G.I. Products of Bihar

Bhagalpuri Zardalu

Bhagalpuri Zardalu Mango is a prized variety known for its creamy yellow pulp, delightful aroma and sweet flavor. Cultivated in Bhagalpur and surrounding districts, it received a GI tag No- 551 for its unique qualities. The mango trees have a rounded canopy, and the fruits are medium-sized (186-265g) with smooth, thin peels. Its sweetness (TSS 22.08-22.67° Brix) and low fiber content make it highly sought after. The region's alluvial soil and sub-humid climate create the perfect conditions for its cultivation. Zardalu Mango is recognized for its long shelf life, moderate resistance to pests, and heavy yield. Its unique appearance and exceptional taste have made it a prominent export product.

Katarni Rice

Katarni Rice, famous for its aroma and taste, is grown in Bhagalpur, Banka and Munger districts. Its slender grains and aromatic flavor make it ideal for preparing beaten rice (Chura) during festivals. Katarni is tall (140-160 cm) and photoperiod-sensitive, flowering in October and maturing by December. With a 25-30 t/ha yield, it requires specific conditions, including fertile soils and traditional irrigation methods. The GI tag granted in 2018 (No. 553) has helped protect its identity and promote purity. Efforts by Bihar Agricultural University have improved its yield and reduced its susceptibility to lodging. Katarni rice is deeply embedded in Bihar's culinary and cultural heritage.

Magahi Paan

Magahi Paan, a premium betelvine, is cultivated in Nawada, Nalanda, Gaya and Aurangabad districts of Bihar. Renowned for its softness, pungency and non-fibrous texture, it has earned a GI tag (No. 554). The leaves are rich in flavonoids and phenolic compounds, contributing to high medicinal value. Magahi Paan's essential oils, such as chavicol and eugenol, possess antiseptic and stimulant properties. With its shiny, dark-green leaves and high yield of 50-60 lakh leaves per hectare annually, this variety is distinct for its prolonged shelf life of 15-20 days. Traditionally, it is used for mouth freshening and medicinal purposes, making it an integral part of local culture.

Mithila Makhana

Mithila Makhana, derived from *Euryale ferox*, is a ceremonial and nutritional delicacy of Bihar. it received a GI tag No- 696, cultivated mainly in Mithilanchal, this aquatic crop is revered for its religious and cultural significance. Known as 'Black Diamond' when raw and 'White Ball' when popped, it is rich in proteins, carbohydrates, and essential minerals. Makhana has medicinal properties beneficial for respiratory, circulatory, and digestive health. Bihar accounts for 80-85% of India's production, with Darbhanga, Madhubani, and Purnea being major hubs. It grows in ponds, wetlands, and chaurs, requiring specific climatic and soil conditions. With a yield of 2.5-3.0 t/ha, Makhana provides livelihood to thousands of farmers. The GI tag ensures its authenticity and promotes its cultural legacy.

Shahi Litchi of Bihar

Shahi Litchi, a premium variety, is grown in Muzaffarpur, Samastipur, Vaishali, and surrounding regions of Bihar. it received a GI tag No- 552, for its crimson-red skin, high pulp-to-seed ratio, and juicy texture, it is a favorite summer fruit. The plant is semi-vigorous, reaching heights of 6-10 meters with dense foliage. Fruits mature early, from May to June, and are rich in vitamins C and minerals. With 58-67% pulp content and a sugar-acid blend, it is widely appreciated for its flavor. The GI tag for Shahi Litchi highlights its unique attributes, including high yield (80-135 kg/tree). Its distinctiveness lies in its attractive color, aroma, and mouth-watering taste.

The Department of Posts is proud to release commemorative postage stamps for G.I. Products of Bihar, paying tribute to Bihar's rich natural heritage.

