్యాధులు సంక్రమించడానికి కారణమైంది. చేపలు, గుల్ల చేపల కారణంగా సంక్రమించే వ్యాధులు క్లోనోసియాసిస్, ఒపిస్టోర్సియాసిస్, పారగోనిమియాసిస్, ఎచినోస్టోమియాసిస్, అనిసకియాసిస్, యాంజిస్టాంగ్లియాసిస్ తదితరాలు.

కడుపులో ఆహారం ఉండిపోవడం, బయటి గాయాలతో లేదా గీసుకుపోయిన శరీరం కారణంగా వ్యాధులు సంభవిస్తాయి. కడుపులో ఆహారం ఉండిపోవడమంటే పచ్చి చేప మాంసాన్ని లేదా కలుషితమైన చేపను తినడం, చేపమలంతో కలుషితమైన చేపను తినడం, కడుపులోని నీటి కారణంగా అవయువాలు దెబ్బతింటాయి. గాయపడిన చేపలు, చర్మం గీసుకుపోయినవి, కలుషితమైన నీటిలో ఉన్నవి. జలసంబంధమైన వాతవరణంలో చేపల మూలంగా వచ్చే వ్యాధులను ఈ విధంగా వర్గీకరించారు. (1) చేపల ద్వారా వచ్చే వ్యాధులు: చేపలు/ గుల్ల చేపల్లోకి చేరిన పరాన్నజీవులు కొన్ని దశల్లో అభివృద్ధి చెందుతాయి. (2) గుల్ల కారణంగా వచ్చే వ్యాధులు: పరాన్నజీవులు కొన్ని దశల్లో గుల్లలో అభివృద్ధి చెందుతాయి. (3) కూరగాయలు/ నీటి కారణంగా వ్యాపించేవి: ప్రధానంగా యాంత్రికంగా కలుషితమైన చోట పరాన్నజీవులు వివిధ దశల్లో కూరగాయలపై చేరతాయి

జలచర జంతు ఆరోగ్య మరియు పర్యావరణ విభాగం,ఐ.సి.ఎ.ఆర్– సెంట్రల్ ఇనిస్టిట్యూట్ ఆఫ్ బ్రాకిష్వాటర్ ఆక్వాకల్చర్, చెన్నై– 600 028
తమిళనాడు, భారతదేశం, ఇ–మెయిల్: kpjithendran@ciba.res.in

(కలుపు, చెట్లకాంతం తదితరాలు).

చేపల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులకు సంబంధించి మంచినీటి, ఉప్పునీటి, సముద్ర వాతావరణంలో నివసించే వివిధ రకాలైన జీవులు కారణం. దేశంలోని వివిధ ప్రాంతాలలో జంతువులను ఆశ్రయించే పరాన్నజీవుల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధుల పట్ల పెద్దగా ప్రాధాన్యం లభించడం లేదు. ఆహారభద్రత రోజురోజుకు పెద్ద సమస్యగా మారుతున్నది. ప్రత్యేకించి ఎగుమతుల రంగంలో పెద్ద ఎత్తున చేపల ఉత్పత్తులను గడ్డకట్టే స్థితిలో ఎగుమతి చేస్తున్నారు. చేపల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులకు ఒక ప్రధాన కారణం ఆరోగ్యకరమైన పరిస్థితులు కొరవడడం (పేదరికం, వ్యక్తిగత శుభ్రత పాటించకపోవడం, తీసుకువెళ్లే నీటి కొరత, పచ్చిమాంసం లేదా పాక్షికంగా ఉడికించిన ఆహారం వినియోగించడం) పరాన్నజీవులు ఎదగడానికి అనువైన వాతావరణం మానవ శరీరంలో చేరడానికి జలసంబంధమైన కూరగాయలు వాడకం. భారతదేశంలో ఆహారం ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులు సర్వసాధారణం. ప్రత్యేకించి ఆగ్నేయ, దూరప్రాచ్య దేశాల కంటే చేపల వినియోగం సంప్రదాయ పద్ధతుల్లో వంటచేయడం వడ్డించడం ద్వారా సంక్రమిస్తాయి. అయినప్పటికీ పచ్చి మాంసం తినడం, చేపలను నత్తలను, గుల్లపెంకు గల వాటిని సగం వండడం, కొన్ని జాతుల ప్రజలు వంట చేసేందుకు అనుసరించే పద్ధతులు భిన్నమైనవి. ఎలికపాముల ద్వారా సంభవించే రోగాలను రాకుండా తగ్గించేందుకు పరిశుభ్రమైన తాగునీరు ప్రజలకు అందుబాటులో ఉంచడంతో పాటు ఆరోగ్యకరమైన జీవన పరిస్థితులను నెలకొల్పాలి. దీనికితోడు ప్రజలను చైతన్యపరిచి వారిని చేపలు/ పీతలు ఇతర జలచరాలను వంటచేసే సమయంలో అంతర్భాగం పూర్తిగా ఉడికే విధంగా చూసుకునేట్టు జాగరూకులను చేయాలి. మానవులు వినియోగించే చేపల ఉత్పత్తులు ఇటువంటి పరాన్నజీవులకు ఆశ్రయమైన ఫలితంగా జంతు సంబంధ వ్యాధులు వస్తాయి.

ఈ పరాన్నజీవుల ప్రభావం భవిష్యత్లో పుట్టే చేపలపై పడి ఆసియా ఆక్వాకల్చర్లో ఊహించిన పెరుగుదలతో ముడిపడి ఉండవచ్చు. ఏదేమైనా, మానవ సంక్రమణ సాంక్రమిక రోగ సాపేక్ష ప్రాముఖ్యతలో చెరువు కల్చర్డ్ ఫిష్ వైల్డ్ క్యాచ్ ఫిష్పై భిన్నాభిప్రాయాలు ఉన్నాయి.

మొక్కలు, నీటి వల్ల వచ్చే పరాన్నజీవ వ్యాధులు

మొక్కలు, నీటి వల్ల వచ్చే పరాన్నజీవ వ్యాధులివి: ఫాసియోలోప్సియాసిస్, ఫాసియోలసిస్, సిస్టోసోమియాసిస్, క్రిప్టోస్పోరిడియాసిస్, గైర్డియాసిస్. క్రిప్టోస్పోరిడియమ్ ప్రత్యేకించి నీటి వల్ల వచ్చే వ్యాధి. సముద్రజలాల్లోని వెన్నెముక ప్రాణుల్లో చేరే పరాన్నజీవి ఇది.

చేపలను చేరే పరాన్నజీవులతో వచ్చే వ్యాధులు

చేపలను చేరే పరాన్నజీవుల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులివి: హెటరోఫైసిస్, గ్లాతోస్టోమా, ఎంటమీబా బాలంటిడియమ్, మైక్రోస్పోరిడియమ్ (ఎన్సెఫలిటోజూన్). జలచర జీవులు, పక్షులు ఈ పరాన్నజీవులు ఎదగడానికి ఉపయోగపడి అనేక వ్యాధులు రావడానికి కారణమవుతాయి (గైర్డియా, క్రిప్టోస్పోర్డియమ్, ఎన్సెఫిలోజూన్, ఎంటమోబియా).

ఆహార అలవాట్ల పాత్ర

అనేక ఆసియా దేశాల్లో చేపలు, మాంసాన్ని చేరే పరాన్నజీవులతో వ్యాధులు సంప్రదాయకంగా వంట చేసే పద్ధతుల ఫలితంగా వస్తాయి. దీనికితోడు మంచినీటి, ఉప్పునీరు, వన్యమృగాల మాంసాన్ని

సూపర్ మార్కెట్ ఔట్లెట్లలో తినడానికి సిద్ధంగా ఉన్న చేపలు ఇతర సముద్ర జీవుల ఉత్పత్తులు

సూపర్ మార్కెట్ ఔట్లెట్లలో తినడానికి సిద్ధంగా ఉన్న చేపలు ఇతర సముద్ర జీవుల ఉత్పత్తులు

సూపర్ మార్కెట్ ఔట్లెట్లలో తినడానికి సిద్ధంగా ఉన్న చేపలు ఇతర సముద్ర జీవుల ఉత్పత్తులు

డైనింగ్ టేబుల్పై ముడి లేదా కొద్దిగా వండిన/ ప్రాసెస్ చేసిన 'సుషీ' మరియు ఇతర మాంస ఉత్పత్తులు

సూపర్ మార్కెట్ హోటళ్లలో తినడానికి సిద్ధంగా ఉన్న చేపలు ఇతర సముద్ర జీవుల ఉత్పత్తులు

డైనింగ్ టేబుల్పై ముడి లేదా కొద్దిగా వండిన/ ప్రాసెస్ చేసిన 'సుషి' మరియు ఇతర మాంస ఉత్పత్తులు

సుషి, సుషిమి పేరిట వడ్డించే వంటకాలు చేరిన పరాన్న జీవులతో వ్యాధులు సంక్రమిస్తాయి.

జపాన్ (చిత్రం 1-3) గ్రామీణ ప్రాంతాల్లో. వివిధ ప్రాంతాలకు పర్యాటకుల సంఖ్య పెరగడం వల్ల ఈ వ్యాధులు విస్తరిస్తున్నాయి. పర్యాటకులు, ఈ వ్యాధుల బారినపడిన వారు స్థానికంగా చేసిన వివిధ జాతుల సంప్రదాయ వంటకాలు తినడం వల్ల వ్యాధులు వచ్చాయని వారికి తెలియదు. ప్రపంచవ్యాప్తంగా జపాన్ వంటల్లో ప్రత్యేకమైన సుషి, సుషిమిలను చేపలతో ప్రత్యేకంగా చేస్తారు. జపాన్లో వీటి కోసం ప్రత్యేకమైన రెస్టారెంట్లు కూడా ఉన్నాయి. చేపల కారణంగా సంభవించే వ్యాధులకు ప్రత్యేకించి అనిసాకియాసిస్ వ్యాధికి ఈ వంటకాలే కారణమని అనుమానిస్తున్నారు.

లిగులా ఇన్టెస్టినాలిస్: మంచినీటిలో నివసించే చేప అంతర్భాగంలో ఉండి వ్యాధికారకమవుతుంది. సాధారణంగా రోచ్ (రస్టిలస్) రకం చేపలు, కాచిన (గ్యాస్ట్రోసెయిస్) రకం చేపల వల్ల ఫెడోపిలీడియన్ సెస్టోడస్ లిగుల, సిస్టోఫెలియస్ పరాన్నజీవులు ఈ చేపల అంతర్భాగంలో చేరతాయి. చేపలను తినే పక్షుల పేగుల్లో ఇవి చాలా పెద్దగా ఎదుగుతాయి. చేపల కణజాలం మొత్తాన్ని ఆవరించుకుంటాయి. కొన్నిరకాల క్షీరదాలు, పక్షుల ద్వారా ఎచినోస్టోమస్ పరాన్నజీవి చేరుతుంది. మానవుల ఆహార అలవాట్ల కారణంగా ప్రమాదవశాత్తు ఈ పరాన్నజీవి ఎచినోస్టోమస్ మనల్ని చేరుతుంది. పచ్చిమాంసం సరిగా వండని మాంసం చేపల కారణంగానే ఇది సంభవిస్తుంది.

జలచర జీవుల పాత్ర

జలచర జంతువుల నుంచి మానవులకు సోకే వ్యాధులకు సముద్రం నుంచి లభించే ఆహారాన్ని తీసుకోవడం, కలుషిత ఆహారం తినడం, చెడిపోయిన సముద్ర ఆహారంతో భౌతిక సంబంధం కలిగి ఉండటం వల్ల ఈ పరాన్న జీవులు చేరతాయి. చేపలు, పీతలు, రొయ్యలు, నత్తలు, ఆలిచిప్పల వల్ల ఎలికపాములాంటి పరాన్నజీవులు దాదాపు 50 రకాలు మనుషులకు వ్యాధికారకమవుతున్నాయి.

ఎలికపాముల వల్ల కలిగే నష్ట ఎక్కువ సందర్భాల్లో చాలా స్వల్పం, అయితే కొన్న సమయాల్లో మాత్రం తీవ్రమైన ఆరోగ్య సమస్యలకు కారణమవుతుంది. సముద్ర ఆహారంతో వచ్చే వ్యాధులకు ప్రపంచవ్యాప్తంగా సుదీర్ఘమైన తీరప్రాంతాలుండటం, అధికంగా సముద్ర ఆహారం వినియోగించడం, దానికితోడు రవాణా సదుపాయాల మెరుగుదల, సాంకేతిక పరిజ్ఞానం, ఆహార నిర్వహణ నిరంతరంగా జరుగుతున్నది. తాజా జలచర ఆహారం ప్రపంచమంతటా రవాణా అవుతున్నది. కనుక ఈ పరాన్నజీవుల ద్వారా సంభవించే వ్యాధులు కేవలం కోస్తాతీర ప్రాంత ప్రజలకు మాత్రమే పరిమితం కాలేదు.

