



INDIA



## Expansion and a model factory for walnut processing

## Expansion und eine Modellfabrik für Walnußverarbeitung

In the year 2008, everyone knew that the prices were abnormally high and that the stocks of light walnut kernels in particular were exhausted. In contrast, there were adequate stocks of brown nuts and of nuts of lower qualities. These were the principal factors before the new harvest came onto the market. "I have to say that we thought the high price level would mainly stay as it was and level out at a figure which was only insignificantly lower," explains Ritin Nagpal, Director, Kashmir Walnut Group, Jammu.

"It turned out that the demand did not reach the level of the previous year, not even approximately. Positive signals came from the Middle East this year. This region stood out because it bought good-quality kernels. We can say that the buyers have also done a lot to promote the demand. That was a kind of substitute for the losses which we had to put up with in Europe, for the buyers there don't want to pay high prices. As you know, that always concerns the light kernels, because they are always more expensive than the brown ones." The buyers said that they had seen our box at the market and spontaneously contacted us. Also, he adds, "they are good payers for best range". The whole situation has changed. Walnut kernels are being offered, but as an exporter you have to go by whether you can find buyers for your produce. The buyers are now used to a low price level. As the exporter explains, "The buyers believe that you can get walnut kernels for next to

Im Jahre 2008 wußte jeder, daß die Preise unnormal hoch waren, und die Vorräte besonders für helle Walnußkerne erschöpft waren. Dagegen waren ausreichende Lagerbestände für braune und geringere Qualitäten vorhanden. Dies waren die entscheidenden Faktoren, bevor die neue Ernte auf den Markt kam. „Ich muß sagen, wir glaubten, daß das hohe Preisniveau sich halten und sich auf unwesentlich geringerem Stand einpendeln würde“, berichtet Ritin Nagpal, Partner der Firma Kashmir Walnuts aus Jammu.

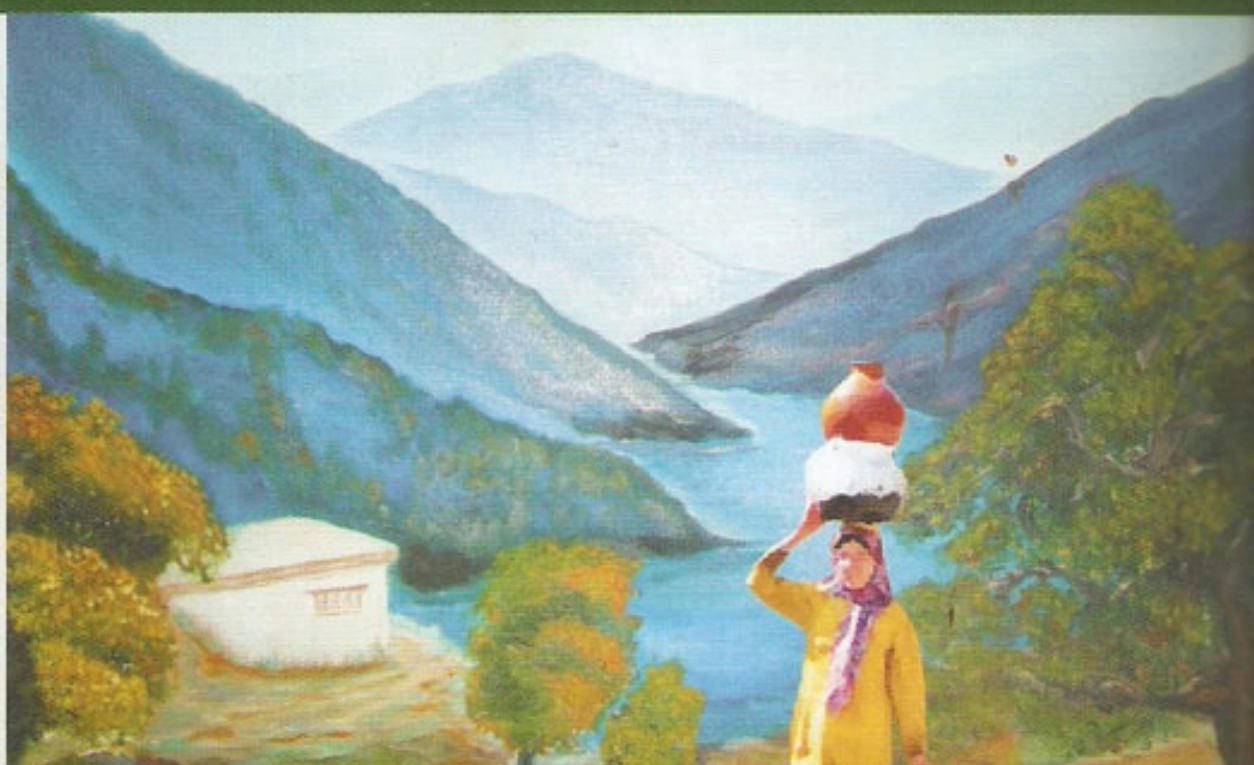
„Es zeigte sich, daß die Nachfrage nicht oder auch nur annähernd den Stand vom Vorjahr erreichte. Positive Signale kamen in diesem Jahr aus dem Mittleren Osten. Diese Region tat sich durch den Kauf von Kernen guter Qualität hervor. Man kann sagen, daß die Käufer auch atmosphärisch viel für die Förderung der Nachfrage getan haben. Das war ein Art Ersatz für die Verluste, die wir in Europa hinnehmen mussten, denn die Käufer in Europa wollten keine hohen Preise bezahlen. Und das betrifft, wie sie wissen, immer die hellen Kerne, weil diese stets teurer sind als die braunen.“

