

Organised by

In Collaboration With

Supported By



UTTAR PRADESH SPICES CONFERENCE & EXPO-2023

Udyaan Bhawan, Sapru Marg, Lucknow

WEDNESDAY, 26 JULY 2023



SOUVENIR

www.card.org.in/spices-conference

India lives in its villages

- Mahatma Gandhi



“ Powering rural India,
Empowering the masses ”



Development Bank of the Nation for Fostering Rural Prosperity

www.nabard.org



[/nabardonline](https://www.youtube.com/nabardonline)

Committed to Quality
SINCE 1957



“नाम एक
जायके अनेक”



अशोक मसाले
स्वाद ही जिंदगी है!



अशोक गृह उद्योग केन्द्र प्रा० लि० | 51/92, नयागंज, कानपुर-208001 (इंडिया)

Toll Free No. 1800-120-1957 | E-mail: agukl@ashokmasale.com | Website: www.ashokmasale.com

Dr. R. K. Tomar
Director



D.O. No. :

Horticulture & Food Processing, U.P.

Udyan Bhawan, 2, Sapru Marg, Lucknow.

Phone : 0522-4044414 Fax: 0522-2621382

E-mail : drhorti@rediffmail.com

drhorti@uparpradesh@gmail.com

Date :

संदेश

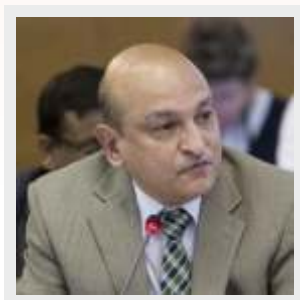
मुझे यह जानकारी अत्यन्त प्रसन्नता हो रही है कि सेंटर फॉर एग्रीकल्चर एण्ड रूरल डेवलपमेंट एवं उद्यान एवं खाद्य प्रसंस्करण विभाग के संयुक्त तत्वाधान में दिनांक 21 जुलाई, 2023 को एक दिवसीय मसाला गोष्ठी एवं प्रदर्शनी का आयोजन उद्यान भवन, लखनऊ के सभागार में किया जा रहा है। इस अवसर पर एक स्मारिका भी प्रकाशित की जा रही है।

कोविड-19 महामारी के कारण जनसामान्य के बीच प्रतिरक्षा और स्वास्थ्य के बारे में बढ़ती जागरूकता के कारण मसालों के मात्र स्वादवर्धक होने की लोकप्रियता की अवधारण में बदलाव आया है। ऐसी गोष्ठियों के माध्यम से मसालों के उत्पादन, प्रसंस्करण एवं उपयोग के बारे में प्रतिभागियों को उपयोगी जानकारी मिलेगी। स्मारिका में मसालों के उत्पादन, प्रसंस्करण उपयोग निर्यात आदि के बारे में वैज्ञानिकों के लेख उपयोगी सिद्ध होंगे। कर्डा के इस सहारनीय प्रयास से किसानों, व्यापारियों निर्यातकों, प्रसंस्करणकर्ताओं एवं मसाला से जुड़े लोगों के लिए वैज्ञानिकों के साथ मसालों से जुड़ी समस्याओं के निराकरण के लिए एक साझा मंच प्राप्त हुआ है। इन प्रयासों से किसानों को उनकी उपज का बेहतर मूल्य और व्यापक बाजार प्राप्त करने की जानकारी प्राप्त होगी। मुझे विश्वास है कि इस अवसर पर प्रकाशित होने वाली स्मारिका आम जनमानस के लिए उपयोगी सिद्ध होगी।

मैं इस गोष्ठी की सफलता हेतु कामना करता हूँ।


(डा०आर०के०तोमर)

CHAIRMAN'S MESSAGE



Sh. Tarun Shridhar (IAS retd.)

Chairman - CARD, Former Secretary
Ministry of Fisheries, Animal Husbandry and Dairying Government of India
chairman@card.org.in

I take great pleasure in acknowledging the successful organization of the Spices Conference and Expo-2023, held on July 26, 2023, in Lucknow. This event was a collaborative effort between the Centre for Agriculture and Rural Development and the Department of Horticulture and Food Processing organised at Udyaan Bhawan, Sapru Marg, Lucknow. I am pleased to see the active involvement of CARD and the Department of Horticulture and Food Processing, NABARD and other relevant government institutions and organizations, in their efforts to promote different facets of the spice industry. This includes areas such as production, establishing market connections, and supporting entrepreneurs engaged in spice processing, all of which contribute significantly to employment generation. India's cultural, economic, and culinary heritage is deeply intertwined with the world of spices, earning the country the moniker "Land of Spices." India stands as the largest producer, exporter, and consumer of spices globally. Therefore, it is imperative for states like Uttar Pradesh to capitalize on this opportunity, which not only has the potential to bolster the spice sector in the region but also provides substantial benefits to entrepreneurs, spice processors, farmers, and all stakeholders associated with the spice industry in Uttar Pradesh. The participation of a diverse spectrum of stakeholders, including farmers, industry experts, research scientists, spice brands, government officials, bankers, and more, is indeed a significant achievement for the Centre for Agriculture and Rural Development (CARD).

"Lastly, I extend my heartfelt appreciation to the National Bank for Agriculture and Rural Development (NABARD) for their invaluable financial support from the Research and Development Fund, which facilitated the publication and printing of the seminar's proceedings"

UP SPICES CONFERENCE & EXPO-2023



India has long been considered as a land of spices and the Western Ghats region of the country is found to be the origin of many spices like black pepper, cardamom to name a few. Over the years, there has been a steady increase in the consumption of spices in the country as well as growth in exports. The purchasing power of the people is increasing and upwards movement in food chain would significantly increase per capita consumption. Uttar Pradesh is not only the largest consuming market for spices, but also possess highest potential for production of variety of spices, especially in Bundelkhand region. As per the projections of the Department of Horticulture, the State offers huge opportunities for production, value addition, processing, organic farming and consumption of spices. Uttar Pradesh Government is keen to increase the production of spices and help entrepreneurs setup processing units at district levels for medium and small businesses.

This offers big opportunity for large companies and brands to collaborate for forward market linkages. In this context, Centre for Agriculture and Rural Development jointly with Department of Horticulture is organizing a day long Spices Conference & Expo-2023 to bring all key stakeholders on one platform to showcase products and technologies and facilitate sourcing and supply chain and partnering for marketing and processing.

The Spices Conference & Expo-2023 would be a state level event, in which spices FPOs and potential entrepreneurs would participate along with the state department, research institutions, bankers, national experts and senior executives from the spices industry. This seminar aims to promoting cultivation, supply chain and value chain, business linkages and market of spices in the State.

Shri Arindam Roy (General Manager, MMTC, New Delhi)

He congratulated centre for agriculture & Rural development for organising spices conference and Expo 2023, where in many entrepreneurs, farmers, experts, and investors had participated. He delivered his speech by welcoming the guest and further he highlighted the importance of producers for spices & In addition he's delivered speech regarding export data revenue from the spice industry forms a compelling narrative of economic dynamism. These intricate treasures, sourced from diverse corners of the world, are not just flavourful commodities but also lucrative assets on the global stage. As nations engage in the exchange of spices across borders, the revenue generated paints a vivid picture of the demand for these aromatic wonders. This revenue, like a symphony of numbers, underscores the vital role spices play in international trade, contributing to economic growth, fostering intercultural relationships, and weaving a fragrant thread into the tapestry of global commerce. He ended the speech by discussing the importance of export expos reaching to a huge level & spices brand in India to increase their importance.



