

भारत के मसाला उद्योग का सुदृढीकरण

[स्रोत: द हट्टि](#)

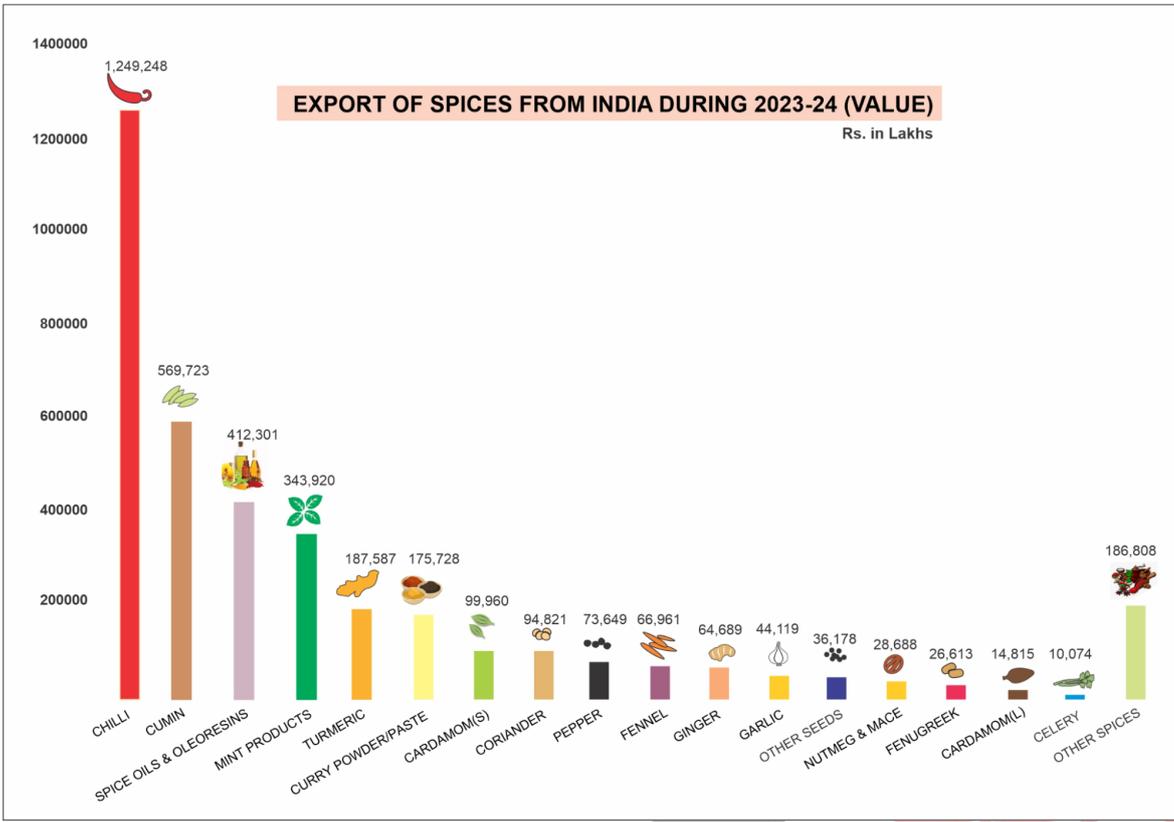
चर्चा में क्यों?

वशिव मसाला संगठन (WSO) ने इस बात पर प्रकाश डाला है कि सबसे बड़ा मसाला उत्पादक होने के बावजूद, भारत की वैश्विक मसाला बाज़ार में केवल 0.7% की हस्सेदारी है और वर्ष 2030 तक 10 बलियन अमेरिकी डॉलर के नरियात लक्ष्य को प्राप्त करने हेतु अधिक उत्पादन एवं मूल्य संवर्धन की आवश्यकता है।

नोट: WSO का मुख्यालय कोच्चि, केरल में है, यह एक गैर-लाभकारी संगठन है जो मसाला उद्योग में खाद्य सुरक्षा, स्थिरता और जैव विविधता पर केंद्रित है।

भारत में मसालों की क्या स्थिति है?

- **उत्पादन:** वर्ष 2022-23 में भारत में 11.14 बलियन टन मसालों का उत्पादन हुआ, जो वर्ष 2021-22 के 11.12 बलियन टन की तुलना में मामूली वृद्धि को दर्शाता है।
 - भारत [अंतरराष्ट्रीय मानकीकरण संगठन \(ISO\)](#) द्वारा सूचीबद्ध 109 मसाला कस्मों में से 75 का उत्पादन करता है जिसमें मरिच, जीरा, हल्दी, अदरक और धनिया की कुल उत्पादन में 76% हस्सेदारी है।
 - उत्पादन की दृष्टि से लहसुन, अदरक और मरिच, वरिष 23 में उत्पादित शीर्ष तीन मसाले थे।
- **सबसे बड़े मसाला उत्पादक राज्य:** मध्य प्रदेश, राजस्थान, गुजरात, आंध्र प्रदेश, तेलंगाना, कर्नाटक, महाराष्ट्र, असम, आदि।
 - नरियात: प्रमुख नरियातों में काली मरिच, इलायची, अजवाइन, सौंफ, मेथी, लहसुन, जायफल, करी पाउडर और मसाला तेल शामिल हैं।
 - वर्ष 2023-2024 में भारत ने 4.4 बलियन अमेरिकी डॉलर (करीब 14 लाख टन) मूल्य के मसालों का नरियात किया। मरिच, भारत का सबसे ज़्यादा नरियात (जसिकी कुल मसाला नरियात में 31% हस्सेदारी है) किया जाने वाला मसाला है।
 - वशिव भर में भारत 200 स्थानों पर मसालों का नरियात करता है जनिमें चीन, बांग्लादेश, पश्चिम एशियाई देश और अमेरिका प्रमुख बाज़ार हैं।



