

उच्च न्यायालय ने लहसुन को सब्ज़ी की श्रेणी में रखा

चर्चा में क्यों?

हाल ही में मध्य प्रदेश उच्च न्यायालय की इंदौर पीठ ने लहसुन को आधिकारिक तौर पर सब्ज़ी घोषित कर दिया है।

मुख्य बंदि

- इस नरिणय से कसिनॉं को ललभ मलने की संभलवना है क्यॉंक इससे वे एजेंटों को कमीशन दयि बनिा सीधे बलज़लर में लहसुन बेच सकेंगे।
- वरष 2015 में मध्य प्रदेश के एक कसिन संगठन ने मंडी बोरुड से लहसुन को सब्ज़ी के रूप में वरगीकृत करने का आग्रह कयिा थल।
- हललॉक कृषि विभलग ने जलद ही इस नरिणय को पलट दयिा और लहसुन को [कृषि उपज मंडी समति अधनियिम, 1972](#) के तहत मसलले के रूप में फरि से वरगीकृत कर दयिा।
- इसके कारण वरष 2016 में आलू, पयलज़ और लहसुन कमीशन एजेंट एसोसिएशन ने कानूनी चुनौती दी।
- वरष 2017 में एकल न्यलयाधीश ने एसोसिएशन के पक्ष में नरिणय सुनलया, जसिसे लहसुन को सब्ज़ी के रूप में बेचने की अनुमत मिलि गई।

लहसुन

- वनस्पति विज्ञान की दृष्टि से लहसुन (*Allium sativum*) को सब्ज़ी मलनल जलतल है, क्यॉंक इसमें एक गॉठ/कंद, लंबल तनल और लंबी पत्तयिों होंती हैं।
 - लहसुन और पयलज़ की वशिषिट गंध सल्लर युक्त रसलयनों की उपस्थति के कारण होंती है।
- 6-8 की pH रेंज की अचूची जल नकिसी वली, उपजलऊ दोमत मृदल में लहसुन की अचूची पैदलवलर होंती है। कलरबनकि पदलरथों सेसमृदध मृदल, उनकी नमी और पोषक तत्त्वों की धलरण कृषमतल के अतरिकित करसुटगि तथल कॉम्पैकशन के न्यूनतम ज़ोखमि के कारण वलंछनीय होंती है। कठोर मृदल के कारण गॉठ/कंद वकृत हो सकते हैं, जबक खिरलब जल नकिसी वली मृदल के कारण गॉठ कल रंग फीकल पड़ सकतल है।
- लहसुन समुदर तल से 1200-2000 मीटर की ऊंचलई पर उगतल है। वृद्धि के दौरान ठंडी, नम जलवलयु और परपिक्वतल के दौरान गरम, शुष्क मौसम की आवश्यकतल होंती है।
- उत्पलदन: चीन में आपूरतल शृंखलल के मुददों के कारण भरत वरष 2023 में रकिॉरुड उच्च नरियलत के सलथवशिव कल दूसरल सबसे बडल लहसुन नरियलतक बन गयल है।
 - भरतीय लहसुन फलेक्स पश्चमि एशयिाई देशों में अधकि लोकप्रयि हो गए हैं। संयुक्त रलज्य अमेरकिल, मलेशयिल, बुरलज़ील, जर्मनी और यूनलइटेड किंगडम भरत के मुख्य लहसुन नरियलत बलज़लर हैं।
- भौगोलकि संकेत टैग:
 - मध्य प्रदेश कल GI-टैग वललल लहसुन रयिवलन लहसुन, अनय कसिमों की तुलनल में अपनी उच्च उपज, तीखे और प्रबल सवलद तथल अधकि तेल सलमगुरी के लयि प्रसदिध है।
 - कोडईकनल मललई पूंडू (पहलडी लहसुन) तमलिनलडु कल एक GI-टैग वललल लहसुन है, जो अपने एंटीऑकसीडेंट और रोगलगुरोधी कृषमतल के कारण औषधीय तथल संरकृषक गुणों के लयि जलनल जलतल है, जो कललहसुन की कसिमों की तुलनल में ऑरुगेनोसल्लर यौगकिों, फनिल एवं फ्लेवोनोइड्स की उच्च मलतुरल की उपस्थति के कारण है।
 - केरल कल GI-टैग वललल लहसुन कंथललूर वटुवलडल वेलुथुली अपनी तीखी खुशबू और सवलद के लयि मशहूर है। कंथललूर और वटुवलडल के ऊँचे इललकों में उगलल जलने वललल यल छोटा-सल लहसुन अपने औषधीय गुणों एवं पलक-कलल में इस्तेमल के लयि मशहूर है।