Shri S.K. Dora (Chief General Manager, NABARD, Uttar Pradesh)



Throughout his enlightening speech, he imparted a wealth of knowledge that firmly established India as the epicentre of the world's spice industry, reigning supreme as a premier producer, consumer, and exporter. He delved into the historical context, highlighting India's pioneering engagements with nations like China, Vietnam, and Greece during the initial phases of its spice trade endeavours. Shifting focus to contemporary insights, he revealed that the 2022-23 period witnessed an

impressive production of 11 million tonnes of spices across 44.7 lakh hectares. With a commendable Compound Annual Growth Rate (CAGR) of 7%, the spices industry is poised to burgeon into an INR 1,00,000 crore market by 2025, building upon its current valuation of INR 80,000 crore. Addressing the

intricate challenges within the sector, he underscored the reality that approximately 97% of producers are represented by small and marginal farmers who grapple with quality input, pricing parity, processing, and marketing constraints. Despite these hurdles, he proudly pointed out India's significant contribution to the global spice landscape, encompassing a remarkable 40% of total global spice exports by quantity and 30% by value. Moreover, his discourse unfolded strategic pathways to mitigate these challenges. He proposed the formation of Farmer Producer Organizations (FPOs) tailored to the spice sector, encompassing not only cultivation but also processing, packaging, and marketing. These FPOs hold the promise of amplifying farmer incomes, complemented by the availability of subsidies. Notably, the formation of 134 spice-specific FPOs out of a total of 7000 FPOs exemplified the growing momentum. He also emphasized the imperative of organic practices for exports, scientific farming, and the pivotal roles played by institutions like NABARD and Self Help Groups (SHGs). Training over 200 SHGs on 16 themes of spices, along with a focus on Good Agricultural Practices (GAP) and Good Manufacturing Practices (GMP), were highlighted as essential measures for capturing the global market. Turning the spotlight to Uttar Pradesh, he underscored the potential of spices such as cumin, coriander, garlic, chilli, and turmeric, emphasizing their significance. He highlighted the role of Commodity Boards (CB) collaborating with FPOs to facilitate price discovery and trading, ultimately leading to improved price realization.

Shri V.B. Dwivedi (Joint Director, Department of Horticulture, Govt. of UP)

He emphasized these points throughout his speech: Spices play a crucial role in our daily lives, being used in everything from meals and tea to soups and more. He discussed various spices and their significance. Additionally, he highlighted that the U.P. Agro-climatic zone is well-suited for spice cultivation, with the potential for export to generate revenue. He elaborated on different sectors where spices are employed, such as medicine, Ayurveda, and food. Notably, India stands as the top producer of spices, particularly in states like Kerala and Tamil Nadu. Furthermore, he brought attention to factors like cultivable areas and production in India, with a specific focus on individual top states like U.P. He recommended that various departments and supporting agencies collaborate to benefit farmers engaged in spice cultivation.



Smt. G. Kaur (Deputy General Manager, SBI, Uttar Pradesh)



During his presentation, he imparted valuable insights regarding the cultivation of spices within high-tech polyhouses. He further recommended that the State Bank of India (SBI) play a pivotal role in aiding both farmers and entrepreneurs in embracing this modern approach through various government initiatives at both the central and state levels. These encompass the establishment of cooperative enterprises and the advanced processing of spices. Notably, SBI would extend its support by facilitating loans for entrepreneurs interested in setting up their own processing plants, agro-based industries, as well as polyhouses and packaging facilities. This strategic financial assistance from SBI would empower entrepreneurs to realize their ambitions

and contribute to the growth of the spice industry, ensuring sustainable development and enhanced quality within the sector.

Shri Anjani Srivastava (Managing Director, HOFED, Uttar Pradesh)

In his opening remarks, he delved into an insightful overview of the operations carried out by the U. P. State Horticultural Co-operative Marketing Federation (HOFED) shedding light on their proactive engagement with groups of farmers who also happen to be prominent spice producers. HOFED's distinctive role within the intricate value chain of spices in Uttar Pradesh was eloquently articulated, with a focus on the convergence of merchants and farmers in expos—a strategic avenue that promises reciprocal benefits. As he navigated through his speech, a series of pivotal points were accentuated. Notably, the initiative of fostering direct connections between farmers and producers emerged as



a central theme. This concerted effort aimed to create a streamlined pathway for the exchange of spices, eliminating intermediaries and thereby ensuring that the prices of these valuable commodities remain just and equitable. This approach echoes the core principles of fairness and

sustainability, integral to HOFED's ethos. The exposition platform, where merchants and farmers converge, emerges as a testament to HOFED's commitment to fostering synergies within the spice ecosystem. By facilitating these interactions, HOFED not only facilitates fruitful business transactions but also nurtures an environment of knowledge-sharing and collaboration. Furthermore, the significance of HOFED's role in driving value addition across the spice value chain cannot be understated. By aiding farmers in accessing markets, technology, and resources, HOFED plays an instrumental role in uplifting both the economic prospects of the farmers and the overall growth of the spice industry. This approach resonates with the organization's broader mission of fostering sustainable agricultural practices and promoting rural prosperity.

Dr. Shusheel Kumar Shukla (Principal Scientist, CISH, Lucknow)



Throughout the entirety of his speech, his focus remained unwavering on a set of crucial points, with turmeric boasting a high curcumin percentage, along with coriander and fenugreek, emerging as the central protagonists. He ardently conveyed the immense potential held by these crops, particularly within the fertile expanse of Uttar Pradesh, where entrepreneurs could harness their qualities and venture into both production and processing. The visionary outlook painted by the

speaker extended beyond mere cultivation to encompass the entire value chain, underlining the possibilities of significant revenue generation from these ventures. Furthering this perspective, he reiterated the paramount significance of offering substantial support and guidance to these aspiring entrepreneurs. This, he believed, would be instrumental in facilitating their journey into the realms of production and processing. The notion of "handholding" emerged as a cornerstone of his message, signifying the mentorship and assistance that could steer these ventures towards sustainable success. By nurturing these emerging endeavours, he envisioned a landscape where not only the agricultural sector flourishes but also where economic opportunities are abundant, spurring growth and prosperity. Additionally, the speaker articulated a broader ethos that encompassed the involvement of all stakeholders. Government institutions, banks, and other entities were summoned to align their efforts towards a common goal: the welfare of farmers and the enhancement of their capacities. This collaborative approach, he stressed, would be pivotal in cultivating an ecosystem that prioritizes the well-being of the farmers, provides them with the tools to thrive, and collectively strives towards the betterment of the agricultural landscape.

Shri Gyan Sagar Agrahari (Rajesh Masala, Uttar Pradesh)

In his comprehensive address, he shone a spotlight on a series of pivotal points that underscored a transformative shift in the agricultural landscape. A central tenet of his discourse revolved around the transformative potential of establishing small processing units, an avenue he fervently encouraged farmers to explore. By venturing into this domain, farmers could unlock enhanced earning prospects, tapping into the added value that processing can bring to their produce. This, he believed, could herald a new era of financial empowerment for farmers, as they forge a direct link between their efforts and economic returns. Further driving home this point, he illuminated an innovative approach that directly addressed the longstanding issue of intermediaries. Farmers, he



shared, have the option to engage with their factories for the sale of their spices, bypassing the conventional middlemen. The transformative aspect of this proposition was the immediate payment to farmers upon sale, eliminating delays and uncertainties that often accompany traditional selling channels. This gesture not only instilled a sense of financial security but also fostered a stronger partnership between farmers and the processing units. His speech continued to resonate with visionary strategies as he extended the invitation to Farmer Producer Organizations (FPOs) to collaborate. This collaborative avenue, he highlighted, could encompass a comprehensive process of grading, sorting, and purchasing produce at competitive prices or market rates. This, he believed, would further contribute to the financial well-being of farmers, and align with the ethos of equitable returns for their efforts. As the driving force behind Rajesh Masala's journey, he passionately conveyed the commitment to unwavering quality, a pledge that has been at the heart of their enterprise since its inception. A poignant call to action emerged as he urged farmers to recognize the potential within their own regions and not to be compelled to seek out southern markets for spices. This rallying cry for localized production and consumption formed a cornerstone of his discourse, highlighting the transformative potential that lay within the collective efforts of farmers and processing units.

Shri Ankit Thakur (Manager, Reico Industries)



Commencing his address, he proudly represented Reico Industries and expressed his contentment at being an integral part of the Spices Conference, a platform that enriched his knowledge significantly. He underlined the conference's paramount role in facilitating a deeper comprehension of the spice landscape both in Uttar Pradesh and across India. As a representative of Reico Industries, he emphasized their prowess in the fabrication of processing, grading, and sorting machinery—a skill that has propelled their organization to the forefront of the industry. Further elucidating Reico's contributions, he spotlighted the innovative Reico Mix Masala, a testament to their commitment to cutting-edge technology. He stressed the adaptability of their machinery, which is tailored to meet the unique requirements of their customers, thereby fostering a partnership that addresses precise needs and promotes seamless operations. Moreover, he underscored the dual role played by farmers and consumers in the manufacturing process. Recognizing that comprehensive understanding is crucial, he highlighted the essential aspects of machinery, grading, packing, processing, drying, and dehydration. This nuanced comprehension enables Reico to align their manufacturing endeavours with the dynamic demands of both farmers and consumers, ensuring a cohesive approach that transcends mere machinery production.

