



## भारतीय मसाला बोर्ड

[स्रोत: बज़िनेस लाइन](#)

### चर्चा में क्यों?

भारतीय मसाला बोर्ड ने अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक निकाय [कोडेक्स \(CODEX\)](#) के साथ मसालों में [एथलीन ऑक्साइड \(Ethylene Oxide- ETO\)](#) के उपयोग की सीमा तय करने की ज़रूरत के मुद्दे को प्रमुखता से उठाया है।

- भारतीय कंपनियों द्वारा [हॉन्गकॉन्ग और सांगियापुर](#) को नरियात किये गए कुछ [ब्रांडेड मसालों](#) को ETO संदूषण से संबंधित चिंताओं के कारण वापस मँगाए जाने के पश्चात् यह कदम उठाया गया है, [जसिके बाद नेपाल द्वारा](#) इसी तरह की चिंताओं के कारण कुछ मसाला-मशिरण उत्पादों की बिक्री और आयात पर [प्रतिबंध लगा](#) दिया गया है।

### भारतीय मसाला बोर्ड क्या है?

- परिचय:**
  - [मसाला बोर्ड](#) का गठन 26 फरवरी, 1987 को [मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986](#) के तहत पूर्ववर्ती [इलायची बोर्ड \(1968\)](#) और [मसाला नरियात संवर्द्धन परिषद \(1960\)](#) के विलय के साथ किया गया था।
  - वाणजिय विभाग के अंतर्गत [पाँच वैधानिक कमोडिटी बोर्ड](#) हैं।
    - ये बोर्ड [चाय, कॉफी, रबर, मसाले और तंबाकू के उत्पादन, विकास तथा नरियात के लिये उत्तरदायी](#) हैं।
    - यह [52 अनुसूचित मसालों](#) के नरियात प्रोत्साहन और [इलायची उत्पादन](#) हेतु ज़िम्मेदार है।
  - मसाला बोर्ड भारतीय मसालों के विकास और वशिवव्यापी प्रचार के लिये [प्रमुख संगठन](#) है।
  - यह बोर्ड भारतीय नरियातकों एवं वदेशी आयातकों के बीच एक [अंतरराष्ट्रीय संगठन के रूप में कार्य करता है](#)।
- एथलीन ऑक्साइड का मुद्दा (ETO):**
  - [ETO](#) एक रसायन है जसिका उपयोग मसालों में [कीटाणुरोधी पदार्थ](#) के रूप में किया जाता है, परंतु एक नश्विचिती सीमा से अधिक उपयोग करने पर इसे [कैंसरकारी](#) माना जाता है।
    - हालाँकि [ETO](#) संदूषण को रोकने के प्रयास किये जा रहे हैं, जबकि प्रमुख बाज़ारों में भारतीय मसाला नरियात के तहत मसाला सैपल वफिलता दर [1% से कम](#) है।
  - अभी तक CODEX ने कोई सीमा नरिधारति नहीं की है तथा कोई मानकीकृत ETO परीक्षण प्रोटोकॉल भी उपलब्ध नहीं है।
    - भारत ने ETO के उपयोग की सीमा नरिधारति करने की आवश्यकता का प्रश्न [CODEX समिति](#) के समक्ष उठाया है क्योंकि वभिन्न देशों की ETO उपयोग सीमाएँ अलग-अलग हैं।
  - मसाला बोर्ड ने ETO संदूषण को रोकने तथा सभी बाज़ारों की सुरक्षा सुनिश्चिती करने के लिये नरियातकों को दशिया-नरिदेश जारी किये।
    - यह मसालों के लिये कीटाणुरोधी पदार्थ के रूप में ETO का उपयोग न करने की सलाह देता है तथा [भाप कीटाणुरोधन एवं वकिरिण](#) जैसे विकल्पों का सुझाव देता है।
  - अमेरिका, न्यूज़ीलैंड और ऑस्ट्रेलिया जैसे [अन्य देशों ने भी](#) कुछ [भारतीय मसालों की गुणवत्ता](#) के वषिय में चिंता जताई है तथा ये देश आगे की कार्रवाई की आवश्यकता का नरिधारण कर रहे हैं।