Die Situation hat sich generell geändert. Walnußkerne werden angeboten, aber als Exporteur muß man sich daran orientieren, ob man Käufer findet für seine Ware. Die Käufer sind jetzt auf ein niedriges Preisniveau getrimmt. Die Käufer sind der Ansicht“, berichtet der Exporteur, „daß man in Indien Walnußkerne für jeden Preis erhalten kann.“



# Kashmir

is not only the home of lush green meadows, pristine hills and placid lakes, the **organic walnuts** also grow here.



As pure ...  
...as the place of its origin



Two Sophisticated Processing facilities



Hygienic Processing adhering to International Food Safety Standards



Automatic Weighing & Vacuum Packaging



In house laboratory



In house capacious cold store



Nutritious Kernels ready for export



Laser Sorting

Almost One-Third of India's Walnuts are exported by us with annual production touching 3000 tons .



Phone : +91 191 2505735 / +91 1923 220228 | Fax : +91 191 2505543 / 2553945  
Visit us at : [www.kashmirwalnut.com](http://www.kashmirwalnut.com) | e-mail : [kashmirwalnut@vsnl.com](mailto:kashmirwalnut@vsnl.com)

Your Partner for Organic & Conventional Food Products





# INDIA

nothing in India." The reserved buying attitude prevailing at the beginning of the year has extended the season "and we still have a lively demand now, in mid-March."

The question is: how long will the bad situation in the economy be staying with us? "We have just heard reports of zero percent inflation in India, something which has not been seen since the nineties and in contrast to 12% in 2008. This is bitter indeed. It is now causing us to slide into a supply bottleneck with regard to raw produce. As the price situation in the last few months was unfavourable, the farmers in the Kashmir valley were very reluctant to supply ready-cracked produce. In April, they are busy with other harvests like rice and maize, and they have no time to crack walnuts."

But then it would surely be logical to buy the whole nuts in the Kashmir valley and crack them in Jammu? Ritin Nagpal says



Three generations of the Nagpal family in front of the new factory



Ritin and Nitin Nagpal

that one of the reasons why this does not work is because there are no sufficiently high-quality mechanical cracking machines available in Jammu. In the valley, the families earn their living by cracking walnuts. The second reason is the quality. Nuts cracked mechanically are never of the same quality as those processed by hand. "You see, a machine is worthwhile if you only get whole walnuts and have to process them. I assume that the current situation will be temporary and that we will soon have access to hand-cracked kernels again. The farmers in the valley have come together, but they only act together when the prices are low. When the price level is normal, they act as before: every man for himself."