మానవులను మొత్తంగా ఈ వ్యాధులు పెద్దగా ఇబ్బంది కలిగించకపోయినప్పటికీ నమోదవుతున్న కేసుల సంఖ్య పెరుగుతూనే ఉంది. తీర ప్రాంత పర్యావరణాన్ని మానవులు విధ్వంసం చేయడం పెరుగుతున్నది. 'సహజ' సముద్ర ఆహారం పేరిట (ఉదాహరణకు సుషి, సుషిమి) జలచరాలతో వంట చేసే సమయం తగ్గడం తదితర కారణాలన్నీ పరాన్నజీవుల బారిన పడేందుకు కారణమవుతున్నది. ఆహారపదార్థాల అంతర్జాతీయ వ్యాపారంలో వచ్చిన మార్పులతో ప్రత్యేకించి చేపలు, నత్తలు తదితరాలు అందులో కొన్ని కలుషితం కావడంతో రోగకారకమైన పదార్థాలు ఒక ప్రాంతంలోని దేశాల నుంచి దూరప్రాంతంలోని దేశాలకు వెళ్లడంతో 'పరిశుభ్ర' ప్రపంచంలో బతికేవారు కూడా రోగాల బారిన పడుతున్నారు.

వలసల పాత్ర

పారాగోనిమియాసిస్ ఆఫ్రికన్ దక్షిణ అమెరికా దేశాలలో స్థానికంగా ఉంది దీనివల్ల సుమారు 300 మిలియన్ల మంది ప్రజలు ప్రమాదంలో ఉన్నారు. ఇక వలసదారుల సంఖ్య పెరిగిపోవడంతో, జపాన్లో 1980 నుంచి ఈ వ్యాధి తిరిగి పుట్టుకొస్తోంది.

వలస జంతువుల పాత్ర

వలస వెళ్లే జంతువులు, పక్షుల కారణంగా ప్రపంచవ్యాప్తంగా వ్యాధులు ఇతర ప్రాంతాలకు చేరతాయి. మనుషులు తరచుగా చేసే విమాన ప్రయాణాలు కూడా అందుకు తోడవుతాయి. నీటికోళ్లు పెద్ద సంఖ్యలో ఇతర ప్రాంతాలకు తరలివెళతాయి. దారిపొడవునా అది తింటూ నీరు తాగుతూ వెళతాయి. నిజానికి అనేక ప్రాంతాల్లో పర్యావరణ రక్షణకు చట్టాలున్నప్పటికీ కొన్నిచోట్ల పారే నీటిని తాగునీటిగా వినియోగించుకుంటాయి.

నియంత్రణకు గల దృక్పథం

స్టోల్ 60 ఏళ్ల క్రితమే "దిస్ వర్మీ వరల్డ్" గురించి రాసినప్పటికీ, మనుషుల పేగుల్లో క్రిముల పెరుగుదల ఎలాంటి మార్పు లేకుండా అలాగే సాగుతున్నది. సర్వసాధారణమైన ఎలికపాముల సమస్యకు పేదరికం, పారిశుద్ధ్య పరిస్థితులు అధ్వాన్నంగా ఉండటం. దీనివల్ల పెరగాల్సిన ఆర్థికాభివృద్ధి మందగిస్తున్నది.

చేపల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులను నియంత్రించడం జటిలమైనది కనుక బహుముఖ ప్రయత్నం తప్పనిసరి. జలసంబంధ పర్యావరణంతో పాటు వ్యాధికారకాల గురించి కూడా తెలుసుకోవాలి.

ఈ పరిస్థితిని నియంత్రించడానికి మాంసం/ చేపల కారణంగా వచ్చే జంతుసంబంధ పరాన్నజీవులను నివారించేందుకు తగిన చర్యలు తీసుకోవాలంటే అందుకు సంబంధించి వ్యాప్తి చెందేందుకు రావడానికి గల పరిజ్ఞానంపై దృష్టి సారించాలి. చేపల ద్వారా

సంక్రమించే వ్యాధులను నియంత్రించడం జటిలమైనది కనుక బహుముఖ ప్రయత్నం
తప్పనిసరి. జలసంబంధ పర్యావరణంతో పాటు వ్యాధికారకాల గురించి కూడా తెలుసుకోవాలి.

చేపల ద్వారా వ్యాధుల వ్యాప్తి చెందకుండా ఉండేందుకు ప్రజలను సమగ్ర ఆరోగ్యదృష్టితో చైతన్యపరచాలి. సరైన విద్య, ఆరోగ్యకరమైన జీవన పరిస్థితులు, తప్పనిసరిగా పరిశుభ్రత పట్ల వ్యక్తిగత శ్రద్ధ, చక్కగా ఉడికిన ఆహారాన్ని భుజించే అలవాటు, తాగేందుకు, స్నానం చేసేందుకు పరిశుభ్రమైన నీటి వాడకం ప్రత్యేకించి చేపలు, నత్తలు, పీతల ప్రాసెసింగ్ పనుల్లో, వ్యాపారాల్లో ఉండేవారు ముఖ్యంగా ఈ అంశాలన్నింటినీ పాటించాలి.

భారతదేశంలో చేపల కారణంగా వచ్చే వ్యాధుల గురించిన సమగ్ర సమాచారం అందుబాటులో లేకపోయినప్పటికీ గత రెండు దశాబ్దాల కాలంగా అనేక గ్రంథాలలో వ్యాధికారకాలకు సంబంధించిన సమాచారం ప్రచురితమైంది. ఈ వ్యాధులకు అవకాశమున్న ప్రాంతాల్లో నివసించే వారు ప్రస్తుత పరిస్థితిని తెలుసుకోవాలి. ఈశాన్య ప్రాంతాల్లోని కొండల్లో (ఎన్ఈహెచ్) నివసించే వారికి వచ్చే ఊపిరితిత్తుల వ్యాధి మినహా మిగిలిన అన్నింటినీ తిరిగి సమీక్షించుకోవాలి. అన్నింటికంటే ముఖ్యమైంది చేపలు, నత్తలు ఆరోగ్యకరమైన వాతావరణంలో ఎలాంటి మురుగు సమస్య లేకుండా చూస్తేనే మత్స్య ఉత్పత్తుల ఆహారభద్రతకు తగిన హామీ ఉంటుంది.

నియంత్రణకు నిరోధానికి వ్యూహాలు

ప్రపంచవ్యాప్తంగా గత కొన్ని దశాబ్దాలుగా భూమి ద్వారా వచ్చే వ్యాధులు తగ్గిపోతుంటే ఆహారం ద్వారా వచ్చే వ్యాధులు పెరుగుతున్నాయి. సాధారణంగా చేపలను ఆహారంగా తీసుకోవడం ద్వారా వచ్చే వ్యాధులను సులువుగా నయం చేసేందుకు జీర్ణాశయ క్రిమిసంహారక మందులు వాడడం ద్వారా అదీ ముందుగా కచ్చితంగా వ్యాధి నిర్ధారణ చేసుకున్న అనంతరం తగ్గించవచ్చు. ఎలికపాములను నియంత్రించే కార్యక్రమం ఈ రోజు చాలా అవసరం. వైద్య సదుపాయాలు అందుబాటులో లేని అతి పేద, నిరుపేద ప్రజలకు అందించేందుకు తగిన సామర్థ్యాన్ని పెంపొందించుకోవాలి.

ప్రపంచవ్యాప్తంగాగతకొన్నిదశాబ్దాలుగాభూమిద్వారావచ్చేవ్యాధులు తగ్గిపోతుంటే ఆహారం ద్వారా వచ్చే వ్యాధులు పెరుగుతున్నాయి.

దేశంలోని కొన్ని ప్రాంతాల్లో జంతు సంబంధ పరాన్నజీవుల ద్వారా వ్యాప్తి చెందే వ్యాధుల తీవ్రత ఉన్నప్పటికీ అంత ప్రాధాన్యం లేకుండా పోయింది. ఆహారభద్రత సమస్య రోజురోజుకు పెరుగుతున్నది. ప్రత్యేకించి ఎగుమతుల విభాగంలో మత్స్య ఉత్పత్తులు ఘనీభూత వస్తువులుగా ఎగుమతి అవుతున్నాయి.

అమెరికా ఫుడ్ అండ్ డ్రగ్ అడ్మినిస్ట్రేషన్ (యుఎస్ఎఫ్డిఎ) సిఫార్సుల ప్రకారం చేపలను ఆహారంగా వినియోగించేందుకు మైనస్ 35 డిగ్రీల సెంటీగ్రేడ్ వద్ద 15 గంటలు లేదా అంతకంటే తక్కువ, మైనస్ 20 డిగ్రీల సెంటీగ్రేడ్ వద్ద 7 రోజుల పాటు నిల్వ చేయవచ్చు. అదేవిధంగా యూరోపియన్ యూనియన్కు చెందిన హజార్డ్ అనాలిసిస్ అండ్ క్రిటికల్ కంట్రోల్ పాయింట్స్ (హెచ్ఎసిసిపి) ప్రకారం చేపల వినియోగం 24 గంటలకు మించి చేయాలంటే ఘనీభవించిన స్థితిలో మైనస్ 20 డిగ్రీల వద్ద ఉంచాలని సిఫార్సు చేసింది.

జలచర ఉత్పత్తులను తినేందుకు వ్యాధులు సోకేందుకు గల ప్రమాదంపై చట్టబద్ధమైన నియమనిబంధనలు లేని, అమలుచేయని దేశాలను ఎంచుకోవడం ఎక్కువ ప్రమాదం. ఉదాహరణకు 1.3 బిలియన్ల జనాభాతో 56 జాతులకు సంబంధించిన ప్రజలున్న చైనాలో జంతుసంబంధ వ్యాధుల నిరోధకం ఒక బృహత్ లక్ష్యం.

ఏది ఏమైనప్పటికీ, సాంక్రమిక వ్యాధుల సర్వే ప్రకారం ఆహార భద్రతను మరింతగా పెంచుకునేందుకు నిర్దిష్టమైన సాంకేతిక పద్ధతులు, వ్యాధికారకాలను కనుగొనే కచ్చితమైన పద్ధతులు అనుసరించాలి. ఉత్పత్తి దశలో, ప్రాసెసింగ్, రవాణా, మార్కెటింగ్ దశల్లో వీటిని పాటించాలి. ప్రజల అనారోగ్యకర ఆహార అలవాట్లు ప్రత్యేకించి కొన్ని జాతులు, బృందాల అలవాట్లను మార్చే ప్రయత్నం జరగాలి.

ముగింపు

రోజురోజుకు మారుతున్న ప్రపంచంలో పరాన్నజీవుల మూలంగా సంభవించే వ్యాధుల వల్ల ఎదురయ్యే జటిల సమస్యలతో పారసిటాలజిస్టులు తలపడుతున్నారు. మారుతున్న మానవ జీవావరణంతో పాటు ప్రపంచవ్యాప్తంగా వాతావరణ పరిస్థితుల్లో మార్పులు ఈ పరాన్నజీవులను ఎదుర్కొనేందుకు తీవ్రంగా ప్రపంచమంతా గొంతు కలుపుతున్నది. దానికితోడు అనేక దేశాల్లో ఆహారం కారణంగా వ్యాప్తి చెందే వ్యాధులు ప్రధానంగా ప్రజారోగ్యానికి పెద్ద సమస్యగా మారింది. ఇది మానవులకే కాక జంతువుల ఆరోగ్యంతో ముడిపడి ఉంది.

రెట్టించిన శక్తితో పరాన్నజీవుల ద్వారా సంక్రమించే వ్యాధులను నియంత్రించాలి. సంప్రదాయకంగా జరిగే జంతువధలు జలచర జంతువులు/ సముద్ర ఆహారం పెరిగిన చేపల ఉత్పత్తికి అనుగుణంగా ఆరోగ్యకరమైన పద్ధతులను అనుసరించి చేపల ఉత్పత్తులను మానవ వినియోగానికి అనువుగా ప్రాసెస్ చేయాలి.

అంతేకాక, జలచర పారాసైటాలజిస్ట్లతో కూడిన జాతీయ నెట్వర్క్ నెలకొల్పడం అవసరం. దేశంలోని వివిధ ప్రాంతాల్లో ఉన్న చేపల మూలాలతో పాటు వాటి ద్వారా వ్యాప్తి చెందే సాంక్రమిక వ్యాధుల గురించి జాతీయ రక్షిత విధానాలను ఏర్పాటు చేయాలి.

చేపల మూలాలను పరిగణనలోకి తీసుకుని ఆహారభద్రత సమస్యలను పరిష్కరించే దిశగా జాతీయ స్థాయిలో రక్షిత విధానాలను నెలకొల్పేదిశగా పరిశోధనలు సాగుతున్నాయి.

# పర్యావరణ పరిరక్షణతో రైతుల రొయ్యల సాగు

రైతు సమావేశం ప్రారంభోత్సవం

వల్సాద్ జిల్లా పంచాయితీ కార్యాలయంలోని రాజీవ్గాంధీ హాల్లో సెప్టెంబర్ 20వ తేదీ వల్సాద్ ప్రాంతీయ ఎంపెడా ఆధ్వర్యంలో రొయ్యల రైతుల సమావేశం జరిగింది. 'పర్యావరణ పరిరక్షణతో రైతుల రొయ్యల సాగు' అనే అంశంపై చర్చించారు. దాదాపు 70 మంది హింగ్రాజ్, కోసంబ, దండికాక్వాడి, పాల్సన, భాగల్, మాల్వన్ గ్రామాల నుంచి పాల్గొన్నవారు రొయ్యల సాగులో ఎదురవుతున్న సమస్యల గురించి చర్చించారు.