- **चर्चाएँ:** कच्चे मसाले के निर्यात में अग्रणी होने के बावजूद, भारत वैश्विक मसाला बाज़ार का केवल 0.7% हिस्सा रखता है, जो चीन (12%) और अमेरिका (11%) से बहुत पीछे है।
 - इसका कारण कम मूल्य संवर्द्धन है, क्योंकि निर्यात में केवल 48% प्रसंस्कृत उत्पाद शामिल हैं।
 - मलिवट और कीटनाशक अवशेषों के मामलों के कारण निर्यात अस्वीकृत हो रहे हैं, जिससे अंतरराष्ट्रीय बाजारों में भारत की प्रतिष्ठा धूमिल हो रही है।
 - वयितनाम, इंडोनेशिया, ब्राज़ील, चीन तथा थाईलैंड, श्रीलंका और मेडागास्कर जैसे देशों से बढ़ती प्रतिस्पर्द्धा भारत के प्रतिस्पर्द्धा को और चुनौती दे रही है।
 - पारंपरिक फसल कस्मों पर अत्यधिक निर्भरता, नमिन प्रसंस्करण, तथा कटाई के बाद अपर्याप्त प्रबंधन से गुणवत्ता और शेल्फ लाइफ कम हो जाती है। इसके अतिरिक्त, सीमिति मशीनीकरण से उत्पादन लागत बढ़ जाती है और दक्षता कम हो जाती है।
- **बाज़ार वसितार के उपाय:** मूल्यवर्द्धति मसालों में देश की हिस्सेदारी 70% तक बढ़ाई जानी चाहिये।
 - भारत के 15 कृषि-जलवायु क्षेत्र वविधि मसाला कृषि का समर्थन करते हैं। उच्च उपज देने वाली और जलवायु प्रतिरोधी कस्मों के विकास से उत्पादन में वृद्धि हो सकती है और निर्यात में वृद्धि हो सकती है।

मसाला उत्पादन और निर्यात को बढ़ावा देने के लिये सरकारी पहल

- **भारतीय मसाला बोर्ड (SBI):** मसाला बोर्ड अधिनियम 1986 के तहत स्थापित, वाणजिय और उद्योग मंत्रालय के अधीन कार्य करता है।
 - कोच्चि, केरल में मुख्यालय वाला SBI इलायची और 52 मसालों को बढ़ावा देता है, गुणवत्ता को नियंत्रित करता है, अनुसंधान को समर्थन देता है और भारतीय निर्यातकों को वैश्विक बाजारों से जोड़ता है।
 - SBI और WSO के तहत राष्ट्रीय सतत मसाला कार्यक्रम (NSSP) भारत के मसाला उद्योग में स्थिरता को संबोधित करने के लिये हतिधारकों को एकजुट करता है।
- **मसाला पार्क:** SBI ने कसानों को फसल कटाई के बाद प्रबंधन, मूल्य संवर्द्धन और बेहतर मूल्य निर्धारण में सहायता देने के लिये देश भर में फसल वशिष्ट मसाला पार्क स्थापित किये।
- **सकिकमि में मसाला कॉम्प्लेक्स:** इसका उद्देश्य पूर्वोत्तर क्षेत्र में मसाला प्रसंस्करण और मूल्य संवर्द्धन में सुधार करना है।

QUESTION: _____

प्रश्न: प्रतिस्पर्द्धा, गुणवत्ता नियंत्रण और प्रसंस्करण के मामले में भारत के मसाला उद्योग के सामने प्रमुख चुनौतियाँ क्या हैं? इन मुद्दों को हल करने के उपाय सुझाइए।

UPSC सविलि सेवा परीक्षा, वगित वर्ष के प्रश्न

QUESTION: _____

प्रश्न.1 18वीं शताब्दी के मध्य में इंग्लिश ईस्ट इंडिया कंपनी के द्वारा बंगाल से नरियातति प्रमुख पण्यपदारथ (स्टेपल कमोडिटीज़) क्या थे: (2018)

- (a) अपरष्कृत 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. 2 केसर मसाला बनाने में पौधे के नमिनलखिति में से कसि भाग का उपयोग कथिा जाता है? (2009)

- (a) पत्ता
- (b) पंखुड़ी
- (c) फूल की पँखड़ी का भाग
- (d) वर्तकिाग्र

उत्तर: (d)

- केसर वशिद के सबसे महँगे मसालों में से एक है । यह केसर क्रोकस फूल के वर्तकिाग्र (फूल के धागे जैसे भाग) से बनाया जाता है ।
- यह स्वास्थ्य, सौंदर्य प्रसाधन और औषधीय प्रयोजनों के लयि उपयोग कथिा जाता है । यह पारंपरिक कश्मीरी व्यंजनों के साथ जुड़ा हुआ है और कषेत्र की समृद्ध सांस्कृतकि वरिसत का प्रतनिधित्व करता है ।
- अतः वकिल्प (d) सही उत्तर है ।

PDF Refernece URL: <https://www.drishtias.com/hindi/printpdf/strengthening-india-s-spice-industry>