Durch die zurückhaltende Kauflust zu Beginn des Jahres hat sich die Saison verlängert, „und wir haben jetzt noch, Mitte März, durchaus eine lebendige Nachfrage.“ Die Frage lautet: Wie lange wird sich die schlechte Stimmung in der Wirtschaft halten. „In Indien, das ist gerade gemeldet worden, wird uns von einem Null-Wachstum berichtet, noch nicht dagewesen seit den neunziger Jahren. 2008 zum Beispiel wuchs die Wirtschaft um 12%. Jetzt zero. Das ist bitter. Dadurch rutschen wir jetzt in einen Versorgungs-Engpaß mit Rohware herein. Da die Preissituation in den letzten Monaten ungünstig war, haben die Bauern im Kashmir Valley nur sehr zögernd geknackte Ware abgegeben. Im April sind sie dann mit anderen Ernten wie Reis und Mais beschäftigt und haben keine Zeit, um Walnüsse zu knacken.“

Dann wäre es doch logisch, die ganzen Nüsse im Kashmir-Tal zu kaufen und sie in Jammu zu knacken. Ritin Nagpal sagt, einer der Gründe, warum dies nicht funktioniert, sei die Tatsache, daß in Jammu keine ausreichend guten mechanischen Brechmaschinen vorhanden sind. Im Tal ernähren sich die Familien, indem sie Walnüsse knacken. Der zweite Grund ist die Qualität. Maschinengeknackte Nüsse haben niemals die Qualität wie die von Hand bearbeiteten. „Sehen Sie, eine Maschine lohnt sich, wenn man ausschließlich ganze Walnüsse bekommt und sie bearbeiten muß. Ich vermute, daß die jetzige Situation vorübergehender Natur ist und wir recht bald wieder Zugang zu handgeknackten Kernen haben werden. Die Farmer im Tal haben sich zusammengeschlossen, aber sie handeln nur