Shri Ashish (Ashok Masale, Uttar Pradesh)

In his enlightening address, he shed light on the remarkable journey of Ashok Masala, a distinguished and prominent brand that has earned a sterling reputation within India's culinary landscape. He proudly revealed that Ashok Masala holds a distinguished position as one of the leading brands in the nation, a testament to its exceptional quality and enduring popularity. Notably, the company's reach extends far beyond domestic borders, with its flavourful offerings finding their way to discerning palates across the globe. Ashok Masala's export footprint spans Gulf countries, the USA, Singapore, and other foreign territories, a resounding testament to its universal appeal and unwavering commitment to quality. During his speech, he delved into the intricate fabric of Ashok Masala's operations, emphasizing the paramount importance of maintaining uncompromising quality. In a world where maintaining high standards is increasingly complex, he shared that Ashok Masala has not only upheld its commitment to quality but also pioneered innovations to stay ahead of the curve. These



innovations have led to the creation of a diverse array of products, including ready-to-eat and delectable gravies, which reflect the brand's dynamic approach to meeting evolving consumer preferences. Yet, beyond its dedication to innovation and quality, he passionately articulated Ashok Masala's profound ethos. He revealed that their mission transcends the pursuit of profits, resonating with the essence of supporting producers and cultivating strong relationships within the agricultural ecosystem. In line with this ethos, Ashok Masala endeavours to ensure not just financial benefits but also fair pricing for producers. This commitment, coupled with their relentless focus on maintaining the highest standards, underscores their holistic approach to business.

Dr. R.K. Tomar (Director, Department of Horticulture & Food Processing, Govt. of UP)



Throughout his speech he underscored the boundless potential that Uttar Pradesh (UP) holds, transforming its initials into a powerful phrase denoting "Unlimited Potential." With its unique blend of production capabilities and a burgeoning processing industry, UP has become the focal point of attention for investors and enterprises eager to establish their presence. Drawing attention to the inherent strengths of the state, he highlighted that the agroclimatic zones in UP, particularly the Bundelkhand

region, harbor substantial potential in the realm of spices. His visionary perspective unveiled a strategy that could serve as a game-changer—leveraging the establishment of Farmer Producer Organizations (FPOs) and clusters to catalyse growth in both spice production and processing. He noted that zone-based schemes, in conjunction with crucial support from banks, are pivotal in driving this transformative change. Continuing with his recommendations, he advocated for the utilization of the benefits offered by the Agriculture Infrastructure Fund (AIF), emphasizing the importance of subvention and project cost subsidies. He urged banks to take an active role in supporting individuals and entrepreneurs, enabling them to unlock their potential. Echoing the need for streamlined processes, he proposed an online procedure for the sanctioning of loans, accompanied by the prompt release of instant subsidies from relevant departments. Further amplifying his suggestions, he revealed that sizeable incentives can be availed for setting up large enterprises, with a potential subsidy of 35% on a capital investment of up to 50 crores. He articulated that for clusters, a subsidy of 12,000 per hectare can be facilitated through collaborations with the Spices Board's action plan. He underscored the need for alignment with the specific requirements of stakeholders, ensuring a seamless integration of incentives into their endeavours. His speech resonated with a resounding call for supporting FPOs, highlighting the essential nature of viability based on meticulously crafted proposals.

Dr. Ankita Yadav (Food Safety Officer, FSSAI, Lucknow)

In her enlightening presentation, she shed light on the critical issue of adulteration within the spice industry, particularly in products like chilli powder, coriander, turmeric, and others. With a focus on raising awareness, she elucidated the methods to detect these adulterated products, equipping consumers with essential tools for making informed choices. Her insights encompassed practical tests that could be conducted at home to discern the authenticity of spices. For instance, when examining turmeric, she suggested a simple yet effective test—adding acid and water to the turmeric. If the resulting colour is red, it indicates adulteration, while a yellow color signifies pure turmeric. Similarly, she emphasized that a similar acid test can be conducted for chilli powder as well. Her address delved deeper into the sphere of iodized salt, proposing a test involving pinching salt onto a slice of potato. If the salt causes the potato to turn blue, it signifies the presence of iodine, an essential nutrient. In contrast, if no colour change occurs, it suggests a deficiency of iodine. Moving beyond these insightful detection methods, she conveyed her concerns about the prevalence of adulterated products in the market across various spices. She underscored the importance of vigilant consumers who can employ these tests to safeguard themselves against substandard or fraudulent products. In addition to addressing the issue of adulteration, she shifted her focus to the imperative of packaging regulations. Through her speech, she advocated for transparent packaging that includes vital information, such as expiration dates, prices, gram content, and ingredient details. By providing consumers with complete and accurate information, she stressed the role of packaging in empowering consumers to make well-informed choices.



Mr. Rakesh Bharti (Shramik Bharti)

He passionately shared insights into the realm of natural spices farming across regions including Uttar Pradesh, Punjab, and Haryana. He highlighted a concerning trend where individuals, including farmers and their children, are increasingly drawn to seeking employment in urban areas due to the perceived lack of respect and financial rewards associated with traditional farming. These two pivotal factors have contributed to a shift away from agriculture. However, in response to this challenge, Sharmik Bharti has taken proactive measures at the grassroots level to instigate positive change. With an impressive track record, Sharmik Bharti has harnessed the potential of Self Help Groups (SHGs) and federations, working in tandem with 1663 SHGs and 8 federations. Their efforts

have extended to the reclamation of sodic lands spanning from 1995 to 2019, a project that impacted 14,000 hectares of land and involved 55,000 farmers in Uttar Pradesh. Notably, Sharmik Bharti has emerged as a key advocate for natural farming since 2015, leveraging their expertise in waste management, kitchen gardening, and even establishing a seed bank for natural seeds. This remarkable production drive is orchestrated through their network of 28 Farmer Producer Organizations (FPOs), collaborating with around 10,000 farmers. Their efforts encompass various facets, including village-level storage facilities, branding, packaging, and the sale of an array of agro products, ranging from oil to spices.

Dr. Ram Suresh (Principal Scientist, CSIR-CIMAP, Lucknow)

He presented valuable insights into the comprehensive package of practices for the cultivation of medicinal and aromatic plants, coupled with the intricate processes involved in their subsequent processing—a repository of knowledge encapsulated within their publication. His focus has been meticulously directed towards a diverse array of crops, ranging from Mint and Mentha arvensis to Lemon grass, Pal morose, Citronella, Pelargonium



graveolens, pogostemon patchouli, Rosa damascene, osmium bisellium, Rauwolfia serpentina, Andrew graphics paniculate, and Aloe vera. Through their expertise, they have not only delved into the cultivation intricacies but also explored the economic potential and marketing avenues inherent in the products derived from these plants. Furthermore, he revealed their commitment to bolstering entrepreneurship in the realm of medicinal and aromatic plant processing. By providing detailed Project Reports (DPRs) and facilitating projects, they pave the way for aspiring entrepreneurs to delve into this domain. Recognizing the potency of collective effort, he underscored the role of Farmer Producer Organizations (FPOs) in forming clusters that encompass cultivation, processing, and marketing. This holistic approach is further augmented by the support and guidance extended by CIMAP. Underlining the crucial agro-ecological conditions within Uttar Pradesh, he emphasized crops well-suited for these conditions. Impressively, improved varieties have covered an extensive 4 lakh hectares across India, leading to a notable production value of INR 3000 crore annually—a testament to the far-reaching impact of CIMAP's technological outreach

Shri B.P. Ram (Joint Director, Department of Food Processing, Govt. of UP)

He discussed the significant government initiatives, specifically the Ministry of Food Processing Industries (MoFPI) and the Prime Minister Formalization of Micro Food Processing Enterprises (PMFME) scheme, highlighting the multitude of benefits that farmers and entrepreneurs can reap from these programs. He advocated for a strategic shift towards micro and small agro-processing ventures in areas such as spices and food processing, encompassing tasks like grading and sorting. Notably, he emphasized the transparent nature of the schemes facilitated by MoFPI, all of which are accessible online. This accessibility ensures that farmers can seamlessly avail the benefits, thanks to a transparent and streamlined procedure.