Credits:

Stamps/FDC/Brochure/ Cancellation Cachet	:	Mr. Anuj Kumar
Text	:	Referenced from content provided by the proponent

भारतीय डाक
डाक सेवा-जन सेवा
India Post
Dak Sewa-Jan Sewa

डाक विभाग
DEPARTMENT OF POSTS

बिहार के जी. आई. उत्पाद
G.I. Products of Bihar



विवरणिका BROCHURE

बिहार के जी.आई उत्पाद

भागलपुरी जर्दालू

'भागलपुरी जर्दालू', आम की एक पसंदीदा किस्म है जो अपने मलाईदार पीले गूदे, मनमोहक सुगंध और स्वादिष्ट स्वाद के लिए जानी जाती है। भागलपुर और आसपास के जिलों में उगाए जाने वाले इस आम को इसके अनोखे गुणों के लिए जीआई टैग नं.–551 प्राप्त हुआ है। आम के पेड़ छतरीनुमा गोलाकर में होते हैं और इसके फल मध्यम आकार (186–265 ग्राम) के होते हैं, जिसके छिलके चिकने और पतले होते हैं। मिठास (टीएसएस 22.08–22.67° ब्रिक्स) और फाइबर की कम मात्रा, इसे अत्यधिक लोकप्रिय बनाती है। इस क्षेत्र की जलोढ़ मिट्टी और उप–आर्द्र जलवायु इसकी खेती के लिए उत्तम परिस्थितियों का निर्माण करती हैं। जर्दालू आम को लंबी शैल्फ लाइफ, कीटों के प्रति मध्यम प्रतिरोध, और अच्छी पैदावार के लिए जाना जाता है। इसकी अनोखी मौजूदगी और असाधारण स्वाद ने इसे एक प्रमुख निर्यात उत्पाद बना दिया है।

कतरनी चावल

मशहुर कतरनी चावल अपनी सुगंध और स्वाद के लिए सुप्रसिद्ध है तथा यह भागलपुर, बांका एवं मुंगेर जिलों में उगाया जाता है। पतले दाने और खुशबूदार स्वाद के कारण त्योहारों के दौरान यह चिवड़ा (चूड़ा) बनाने के लिए आदर्श माना जाता है। कतरनी, लंबी (140–160 सेमी) और फोटोपीरियड–सेंसिटिव होती है। अक्टूबर मास में फूल लगते हैं और दिसंबर तक यह पक जाती है। 25–30 टन/हेक्टेयर उपज के साथ, इसे उपजाऊ मिट्टी और पारंपरिक सिंचाई विधियों सहित विशिष्ट परिस्थितियों की आवश्यकता होती है। कतरनी चावल को वर्ष 2018 में जीआई टैग (नं. 553) प्रदान किया गया, जिससे इसकी पहचान को सुरक्षित रखने और इसकी शुद्धता को बढ़ावा देने में मदद मिली है। बिहार कृषि विश्वविद्यालय के प्रयासों से इसकी उपज में सुधार हुआ है और इसकी फसल के गिरने की संभावना में कमी आई है। कतरनी चावल बिहार की रसोई और सांस्कृतिक विरासत का एक अभिन्न हिस्सा है।

मगही पान

मगही पान, पान का एक प्रीमियम पत्ता है, जिसकी खेती बिहार के नवादा, नालंदा, गया और औरंगाबाद जिलों में की जाती है। अपनी कोमलता, तीखेपन और गैर–रेशेदार बनावट के लिए प्रसिद्ध होने के कारण इसे जीआई टैग (नं. 554) प्राप्त हुआ है। इसके पत्ते फ्लेवोनोइड्स और फेनोलिक यौगिकों से भरपूर होते हैं, जिनमें उच्च औषधीय गुण होते हैं। मगही पान में मौजूद आवश्यक तेल जैसे कि चौविकोल और यूजेनॉल, रोगाणुरोधक और स्फूर्तिदायक औषध गुण वाले होते हैं। चमकदार, गहरे हरे रंग की पत्तियों और प्रति हेक्टेयर 50–60 लाख पत्तियों की वार्षिक उच्च पैदावार वाली पान की यह किस्म 15–20 दिनों के अपनी लंबे शेल्फ लाइफ के लिए विशिष्ट है। परंपरागत रूप से, इसका उपयोग मुंह को ताजा करने और औषधीय उद्देश्यों के लिए किया जाता है, जिससे यह स्थानीय संस्कृति का एक अभिन्न अंग बन गया है।

