



## बासमती चावल के लिये FSSAI मानक

**भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण** (Food Safety and Standards Authority of India- FSSAI) ने देश में पहली बार **बासमती चावल** की पहचान के लिये व्यापक मानक नरिदष्टि किये हैं, जो 1 अगस्त, 2023 से लागू होंगे।

### बासमती चावल की विशेषताएँ:

- बासमती की उत्पत्ति भारत (और पाकिस्तान के कुछ हिस्सों) से हुई है; यह भारतीय उपमहाद्वीप के हिमालय की तलहटी में उगाई जाने वाली चावल की एक प्रीमियम कस्मि है।
  - सार्वभौमिक रूप से इसे अपने लंबे एवं उभरे हुए दानों और अनूठी अंतरनहिति सुगंध एवं स्वाद के लिये जाना जाता है।
- इसकी खेती हिमाचल प्रदेश, पंजाब, हरियाणा, दिल्ली, उत्तराखंड, मध्य प्रदेश, केंद्रशासित प्रदेश जम्मू-कश्मीर तथा पश्चिमी उत्तर प्रदेश में की जाती है।
  - बासमती चावल उगाए जाने वाले वशिष्ट भौगोलिक क्षेत्रों की कृषि-जलवायु परस्थितियों के साथ ही चावल की कटाई, प्रसंस्करण और परपिक्वता अवधि बासमती चावल की वशिष्टता में योगदान देते हैं।
- अपनी अनूठी गुणवत्तापूर्ण वशिष्टताओं के कारण बासमती चावल का घरेलू एवं वैश्विक स्तर पर व्यापक रूप से उपभोग किया जाता है और इसकी कुल आपूर्ति में भारत की हस्सिदारी दो- तर्हाई है।
  - प्रीमियम गुणवत्ता वाला चावल होने तथा गैर-बासमती कस्मिों की तुलना में इसकी अधिक कीमत होने के कारण बासमती चावल में आर्थिक लाभ के लिये वभिन्न प्रकार की मलावट की जाती है, जस्मिें चावल की अन्य गैर-बासमती कस्मिों का अघोषित मशिरण शामिल हो सकता है।

### बासमती चावल हेतु वनरिदष्टि मानक:

- मानकों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) प्रथम संशोधन वनियम, 2023 के तहत अधस्सूचित किया गया है।
  - इसका उद्देश्य बासमती चावल के व्यापार में उचित कार्यप्रणाली को स्थापित करना और घरेलू एवं वशि्व स्तर पर उपभोक्ता के हतियों की रक्षा करना है।
- मानक:
  - बासमती चावल में प्राकृतिक सुगंध की वशिष्टता:
    - बासमती चावल में 2-एसटाइल-1-पाइरोलाइन नामक रसायन की उपस्थिति के कारण एक अनूठी सुगंध और स्वाद होता है।
  - यह कृत्रमि रंग, चमक बढ़ाने वाले कारकों (पोलशिगि एजेंट्स) और कृत्रमि सुगंध से मुक्त होना चाहिये।
  - इसके अलावा ये मानक बासमती चावल के पकने के बाद उसके औसत आकार और वृद्धि अनुपात, नमी की अधिकतम सीमा, एमाइलोज तत्त्व, यूरिक एसडि, क्षतगिरस्त अनाज तथा अन्य गैर-बासमती चावल की आकस्मिक उपस्थिति आदि को भी नरिदष्टि करते हैं।

# FSSAI Notifies

## Comprehensive Regulatory Standards For Basmati Rice

### Benefits:



Ensure Supply of Standardised Genuine Basmati Rice in Domestic & Export Markets



Establish Fair Practices in The Trade of Basmati Rice



Protect Consumer Interest, Both Domestically and Globally

## UPSC सविलि सेवा परीक्षा, पछिले वर्ष के प्रश्न

### प्रश्न. नमिनलखिति कथनों पर वचिर कीजयि: (2018)

1. खाद्य सुरक्षा और मानक अधनियिम, 2006 ने खाद्य अपमशिरण नविरण अधनियिम, 1954 का स्थान लयि।
2. भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधकिरण (FSSAI) केंद्रीय स्वास्थ्य एवं परविर कल्याण मंत्रालय में स्वास्थ्य सेवाओं के महानदिशक के प्रभार में है।

### उपर्युक्त कथनों में से कौन-सा/से सही है/हैं?

- (a) केवल 1
- (b) केवल 2
- (c) 1 और 2 दोनों
- (d) न तो 1 और न ही 2

### उत्तर: (a)

### व्याख्या:

- यह स्वास्थ्य एवं परविर कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार के अधीन एक स्वायत्त निकाय है। इसे खाद्य सुरक्षा और मानक अधनियिम, 2006 के तहत स्थापति कयि गया है, यह वभिन्न अधनियिमों तथा आदेशों को समेकति करता है जसिने अब तक वभिन्न मंत्रालयों और वभागों में खाद्य संबंधी मुद्दों के समाधान में सहायता की है।
- खाद्य मानक और सुरक्षा अधनियिम, 2006 को खाद्य अपमशिरण नविरण अधनियिम, 1954, फल उत्पाद आदेश, 1955 जैसे कई अधनियिमों एवं आदेशों के स्थान पर लाया गया। **अतः कथन 1 सही है।**
- FSSAI का नेतृत्व एक गैर-कार्यकारी अध्यक्ष द्वारा कयि जाता है, जसि केंद्र सरकार द्वारा नयुक्त कयि जाता है। वह भारत सरकार के अंतर्गत सचवि पद के समकक्ष हो अथवा सचवि पद से नीचे कार्यरत न रहा हो। FASSAI स्वास्थ्य सेवा महानदिशक के अधीन नहीं है। **अतः कथन 2 सही नहीं है।**
- FSSAI को मानव उपभोग के लयि सुरक्षति और पौष्टिकि भोजन की उपलब्धता सुनिश्चति करने हेतु खाद्य पदार्थों के लयि वजिज्ञान आधारति मानकों को नरिधारति करने तथा उनके नरिमाण, भंडारण, वतिरण, बकिरी और आयात को वनियमति करने के लयि बनाया गया है।

अतः विकल्प (a) सही उत्तर है।

स्रोत: पी.आई.बी.

PDF Reference URL: <https://www.drishtias.com/hindi/printpdf/fssai-standards-for-basmati-rice>