Building on these points, he issued a poignant request to the spices organizations present at the conference. He urged them to engage in contract farming with both individual farmers and Farmer Producer Organizations (FPOs). This strategic collaboration would ensure fair pricing and effective marketing for these spices. By extending such support, farmers would be motivated to actively engage in spices cultivation. He further invited companies and farmers alike to join forces at the expo, thereby fostering an environment of collective growth and development.



GLIMPSES



GLIMPSES



LIST OF PARTICIPANTS

UP SPICES CONFERENCE & EXPO-2023

S.No	Name	Contact
1	Dharmendra Singh	7652088495
2	Neeraj Singh	9793512650
3	Ram Singh	9140784419
4	Bhule Singh	9794072123
5	Dr. Manoj Agarwal	9140309544
6	Dharm Kumar	9450290755
7	Ramratan	9897970915
8	Chunni Lal	9793220200
9	Vicky Kumar	9260952164
10	Ram Datt	9897794930
11	Arvind Tondon	9082776199
12	Keetesh Shukla	9690163838
13	Jai krishna Jaiswal	9938188178
14	Radheshyam	9919503625
15	Vishnu Kumar	9620691625
16	Sada Shiv Pandey	7054774488
17	Vivek Gupta	8090392427
18	Rameshrwar Singh	9415560026
19	Kripashankar Yadav	7054198786
20	Rubi Siddqui	9506470090
21	Mr. Yusuf	9839444050
22	Pradeep Dixit	8840747550
23	B Devendra	8004433581
24	Mohd Shoib	9305410648
25	Vivek Goel	9919001582
26	Alok	8957946533
27	Swetank	9651867371
28	Sanjay Bhati	9415130498

S.No	Name	Contact
29	Pratap Singh	9793102249
30	Gourav Solanki	9795177171
31	Vivek Yadav	7666444107
32	Rajgir Singh	9452608107
33	Satish Gupta	8090390778
34	Viney Kumar	8318519123
35	Mohd Imran	9506644399
36	Ashutosh Gupta	9455551999
37	Ashondra	9415093615
38	Rakesh Kumar	9454195026
39	Bharat Pal	8840548250
40	Anil Kumar	8948137691
41	Narendra Kumar	8858021108
42	IP Singh	8081963975
43	Akhilesh	7408991343
44	Rakesh Pandey	9935535680
45	Dhananjay Singh	9793100375
46	Awdhesh Singh	9389346283
47	Anand Kumar	6396713990
48	Brijraj Sing	9411005109
49	Parshu Ram	9897417812
50	Akhilesh Kumar	9956498316
51	Devendra Singh	8545087548
52	Mohd Tariq	6386259551
53	Hukum Singh	8933905561
54	Dr. Anil	
55	Abhinendra	9026914309
56	Anil Shukla	8750810117

S.No	Name	Contact
57	Anshu Kumar	7054864064
58	Sarita	8418029450
59	Ajay Prakash	9628392960
60	Jagpal Verma	9410025258
61	Piyush Singh	9936326689
62	SK Suman	
63	Yogesh Kumar	6386657414
64	Dr. Sunil Kumar	9415471535
65	Ram Jaiswal	8887500255
66	Akanksha Tiwari	9918818898
67	Anil Tiwari	9936322333
68	Mahendra Saini	7985546508
69	Vivek Gupta	8090442312
70	Shiv Narayan	7309117565
71	Madan Singh	9044089856
72	Umashankar	8576068976
73	Renu Pal	9452149470
74	Chotte Lal	8318859571
75	Nand Lal	8545094854
76	Ram Chand Gupta	9794596616
77	Mohd Innar	8303454580
78	Hansraj Gupta	6382601244
79	Neha Shukla	9984641790
80	Hariom Verma	9451476482
81	Mohan Singh	
82	Jagpal Tiwari	9936538377
83	Baljeet Singh	9412629390
84	Mukesh	9839360648
85	Shyam Lal	8543999736
86	Somnath Ganguli	7007653275
87	Umakant	9453419595

S.No	Name	Contact
88	Pradeep Kumar	8347150353
89	Raina	
90	Mamta	9682025176
91	Anika	7905316421
92	Ramsjivan	8353980158
93	Dhirendra Pandey	9410633952
94	AP Singh	9461044391
95	SN Yadav	9415578356
96	Atul	9935082299
97	MK Sagar	9889462401
98	Parshu Pandey	9161052502
99	Aman Tiwari	9120195277
100	Sudhir	9518651113
101	Rahul	9430866539
102	Adarsh Kumar	8979249037
103	Vijay Yadav	7409609765
104	Sanjay	9336281991
105	Ramesh	9336281991
106	Rajendra Kumar	9793497282
107	Rajnish	7935143662
108	Manoj	9752824573
109	Raj Kumar	8840121592
110	Kurves Tiwari	6429540549
111	Ashok Patel	9793916838
112	Maheshlal	9559265235
113	Kailash Babu	7905665906
114	AP Singh	9451405354
115	Anurag Yadav	9305361213
116	Mohit Yadav	7897110117
117	Mahneesh Pal	8081197634
118	Abhishek Yadav	9369926668

S.No	Name	Contact
119	Abhishek Yadav	9369926668
120	Aakash Kumar	8756365056
121	Vinod Kumar	6392804638
122	Vivek Kumar	9681948223
123	Pankaj Mishra	7007506733
124	Varun Dubey	8423909893
125	Shubham Singh	8787066508
126	Narayan	9919466070
127	Tushar Singh	8507799527
128	Dinesh Singh Yadav	7607532828
129	Ashish Patil	7651889388
130	Mukesh Kumar	9794349665

S.No	Name	Contact
131	Ayushi Srivastava	7522865650
132	GP Gupta	9450406966
133	Atul Awasthi	9450994243
134	Prem Saini	9715147490
135	Abhishek	9838527543
136	Renu Sharma	9415473710
137	Varun Kumar	8000012288
138	Anjali	7307656230
139	Rinjana	9785903880
140	Bahadur	9453222844
141	Yashwant	8900492516
142	Prince Singh	8429695926

THANKYOU SPONSORS



Ashok Masale





स्पाइसेस बोर्ड भारत

वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार

SPICES BOARD INDIA

Ministry of Commerce & Industry, Govt. of India

संघटन:-मसाला बोर्ड का गठन मसाला बोर्ड अधिनियम 1986 (1986 की सं.10) के अधीन पूर्ववर्ती इलायची बोर्ड (1968) और मसाला निर्यात संवर्धन परिषद (1960) के विलयन से 26 फरवरी 1987 को हुआ। मसाला बोर्ड, वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय के अधीन प्रवृत्त पाँच पण्य बोर्डों में से एक है। यह एक स्वायत्त निकाय है, जो अनुसूचित 52 मसालों के निर्यात संवर्धन और इलायची(छोटी और बड़ी) के विकास हेतु उत्तरदायी है।

मुख्य कार्य

1. छोटी व बड़ी इलायची के अनुसंधान, विकास और घरेलू विपणन का विनियम
 2. सभी मसालों के फ़ासलोत्तर सुधार
 3. मसालों के जैविक उत्पादन का संवर्धन, प्रसंस्करण और प्रमाणन
 4. उत्तर-पूर्व में मसालों का विकास
 5. गुणवत्ता मूल्यांकन सेवा प्रदान करना
- तकनोलोजी उन्नयन
 - गुणवत्ता उन्नयन
 - ब्रैंड संवर्धन
 - अनुसंधान और उत्पाद विकास के लिए सहायता के ज़रिए सभी मसालों का निर्यात संवर्धन

मसालों के निर्यात संवर्धन से संबंधित अन्य उत्तरदायित्व :

1. गुणवत्ता प्रमाणन और नियंत्रण
2. निर्यातकों का रजिस्ट्रीकरण
3. व्यापार सूचना का संग्रहण और दस्तावेजन
4. मसालों के आयात और निर्यात से संबंधित नीति मामलों पर केंद्र सरकार को सूचना प्रदान करना

बहुमुखी कार्यकलाप:

- मसालों व मसाले उत्पादों का निर्यात संवर्धन
- निर्यातों की गुणवत्ता की रखरखाव व मानीटरिंग
- वैज्ञानिक, प्रौद्योगिकीय एवं आर्थिक अनुसंधान के ज़रिए बेहतर उत्पादन तरीकों का विकास और कार्यान्वयन
- वैज्ञानिक कृषीय प्रथाओं के ज़रिए अधिकतर और बेहतर गुणवत्तायुक्त उपजों की प्राप्ति हेतु किसानों को मार्गदर्शन
- कृषकों को वित्त दे एवं सामाग्री वितरण समर्थन की व्यवस्था

- मसालों के जैव उत्पादन और निर्यात को प्रोत्साहन
- प्रसंस्करण व मूल्य योजन हेतु अवसंरचना का सरलीकरण
- सभी मसाला निर्यातकों का रजिस्ट्रीकरण व अनुज्ञप्तीकरण
- बेहतर प्रसंस्करण कार्यों, सुस्पष्ट गुणवत्ता प्रबंधन प्रणालियों, सुधरी ग्रेडिंग तरीकों और प्रभावी पैकेजिंग तकनीकों पर अध्ययन और अनुसंधान के लिए सहायता
- निर्यातकों और आयातकों के हित के लिए कई प्रकार के माध्यमों में सनवरधनात्मक और शिक्षाप्रद सामग्रियां तैयार करना

निर्यातकों/आयातकों के लिए सेवाओं का पाइकेज

- आपसी संबंध स्थापित करने में आयातकों और निर्यातकों की मदद
- आयातकों की विशेष अपेक्षाओं हेतु सक्षम सप्लाई स्रोतों की पहचान
- विश्वसनीय निर्यातकों को विदेशी व्यापार पूछताछों का प्रक्रमण और अग्रेषण
- विश्व मसाला काँग्रेस के ज़रिए भारतीय निर्यातकों और अंतर्राष्ट्रीय क्रेताओं के बीच लेन-देन के लिए सामान्य मंच का आयोजन
- सुधारक और निवारक कार्य के लिए आयातकों से प्राप्त प्रत्येक शिकायतों की जांच
- भारतीय मसालों के लिए गुणवत्ता सुधार कार्यक्रम की अगुवाई
- आयातकों और निर्यातकों के लिए बृहद और अधुनातुन दिता बैंक का प्रबंधन
- संपर्क दल कार्यक्रमों के ज़रिए अंतर्राष्ट्रीय निकायों, निर्यातकों एवं नीति निर्माताओं को साथ-साथ लाना
- प्रमुख अंतर्राष्ट्रीय मेलों में, खाद्य मेलों व पाक प्रदर्शनों का आयोजन करते हुए, भारत की उपस्थिति महसूस कराना

स्पाइसेस बोर्ड के बुन्देलखण्ड की जलवायु को ध्यान में रखते हुये विकास कार्यक्रम

1-कटाई उपरांत सुधार कार्यक्रम:-

घटक	उद्देश्य एवं सहायता का पैमाना
बीज मसाला थ्रेशर	<p>बीजीय मसालों के लिए प्रयोग की जाने वाली कटाई और कटाई-उपरांत प्रथाओं के अस्वच्छ होने के परिणाम स्वरूप उत्पादों में तने, डंठल, मिट्टी, रेत जैसे बाहरी तत्वों का संदूषण होता है। काटे और सूखे पौधों को बांस लाठी से पीटकर या पौधों को व्यक्तिगत रूप से हाथ से मल कर अथवा पशुओं के पैरों के नीचे रौंद कर बीजों को अलग किया जाता है।</p> <p>किसानों को शिक्षित करने और अंतिम उत्पाद को संदूषण से बचाने के लिए बोर्ड ने थ्रेशर के उपयोग की शुरुआत की, जिसे सूखे पौधों से बीज अलग करने के लिए हाथ से या बिजली के द्वारा संचालित किया जाता है।</p> <p>बिजली और हाथ से चलाए जानेवाले ऐसे एक थ्रेशर की कीमत के क्रमशः 1.20 लाख और 40,000/- रुपये होने का अनुमान है। कीमत के 50% बतौर बिजली से चलने वाले थ्रेशर के लिए अधिकतम 60,000 /- रु. और हाथ से चलाए जानेवाले थ्रेशर के लिए 20,000/- रुपये तक के इमदाद की जाती है।</p>

हल्दी उबालने का यंत्र (बॉयलर)	<p>सूखी हल्दी प्राप्त करने के लिए ताजी हल्दी का उपचार किया जाता है। उपचार ताजे राइज़ोमों को पानी में उबालना और उन्हें धूप में सुखाना शामिल है। अधिक पकाना सूखे उत्पाद के रंग को बिगाड़ देता है और कम उबालना सुखाए हुए अंतिम उत्पाद को भुरभुरा बना देता है। पारंपरिक उपचार में राइज़ोमों (हल्दी की गांठों) को तांबा या लोहे के कलई किए हुए या मिट्टी के बर्तनों में उबाला जाता है, जिसमें गांठों के अधिक या कम उबाले जाने की संभावना रहती है।</p> <p>सुधरे वैज्ञानिक उबालने में समानांतर हल्थों के साथ जीआई या एमएस शीट से बने और छिद्रित गर्त वाले बॉयलरों का उपयोग शामिल है। यह हल्दी को इष्टतम सीमा तक उबाला जाना सुनिश्चित करता है, जो अंतिम उत्पाद को बेहतर रंग और गुणवत्ता प्रदान करता है। इसलिए, बोर्ड ने हल्दी उत्पादकों में निर्यात के लिए उपयुक्त गुणवत्ता युक्त हल्दी के उत्पादन के लिए हल्दी बॉयलर के उपयोग को लोकप्रिय किया है। सामुदायिक उपयोग के लिए ऐसे एक बायलर की लागत के 3,00,000/- रुपये होने का अनुमान है। व्यक्तिगत उत्पादक या समूह योजना के अंतर्गत लाभ प्राप्त करने के पात्र हैं। योजना के अंतर्गत उपकरणों की लागत का 50% की दर से अधिकतम 1,50,000/- रुपये की इमदाद दी जाती है।</p>
हल्दी की पालिश करने का यंत्र	<p>सूखी हल्दी हल्के रंग और सतह पर छिलकों और जड़ के टुकड़ों से युक्त एक दुर्बल रूप की होती है। हाथ या यांत्रिक घिसाई के द्वारा बाहरी सतह को चमकाने और चिकना करने के द्वारा इसके रूप को सुधारा जाता है। हाथ से चमकाने के लिए एक कठिन सतह पर सूखी हल्दी की उंगलियों से मलाई की जाती है या उसे बोर में लपेटकर द्वारा पैरों के द्वारा कुचला जाता है। हाथ से चमकाने की प्रक्रिया अस्वास्थ्यकर होती है और उत्पाद की गुणवत्ता को प्रभावित करती है।</p> <p>हाथ/बिजली से संचालित पॉलिश करने वाले यंत्र का उपयोग हल्दी को चमकाने का बेहतर तरीका है। यह स्वच्छ और प्रभावी पॉलिश सुनिश्चित करता है जो उत्पाद को बेहतर रूप देता है। बोर्ड हल्दी की पॉलिश के लिए उन्नत पॉलिश करने वाले यंत्र का उपयोग करने के अभ्यास को लोकप्रिय बना रहा है। 250-500 किलो की क्षमता के लिए ऐसे पॉलिश करने वाले यंत्र की औसत कीमत के 1,50,000/- रुपये होने का अनुमान लगाया गया है। पॉलिश करने वाले यंत्र की कीमत के 50% के लिए अधिकतम 75000/- रुपए की इमदाद दी जाती है।</p>
पुदीना आसवन इकाई	<p>आम तौर पर पुदीने के तेल का आसवन एक खेत में की जाने वाली प्रक्रिया के रूप में किया जाता है। वर्तमान में अधिकांश किसान खेत की आसवन इकाइयों का उपयोग कर रहे हैं, जो ईंधन दक्षता में कमजोर हैं और आसवन के लिए लंबा समय लेती हैं तथा खराब गुणवत्ता के साथ कम तेल प्राप्त होता है। इसलिए कुशल और बेहतर आधुनिक आसवन इकाइयों को लोकप्रिय बनाने की आवश्यकता है। सीआईएमएपी द्वारा विकसित 500-1000 किलो तक शाक की क्षमता के साथ ऐसी एक इकाई की औसत लागत 3.00 लाख रुपये होने का अनुमान लगाया गया है।</p> <p>बोर्ड प्रति इकाई 1.50 लाख रुपये या वास्तविक लागत के 50%, जो भी कम हो का इमदाद देकर प्रति शिफ्ट 500- 1000 किलो शाक से कम क्षमता वाली स्टेनलेस स्टील/ माइल्ड स्टील के अस्तर युक्त उन्नत खेत आसवन इकाइयों की स्थापना को प्रोत्साहित करता है।</p>
लहसुन के लिए पैकिंग और भंडारण इकाई	<p>इस योजना का उद्देश्य लहसुन के लिए पैकिंग और भंडारण की सुविधा को बढ़ावा देना और निर्यात के लिए उत्पादन की गुणवत्ता में सुधार करना है। बोर्ड लहसुन प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं के लिए आवश्यक उपकरणों की स्थापना और लहसुन के भंडारण के लिए उपकरणों की स्थापना के लिए 5 लाख रुपये की अधिकतम सीमा तक लागत का 50% इमदाद के रूप में प्रदान करेगा। इमारत के निर्माण के उद्देश्य के लिए कोई सहायता नहीं दी जाएगी।</p>