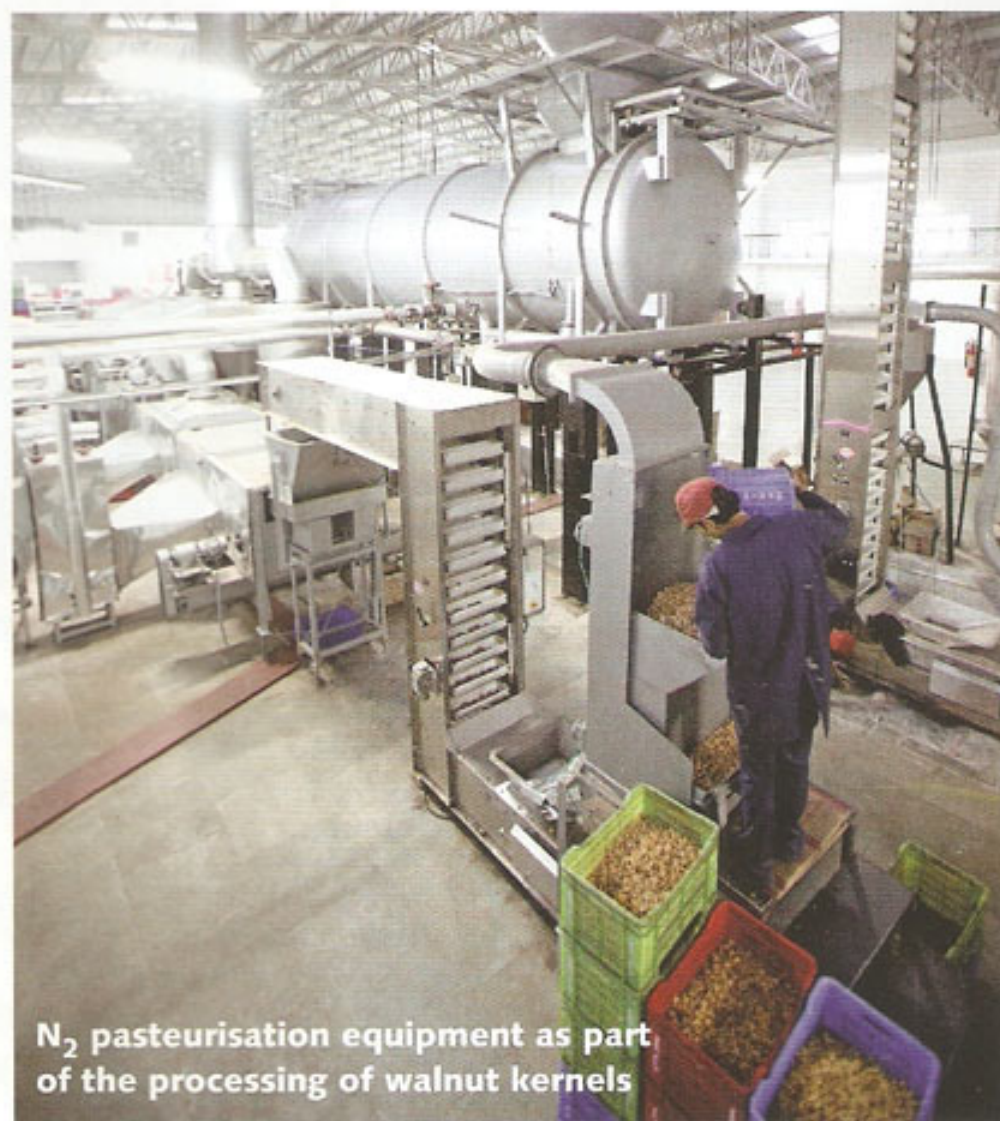
## INDIA

The 2008 harvest was much better than the previous year's. "In 2007 we had 500-600 containers for exporting. That means 6,000 to 7,000 t. There would be a lot more in 2008, but the farmers are not providing any raw produce until a 50% price rise maybe happens. In contrast to the previous years, we will be staying on the market until late June". Ritin Nagpal reports that the company's growth was tremendous with export figures touching 2,000 t till start of April. If the market stays long, we have a target of 2,500 tons this year. Selling cleaner and safe products has added to the sales as the company added a laser sorter and adopted ISO 22K HACCP certificate this year. Other products include natural dried mushrooms (morels) in bulk and pure saffron from the valley.

The status of the Indian domestic market is growing constantly.

20% of the total quantity of company goes in retail packages: "We sell a lot of nuts in shells too in 500g to 25kg bulk. We also export walnut shell products for the industry".

The new processing plant in Bari Brahmana, one of the three owned, is designed for walnut exports only. The unprocessed kernels are first treated against infestation by pests in a large pasteurization autoclave. Then the quantities intended for direct supply are sorted, first by laser and then by hand, and finally by metal detector before they are packed. Walnut kernels not dispatched immediately are transported to the refrigeration room located underneath the sorting and packing hall. "Still many targets are yet to be achieved" said the third generation company director. 🌱



N<sub>2</sub> pasteurisation equipment as part of the processing of walnut kernels



gemeinsam, wenn die Preise gering sind. Wenn das Niveau normal ist, agieren sie wie vorher: allein. Ihr Verband hat sehr viel Macht, mehr als unser Exporteurverband hier in Jammu."

Die Ernte 2008 war wesentlich besser als die des Vorjahres. "2007 hatten wir 500-600 Container für den Export. Das sind 6'000 bis 7'000 t. 2008 könnten es wesentlich mehr sein, aber die Farmer stellen keine Rohware zur Verfügung, bis „ sich vielleicht einmal ein 50%iger Preissprung ereignet. Wir werden, anders, als in den Vorjahren, bis Ende Juni am Markt bleiben." Ritin Nagpal berichtet, daß der Mittlere Osten ein sehr guter Markt sei, insbesondere Ägypten stehe für die beste Sortierung. „Die Käufer berichteten, sie hätten unseren Karton auf dem Markt gesehen und uns spontan kontaktiert. Und“, setzt er hinzu, „ sie sind gute Zahler."

Der indische Binnenmarkt hat einen ständig steigenden Stellenwert. 20% der Gesamtmenge von Kashmir Walnuts wird in den üblichen Kartons von 5 bis 10 kg versandt, 80% in Einzelhandelspackungen. „Wir verkaufen auch eine gute Menge in der Schale."

Die neue Verarbeitungsanlage in Bari Brahmana, eine von insgesamt dreien in der Region, ist ausschließlich für den Export konzipiert. Die Kartons mit der Rohware werden entleert, und die Kerne zunächst in einem großen Pasteurierungs-Autoklaven mit N<sub>2</sub> (Stickstoff) gegen Schädlingsbefall behandelt. Danach werden die Mengen, die zur direkten Lieferung vorgesehen sind, erst durch Laser und anschließend von Hand sortiert, danach verpackt. Walnußkerne, die nicht sofort versandt werden, kommen in den Kühlraum, der sich unter der Sortier- und Verpackungshalle befindet. Für die kommende Saison werden noch Verpackungsmaschinen, überwiegend für die Belieferung des Binnenmarktes, beschafft. 🌱