స్వాగతోపన్యాసంలో, డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ మారుతి డి ఎలిగార్ మాట్లాడుతూ రొయ్యల నర్సరీల ఏర్పాటు వల్ల రోగాల బారి నుంచి బయటపడవచ్చుని చెప్పారు. భరూచీ రైతులు దాదాపు యాభై నర్సరీలను ఏర్పాటు చేశారు. కట్వార్లోనే 32 నర్సరీలున్నాయి. వీటిలో ఎక్కడా రోగాల సమస్య లేదు. ఉత్పత్తి 10 నుంచి 12 మెట్రిక్ టన్నులుందని ఆయన వివరించారు.

గుజరాత్ ఆక్వాకల్చర్ ఫార్మర్స్ అసోసియేషన్ అధ్యక్షులు శ్రీ నరేంద్ర జె టాండెల్ రైతుల సమావేశాన్ని ప్రారంభిస్తూ రైతులు రోగాల సమస్యలను అధిగమించేందుకు ఎంపెడా అభివృద్ధి చేసిన మేలైన యాజమాన్య పద్ధతులను పాటించమని కోరారు. మంచి ఫలితాలు సాధించేందుకు క్రమశిక్షణ అవసరమని ఆయన చెప్పారు.

వల్సాద్ మత్స్యశాఖ అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ సమీర్ మాట్లాడుతూ గుజరాత్లో మత్స్యశాఖ చేస్తున్న కార్యక్రమాల గురించి వివరించారు. వల్సాద్ అక్వాకల్చర్ ఫార్మర్స్ అసోసియేషన్ అధ్యక్షులు శ్రీభగవాన్భాయ్ రైతుల పర్యావరణ పరిరక్షణతో చేపల పెంపకాన్ని శాస్త్రీయ పద్ధతిలో సాగించాలని హితవు పలికారు.

మెందర్లోని మెసర్స్ అనేవి ఉపాధ్యక్షులు శ్రీసాజీ చాకో మాట్లాడుతూ గుజరాత్లో రొయ్యలసాగు పరిస్థితులు గతంలో ప్రస్తుతం ఎలా ఉన్నాయో చెబుతూ రొయ్యలసాగులో జీవసంబంధ రక్షణ ప్రాధాన్యతను వివరించారు.

సాంకేతిక సమావేశంలో 'హెటరోట్రాపిక్ ఆటో రీసైక్లింగ్ అక్వాకల్చర్ టెక్నాలజీ' (హెచ్ఎఎటి) అనే అంశంపై ఎలిగార్ మాట్లాడుతూ రోగాల సమస్యలను నివారించేందుకు ఎంపెడా–ఆర్జిసిఎలు అభివృద్ధిపరిచాయని, రొయ్యల సాగులో విజయం సాధించేందుకు ఎస్పిఎఫ్ సీడ్ కారణమన్నారు.

వల్సాద్ మత్స్యశాఖ అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ సమీర్ కోస్తా అక్వాకల్చర్ అథారిటీ లైసెన్స్ రొయ్యలసాగులో దాని ప్రాధాన్యత మార్గదర్శకాలు, సిఎఎ లైసెన్స్ దరఖాస్తు తదితరాల గురించి చెప్పి రైతులు ఎలాంటి జాప్యం లేకుండా సిఎఎ లైసెన్సు దరఖాస్తు చేసుకోవాలన్నారు.

అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ రజార్అలీ ఎంపెడా కొత్త పథకాలను వివరించారు. సర్టిఫికేషన్, ప్రాథమిక ఉత్పత్తికి సర్టిఫికేషన్ సాయం, సొసైటీలకు సాయం గురించి చెప్పారు.

రైతులు ఫిష్ ఎక్ఛేంజి పోర్టల్లో తన పేరు నమోదు చేసుకునేందుకు ఎలాంటి పద్ధతులు అనుసరించాలో చెబుతూ దానివల్ల కలిగే ప్రయోజనం లాభాలను వివరించారు. ఎంపెడాతో ఆన్లైన్లో రైతులు నమోదు చేసుకోవడానికి గల ప్రాధాన్యతను చెప్పారు.

ఫీల్డ్ సూపర్వైజర్ శ్రీ భావిన్ ఎం ఘెరావర యాంటీబయాటిక్లు వాడని రొయ్యల పెంపకం కోడ్ గురించి చెప్పి రొయ్యలసాగులో యాంటీబయాటిక్ వాడకం నిషిద్ధమన్నారు.

రైతు సమావేశంలో ఎంపెడా డిప్యూటీ డైరెక్టర్, శ్రీ మారుతి డి. ఎలిగర్ ప్రారంభోపన్యాసం

బరూచ్ జిల్లా నుంచి వచ్చిన రొయ్యలసాగుదారు శ్రీ జయంతి మాట్లాడుతూ ఆనైన్ రొయ్యల నర్సరీలో తన అనుభవాలను పంచుకున్నారు. గత మూడు సంవత్సరాలుగా నిరంతరంగా

రైతు సమావేశంలో ఎంపెడా డిప్యూటీ డైరెక్టర్, శ్రీ మారుతి డి. ఎలిగర్ ప్రారంభోపన్యాసం

రొయ్యలసాగు చేసి అద్భుత విజయం సాధించానన్నారు.

చర్చల సందర్భంగా రైతులు లేవనెత్తిన ప్రశ్నలకు ఎంపెడా అధికారులు వాటిని నివృత్తి చేశారు. రైతుల సమావేశం ముగింపు సందర్భంగా ధన్యవాదాలు తెలియజేస్తూ శ్రీరజాక్అలీ ఎగుమతులకు అనువైన యాంటీబయాటిక్లు వాడని నాణ్యమైన రొయ్యలను ఉత్పత్తి చేస్తున్న గుజరాత్ రైతులకు అభినందనలు తెలియజేశారు.

అదే అంశంపై ఆగస్ట్ 27 నుంచి 31 వరకు వలసాద్ ప్రాంతీయ మండలి ఆధ్వర్యంలో సూరత్ జిల్లా సచిన్లో రైతుల ప్రయోజనం నిమిత్తం సచిన్ కమ్యూనిటీ హాల్లో సమావేశం జరిగింది. తొలిరోజు శిక్షణకు వందమంది రైతులు హాజరయ్యారు.

శిక్షణకు హాజరైనవారి నమోదు పూర్తయ్యాక శ్రీ మారుతి డి. ఎలిగార్ ఆహుతులకు స్వాగతం పలికి శిక్షణ కార్యక్రమాన్ని ప్రారంభించారు. ఈ శిక్షణ శిబిరం నిర్వహించడానికి గల ప్రయోజనాన్ని రొయ్యలసాగు అభివృద్ధికి ఎంపెడా పాత్ర వివరించి శిక్షణకు వచ్చినవారు క్రమం తప్పకుండా హాజరు కావాలని కోరారు.

ప్రారంభోత్సవ కార్యక్రమం అనంతరం, ఎంపెడా అధికారులు వివిధ సాంకేతిక అంశాలపై తరగతులు తీసుకున్నారు. శ్రీ మారుతి డి. ఎలిగార్, శ్రీ భావన్ ఘెరావరలు రొయ్యలసాగు ఎంపెడా పాత్ర, పర్యావరణ రక్షణతో రొయ్యలసాగు, రొయ్యల గుర్తింపు జీవనగమనం చెరువు సంసిద్ధత గురించి చెప్పారు.

ఆగస్ట్ 28న అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ రజాక్ అలీ, జెటిఒ(ఎక్స్యూ) శ్రీ ఎం.ఎ.పాటిల్ స్థలం ఎంపిక, చెరువు నిర్మాణం, సీడ్ ఎంపిక, ప్యాకింగ్, రవాణా, వాతావరణ పరిస్థితులకు అలవాటుపడటం, స్టాకింగ్, నీటి నాణ్యత నిర్వహణ గురించి వివరించారు.

తరువాతి రోజు, సూరత్ జిల్లాలోని చోర్యాసి తాలూకా ఆహు సుల్తానాబాద్ గ్రామంలోని శ్రీ రోహన్భాయ్ పటేల్ రొయ్యలచెరువు చూసేందుకు శిక్షణకు వచ్చినవారు క్షేత్ర సందర్శనకు వెళ్లారు. శ్రీ మారుతి డి ఎలిగార్, శ్రీ రజాక్అలీ నేతృత్వంలో ఈ సందర్శన సాగింది. శిక్షకులకు చెరువు నిర్మాణం, నిర్వహణ, జీవనపరిరక్షణ చర్యలు, మంచి నిర్వహణ పద్ధతులు (జిఎంపిలు) క్షేత్ర పనిముట్లు వినియోగించి వివిధ నీటి నాణ్యత పరిమితులు తెలుసుకోవడం గురించి వివరించారు. ఆ చెరువు యజమాని శ్రీరోహన్భాయ్ తన అనుభవాలను వన్నమెయ్ రొయ్యలసాగు పద్ధతిని శిక్షకులకు తెలియచేశారు.

ఆగస్ట్ 30న భూమి కౌలు విధానం, జిల్లా కలెక్టర్కు లేదా మత్స్య శాఖకు రొయ్యలసాగు నిమిత్తం ప్రభుత్వ భూమి కేటాయించమని దరఖాస్తు పెట్టుకునే పద్ధతి, జీవానుకూల యాంటీబయోటిక్స్ వాడకుండా చేపల పెంపకం, అనంతర నిర్వహణ, మార్కెటింగ్, ఆక్వాకల్చర్లో హెచ్ఎసిసిపిల గురించి ఎంపెడా అధికారులు వివరించారు. మిగిలిన ముఖ్యమైన సాంకేతికాంశాలను చివరిరోజైన ఆగస్ట్ 31న చెప్పారు.

రైతు సమావేశానికి హాజరైనవారు

కార్యక్రమం చివరి రోజైన ఆగస్ట్31న ప్రోగ్రామ్ కోసం జాబితా చేసిన మిగిలిన ముఖ్యమైన సాంకేతిక అంశాలపై, ఎంపెడా అధికారులు తరగతులు నడిపించారు.

శ్రీ మారుతి ఎలిగార్, శ్రీ భావిన్లు రోగాల నిరోధం, నియంత్రణ, ఆక్వాకల్చర్ అథారిటీకి మార్గదర్శకాలు, లైసెన్సు ఎలా దరఖాస్తు చేయాలి, వన్నమె కల్చర్, జీవరక్షణ చర్యలు, ఆక్వాకల్చర్లో మార్పులపై

రైతు సమావేశానికి హాజరైనవారు

సోదాహరణంగా వివరించారు. శిక్షకులకు పరీక్షలు నిర్వహించారు. శిక్షణ కార్యక్రమం విజయవంతంగా ముగించుకున్న 100 మందికి ముగింపు సందర్భంగా సర్టిఫికేట్లు అందచేశారు. శ్రీ భావిన్ ఆహుతులకు స్వాగతం పలికారు.

శ్రీ మారుతి ఎలిగార్ సర్టిఫికేట్లను విజయవంతంగా శిక్షణ పూర్తి చేసుకున్న వారికి ముగింపు సభలో అందచేశారు. శ్రీ భావిన్, శ్రీ ఎం. ఘెరావర వందన సమర్పణ చేశారు.

# ఉత్తర కన్నడలో రొయ్యల రైతులకు శిక్షణ కార్యక్రమాలు

ఉత్తర కన్నడ జిల్లా అంకోలా తాలూకా బెలమబార్, అవెర్సా గ్రామాలకు చెందిన రైతులు నెల వయస్సున్న ఎల్. వన్నామీ సీడ్ రోగాల బారిన పడటంతో ఇబ్బందులకు గురయ్యారు. ఈ రొయ్యల సీడ్ను తమిళనాడు లేదా పాండిచ్చేరిలోని హేచరీస్ నుంచి తెచ్చి ఉండవచ్చు.

ఈ ప్రాంతంలో వచ్చిన రోగాలను ఎదుర్కొనేందుకు 20 మంది రైతులకు మూడు రోజుల శిక్షణ శిబిరం నిర్వహించారు. కర్వార్లోని కర్నాటక యూనివర్శిటీకి చెందిన పోస్టు గ్రాడ్యుయేట్ కేంద్రంలో మెరైన్ బయాలజీలో పనిచేసిన పూర్వ ప్రొఫెసర్ డాక్టర్ వి.ఎస్.నాయక్, అంకోలాలోని రాష్ట్ర మత్స్యశాఖ పరిశోధన, సమాచార కేంద్రం (మెరైన్) విభాగం అసిస్టెంట్ ప్రొఫెసర్ డాక్టర్ డి. చంద్రకాంత్లు ఈ శిబిరాన్ని నిర్వహించారు.

ప్రారంభోపన్యాసంలో డాక్టర్ నాయక్ సహకారం ప్రాధాన్యాన్ని రైతాంగం మధ్య ఈ సహకార మార్పిడితో విజయవంతమైన పంట సాధించవచ్చన్నారు.

