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 बिंदु

- इस निर्णय से **किसानों को लाभ मिलने की संभावना है क्योंकि इससे वे एजेंटों को कमीशन दिये बिना सीधे बाज़ार में लहसुन बेच** सकेंगे।
- वर्ष 2015 में **मध्य प्रदेश के एक किसान संगठन ने मंडी बोर्ड से लहसुन को सब्ज़ी के रूप में वर्गीकृत करने का आग्रह किया था।**
- हालाँकि कृषि विभाग ने जल्द ही इस निर्णय को पलट दिया और लहसुन को **कृषि उपज मंडी समिति अधिनियम, 1972** के तहत मसाले के रूप में फिर से वर्गीकृत कर दिया।
- इसके कारण वर्ष **2016 में आलू, प्याज़ और लहसुन कमीशन एजेंट एसोसिएशन** ने कानूनी चुनौती दी।
- **वर्ष 2017** में एकल न्यायाधीश ने एसोसिएशन के पक्ष में निर्णय सुनाया, जिससे लहसुन को सब्ज़ी के रूप में बेचने की अनुमति मिल गई।

लहसुन

- वनस्पति विज्ञान की दृष्टि से **लहसुन (*Allium sativum*)** को सब्ज़ी माना जाता है, क्योंकि इसमें एक गाँठ/कंद, लंबा तना और लंबी पत्तियाँ होती हैं।
  - **लहसुन और प्याज़ की विशिष्ट गंध सल्फर युक्त रसायनों की उपस्थिति के कारण होती है।**
- **6-8 की pH रेंज** की अच्छी जल निकासी वाली, उपजाऊ दोमट मृदा में लहसुन की अच्छी पैदावार होती है। कार्बनिक पदार्थों से **समृद्ध मृदा, उनकी नमी और पोषक तत्त्वों की धारण क्षमता** के अतिरिक्त क्रस्टिंग तथा कॉम्पैक्शन के न्यूनतम ज़ोखिम के कारण वांछनीय होती है। **कठोर मृदा के कारण गाँठ/कंद विकृत हो सकते हैं,** जबकि खराब जल निकासी वाली मृदा के कारण गाँठ का रंग फीका पड़ सकता है।
- लहसुन समुद्र तल से **1200-2000 मीटर की ऊँचाई पर उगता** है। वृद्धि के दौरान ठंडी, नम जलवायु और परिपक्वता के दौरान गरम, शुष्क मौसम की आवश्यकता होती है
- **उत्पादन:** चीन में आपूर्ति शृंखला के मुद्दों के कारण भारत वर्ष 2023 में रिकॉर्ड उच्च निर्यात के साथ **विश्व का दूसरा सबसे बड़ा लहसुन निर्यातक** बन गया है।
  - भारतीय लहसुन फ्लेक्स **पश्चिम एशियाई देशों** में अधिक लोकप्रिय हो गए हैं। संयुक्त राज्य अमेरिका, मलेशिया, ब्राज़ील, जर्मनी और यूनाइटेड किंगडम भारत के मुख्य लहसुन निर्यात बाज़ार हैं।
- **भौगोलिक संकेत टैग:**
- **मध्य प्रदेश** का GI-टैग वाला लहसुन **रियावान लहसुन**, अन्य किस्मों की तुलना में अपनी **उच्च उपज, तीखे और प्रबल स्वाद तथा अधिक तेल सामग्री** के लिये प्रसिद्ध है।
- **कोडईकनाल मलाई पूंडू (पहाड़ी लहसुन)** तमिलनाडु का एक GI-टैग वाला लहसुन है, जो अपने **एंटीऑक्सीडेंट** और रोगाणुरोधी क्षमता के कारण औषधीय तथा संरक्षक गुणों के लिये जाना जाता है, जो कि **लहसुन की किस्मों की तुलना में ऑर्गेनोसल्फर यौगिकों, फिनोल एवं फ्लेवोनोइड्स की उच्च मात्रा की उपस्थिति के कारण है।**
- **केरल** का GI-टैग वाला लहसुन **कंथल्लूर वट्टावडा वेलुथुली** अपनी तीखी खुशबू और स्वाद के लिये मशहूर है। कंथल्लूर और वट्टावडा के ऊँचे इलाकों में उगाया जाने वाला यह **छोटा-सा लहसुन अपने औषधीय गुणों एवं पाक-कला में इस्तेमाल के लिये मशहूर है।**

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/high-court-ruled-garlic-a-vegetable