सूखी/ताजा अदरक को छीलने और भंडारण की इकाई	इस योजना का उद्देश्य अदरक उगाने वाले क्षेत्रों में प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं की स्थापना को बढ़ावा देने के द्वारा अदरक की गुणवत्ता में सुधार करना है। बोर्ड उत्पादकों को प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं के लिए आवश्यक उपकरणों और भंडारण की सामग्री की स्थापना के लिए लागत के 50% या 5 लाख रुपये की अधिकतम सीमा तक की इमदाद के रूप में प्रदान करेगा। इमारत के निर्माण के उद्देश्य के लिए कोई सहायता नहीं दी जाएगी।
बीजीय मसाला सफाई और भंडारण इकाई	इस योजना का उद्देश्य कटाई, सफाई, ग्रेडिंग जैसी प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं और निर्यात के लिए बीज मसालों के भंडारण को स्थापित करने के लिए है। बोर्ड प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं की स्थापना के लिए आवश्यक उपकरणों और भंडारण के उपकरणों के लिए उपकरणों की लागत का 50% या 5 लाख रुपये की अधिकतम सीमा तक इमदाद प्रदान करेगा। इमारत के निर्माण के उद्देश्य के लिए कोई सहायता नहीं दी जाएगी।

संचालन की विधि / काम करने का तरीका

इच्छुक उत्पादकों को निम्नलिखित दस्तावेजों के साथ मसाला बोर्ड के निकटतम कार्यालय को निर्धारित प्रारूप में आवेदन प्रस्तुत करना होगा:-

1. भूमि कर रसीद / आर टी सी / चिट्ठा अडांगल / पर्चे की प्रतिलिपि या उत्तरपूर्वी राज्यों के मामले में गांव / स्थानीय / राजस्व प्राधिकारी द्वारा जारी भूमि के कब्जे का प्रमाण पत्र आदि
2. मतदाता पहचान पत्र की प्रतिलिपि/आधार कार्ड/पासपोर्ट की प्रति
3. बैंक के पास बुक की प्रतिलिपि
4. कोई भी अन्य दस्तावेज जिसे संबंधित अधिकारी द्वारा आवेदक/लाभार्थी द्वारा भूमि के कब्जे को सुनिश्चित करने के लिए सत्यापित करना आवश्यक समझा जाए।
5. अनुमोदित निर्माता का कोटेशन
6. समूहों/गैरसरकारी संगठनों/सोसायटियों के लिए लागू योजनाओं के मामले में निम्नलिखित अतिरिक्त दस्तावेज जमा करना अनिवार्य है :-

क. पंजीकरण का विवरण।

ख. मसाले के अंतर्गत आनेवाले क्षेत्र के साथ समूह में शामिल सदस्य उत्पादकों की सूची।

ग. जहां इकाई स्थापित करने का प्रस्ताव है, उस भूमि और भवन के स्वामित्व साबित करने के लिए दस्तावेज अर्थात् भूमि कर रसीद आदि। [अगर इकाई किसी उत्पादकों में से किसी एक सदस्य की भूमि/भवन में स्थापित की जा रही है, तो समूह और सदस्य उत्पादक के बीच इमारत का उपयोग करने के लिए एक समझौता किया जाएगा।]

घ. उत्पादकों के समूह/महिला समूह/गैर सरकारी संगठनों/ स्वयं सहायता समूह/ मसाला उत्पादक सोसायटी, आदि के बैंक खाते के प्रथम पृष्ठ की प्रतिलिपि।

ड. परमिट आदेश के जारी होने के बाद बोर्ड के साथ समझौता ज्ञापन निष्पादित किया जाएगा।

2-जैविक खेती को बढ़ावा:-

घटक	उद्देश्य और सहायता का पैमाना
जैविक प्रमाणन	इस कार्यक्रम का उद्देश्य जैविक प्रमाणीकरण प्राप्त करने में मसालों के उत्पादकों/ प्रसंस्करणकर्ताओं की मदद करना है, जो जैविक मसाले के विपणन के लिए एक अपेक्षित आवश्यकता है। इस कार्यक्रम के अंतर्गत बोर्ड किसानों के समूहों, गैर सरकारी संगठनों और किसानों की सहकारी समितियों/संघों को अपने खेतों/प्रसंस्करण इकाइयों के लिए प्रमाण पत्र प्राप्त करने में प्रमाणन की लागत के 50% या अधिकतम 1.00 लाख रुपये तक की इमदाद प्रदान करता है। व्यक्ति और प्रसंस्करणकर्ता प्रमाणन की लागत के 50% या अधिकतम 30,000 / - रुपये तक की इमदाद के पात्र हैं।
वर्मीकम्पोस्ट इकाइयां	जैविक उत्पादन में मिट्टी की उर्वरता बनाए रखने के लिए खुद खेत में जैविक आदानों का उत्पादन करने की जरूरत है। उत्पादकों को जैविक कृषि आदानों, विशेष रूप से वर्मीकम्पोस्ट का उत्पादन करने में सक्षम करने के लिए, एक टन वर्मीकम्पोस्ट के उत्पादन के साथ एक इकाई स्थापित करने के लिए उत्पादकों को 33.33% इमदाद के रूप में 3000 / - रुपये प्रदान किया जाता है।

संचालन की विधि/काम करने का तरीका

इच्छुक उत्पादकों को निम्नलिखित दस्तावेजों के साथ मसाला बोर्ड के निकटतम कार्यालय को निर्धारित प्रारूप में आवेदन प्रस्तुत करना होगा:-

1. जैविक कृषि

भूमि दस्तावेज, मतदाता पहचान पत्र और बैंक खाते के प्रथम पृष्ठ की प्रतिलिपि, किसान के आवेदन के साथ प्रमाणीकरण एजेंसी के साथ निष्पादित अनुबंध की नकल

2. जैविक प्रमाणीकरण

क) दस्तावेज किसान के आवेदन के भाग-I के साथ जमा किए जाने वाले दस्तावेज-

प्रमाणीकरण एजेंसी के साथ किसान के निष्पादित अनुबंध की प्रति, प्रमाणीकरण की लागत की दिशा में प्रमाणन निकाय से प्राप्त कोटेशन/अनुमान, समूहों के मामले में, समूह के पंजीकरण का विवरण, समूह के किसान सदस्यों के विवरण, यानी नाम, पता, सर्वेक्षण सं., गांव, जैविक खेती के अंतर्गत क्षेत्र, मसाले के अंतर्गत क्षेत्र, आदि।

ख) आवेदन के भाग- II साथ प्रस्तुत किए जाने वाले दस्तावेज-

प्रमाणन निकाय द्वारा जारी किए गए क्षेत्र प्रमाण पत्र अर्थात् सी1, सी2, सी3 या (रूपांतरण में) या अनुबंध / अनुलग्नकों के साथ जैविक स्थिति (जैसा भी मामला हो) की प्रतिलिपि। निरीक्षण और प्रमाणन प्रभार के भुगतान के लिए प्रमाणन निकाय से प्राप्त चालान / कैश रसीद