అనంతరం, ఆయన రొయ్య శరీర నిర్మాణం, ఇతర రకాలైన పీతలు, పెద్ద రొయ్యలు, సాధారణమైన వాటి గురించి వివరించారు.

డాక్టర్ చంద్రకాంత్ నీటి నాణ్యత నిర్వహణ, ఆహారం, ఆహార నిర్వహణ రొయ్యల చెరువు ఎలా ఉండాలో చెప్పి నీరు, మట్టి, ఆహార నాణ్యతలకు సంబంధించిన అనుభవాలను వారితో పంచుకున్నారు.

క్షేత్ర సందర్శన

డిప్యూటి డైరెక్టర్ శ్రీ విజయకుమార్ ఎరగాల్, జూనియర్ టెక్నికల్ అధికారులు శ్రీ రామర్, శ్రీ శిరోద్కర్లు రొయ్యల చెరువులకు స్థల ఎంపిక, రొయ్యల చెరువుల నిర్మాణం నీటి నియంత్రణ నిర్మాణాత్మకంగా, ఎంపికకు ముందు నిర్వహణ, సీడ్ ఎంపిక, నీటి పరిమితుల వివరం, రొయ్యల ఆరోగ్య నిర్వహణ, ఆక్వాకల్చర్లో యాంటీబయాటిక్ల నిషేధం, పంట నిర్వహణ పద్ధతులను తరగతుల్లో వారు వివరించారు.

క్షేత్ర సందర్శన

రెండోరోజు బాద్ గ్రామంలోని మెసర్స్ వెస్ట్కోస్ట్ ఆక్వాకల్చర్ (ప్రై) లిమిటెడ్కు క్షేత్ర సందర్శన ఏర్పాటు చేశారు. పాల్గొన్నవారికి ఆటోమేటిక్ ఫీడర్ గురించి, పి.లైన్ పాండ్లలో స్లడ్జ్ పంపుల నిర్వహణ, బర్డ్ ఫెన్సింగ్, క్రాబ్ ఫెన్సింగ వంటి జీవరక్షణ చర్యలు, టైర్డిప్, హాండ్వాష్, సీసీటీవీ కెమెరాలు, సోలార్ విద్యుత్ ఉత్పత్తి గురించి తెలియజేశారు.

హొడ్వాడ్ గ్రామానికి చెందిన రైతు శ్రీ దీపక్ నాయక్ ముగింపు కార్యక్రమానికి అతిథిగా హాజరయ్యారు. ఆయన ఎంపెడాతో ఎన్రోల్ చేసుకోవడం వల్ల ఎగుమతులకు గల అవకాశాలను తెలుసుకోవచ్చని యాంటీబయాటిక్స్ వాడటం వల్ల గతంలో అనేక పడవల లోడు తిరస్కరణకు గురైందన్నారు. ఆయన పాల్గొన్నవారికి సర్టిఫికెట్లను ప్రదానం చేసి స్టైఫండ్ అందించారు. జూనియర్ టెక్నికల్ ఆఫీసర్ శ్రీ జి. రామర్ వందన సమర్పణ చేశారు.

మరో మూడు రోజుల శిక్షణ కార్యక్రమం ఉత్తరకన్నడ జిల్లా కుమ్టా తాలూకా హోలనగద్దె గ్రామంలో మెసర్స్ అఘనాశిని ఆర్గానిక్ ఆక్వా ఫార్మర్స్ వెల్ఫేర్ సొసైటి కార్యదర్శి శ్రీ విష్ణు పాట్గర్ వినతి మేరకు జరిగింది. హోలనగద్దె నుంచి 20 మంది రైతులు

తరగతిలో బోధన చేస్తున్న శ్రీ శిరోద్కర్, జెటివో ఎంపెడా

మసూర్ గ్రామస్థులు పాల్గొన్నారు. శ్రీ పాట్గర్ ప్రారంభించిన

తరగతిలో బోధన చేస్తున్న శ్రీ శిరోధ్కర్, జెటివో ఎంపెడా

ఎస్ఆర్డి డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ విజయకుమార్ ఎరగల్, రైతులనుద్దేశించి మాట్లాడుతున్న కర్వర్

రైతులతో డాక్టర్ ఎన్.వి. నాయక్ మాట్లాడుతున్న దృశ్యం

ఈ కార్యక్రమం, సెప్టెంబర్ 18 నుంచి 20 వరకు జరిగింది.
ఎస్ఆర్డి డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ విజయకుమార్ ఎరగల్, రైతులనుద్దేశించి మాట్లాడుతున్న కర్వర్

ప్రారంభ సమావేశంలో శ్రీ పాట్గేర్ మాట్లాడుతూ 90వ దశకంలో టైగర్ రొయ్యలు మాత్రమే ఉప్పునీటిలో పెంచేందుకు అనువైనవని, ఎక్కువ సమస్యలు లేకుండా పంట తీయవచ్చని ఈ రంగం మరిన్ని పెట్టుబడులకు సాక్ష్యంగా నిలిచిందన్నారు. 1995లో తెల్లమచ్చ వైరస్ సోకడంతో చాలామంది రైతులు పెద్ద ఎత్తున నష్టపోయారు. రైతులు పర్యావరణ పరిస్థితిని అర్థం చేసుకుని కేవలం తమ ఆర్థిక లాభాల గురించి కాక చెరువులు నీటివనరులకు అందుబాటును దృష్టిలో పెట్టుకున్నారన్నారు.డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీయరగల్, జూనియర్ టెక్నికల్ ఆఫీసర్ శ్రీ రామర్లు రొయ్యలు చెరువుల ఎంపికకు స్థలాలు, రొయ్యల నీటి నియంత్రణ ఏర్పాటుతో చెరువుల నిర్మాణం, ప్రీ స్టాకింగ్ యాజమాన్యం, సీడ్ల ఎంపిక, నీటి పరిమితులు, రొయ్యల ఆహార నిర్వహణ, ఆక్వాకల్చర్ ఫారంలలో యాంటీబయాటిక్ల రద్దు, పంట నిర్వహణపై తరగతులను నిర్వహించారు. కార్యక్రమంలో రెండోరోజు హార్వాడ్ గ్రామంలోని శ్రీ దీపక్ రొయ్యల చెరువుకు తీసుకువెళ్లి చెరువు నిర్వహణ గురించి వివరించారు.

రైతులతో డాక్టర్ ఎన్.వి. నాయక్ మాట్లాడుతున్న దృశ్యం

శ్రీ దీపక్ నాయక్ విజయవంతమైన రొయ్యల పెంపకందారుగా ఉత్తమ యాజమాన్య పద్ధతులను అనుసరించారు. శిక్షణకు హాజరైనవారి సందేహాలను నివృత్తి చేసి వారితో తన అనుభవాలను పంచుకున్నారు. అనంతరం వారిని హార్వాడ్లోని ఎంపెడా సీబాస్ డిమాన్స్ట్రేషన్ ఫాంకు తీసుకువెళ్లి దాని కార్యకలాపాలను చూపించారు. శ్రీ విష్ణు పాట్గర్ శిక్షణకు హాజరైన వారికి సర్టిఫికేట్లు, స్టయిఫండ్ పంపిణీ చేశారు. శ్రీరామర్ వందన సమర్పణ చేశారు.


## Subscription Order / Renewal Form

Please enroll me / us as a subscriber / renew my existing subscription of the MPEDA Newsletter. The subscription fee of Rs. 1000/- inclusive of GST for one year is enclosed vide local cheque/DD No.......................................................................................
dt......................... drawn in favour of The Secretary, MPEDA', payable at Kochi.
Please send the journal to the following address:

.....................................................................................................................................

.....................................................................................................................................

Tel No.................................................... Fax : .........................................................

E mail ..................................................................................................................................

For details, contact:
The Editior, MPEDA Newsletter, MPEDA House, Panampilly Nagar, Kochi - 682 036
Tel: 2311979, 2321722, Fax: 91-484-2312812. Email : newslet@mpeda.gov.in

# “పర్యావరణ మైత్రితో రొయ్యల సాగు” కు ఎస్సి/ఎస్టి శిక్షణ కార్యక్రమం

బార్బోధన్లో శ్రీ జితూభాయ్కి చెందిన రొయ్యల ఫాం సందర్శనలో శిక్షణ పొందిన వారితో డిప్యటీ డైరెక్టర్ శ్రీ మారుతి డి ఎలిగార్

బార్బోధన్లో శ్రీ జితూభాయ్కి చెందిన రొయ్యల ఫాం సందర్శనలో శిక్షణ పొందిన వారితో డిప్యటీ డైరెక్టర్ శ్రీ మారుతి డి ఎలిగార్

వలసాద్ ప్రాంతీయ మండలి ఐదు రోజుల శిక్షణ శిబిరాన్ని “పర్యావరణ మైత్రితో రొయ్యల సాగు” కార్యక్రమాన్ని సూరత్ జిల్లా ఓల్పాడ్ తాలూకా బార్బోధన్ గ్రామంలో ఆగస్ట్ 20 నుంచి 24 వరకు జిల్లాలోని ఎస్సి/ఎస్టి అభ్యర్థులకు నిర్వహించింది. సూరత్ తీర ప్రాంతంలోని గ్రామాల్లో రొయ్యలసాగును పెంచడమే ఈ శిక్షణ శిబిరం లక్ష్యం. ఇందులో 22 మంది శిక్షణకు హాజరయ్యారు.

అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ రజాక్అలీ శిక్షణ కార్యక్రమాన్ని ప్రారంభించి హాజరైన వారికి స్వాగతం పలికారు. ఈ శిక్షణ శిబిర ఉద్దేశాన్ని, రొయ్యలసాగు అభివృద్ధిలో ఎంపెడా పాత్రను వివరించి శిక్షణకు క్రమం తప్పకుండా హాజరుకావాలని కోరారు. శ్రీ భావిన్, శ్రీ ఎం. ఘెరావర వందన సమర్పణ చేశారు.

ప్రారంభ సమావేశం ముగిశాక, ఎంపెడా అధికారులు వివిధ సాంకేతికాంశాలపై క్లాసులు నిర్వహించారు. శ్రీ రజాక్అలీ, శ్రీ భావిన్లు రొయ్యలసాగు పరిచయం, పర్యావరణ మైత్రితో రొయ్యలసాగులో ఎంపెడా పాత్ర, రొయ్యల గుర్తింపు జీవనగమనం, స్థలం ఎంపిక చెరువు నిర్మాణం గురించి వివరించారు.

రెండోరోజు డిప్యూటీ డైరెక్టర్ శ్రీ మారుతి డి ఎలిగార్, శ్రీ భావిన్లు చెరువు సంసిద్ధం చేయడం, సీడ్ ఎంపిక, ప్యాకింగ్, రవాణా, అనుకూల వాతావరణం, నీటి నాణ్యత నిర్వహణల గురించి ప్రసంగించారు.

ఆగస్ట్ 22న శిక్షణకు హాజరైన వారిని బార్బోధన్ గ్రామంలోని శ్రీ జితూభాయ్ పటేల్ రొయ్యల చెరువుకు క్షేత్రసందర్శనకు తీసుకువెళ్లారు. శ్రీ మారుతి ఎలిగార్, శ్రీ భావిన్లు క్షేత్రసందర్శనకు

నేతృత్వం వహించారు. ఆచరణాత్మక అంశాలైన చెరువు నిర్మాణం, నిర్వహణ, జీవరక్షణ చర్యలు, మంచి నిర్వహణ పద్ధతులు (జిఎంపి) వివిధ రకాల నీటి నాణ్యతకు గల పరిమితుల పరిశీలనకు క్షేత్ర పనిముట్ల వినియోగాలకు శిక్షణకు హాజరైనవారికి తెలియజేశారు. చెరువు యజమాని శ్రీ జితూభాయ్ తన అనుభవాలను వివరించి వన్నామీ రొయ్యల సాగు పద్ధతిని వివరించారు.

తరువాతి రోజు జూనియర్ టెక్నికల్ అధికారి శ్రీ ఎం.ఎ. పాటిల్, శ్రీ భావిన్ భూమి కౌలు విధానం, జిల్లా కలెక్టర్ లేదా మత్స్యశాఖకు ప్రభుత్వ భూమి కేటాయిస్తే రొయ్యల చెరువు అభివృద్ధి చేస్తానని కోరుతూ దరఖాస్తు దాఖలు చేసే పద్ధతి, ఆక్వాకల్చర్లో జీవానుకూల యాంటీబయాటిక్స్కు వ్యతిరేకిస్తూ, పంట సమయం, అనంతరకాల నిర్వహణ, మార్కెటింగ్, ఆక్వాకల్చర్లో హెచ్ఎసిసిపి గురించి తెలియచేశారు.

ఎంపెడా అధికారులు ఇతర ముఖ్యమైన సాంకేతికాంశాల గురించి ఆగస్ట్ 24న శ్రీ మారుతి ఎలిగార్ రోగాల నియంత్రణ నిరోధం, ఆక్వాకల్చర్ అథారిటీ మార్గదర్శకాలు, లైసెన్సు దరఖాస్తు చేయడం ఎలా అనే అంశాలపై ఉపన్యసించారు.

