



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>