4. वर्मीकम्पोस्ट इकाई

भूमि कर की रसीद/पर्चा/ चिट्ठा अडांगल,आदि जैसे जमीन के दस्तावेज

पहचान के प्रमाण की प्रति मतदाता पहचान पत्र को वरीयता

बैंक खाते के पहले पृष्ठ की प्रतिलिपि

3-सामाजिक सुरक्षा कार्यक्रम:-

घटक	उद्देश्य और सहायता का पैमाना
मसाला उत्पादक सोसायटी	बोर्ड मसाला उत्पादक सोसायटी के गठन को प्रोत्साहित करता है और ये सोसायटियां, सोसायटी के सदस्य किसानों में जानकारी के प्रसार के लिए के प्रमुख केन्द्रों एवं बोर्ड और किसानों को जोड़ने के पुल का रूप में कार्य करेंगी। सुसज्जित होने पर, ये सोसायटियां, सामूहिक रूप से जैविक खेती, प्राथमिक प्रसंस्करण का काम कर सकती हैं, जो परंपरागत मसाले के लिए भी किया जा सकता है। इसी तरह इन समितियों के माध्यम से प्रशिक्षण कार्यक्रमों की भी व्यवस्था की जा सकती है। मसाला उत्पादक समितियों का गठन (एसपीएस) के अलावा, बोर्ड पूरे मसालों के लिए प्राथमिक स्तर पर प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन को बढ़ावा देता है। पंजीकृत एसपीएस को पूरे (खड़े) मसाले की सफाई, सुखाने, ग्रेडिंग और पैकिंग के लिए लागत का 50% की दर से प्रति एसपीएस अधिकतम 6 लाख रुपये की सहायता राशि दी जाएगी। जीएपी और जीएमपी के गुणवत्ता का पालन करते हुए मसालों के उत्पादन से उन्हें अपनी उपज के लिए एक वर्द्धित मूल्य पाने में मदद मिलेगी। पीछे की कड़ी, बिचौलियों की भूमिका को नष्ट कर निर्यातकों द्वारा प्रत्यक्ष खरीद से एक बेहतर कीमत वसूली के लिए एसपीएस को जोड़ा जा सकता है। ये समूह मसालों के बारे में पता लगाने की क्षमता को बढ़ावा देने के लिए प्रमुख समूहों के रूप में कार्य कर सकते हैं।

संचालन की विधि/काम करने का तरीका

उद्देश्य

योजना का उद्देश्य प्रमुख उत्पादक क्षेत्रों में मसालों के उत्पादक क्षेत्रों को बढ़ावा देना है ताकि उत्पादन बढ़ाने, गुणवत्ता में सुधार और मसालों की बाजार क्षमता को बढ़ाने में स्वयं की मदद की जा सके।

पात्रता

एक समीपस्थ क्षेत्र / गाँव में मसाले के न्यूनतम 0.10 हेक्टेयर तक मसाला उत्पादकों के लिए मसाला उत्पादक संस्था बनाने के पात्र हैं। स्पाइस प्रोड्यूसर्स सोसाइटी में न्यूनतम 25 सदस्य और अधिकतम 100 सदस्य होंगे।

प्रचालन का माध्यम

इच्छुक मसाला किसान एक साथ मिल कर मसाला निर्माता सोसायटी बनाएंगे। स्पाइस प्रोड्यूसर्स सोसायटी को राज्य के चैरिटेबल सोसाइटीज एक्ट के तहत पंजीकृत किया जाएगा। जैसे ही पंजीकरण पूरा हो जाता है, SPS पंजीकरण विवरण, उपलक्ष्य / एसोसिएशन के ज्ञापन, बैंक खाते के विवरण, सदस्य उत्पादकों के नाम और पते, मसालों के क्षेत्र, मसाले के निकटतम कार्यालय आदि के साथ जमा करेगा। मंडल। बोर्ड कार्यालय के प्रभारी अधिकारी प्रधान कार्यालय में नामांकन के लिए एसपीएस की सिफारिश करेंगे। फिर एसपीएस को नामांकित किया जाएगा और एसपीएस को नामांकन का

प्रमाण पत्र जारी किया जाएगा। नामांकन पूरा होते ही, मसाला बोर्ड, SPS के सदस्यों द्वारा उगाए गए मसालों के लिए गुड एग्रीकल्चर प्रैक्टिस, गुड पोस्ट हार्वेस्ट प्रैक्टिस आदि पर प्रशिक्षण आयोजित करेगा। एसपीएस के सदस्य किसी भी प्रतिबंधित कीटनाशक का उपयोग नहीं करेंगे, संबंधित कृषि विश्वविद्यालय द्वारा अनुशंसित आईपीएम / आईडीएम / आईएनएम प्रथाओं को अपनाएं। सदस्य फसल कटाई और कटाई के बाद की प्रथाओं में स्वच्छता संबंधी प्रथाओं को अपनाएं। एसपीएस प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं की स्थापना करेगा। एसपीएस के सदस्यों के लाभ के लिए सफाई, धुलाई, ग्रेडिंग, पीस, पैकिंग और भंडारण। एसपीएस निर्यातकों, प्रोसेसर, संस्थागत खरीदारों, आदि के साथ संबंध स्थापित करेगा। एसपीएस खरीदारों को ट्रेसबिलिटी सुनिश्चित करने में भी मदद करेगा।

मसाला उत्पादक समाजों का कामकाज

एसपीएस गैर-राजनीतिक होगा और लोकतांत्रिक प्रक्रिया पर कार्य करेगा। सदस्य, सदस्यता शुल्क के रूप में रु .100 / - के पंजीकरण शुल्क का भुगतान करेंगे और सदस्यता शुल्क के रूप में रु। 20 / - प्रति माह देंगे। सदस्य दो साल की अवधि के लिए लोकतांत्रिक तरीके से पदाधिकारियों का चुनाव करेंगे। एसपीएस खातों को ठीक से बनाए रखेगा।

एसपीएस के लिए मसाला बोर्ड से उपलब्ध सुविधाएं

1. एसपीएस के सदस्य प्राथमिकता के आधार पर व्यक्तिगत उत्पादकों के लिए बोर्ड की योजनाओं के तहत लाभ के पात्र हैं।
2. सामान्य प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं की स्थापना के लिए एसपीएस की सहायता। अधिकतम रु। सहायता में अनुदान के रूप में प्राथमिक प्रसंस्करण सुविधाओं की वास्तविक लागत का 50% प्रति 5 लाख।
3. सहायता और अनुदान के रूप में इंटरनेट कनेक्शन के साथ कंप्यूटर और बाह्य उपकरणों की स्थापना के लिए एसपीएस की सहायता [एक बार] अधिकतम रु। 5000 / - तक की लागत, तकनीकी जानकारी, विपणन पूछताछ की सुविधा के लिए कंप्यूटर और सहायक उपकरण की लागत का 50%।, संचार, लेखा, आदि चल रहे लागत को सोसायटी के कोष से पूरा किया जाएगा।
4. समाज के लिए अवसंरचना सुविधाओं के निर्माण के लिए एसपीएस को सहायता। वजन मशीन, कुर्सियां, टेबल अधिकतम रु। 30000 / - सहायता में अनुदान के रूप में फर्नीचर की 50% लागत की ओर - रु। 30000 / - [एक बार]
5. राज्य / राष्ट्रीय प्रदर्शनियों / मेलों में अधिकतम रु। 25000 / - प्रति वर्ष स्टाल किराए के 50% लागत और सहायता में अनुदान के रूप में प्रदर्शन के परिवहन की ओर।

6. एसपीएस के मसाला नमूनों का परीक्षण बोर्ड की गुणवत्ता प्रयोगशाला में 90% अनुदान पर किया जाएगा।

7. मसालों के निर्यातकों के साथ बाजार में संबंध स्थापित करने के लिए एसपीएस को रु। 1 / - प्रति किलो की दर से सहायता के रूप में समाज को अधिकतम रु। 20000 / - प्रति वर्ष [निर्यातकों को 20 टन सूखे मसाले की आपूर्ति के लिए सीमित]।

मसाला बोर्ड से मसाला उत्पादक समाजों द्वारा सहायता प्राप्त करने की प्रक्रिया

एसपीएस बोर्ड के निकटतम कार्यालय को कोटेशन के साथ सहायता का विस्तृत प्रस्ताव प्रस्तुत करेगा। बोर्ड के प्रभारी अधिकारी व्यवहार्यता का आकलन करेंगे और एचओ को सिफारिश करेंगे। HO खरीद / सेट के लिए परमिट आदेश जारी करेगा



INDIGENOUS METHODS TO TEST FOOD ADULTERATION

**Dr. Ankita Yadav,
Food Safety Officer,
Food Safety & Drug
Administration,
Lucknow**

Adulteration- Adulteration of food is defined as “the addition or subtraction of any substance to or from food so that the natural composition and quality of food substance is affected”.