శ్రీ భావిన్ ఎల్. వన్నామీ కల్చర్, జీవరక్షణ చర్యలు, ఆక్వాకల్చర్ను మార్చడం గురించి మాట్లాడారు. శిక్షణకు హాజరైన వారికి పరీక్షలు నిర్వహించారు.

శిక్షణకు హాజరైన 22 మందికి శ్రీ మారుతి ఎలిగార్ విజయవంతంగా

ఎంపెడా అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ రజాక్అలీ ప్రారంభోపన్యాసం చేస్తున్న చిత్రం

శిక్షణ పూర్తి చేసినవారికి సర్టిఫికెట్లను అందచేశారు.

ఎంపెడా అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ రజాక్అలీ ప్రారంభోపన్యాసం చేస్తున్న చిత్రం

## యాంటీబయాటిక్స్ వాడని రొయ్యలపై ఆంధ్రప్రదేశ్లో హేచరీ ఆపరేటర్ల సదస్సు

రొయ్యల పెంపకందార్లకు యాంటీబయాటిక్స్ వాడకం కొత్త. రోగాలను పరీక్షించేందుకు వీటిని వాడతారు. కానీ యాంటీబయాటిక్ అవశేషాలు ఎదిగిన రొయ్యల్లో కనిపించడం తరుచుగా రుజువైంది.

యాంటీబయాటిక్స్ అవశేషాలున్న ఎదిగిన రొయ్యల వల్ల బ్యాక్టీరియాకు నిరోధకశక్తి పెరిగి మరింత తీవ్రరూపంలో వాటి ఆనవాళ్లు కనిపిస్తున్నాయి. దీనివల్ల రోగాల బారిన పడటం పెరిగి క్రమంగా ఎదిగే దశలో యాంటీబయాటిక్స్ వాడకం పెరుగుతున్నది. కాలక్రమంలో హేచరీలలో యాంటీబయాటిక్స్ వాడకంతో పరీక్షలో అవశేషాలు కనిపించడంతో ఎగుమతులు తిరస్కరణకు గురవుతున్నాయి. దాంతో హేచరీలలో వాటిని లేకుండా చేసేందుకు భారతదేశంలోని అన్ని హేచరీలను యాంటీబయాటిక్స్ వాడని స్థాయికి తీసుకురావాలనుకున్నారు.

ఈ లక్ష్యం మనసులో పెట్టుకుని ఎంపెడా "యాంటీబయాటిక్స్ లేకుండా ఆరోగ్యకరమైన రొయ్యల ఉత్పత్తి" కార్యక్రమాన్ని సంయుక్తంగా ఆలిండియా ష్రింప్ హేచరీస్ అసోసియేషన్స్ (ఎఐఎస్హెచ్ఎ), సొసైటి ఫర్ ఆక్వాకల్చర్ ప్రొఫెషనల్స్ (ఎస్ఎపి) చెన్నై, ఒంగోలు, కాకినాడల్లో సెప్టెంబర్ 24, 26, 28 తేదీల్లో నిర్వహించారు.

ప్రస్తుతం 10-20% హేచరీలు యాంటీబయాటిక్స్ వాడకుండా సిఎల్ను ఉత్పత్తి చేస్తున్నాయి. ప్రస్తుత పరిస్థితిలో హేచరీల సాంకేతిక నిపుణులు తమకున్న పరిమిత శాస్త్రీయ అవగాహనతో ఏళ్ల తరబడి తమకున్న హేచరీలు నడిపిన అనుభవాన్ని వినియోగిస్తున్నారు. ఈ సాంకేతిక నిపుణులు ఉత్పత్తి అయిన సిఎల్లు లేదా అమ్ముడుబోయిన వాటిని బట్టి చెల్లిస్తున్నారు. ఈ కార్యక్రమంలో చర్చల సందర్భంగా యాంటీబయాటిక్స్ వాడకాన్ని తగ్గించే హేచరీలను ప్రోత్సహించాలనే సూచనలు వచ్చాయి.

రీసోర్స్పర్సన్సా వచ్చినవారు విభిన్నమైన అంశాలపై సాంకేతిక ప్రదర్శనలు ఇచ్చారు. హేచరీలలో బ్యాక్టీరియా స్థాయిని నియంత్రించడం, సూక్ష్మకంపనలు, రొయ్యల ఆరోగ్యంపై సమతౌల్యం పాటించడం, యాంటీబయాటిక్స్కు ప్రత్యామ్నాయంగా లార్వికల్చర్ ఉత్తమమని, హేచరీలలో రొయ్యల ఆరోగ్యం నిర్వహణ, యాంటీబయాటిక్స్ వాడకాన్ని నిలిపివేసే హేచరీల్లో రొయ్యల పెంపకం కొనసాగించే లక్ష్యంతో ఈ కార్యక్రమం సాగింది.

ఇందులో 237 మంది భాగస్వాములు, హేచరీ ఆపరేటర్లు (సొంతదార్లు/ అద్దెకు తీసుకున్నవారు), హేచరీల సాంకేతిక నైపుణ్యంగలవారు, ప్రముఖ ఫార్మాస్యూటికల్ వ్యక్తులు, ఎస్ఎపి నుంచి, ఎంపెడా నుంచి అధికారులు ఈ కార్యక్రమంలో పాల్గొన్నారు.

# 'రొయ్యల పెంపకంలో బిఎంపిల దత్తత ఆక్వాకల్చర్ మళ్లింపు' శిక్షణ కార్యక్రమం

శిక్షణ శిబిర ప్రారంభ కార్యక్రమం ఎడమ నుంచి కుడికి శ్రీ సీతాంషు ఘోష్, శ్రీ ప్రదీప్ ఖతువ, డాక్టర్ & డి. రాయ్, శ్రీ బిస్వజిత్ ఓఝా

శిక్షణ శిబిర ప్రారంభ కార్యక్రమం ఎడమ నుంచి కుడికి శ్రీ సీతాంషు ఘోష్, శ్రీ ప్రదీప్ ఖతువ, డాక్టర్ & డి. రాయ్, శ్రీ బిస్వజిత్ ఓఝా

మూడు రోజుల శిక్షణ శిబిరం సెప్టెంబర్ 18 నుంచి 20 వరకు పూర్బ మేదినిపూర్ సఫియాబాద్ మీటింగ్ హాల్లో జరిగింది. రైతులను చైతన్యపర్చేందుకు 'ఎడాప్షన్ ఆఫ్ బిఎంపీస్ ఇన్ ష్రింప్ కల్చర్ అండ్ స్పీసిస్ డైవర్సిఫికేషన్ ఇన్ ఆక్వాకల్చర్' అనే అంశం ప్రధానంగా వివరించారు. ఈ శిబిరంలో 20 మంది రైతులు పాల్గొన్నారు.

పూర్బ మేదినిపూర్లో రొయ్యల పెంపకానికి గల అవకాశాలు ప్రస్తుత పరిస్థితి, భవిష్యత్తై ఈ కార్యక్రమంలో చర్చించారు. రొయ్యల చెరువుల సిఎఎ రిజిస్ట్రేషన్, ఎంపెడాలో నమోదు చేసుకోవడం, రొయ్యల జీవసంబంధమైన అంశాలు, చెరువు సిద్ధం చేయడం, సీడ్ ఎంపిక, నీరు, మట్టి నాణ్యత నిర్వహణ, పౌష్టికాహారం, ఆహార నిర్వహణ, బిఎంపిలు ఆరోగ్య నిర్వహణ, ఆక్వా కల్చర్లో యాంటీబయాటిక్స్ వాడకం, ఎన్ఆర్సిపి పర్యవేక్షణ/ నమూనా సేకరణ, రొయ్యల పెంపకంలో జీవరక్షణ, ఎంపెడా పాత్ర/ ఎంపెడా పథకాలు, రొయ్యల సాగులో ధరల సమస్య, సముద్ర ఆహార దిగుమతి పర్యవేక్షణ పథకం, పీతల పెంపకం వైపు మళ్లింపు, సీ బాస్ కల్చర్, ఆల్మేల్ తిలాపియా కల్చర్, ఆక్వా సొసైటీల ఏర్పాటు అంశాలు వివరించారు.

ఎంపెడా, కాంటోయ్, సబ్ రీజనల్ డివిజన్ టెక్నికల్ అధికారి, డాక్టర్ డి. రాయ్ పాల్గొన్న వారికి స్వాగతం పలికి ఈ శిబిర నిర్వహణ ఉద్దేశాన్ని వివరించారు. ప్రముఖ రైతు, సఫియాబాద్ ఫీడ్ డీలర్ శ్రీ ప్రదీప్ ఖతువ శిక్షణకు హాజరైన వారిని ఈ సదవకాశాన్ని వినియోగించుకుని రొయ్యల పెంపకంలో తాజా సమాచారం తెలుసుకుని ఆ పద్ధతులను ఆచరించాలన్నారు. ఎంపెడా ఈ కార్యక్రమాన్ని సఫియాబాద్లో నిర్వహిస్తున్నందుకు అభినందనలు తెలియచేశారు. పూర్బ

మేదినిపూర్ ఎన్ఎసిఎస్ఎ ఫీల్డ్ మేనేజర్ శ్రీ బిస్వజిత్ ఒఝా రొయ్యల పెంపకాన్ని క్లస్టర్ల ప్రాతిపదికన నిర్వహించడం మంచిదని సలహా

పాల్గొన్న వారి చిత్రం

చెప్పారు. ఆక్వా సొసైటీల ఏర్పాటు వల్ల మంచి నిర్వహణతో పాటు విజయవంతంగా సాగు చేయవచ్చన్నారు.

ప్రముఖ రైతు శ్రీ సీతాంషు ఘోష్ మాట్లాడుతూ రొయ్యల పెంపకంలో అధునాతన శాస్త్రీయ వైఖరులు తెలుసుకుని సాగు చేసేందుకు ఈ శిక్షణ కార్యక్రమం ఎంతగానో ఉపయోగపడుతుందన్నారు.

డాక్టర్ రాయ్ తన ఉపన్యాసంలో పూర్బ మేదినిపూర్ జిల్లాలో రొయ్యల పెంపకం పరిస్థితి, ఎంపెడా పాత్ర, పథకాలు, ఎంపెడాతో సిఎఎ రిజిస్ట్రేషన్, రొయ్యల జీవావరణ అంశాలు,

పాల్గొన్న వారి చిత్రం

చెరువు సిద్ధం చేయడం, సీడ్ ఎంపిక, పౌష్టికాహారం, ఆహార నిర్వహణ, బిఎంపి, ఆరోగ్య నిర్వహణ, రొయ్యలసాగులో రోగాల నిర్వహణ, ఆక్వాకల్చర్లో యాంటీబయాటిక్స్ వాడకాన్ని వ్యతిరేకించడం, రొయ్యలసాగులో జీవరక్షణ చర్యలు, కలుషితాల శుద్ధి పద్ధతుల ప్రాధాన్యం, ఎన్ఆర్సిపి పర్యవేక్షణ, నమూనా సేకరణ, ఆక్వాకల్చర్ను ఇతర జాతుల వైపు మళ్లింపు తదితర సాంకేతికాంశాలను ప్రస్తావించారు.

ఎన్ఎసిఎస్ఎ ఫీల్డ్ మేనేజర్ శ్రీ బిస్వజిత్ ఒఝా ఆక్వా సొసైటీల ఏర్పాటు, క్లస్టర్ల ప్రాతిపదిక రొయ్యలసాగు ప్రయోజనాలు, రొయ్యలసాగులో బిఎంపిలు అనే అంశాలపై మాట్లాడారు.

రొయ్యల ధరలు సముద్ర ఆహార దిగుమతుల పర్యవేక్షణ పథకం గురించి వివరిస్తూ ఈయు ఆదేశాలు, యాంటీబయాటిక్స్ అవశేషాల నమూనాల పరిశీలన, విదేశీ వినియోగదారులను దృష్టిలో పెట్టుకుని రైతులు నాణ్యత ప్రమాణాల పట్ల మరింత జాగరూకతతో వ్యవహరించాలన్నారు.

ఆయన రైతులు బిఎంపిలను వాడటం ద్వారా రోగాల బారిన పడని రొయ్యల ఉత్పత్తి, రసాయనాలు, యాంటీబయాటిక్స్ వినియోగాన్ని తగ్గించాలని కోరారు.

ముగింపు సమావేశానికి ధోబాబారియా అంచల్ పంచాయితీ సమితి ప్రధాన్ కుమారి దెబశ్రీసాహు, ఫీడ్ డీలర్ ప్రముఖ రైతు శ్రీ ప్రదీప్ ఖతువ, డాక్టర్ రాయ్, శ్రీ బిస్వజిత్ ఒఝా పాల్గొన్నారు. డాక్టర్ రాయ్ వందన సమర్పణ చేశారు. అంతకుముందు శిక్షణలో పాల్గొన్నవారికి 20 మందికి సర్టిఫికెట్లు, స్టయిఫండ్ అందచేశారు.