### नोट:

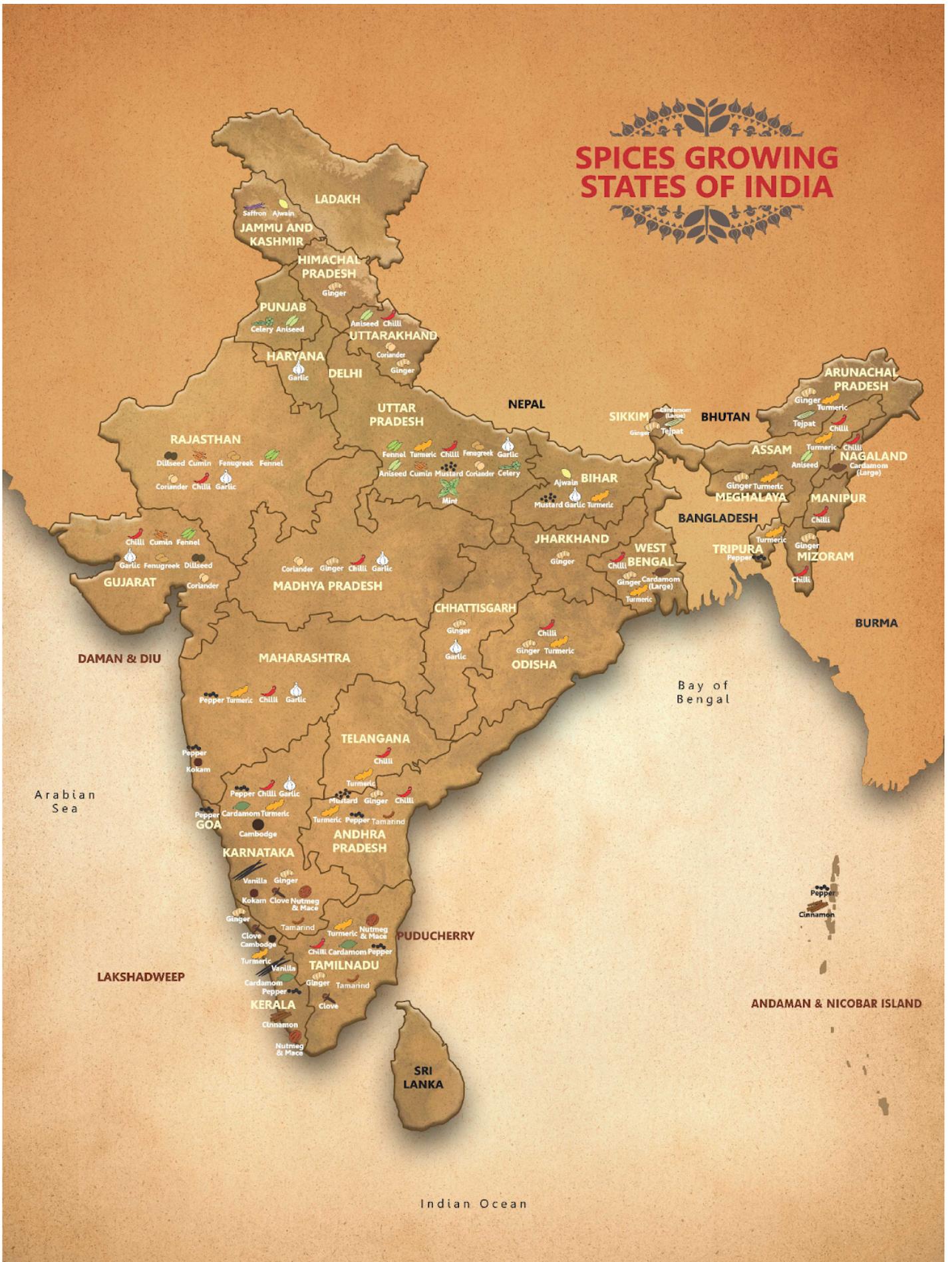
- भारत वशिव का [सबसे बड़ा मसाला उत्पादक](#) है। यह मसालों का सबसे बड़ा उपभोक्ता और नरियातक भी है।
- वर्ष 2023-24 में भारत का मसाला नरियात [4.25 बिलियन अमेरिकी डॉलर तक पहुँच गया](#), जो वैश्विक मसाला नरियात का 12% हसिसा है।

### अंतरराष्ट्रीय खाद्य मानक

- वर्ष 1963 के बाद से नई चुनौतियों का समाधान करने के लिये कोडेक्स प्रणाली खुले तौर पर और समावेशी रूप से विकसिती हुई है।
- कोडेक्स मानक [नषिपक्ष अंतरराष्ट्रीय जोखमि मूल्यांकन निकायों](#) अथवा [खाद्य और कृषि संगठन \(FAO\)](#) तथा [वशिव स्वास्थ्य संगठन \(WHO\)](#) द्वारा तदर्थ परामर्श के माध्यम से प्रदान किये गए [वशिवसनीय वैज्ञानिक जानकारी](#) पर आधारित हैं।



# SPICES GROWING STATES OF INDIA



## UPSC सविलि सेवा परीक्षा, वगित वर्ष के प्रश्न

????????

प्रश्न. 18वीं शताब्दी के मध्य इंग्लिश ईस्ट इंडिया कंपनी द्वारा बंगाल से नरियातति प्रमुख पण्य पदार्थ (स्टेपल कमोडिटीज़) क्या थे? (2018)

- (a) अपरषिकृत कपास, तलिहन और अफीम
- (b) चीनी, नमक, जस्ता और सीसा
- (c) ताँबा, चाँदी, सोना, मसाले और चाय
- (d) कपास, रेशम, शोरा और अफीम

उत्तर: (d)

प्रश्न. केसर मसाला बनाने के लिये पौधे का नमिनलखिति में से कौन सा भाग उपयोग में लाया जाता कथि जाता है? (2009)

- (a) पत्ता
- (b) पँखुड़ी
- (c) बाह्यदल
- (d) वर्तकिगर् (स्टगिमा)

उत्तर: (d)

PDF Refernece URL: <https://www.drishtias.com/hindi/printpdf/spices-board-of-india>