Types of Adulterants:

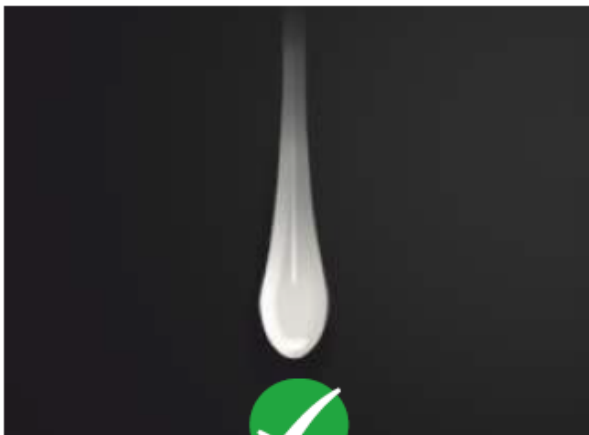
Type	Substances Added
Intentional Adulterants	Sand, marble chips, stones, mud, other filth, talc, chalk powder, water, mineral oil and harmful colour.
Incidental adulterants	Pesticide residues, droppings of rodents, larvae in foods.
Metallic contaminants	Arsenic from pesticides, lead from water, effluent from chemical industries, tin from cans.

MILK TEST

Put a drop of milk on solid slanting surface

Pure milk either stays or flows slowly leaving a white trail behind

Milk adulterated with water will flow immediately without leaving a mark



Pure milk



Adulterated milk

DETECTION OF DETERGENT IN MILK

1

- Take 5 to 10 ml of sample with equal amount of water and shake thoroughly

2

- If milk is adulterated with detergent, it forms lather

3

- Pure milk will form very thin foam layer due to agitation



Pure milk



Adulterated milk

Detection of starch in milk and milk products (khoya, chenna, paneer)

Testing method:

- 1 Boil 2-3 ml of sample with 5ml of water.
 - 2 Cool and add 2-3 drops of tincture of iodine.
 - 3 Formation of **blue** colour indicates the presence of starch.
- (In the case of milk, addition of water and boiling is not required)



Pure milk



Adulterated milk

Starches in butter/ghee

Take ½ teaspoon of ghee/butter in a transparent glass bowl.



Pure



Adulterated

Add 2-3 drops of tincture of iodine.

Formation of blue colour indicates the presence of mashed potato and other starches.

Oils and fats

- 1 Take coconut oil in a transparent glass.



- 2 Place this glass in refrigerator for 30 minutes. (Do not keep in the freezer)



- 3 After refrigeration, coconut oil solidifies.



Pure

- 4 If coconut oil is adulterated, then other oils remain as a separate layer.



Adulterated

Sugar solution in honey

Take a transparent glass of water and add a drop of honey to the glass



Pure honey will not disperse in water



If the drop of honey disperses in water, it indicates the presence of added sugar.

Take a cotton wick dipped in a pure honey and light with a match stick



Pure honey will burn.



If adulterated, the presence of water will not allow the honey to burn if it does; it will produce a cracking sound.



Pure



Adulterated

CHALK POWDER IN SUGAR/ JAGGERY

Take a glass of water and dissolve 10g of sample in water



Pure



Adulterated

If sugar/ jaggery is mixed with chalk, the adulterant will settle down at the bottom

Detection of extraneous matter (dust, pebble, stone, straw, weed seeds, damaged grain, weeviled grain, insects, rodent hair and excreta) in food grains

Testing method:

- 1 Take small quantity of sample in a glass plate.
- 2 Examine the impurities visually.
- 3 Pure food grains will not have any such impurities.
- 4 Impurities are observed visually in adulterated food grains.



Pure



Adulterated

Foreign resin in asafoetida (hing)

- 1 Burn small quantity of asafoetida in a stainless steel spoon.
- 2 Pure asafoetida will burn like camphor.
- 3 Adulterated asafoetida will not produce bright flame like camphor.



Pure



Adulterated

CHILLI POWDER



Pure



Adulterated

Sprinkle chilli powder on the surface of water taken in a glass tumbler

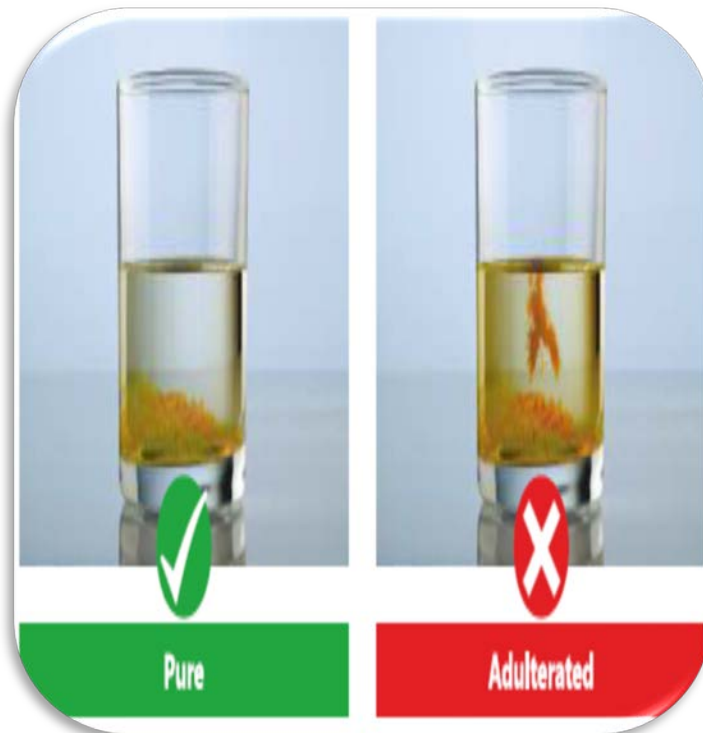
Artificial colorants will immediately start descending in colour streaks

Lead chromate in turmeric powder

Add a teaspoon of turmeric powder in a glass of water

Natural turmeric powder leaves light yellow colour while settling down

Adulterated turmeric powder will leave a strong yellow colour in water while setting down



Test for salt

Stir $\frac{1}{4}$ teaspoon of sample of salt in a glass of water

Pure salt dissolves completely and gives a clear solution or gives slightly turbid solution due to presence of permitted anti-caking agent



Pure



Adulterated

Argemone seeds in mustard

Take small quantity of mustard seeds in a glass plate

Examine visually for the argemone seeds



Mustard seeds



Argemone seeds

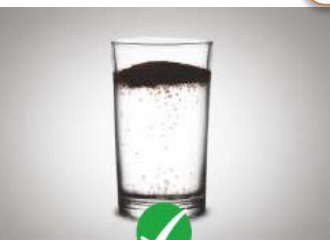
Mustard seeds have a smooth surface and when pressed, inside it is yellow in colour

Argemone seeds have grainy, rough surface and are black in colour. When pressed, inside it is white in colour.

Coffee

Take a glass of water and add coffee powder

Coffee powder floats over the water but chicory sinks



Pure



Adulterated

Tea

Take tea in a plate and move magnet through it.

Pure tea leaves will not show any iron fillings on the magnet and if adulterated it will stick to magnet



Pure



Adulterated

LEADERS IN POWDER HANDLING AND SIZE REDUCTION SINCE 1975

SPICE PROCESSING SOLUTIONS

Shaping Solutions for Challenges in Global Spice Processing Industry

Vibro Feeder/
Belt Conveyor

Z Type Bucket
Elevator

Zig Zag
Classifier

Tangential
Classifier

Destoner

Grader



Hammer Mill/
Chopper

Pulvionex® 200

Air Classifying
Mill

Universal
Impact Mill

Air Swept
Mill





अब आएगा खाने
में असली स्वाद
राजेश मसाला के साथ



पता : रजि. ऑफिस: रायपुर फुलवारी, गौरीगंज रोड, अमेठी, सुल्तानपुर- 227405 (उ०प्र०)

वेबसाइट : www.rajeshmasala.com | सम्पर्क करें- 5368 223284