# నిలకడైన ఆక్వాకల్చర్కు బిఎంపిలపై శిక్షణ కార్యక్రమం

తూర్పుగోదావరి జిల్లా గుండిపూడి గ్రామంలో సెప్టెంబర్ 25 నుంచి 27 వరకు మూడు రోజుల పాటు ఎంపెడా భీమవరం సబ్ రీజనల్ డివిజన్ ఆధ్వర్యంలో మెరుగైన యాజమాన్య పద్ధతులపై (బిఎంపి) శిక్షణ కార్యక్రమం జరిగింది.

గుండిపూడి ప్రముఖ రైతు శ్రీ సద్గురుమూర్తి ప్రారంభించిన కార్యక్రమానికి 25మంది శిక్షణకు హాజరయ్యారు. ఎంపెడా జూనియర్ టెక్నికల్ అధికారి శ్రీ కె. రామాంజనేయులు బిఎంపిలు, పథకాలు, ఎంపెడా అందిస్తున్న సేవలు, రొయ్యల సాగులో యాంటీబయాటిక్స్ సమస్యలు, ఫాం నమోదు, ఫిష్ ఎక్ఛేంజ్ పోర్టల్ గురించి చెప్పారు.

ఎన్ఎసిఎస్ఎ ఫీల్డ్ మేనేజర్ శ్రీ లక్ష్మీనారయణ ఆక్వా సొసైటీల ఏర్పాటు వాటి ప్రయోజనాల గురించి వివరించారు.

చివరిరోజు అమలాపురం మత్స్య శాఖ అసిస్టెంట్ డైరెక్టర్ శ్రీ ఆనందరావు మత్స్యశాఖ పథకాలు, ఫాం నమోదు గురించి చెప్పారు. శిక్షణకు హాజరైన వారికి సర్టిఫికెట్లు, ఫాం నమోదుకార్డు, స్టయిఫండ్ అందచేశారు.

ముగింపులో శిక్షణలో పాల్గొన్నవారు ఎంపెడా అధికారులతో బృందచర్చల్లో పాల్గొన్నారు.

న్యూస్ విభాగం

# ప్రపంచంలోనే అతి పెద్ద 'ఓడ'

చైనాలో నిర్మితమవుతున్న ఆక్వాకల్చర్ ఓడ ప్రపంచంలోనే అతిపెద్దది. అది 2020కి పూర్తవుతుంది. సాల్మన్ చేప ఆకారంలో రూపుదిద్దుకుంటున్న ఈ ఓడ చేపల సాగు కార్యకలపాలు విస్తరణకు సిద్ధమవుతున్నది. హాన్ఫాం పేరుతో పిలిచే ఈ ఓడను ఎన్ఎస్కె షిప్ డిజైన్, నోర్డ్లాక్ యజమానులు సంయుక్తంగా రూపొందించారు. ఒక్క హాన్ఫాం 10,000 టన్నుల సాల్మన్ చేపలను నిల్వ చేయగల సామర్థ్యం ఉంది. అంటే రెండు మిలియన్లకు పైగా చేపలతో సమానం. పది మీటర్ల ఎత్తు వరకు అలలు ఎగిసిపడినప్పటికీ తట్టుకునేందుకు వీలైన సదుపాయాలు ఇందులో ఉన్నాయి. వాతావరణం బాగాలేని సమయాల్లో ఓడను నాలుగు మీటర్ల ఎత్తు పెంచే వీలుంది. సముద్ర మట్టానికి పదిమీటర్ల దిగువన విస్తరించి స్టీల్ ఫ్రేమ్తో నిర్మితమైన ఆరు

"పంజరాలు" ఒక్కొక్కటి 50 మీటర్ల పొడవు, 50 మీటర్ల వెడల్పుతో ఆక్వాకల్చర్ వలలతో 60 మీటర్ల లోతుకు వెళ్లగలవు. హాన్ఫాంలో ఏడుగురు సిబ్బంది 1000 టన్నుల సామర్థ్యం ఉన్న ఆహార నిల్వలతో ఓడ ముందు భాగంలోని జనరేటర్లతో విద్యుత్ సరఫరా చేసే విధంగా రూపొందుతున్నది.

మత్స్య పరిశ్రమలో నిలకడైన విప్లవం తీసుకువస్తుందని ఆశిస్తున్నారు. హాన్ఫాం 431 మీటర్ల పొడవుతో 54 మీటర్ల బీమ్తో నార్వేతీర జలాల్లో లంగరు వేసి ఉంది. సముద్రపు ఒడ్డున చమురు పరిశ్రమలో వినియోగించే పద్ధతిలో లంగరు వేసే సౌలభ్యం ఉంది. ఈ రంగంలో నార్వే ప్రపంచంలో అగ్రస్థానంలో ఉంది. సముద్రంలో ఎలాంటి ఆటుపోట్లను తట్టుకునేందుకైనా అనువైన రీతిలో ఉండేవిధంగా రూపశిల్పులు పనిచేస్తున్నారు.

www.maritimejournal.com

న్యూస్ స్పెక్ట్రమ్

# ఐఎన్‌ఎఫ్‌ఎఎఆర్ ప్రాజెక్ట్ ఆధ్వర్యంలో ప్రాగ్మటైజేషన్ శిక్షణ శిబిరం

యువ వృత్తి నిపుణుల కోసం "ప్రాగ్మటైజేషన్" ఆఫ్ ఎస్ఒపీస్ ఆఫ్ ఐఎన్‌ఎఫ్‌ఎఎఆర్ ప్రాజెక్ట్" "ఎసెస్మెంట్ ఆఫ్ యాంటీమైక్రోబియల్ రెసిస్టెన్స్ ఇన్ మైక్రోఆర్గాజమ్స్ అసోసియేటెడ్ విత్ ఫిషరీస్ అండ్ ఆక్వాకల్చర్ ఇన్ ఇండియా"ను కోచిలోని ఐసిఎఆర్– సెంట్రల్ ఇనిస్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఫిషరీస్ టెక్నాలజీకి చెందిన మైక్రోబయాలజీ, ఫెర్మంటేషన్ అండ్ బయోటెక్నాలజీ విభాగం అక్టోబర్ 22 నుంచి 31వరకు నిర్వహించింది. ఈ శిక్షణ కార్యక్రమాన్ని కోచి ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టి డైరెక్టర్ డాక్టర్ సి.ఎస్. రవిశంకర్ ప్రారంభించారు.

ఆక్వాకల్చర్ అభివృద్ధిలో మైక్రో ఆర్గానిజమ్స్ వైఖరిపై ఎఎంఆర్ చేసిన మదింపుకున్న ప్రాముఖ్యతను వివరించారు. మత్స్య రంగంలో ఎఎంఆర్– మైక్రోఆర్గానిజమ్స్కు సంబంధించిన సమగ్ర సమాచారం అందుబాటులో లేదని ఈ దిశగా నమ్మకమైన సమాచారాన్ని తయారు చేయగలమనే ఆశావహ దృక్పథంతో ఉన్నామన్నారు. కోర్స్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ ఎం.ఎం. ప్రసాద్ స్వాగతోపన్యాసం చేశారు. ఇన్ఫ్రా ప్రాజెక్ట్ ప్రిన్సిపల్ సైంటిస్ట్ డాక్టర్ జి.కె. శివరామన్ వందన సమర్పణ చేశారు. ఈ శిక్షణ కార్యక్రమాన్ని డాక్టర్ వి. మురుగదాస్ సిఒపిఐ సమన్వయపరిచారు. ఈ కార్యక్రమంలో ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్ఈ,

కార్యక్రమంలో ఫ్యాకల్టీ పాల్గొనేవారు

సిఎంఎఫ్ఆర్ఐ, డిసిఎఫ్ఆర్, సిఐఎఫ్టి, ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్ & ఎ నుంచి సిఒ–పిఐ, ఒక శాస్త్రవేత్త పాల్గొన్నారు. ఈ కార్యక్రమ సందర్భంగా ఉపన్యాసాలతో పాటు త్రిసూర్కు క్షేత్రసందర్శన ఏర్పాటు చేశారు. శిక్షణకు హాజరైనారు. నమూనా పద్ధతుల్లో ఏకత్వం గురించి తెలుసుకునేందుకు ఉపయోగపడింది. ది ఐసోలేషన్, క్యారెక్టరైజేషన్, ఫినోటైపిక్ అండ్ మాలిక్యులర్ ఐడెంటిఫికేషన్ ఆఫ్ టార్గెట్ ఆర్గానిజమ్స్ ఆఫ్ ది ప్రాజెక్ట్ ఈకోలి, వైబ్రో పారహీమోలిటికస్, స్టెఫిలోకోక్కస్ఆరాస్లను వివరంగా తెలియజేశారు. ఈ కార్యక్రమంలో అనుభవపూర్వకమైన వివరణతో పాటు పరీక్షల పద్ధతి, పాల్గొన్నవారు గ్రహించిన అంశాలు, సూచనలు పరిగణించారు. అక్టోబర్ 31న జరిగిన ముగింపు సభలో డైరెక్టర్ సి.ఎస్. రవిశంకర్ కొత్త అంశాలు తెలుసుకోవడం పట్ల పాల్గొన్నవారు చూపిన ఆసక్తిని ప్రశంసించారు. ఇన్ఫార్ అమలు చేస్తున్న క్షేత్రస్థాయిలో, పరిశోధనాశాలల్లో సంపాదించిన సరికొత్త సాంకేతిక పరిజ్ఞానాన్ని వినియోగించాలని ఆయన కోరారు.

తొలుత కోర్సు డైరెక్టర్ ఎం.ఎం ప్రసాద్ శిక్షణలోని ముఖ్యమైన అంశాలను ఆచరణాత్మక జాతీయ నెట్వర్క్ ప్రాజెక్ట్గా ఉందన్నారు. డాక్టర్ రవిశంకర్ పాల్గొన్నవారికి సర్టిఫికెట్లు ప్రదానం చేశారు. డాక్టర్ శివరామన్ కార్యక్రమానికి వందన సమర్పణ చేశారు.

# ఎర్త్సైన్సెన్ మంత్రిత్వ శాఖతో చెన్నైలో ఐసిఏఆర్- సిఐబిఏ ఒప్పందపై సంతకాలు

ఐసిఏఆర్– సిఐబిఏ దేశంలో ఆక్వాకల్చర్ పద్ధతులను ప్రోత్సహించేందుకు అవసరమైన సాంకేతిక సహకారం అందించేందుకు ఈఎస్ఎస్ఓ– ఎన్ఐఓటి మంత్రిత్వ శాఖతో ఒప్పందం కుదుర్చుకుంది. ఎర్త్సైన్స్ మంత్రిత్వశాఖ కార్యదర్శి, ఎర్త్సిస్టమ్ సైన్స్ ఆర్గనైజేషన్ చైర్మన్ డాక్టర్ మాదవన్, జాయింట్ సెక్రటరీ ఎంఓఈఎస్ల సమక్షంలో సిఐబిఏ డైరెక్టర్ డాక్టర్ కె.కె. విజయన్, ఎన్ఐఓటి డైరెక్టర్ డాక్టర్ ఎం.ఏ. ఆత్మానంద్లు చెన్నైలోని ఎన్ఐఓటి క్యాంపస్లో ఒప్పందంపై సెప్టెంబర్ 25న సంతకాలు చేశారు. ఈ ఒప్పందం 'భవిష్యత్ కోసం సముద్రాలను సాగుచేద్దాం" అనే లక్ష్యంతో భారత నీలి ఆర్థిక వ్యవస్థను ప్రోత్సహించేందుకు అవసరమైన మార్గనిర్దేశం చేస్తుంది. ఎన్ఐఓటి భాగస్వామ్యం ఫిన్ఫిష్ పంజరాల తయారీలో వారికున్న ఇంజనీరింగ్ నైపుణ్యం, సిఐబిఏకు హేచరీల సాంకేతికతలో, సాగు, వివిధ జాతుల ఫిన్ఫిష్ రకాల ఆహార జీవసాంకేతిక. 5 మీటర్ల నుంచి 100 మీటర్ల లోతు వరకు వెళ్లగల సామర్థ్యం ఉపయోగపడుతుంది. భారత ఈఈజడ్లను కేవలం 1% వినియోగించుకున్నా 5ఎంఎంటి సముద్ర చేపల ఉత్పత్తిని సాధించవచ్చు. ఒక్కసారి సంస్థాగతంగా, ప్రైవేట్ భాగస్వామ్యంతో కౌలు పద్ధతి, నిర్దిష్టమైన స్థలంలో కేజ్ కల్చర్ను ఏర్పరచడం జరగాలి. ఈ చొరవతో భారతదేశంలోని కోస్తాతీరంలో చేపల ఉత్పత్తి పెరగడంతో పాటు ఉపాధి కల్పనతో ఆదాయం లభిస్తుంది.