मिथिला मखाना

मिथिला मखाना, यूरील फेरॉक्स पौधे से पैदा होता है और यह बिहार का एक आनुष्ठानिक व पौष्टिक खाद्य पदार्थ है। इसे जीआई टैग नंबर– 696 प्राप्त हुआ। इसकी खेती मुख्य रूप से मिथिलांचल में होती है। यह जलीय फसल अपने धार्मिक और सांस्कृतिक महत्व की वजह से पूजनीय है। कच्चा होने पर यह 'ब्लैक डायमंड' और चटक कर फूलने (पॉप होने) पर 'व्हाइट बॉल' के नाम से जाना जाता है। यह प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट और आवश्यक खनिजों से भरपूर है। मखाना में औषधीय गुण होते हैं, जो श्वसन, परिसंचरण और पाचन स्वास्थ्य के लिए फायदेमंद होते हैं। भारत में मखाने के उत्पादन में 80–85% हिस्सा बिहार का है, जिसमें दरभंगा, मधुबनी और पूर्णिया प्रमुख केंद्र हैं। यह तालाबों, आर्द्रभूमि और चौरों में उगता है, जिसके लिए विशिष्ट जलवायु और मृदा की आवश्यकता होती है। प्रति हेक्टेयर की उपज 2.5–3.0 टन होने के कारण, मखाना हजारों किसानों को आजीविका प्रदान करता है। जीआई टैग इसकी प्रामाणिकता सुनिश्चित करता है और इसकी सांस्कृतिक विरासत को बढ़ावा देता है।

बिहार की शाही लीची

शाही लीची, एक प्रीमियम किस्म है, जो मुजफ्फरपुर, समस्तीपुर, वैशाली और बिहार के आसपास के क्षेत्रों में उगाई जाती है। इसे गहरे लाल छिलके, गूदे से बीज के अच्छे अनुपात और रसीलेपन के लिए जीआई टैग नंबर– 552 दिया गया है। यह गर्मियों का पसंदीदा फल है। यह पौधा शीघ्रता से बढ़ता है, जो घनी पत्तियों के साथ 6–10 मीटर तक की ऊंचाई का हो जाता है। फल मई से जून तक जल्दी पक जाते हैं और विटामिन सी और खनिजों से भरपूर होते हैं। 58–67: गूदे और शर्करा–अम्लीय मिश्रण से, यह अपने स्वाद के लिए व्यापक रूप से सराहा जाता है। शाही लीची के लिए जीआई टैग, इसकी अनूठी विशेषताओं को रेखांकित करता है, जिसमें अत्यधिक उपज (80–135 किलोग्रामध्वृक्ष) शामिल है। इसकी विशिष्टता इसके आकर्षक रंग, सुगंध और मुंह में पानी ले आने वाले स्वाद में बसी है।

डाक विभाग, बिहार की समृद्ध प्राकृतिक विरासत के सम्मान में बिहार के जी.आई उत्पादों के लिए स्मारक डाक–टिकट जारी करते हुए गर्व का अनुभव करता है।

आभार :

डाक–टिकट/प्रथम दिवस आवरण/विवरणिका/विरूपण कैशे पाठ : श्री अनुज कुमार

: प्रस्तावक से प्राप्त सामग्री के आधार पर

तकनीकी आंकड़े

TECHNICAL DATA

मूल्यवर्ग	: 500 पैसे (5)
Denomination	: 500p (5)
मुद्रितडाक–टिकटें	: 302820 (5)
Stamps Printed	: 302820 (5)
मुद्रण प्रक्रिया	: वेट ऑफसेट
Printing Process	: Wet Offset
मुद्रक	: प्रतिभूति मुद्रणालय, हैदराबाद
Printer	: Security Printing Press, Hyderabad

The philatelic items are available for sale at Philately Bureaus across India and online at http://www.epostoffice.gov.in/PHILATELY_3D.html

©डाक विभाग, भारत सरकार। डाक टिकट, प्रथम दिवस आवरण तथा सूचना विवरणिका के संबंध में सर्वाधिकार विभाग के पास है।

©Department of Posts, Government of India. All rights with respect to the Stamp, First Day Cover and Information Brochure rest with the Department.

मूल्य ₹ 15.00