ఐసీఏఆర్– సీఐబీఏ

# ఉప్పునీటిలో పాల చేప సాగు విజయవంతం

పాల చేప సాగు

ఐసిఎఆర్– సిఐబిఎలు ద్విముఖ వ్యూహంతో విజయవంతంగా పాలచేప నర్సరీలు, సాగును నిర్వర్తించి గిరిజన కుటుంబాల ప్రయోజనానికి బాటలు వేశాయి. సిఐబిఎ సహకారంతో గిరిజన సబ్ప్లాన్ కింద వారి జీవనోపాధి కోసం ఉప్పునీటిలో పాలచేపల నర్సరీ, పాల చేపల పెంపకం ఆర్థికంగా మనోజ్ఞమైన ఫలితాలనిచ్చింది. చెరువులో 0.5 గ్రాముల పాలచేపపిల్లను వదిలితే 43 రోజుల్లో 12 గ్రాముల బరువు పెరగడమే కాక 70% బతుకుతున్నాయి. వీటిని పులికాల్ సరస్సు ప్రాంతంలో 2.5 మీటర్ల లోతు, 400 మీటర్ల పొడవుతో ఏర్పాటు చేసిన కయ్యల్లో ఈ పాలచేప పిల్లలను వదిలి వాటికి ఆహారం అందించాలి. ఆహారం మెల్లగా నీటిలో మునిగేలా ఉండాలి. వాటి బరువు రోజు 2–3% శాతం పెరగాలి. 55 రోజుల తరువాత చూస్తే చేప సగటున 125–180 గ్రాములుంటుంది. 70% బతుకుతాయి.

పాలచేపలు 60 కిలోల ఉత్పత్తి సాగు చేయాలి. ఉత్పత్తి వ్యయం కిలోకు 60 రూపాయలుంటుంది. ఆ చేపలను కిలో 120 రూపాయలు పలుకుతాయి. నికరలాభం 40 రూపాయలు అంటే 1:25 నిష్పత్తిలో ఉంటుంది. ఈ సమాచారాన్ని బట్టి పాలచేప సాగును ఆరుబయలు నీటిలో చేయడం సాధ్యమే, ఆర్థికంగా, పర్యావరణ పరంగా ఉపయోగమే. గిరిజన కుటుంబాలకు, నీటికి సమీపంలో ఉండే వివిధ తెగల ప్రజలకు నిలకడైన ఆదాయాన్ని అందిస్తుంది.

తమిళనాడులోని తిరువళ్లూరు జిల్లా కరవంతురై గ్రామంలో అక్టోబరు 23న పాలచేప సాగు ఉత్సవం జరిగింది. 100 మంది పాల్గొన్నారు. గ్రామ పంచాయతీ అధ్యక్షుడు, చేపల, రొయ్యల సాగుదార్లు, గిరిజన కుటుంబాలు, తీరప్రాంత కుటుంబాలకు సహకారం అందించేందుకు వారి ఆర్థిక స్థితిని మెరుగుపరిచేందుకు కార్పొరేట్ రెస్పాన్సిబిలిటీ (సిఎస్ఆర్) పథకం కింద సిఐబిఎ భాగస్వాములుగా ఉన్న చెన్నై పెట్రో కెమికల్స్ లిమిటెడ్ అధికారులు, బ్యాంక్ ఆఫ్ ఇండియా (బిఒఐ) అధికారులు ఈ కార్యక్రమానికి హాజరయ్యారు. సిఐబిఎ ఈ జీవనతోడ్పాటు పథకంలో భాగం పంచుకుంది. శాస్త్రవేత్తలు, సాంకేతిక అధికారులు డాక్టర్ సి.పి. బాలసుబ్రమణ్యన్, డాక్టర్ బి. శాంతి, డాక్టర్ ఎం. కైలాసం, డాక్టర్ పి. మహాలక్ష్మి, డాక్టర్ సి.వి. సాయిరామ్, పాఠశాల ఉపాధ్యాయులు, పిల్లలు, గిరిజన లబ్ధిదారులు ఈ కార్యక్రమానికి హాజరయ్యారు.

గిరిజన లబ్ధిదారులు సిఐబిఎకు ధన్యవాదాలు తెలియజేస్తూ తమ జీవనానికి ప్రత్యామ్నాయ ఆదాయవనరు చూపించినందుకు కృతజ్ఞతలు తెలియజేశారు. సిఐబిఎ శాస్త్రవేత్తల బృందంతో పాటు ప్రిన్సిపల్ సైంటిస్ట్ డాక్టర్ బి. శాంతి ఈ మొత్తం కార్యక్రమాన్ని సమన్వయపరిచారు.

– ఐసీఏఆర్– సీఐబీఏ

# సోలార్ హైబ్రిడ్ డ్రయర్ను విజయవంతంగా నెలకొల్పిన పారిశ్రామికవేత్త

చేపలను ఆరోగ్యవంతంగా ఎండబెట్టేందుకు ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టి విభిన్న నమూనాలు, సామర్థ్యాలతో కూడిన సోలార్ డ్రయర్లను అభివృద్ధిపరిచింది. సిఐఎఫ్టి– హైబ్రీడ్ తరహాలో సోలార్ డ్రయర్లు ఎల్పిజి, బయోమాస్ లేదా విద్యుత్ను ప్రత్యామ్నాయంగా వినియోగించి అననూకూలమైన వాతావరణ పరిస్థితుల్లో కూడా చేపలను ఆరోగ్యవంతంగా నిరంతరంగా ఎండబెట్టవచ్చు. ఈ హైబ్రీడ్ సోలార్ డ్రయర్ల సామర్త్యం 6 నుంచి 110 ఎం2 ఉంటుంది. అదేవిధంగా చేపలు ఎండబెట్టేందుకు 10 కిలోల నుంచి 500 కిలోల వరకు వివిధ పరిమాణాల్లో ఉండేవాటిని సిఐఎఫ్టి అభివృద్ధి పరిచింది. ఇవి పర్యావరణమిత్రులే కాక విద్యుత్ను సమర్థంగా వినియోగించే హైబ్రీడ్ సోలార్ డ్రయర్లు మత్స్యకారులు కొత్తగా ఎండుచేపల వ్యాపారంలో అడుగుపెట్టడానికి తగిన ప్రోత్సహామిస్తాయి.

ఎర్నాకులం జిల్లా కుంబలంగికి చెందిన శ్రీ మార్టిన్ అక్టోబర్ 24, 25వ తేదీలలో చేపలను ఎండబెట్టడం, ప్రీ ప్రాసెసింగ్పై జరిగిన శిక్షణకు హాజరయ్యారు. సోలార్ డ్రయింగ్ టెక్నాలజీలో పరిజ్ఞానం సంపాదించుకుని శిక్షణ సమయంలో ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టిల ప్రోత్సాహంతో ఆయన నిర్దిష్టమైన ప్రణాళికతో ఆరోగ్యకరమైన ఎండుచేపల వ్యాపారం ఆరంభించేందుకు కృత నిశ్చయంతో ఇనిస్టిట్యూట్ను ఆశ్రయించారు.

ఆయన ప్రాథమికంగా ఇనిస్టిట్యూట్ అగ్రి– బిజినెస్ ఇంక్యుబేషన్ యూనిట్లో నమోదు చేసుకున్నాడు. సిఐఎఫ్టి సోలార్ డ్రయర్ల ద్వారా చేపలను ఎండబెట్టడం ఆరంభించాడు. అందుకు ఆయనకు నిర్వహణ వ్యయం మాత్రమే ఖర్చేంది. రొయ్యలు, మాకేరల్, లిజార్డ్ ఫిష్, సిల్వర్బెల్లీ, సోలె ఫిష్, గ్లాసీ పెర్చ్లెట్, ఆంచోవి తదితరాలు సాధారణంగా ఎండబెట్టేవి. “ఎమ్మా డ్రై ఫిష్ ప్రాడక్ట్” బ్రాండ్తో ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టి లోగో కింద సోలార్ డ్రైడ్ ఫిష్ మార్కెట్ను అధ్యయనం చేశాడు. ఆరోగ్యకరమైన ఎండుచేపల ఉత్పత్తులకు, ఎండుచేపల వ్యాపారానికి గల శక్తిని తెలుసుకున్నాడు.

ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టి వద్ద 10–15 మంది సోలార్ డ్రయర్ టెక్నాలజీని వాడుతుండగా ఒక్కొక్కరికి తక్కువగా అవి అందుబాటులో ఉన్నాయి. దాంతో శ్రీ మార్టిన్ ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టి సాంకేతికత సహకారంతో 20 కిలోల సామర్థ్యం గల సోలార్ ఎలక్ట్రికల్ డ్రయర్ యూనిట్ను కొనుగోలు చేయాలని భావించి వారిని సంప్రదించాడు.

ఆ ప్రతిపాదన ఆమోదించి ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టి ఎంపానల్ ఏజెన్సీ 2017 నవంబర్ 13న కుంబలంగిలోని మార్టిన్ ఇంట్లో ఈ డ్రయర్ను ఏర్పాటు చేశారు. ఐసిఎఆర్– సిఐఎఫ్టి అధికారులు ఆ స్థలాన్ని సందర్శించి డ్రయర్ పనితీరును సమీక్షించారు. ప్రస్తుతం మార్టిన్ తన ఎండుచేపల ఉత్పత్తులను “ఎమ్మా సోలార్ డ్రైడ్ ఫిష్ ఫుడ్– ప్రీమియం క్వాలిటీ” పేరుతో ఎర్నాకులం జిల్లాలోని 31 సూపర్ మార్కెట్లలో విక్రయిస్తున్నాడు.

– సీఐఎఫ్టీ

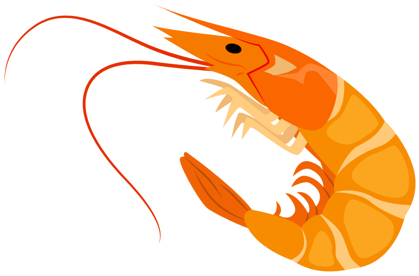
# ట్రేడ్ ఎంక్వైరీ సీఫెక్స్ 2018, దుబాయ్ వద్ద వచ్చిన వాణిజ్య విచారణలు

రొయ్యలు

**1. Swati Chaturvedi**
Sun Impex
Sun Impex International Foods LLC
Burling Tower,
Office No. 910, Business Bay,
P.O. Box: 124010, Dubai, UAE
Tel: +971 4 3322673
Fax: + 971 4 3322674
Mob: +971 55 8759742
E-mail: swati@sunimpex.biz
Web: www.sunimpex.biz
*Vannamei shrimp*

**2. Pan Haiyan**
Export Manager
Taizhou Haihua Aquatic Products Co. Ltd.
No.268, Yangang Road, Diaobang, Shitang Town, Weling City, Zhegiang, China P.C: 317511
Tel: +0086 576 86681537/86681888
Mob: +0086 13918996688
E-mail: haihua55@seafoodhaihua.com
Web: www.zjhaiyuan.com
*Vannamei shrimp*

**3. Emad Elkomy**
Purchasing Section Head
Gulf Food Company Americana LLC
UAE, P.O. Box 118846, Dubai
Tel: +971 4 459 9905
Fax: +971 4 551 6375
Mob: +971 55 105 7640
E-mail: emsfarag@americana-food.com
*Shrimp*



**4. Abdulrahman Mokhtar**
General Manager
Hassan Khalaf Co.
Al Obour Market-
Section 3, Shop 9
Fax: 02 44 77 01 85
Mob: 012 112 555 36/0100 67 47 695
E-mail: hassankhalaf.net2015@gmail.com
*Shrimp*

**5. Muhamed Arsal C. H.**
Sales Executive Whole Sale Department
Alliance Foods Company LLC
P.O. Box 32872, Dubai, UAE
Tel: +971 (4) 2776397
Fax: +971 (4) 2776402
Mob: +971 55 6804311
E-mail: Muhamed.arsal@asmak.ae
Web: www.asmak.biz
*Shrimp*

**6. Mohamed Ragab**
Al Gazeera Co.
Plot No. 17 Extension of Abour Market- Industrial Area, Egypt
Tel: +2 057 272 69 19
Mob: +2 0100 222 67 83/+2 0122 228 999 2
E-mail: info@algazeera.com, sales@algazeera.com
*Vannamei shrimp*

**7. Pascal Abdallah**
Owner
Promark Fish Trading
P.O Box 99104, Dubai, UAE
Tel: +971 43215134
Fax: +971 43215140
Mob: +971 50 4289342
E-mail: promark@promarkgt.com
Web: www.promarkgt.com
*Frozen shrimp*

**8. Lily Zhang**
Qi Chuang International Trade Co. Ltd.
1611, 6 Building, QiSheng Square, Jinan, China
Tel: +86 18366172767
E-mail: Lillan1027@163.com
*Vannamei shrimp*

**9. Bejtim Xhelili**
Deputy Head, Procurement Food Division
Ecolog International Fze
DAFZA# W38, P.O. Box 54464, Dubai, UAE
Tel: +971 (0) 4 299 4500
Fax: +971 (0) 4 299 5055
Mob: +389 (0) 76 444 447
E-mail: bejtim.xhelili@ecologinternational.com
Web: www.ecolog-international.com
*Cooked and uncooked shrimp*

**10. Amjed Ibrahim Badaoud**
Executive Asst. Manager, F&B
M/s. Anjum
P.O. Box 2067,
Makkah 21955, K.S.A
Tel: +966 125100000
Fax: +966 125100001
Mob: +966 568877003
E-mail: abadaoud@anjumhotels.com
*Shrimp*

**11. Khaled Bin Dakhilallah Alotaibi**
CEO
Gray Birdcafe
Tabuk, Saudi Arabia
Tel: +966 561319080
E-mail: alotaibi.khaled2@gmail.com
*Shrimp*

**12. GM Majdi Katib**
M/s. Circle of Trust
St. Zahran Tower,
Jeddah, Prince Sultan,
Saudia Arabia
E-mail: cot.menat@gmail.com
*Shrimp*

**13. Mohamed Mossa**
El-Farouka
95 Avenue 26 July St.,
Borg Elselsla Alex Egypt
Tel: +203 4834470/4807066
Fax: +203 4819739
Mob: +2012 22146032/+2010 082255501
E-mail: mohamedmossa@hotmail.com, elfaroukco@hotmail.com
Web: www.elfaroukco.net
*Shrimp*

**14. Stuart Douglas**
General Manager/Owner
Chef2Chef
Warehouse No.1,
Ras Al Khor Ind.3,
P.O. Box 410671, Dubai, UAE
Tel: +971 4 333 8838
Fax: +971 4 333 8848
Mob: +971 50 788 5699
E-mail: gm@chef2chef.me
Web: www.chef2chef.me
*PD/PUD shrimp*

**15. S. Ganeshanadan**
Proprietor
Amagi Exports
133/65, St Bernadette Mawatha,
Rilaulla, Kandana
Tel: +94 11 2233762
Mob: +94 777636413/+960 7466813
E-mail: ganesh@amagihotels.com, chairman@amagihotels.com
*Frozen shrimp*

**16. Na Na Xu**
Purchasing Manager
Asia MG Industrial Ltd.
P.O. 06600 QinHuangdao,
HeBei, China
Mob: +0086 15076096588
E-mail: anvis666666@hotmail.com
*Shrimp*

**17. Mathavudin (Abu Yusuf)**
Purchasing Manager
M/s. Zbaidi Al-Kuwait Fisheries
C.O.W.L.L No.4, 2nd Floor, Ahmed Al Saleh & Sons Co. Building,
Algeria St., Block 3, Qibla, Kuwait City, P.O. Box 2741, Ajman, UAE
Tel: +965 22452839
E-mail: info@zbaidikw.com
*Shrimp*

**18. Michael Salama**
Accounting Manager
M/s. Maxim Foods FZCO
Dubai Office
Dubai Airport Freezone,
4W Building, Office No. 4WB140,
P.O. Box 371328, Dubai,
United Arab Emirates
Tel: +971 585600280/42314184
Fax: +971 42314185
E-mail: michael@maximtrade.net
*Shrimp*

**19. Eng. Abdallah Sakr**
Managing Director
M/s. Blue Berg GmbH
Gustav-Stresemann-Ring 1-65189
Siesbaden, Germany
Tel: +49 6119777-377/15237740366
Fax: +49 61197774-111
E-mail: eng.abdallah@blueberg.net
*Shrimp*

**20. Alavudden Patillath**
Purchasing Manager
M/s. Noorja Asia
Abu Arab Est,
P.O. Box 18016,
Farwaniya 811, Kuwait
Tel: +965 24316744, +965 2431 6755
E-mail: ala.patillath@noorkuwait.com
*Shrimp PD & PD Tail on*

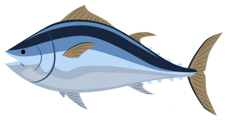
**21. Wang Yuqi**
Sales Representative
M/s. Famous Star Electrical Appliances Trdg LLC
P.O. Box 89847,
Dubai, UAE
Tel: +042 562265
Mob: 0559416718
E-mail: 1103243468@QQ.COM
*Shrimp*

**22. Thalal Rahaman**
Sales Manager
M/s. Yamana Al Baida
P.O. Box 71928,13020, Kuwait
Tel: +965 69603194/24913096
Fax: +965 2491 3095
E-mail: thalal@yamamakwt.com, sales@yamamakwt.com
*Vannamei shrimp*

**23. Dr. Ehab Remon**
CEO/President
M/s. Golden Eagle Foodstuff Trading LLC
Rigga Al Buteen Plaza
Opp. Hotel Concorde, Al Maktoum Road,
P.O. Box 381131, Dubai-UAE
Tel: +971 42945913
Fax: +971 42945912
E-mail: groupgoldeneagle@gmail.com
*Frozen shrimp*

## చేప

**1. Marah Amer**
Sales Agent
WMH Trading Group
5th Floor, Ba'aklini Bldg.
Hazmieh,
BLVD Camil Chamoun,
Beriut, Lebanon
Mob: +961 81 659 113
E-mail: shipment@wmhtradinggroup.com
Web: www. wmhtradinggroup.com
*Reef cod, Tilapia and other fish*

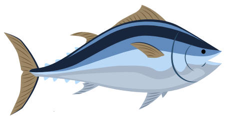


**2. Haris Meethalavetil**
Ooj Cold Store Frozen Food Stuff
Ooj Al Arabia Trading Est.,
Al-Mahjar, Behind Al Munajem Cold Store, Near Haraj
Sawareekh,
P.O. Box 3953, Jeddah-21481,
K.S.A.
Tel: +966 550 132 188
Mob: +966 5 63 63 75 25
E-mail: oojcoldstores@gmail.com
*Tilapia whole cleaned*

### 3. Derian Giovanni Sukses
Makmur
GSM Fisheries
Berbek Industri V no. 1
Sidoarjo, 61256, Indonesia
Tel: +62 31 8480518
Mob: +62 87894711235
E-mail: info@gsmfish.com
Web: www.gsmfisheries.com
*Whole round tuna*

### 4. Ali Syed
Managing Director
Faygul Bradan, Dubai
Tel: +971 43267668
Mob: +971 528441155/4785290332
E-mail: salmon@faygul.de
Web: www.faygul.de
*Salmon*

### 5. Mohammed Sayeed
Sales Supervisor
M/s. Alwafd Food Stuff Trading LLC
Shabiya-10, Near NMC Hospital
Mussafah,
Abu Dhabi, UAE
Tel: +971 50820716
Fax: +971 25587174
E-mail: alwafd666@gmail.com
*Frozen fish*



### 6. Deepak Sashi Dharan
Sales Executive
M/s. East Fish Processing LLC
East Fish Processing LLC
P.O. Box 2741, Ajman, UAE
Tel: +971 67455350/7444983
Fax: +971 67455318
E-mail: deepak@eatfish-uae.ae
*Chilled fish*

### 7. Muhammad Kashif
Sourcing Supervisor, Co-Pacing Division
M/s. Gulf Food Industries
California Garden
P.O. Box 17100, Dubai-UAE
Tel: +971 48027865/557300450
E-mail: mkashif@americana-food.com
*Tuna canned, Sardine*

## మిశ్రమ అంశాలు/ఇతరములు

### 1. Abdelmoneim Ibrahim
General Manager
Delta Global
From tot ankah amoon
tanta-1 Emroa Alkais St,
Egypt
Tel: +002 01007800100
Mob: +00 971 527674100
E-mail: deltaglobaleg@gmail.com
*Vannamei, Black tiger, King fish*

### 2. Shahi Iqbal
Purchase Manager
Mohammed Riaz & Patner LLC
Home Mart International Building,
Rumais, Muscat
Sultanate of Oman
Mob: +968 98568077
E-mail: shahid.iqbal@m-riaz.net
*All kinds of seafood*

### 3. Sardar M. Taj
Managing Director
Wholesale Market General Trading LLC
P.O. Box: 22324, Shop# 11, Ajman-UAE
Tel: +971 6 741 1144
Mob: +971 55 150 0040
E-mail: sardartaj@wholesalemarkets.ae
Web: www.wholesalemarkets.ae
*Frozen shrimp, Fish*

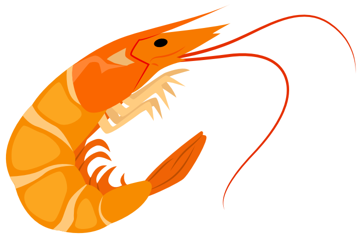
### 4. Mohammad Ahmed Bin Ghalaita
Managing Director
Mohd. Bin Ghalaita Trading
310, Sobha Sapphire Business Bay
P.O. Box: 66481, Dubai, UAE
Mob: +971 4 458 8163
E-mail: mbgt015@gmail.com
Web: www.mbgtradinguae.com
*All kinds of seafood*

### 5. Najib Tannous
Owner/Partner
General Mechandise Int'l, LLC
Scala Dr 366, Cuyahog Falls,
OH 44224, USA
Mob: 001 330 2892283
E-mail: GMIExport@hotmail.com, najibtannous2014@gmail.com
*Lobster, Shrimp, Fish*

### 6. Sujith Rajendran
Technical/Production in Charge
RAK Fish and Food Drying
Tel: +971 (0) 7 2233803
Mob: +971 56 689 7525
E-mail: s.rajendran@rakffd.ae
*All kinds of shrimp and fish*

### 7. Subhan Khan
Managing Director
Sea King Foods Co. Ltd.
118/35 M.1, Tha Chin, Munag
Samutsakhon- 74000
Tel: +66 93 7603508
E-mail: seakingfoodsco@gmail.com
*All kinds of seafood*

### 8. Mostafa A. Rajab
Chairman
Mar Design Architecture
3rd, Ring Road St, Makkah,
Saudi Arabia
Tel: +966 12 5400096
Mob: +966 5 09509999
E-mail: en_mostafa_a_rajab@hotmail.com
Web: www.makkiyah-designs.wix.com/md
*All kinds of seafood*



### 9. Mohammed Basheer
Sales Manager
Abu Arab Cold Stores
M.S. Abu Arab Est., Saudi Arabia
P.O Box 70431, Jeddah 21567
Tel: +966 12 609 5489
Fax: +966 12 609 5487
Mob: +966 50 637 5505
E-mail: admin@abuarabcoldstores.com
*Vannamei shrimp, Black tiger, Tilapia clean finless tail on*

**10. George Kutty**
Marketing Manager
Ellil Impex
Post Box No. 20998,
Dubai Investment Park, Dubai,
UAE
Tel: +97 1508020143
Mob: +91 9526178960
E-mail: georgekutty@ellilimpex.com
*All kinds of Fr. seafood, Shrimp*

**11. Subramaniam V. Iyer**
General Manager
Four Rivers Food Distribution
P.O Box: 7022, Doha, Qatar
Tel: +974 4444 4849
Fax: +974 444 4841
Mob: +974 3049 1111
E-mail: subu@frqatar.com
Web: www.alpina.qa
*Fr. shrimp, Fr. Lobster, Fr. king fish, Squid*

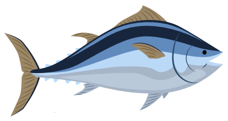
**12. Mohamed Rafiuddin**
Marketing & Operations Manager
Ruby Marketing
Malabari Center, Sari St. Jeddah
P.O Box 42093, Jedday 21541
K.S.A.
Tel: +966 12 6970613
Fax: + 966 12 6989069
Mob: +966 504642104
E-mail: rafiuddinruby@gmail.com, rubyimport@yahoo.com
*Tilapia, Squid, Milk fish/Pomfret (Black and silver), Shrimp*

**13. Sumesh P. T.**
Procurement and Purchase Manager
Alpina Group
P.O. Box 7022, Doha, Qatar
Tel: +974 4444 4849
Fax: +974 4444 4841
Mob: +974 7029 1111
E-mail: sumesh@alpina.qa
*All kinds of seafood*

**14. Vinay N.**
Inter Globe Motor Impex & Trade FZE
P.O Box No. 49698, UAE
Mob: +971 563374718
E-mail: sales@igmotorimpex.com
Web: www.igmotorimpex.com
*All kinds of seafood*

**15. Swaroop Moreshwar**
Country Manager, UAE
Pijikay
304, Montana Building
P. O. Box 51575, Alkarama,
Zabel St. Dubai, UAE
Mob: +971 544100919/+91 9004189999
E-mail: swaroop.moreshwar@pijikay.com
Web: www.pijikay.com
*All kinds of seafood*

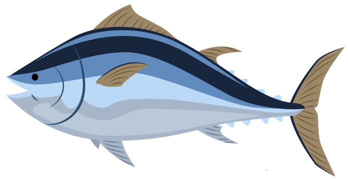
**16. Payam Eftekhar**
Aras Crayfish
Mob: +98 914 115 37 74
E-mail: arascrayfish@gmail.com
*Sand lobster*



**17. Shane Andre Oliver**
Freight Manager
M/s. Mohebi Martin Brower
Logistic LLC, P.O. Box 267, Dubai,
UAE , Tel: +971 48119458
Fax: 971 48865353
E-mail: shane.oliver@stimiddleeast.com
*Fish, Shrimp*

**18. Luke James**
Operations Manager
M/s. Food Zone
Office 12, 3rd Floor, Hager Complex,
Block 6, Bin Zuhai ST, Khaitan,
Kuwait
Tel: +965 67665431
Fax: +973 17783921
E-mail: foodzonekw@gmail.com
*All kinds of seafood*

**19. Mohammed Yaqoob**
Managing Director
M/s. Gulf Noor Food Stuff and Fish
P.O. Box 3273,Manama,
Kingdom of Bahrain
Tel: +973 17141128
Fax: +973 17783921
E-mail: gulfnoor.noor@gmail.com
*Fish, Shrimp*



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

www.mpeda.gov.in

# There's no seafood as Irresist ble 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