

Arunachal Pradesh Commemorative Postage Stamp Series

Geographical Indications:

Agriculture-Horticulture of Arunachal Pradesh

Arunachal Oranges, GI NO. 375

Arunachal Orange is one of the most important horticultural crops of the state, contributing nearly 90% of Arunachal Pradesh's citrus production. Known for its distinctive sweet-sour taste, high juice content, moderate acidity, and high total soluble solids, it thrives in the region's unique agroclimatic conditions. The fruit is recognized by its orange-coloured peel, medium thickness, round shape, loose skin, and easy-to-separate segments. Rich in vitamin C, Arunachal Orange is valued for both fresh consumption and use in fruit salads.

Khaw Tai, GI NO. 803

Khaw Tai, also known as Khamti Rice, is traditionally cultivated by Khampti tribal farmers of Namsai district. It is a staple food of the Khampti community and is used to prepare delicacies such as Khawlam. The rice contains approximately 80% carbohydrates, 7–8% protein, 5% fat, and 3% fibre, making it highly nutritious. Cultivated using traditional methods and irrigated with rainwater or stream water, it is known for its aroma, bold grains, and medicinal value. Historically, its sticky nature allowed it to be used as protective padding during wars and expeditions.

Yak Churpi, GI NO. 809

Yak Churpi is a traditional fermented dairy product prepared by the Brokpas of Tawang and West Kameng districts from yak milk. The milk is churned in airtight wooden vessels until cheese forms, separated through bamboo sieves, sun-dried, matured near fireplaces, and stored in containers made from yak skin. Rich in protein and nutritional value, Yak Churpi is consumed as a food supplement, appetizer, soup ingredient, and traditional remedy for stomach ailments. It can remain edible for several years without artificial preservatives.

Adi Kekir, GI NO. 855

Adi Kekir is a traditional ginger variety cultivated by the Adi tribe of Arunachal Pradesh. Recognized for its medicinal and aromatic qualities, it has been used in traditional remedies for more than 2,000 years. The plant

grows in humus-rich loamy soils and flourishes in the alluvial deposits of river valleys, particularly in Lower Dibang Valley district. Farmers often allow the crop to mature for two years to improve quality and weight. Kekir is widely used in foods, beverages, herbal treatments, and perfumery. It is marketed as dry ginger, powder, oil, and oleoresin, with significant export potential due to its high-value extracts.

Singpho Phalap, GI NO. 935

Singpho Phalap is a traditional smoked tea associated with the Tangsa community and has been part of local culture for over 900 years. According to tradition, its medicinal properties were discovered by tribal hunters. Tea leaves collected from wild shrubs are sun-dried, smoked, packed inside bamboo tubes, and aged for years, creating a distinctive smoky flavour and aroma. The tea is consumed without milk or sugar and can be brewed multiple times. Produced organically and processed through traditional methods, it is valued for its cultural significance, unique taste, and growing popularity in international markets.

Marua Apo, GI NO. 1069

Marua Apo is a traditional fermented alcoholic beverage prepared from finger millet and widely consumed by various tribes of Arunachal Pradesh during ceremonies, rituals, and festivals. Finger millet has a long history dating back to the Indus Valley Civilization and is valued for its nutritional richness, including protein, iron, zinc, calcium, and healthy fats. The beverage is produced through traditional fermentation techniques and stored in earthen or wooden containers. Often prepared with the active involvement of women, Marua Apo represents the cultural heritage, indigenous knowledge, and traditional food practices of the state.

The Department of Posts is pleased to issue a Souvenir Sheet on Geographical Indications: Agriculture–Horticulture of Arunachal Pradesh, showcasing the state's rich agricultural heritage, biodiversity, and traditional knowledge.

Credits:

1. Sankha Samanta- For stamps, First Day Cover, Brochure, Souvenir Sheet, and Cancellation Cachet.
2. Department of Art and Culture, Arunachal Pradesh – for reference images and text.



डाक विभाग
DEPARTMENT OF POSTS

अरुणाचल प्रदेश स्मारक डाक टिकट श्रृंखला Arunachal Pradesh Commemorative Postage Stamp Series



भौगोलिक संकेतक: अरुणाचल प्रदेश की कृषि-बागवानी

GEOGRAPHICAL INDICATIONS:
AGRICULTURE-HORTICULTURE OF ARUNACHAL PRADESH

विवरणिका BROCHURE

अरुणाचल प्रदेश स्मारक डाक टिकट श्रृंखला

भौगोलिक संकेतक: अरुणाचल प्रदेश की कृषि-बागवानी

अरुणाचल संतरा, जीआई संख्या 375

अरुणाचल संतरा राज्य की सबसे महत्वपूर्ण बागवानी फसलों में से एक है और राज्य के लगभग 90% सिट्रस उत्पादन में योगदान देता है। अपने विशिष्ट मीठे-खट्टे स्वाद, अधिक रस, मध्यम अम्लता तथा उच्च कुल घुलनशील ठोस पदार्थ के कारण यह विशेष पहचान रखता है। यह संतरा नारंगी रंग के छिलके, मध्यम मोटाई, गोल आकार, ढीले छिलके और आसानी से अलग होने वाली फाँकों के लिए जाना जाता है। विटामिन-सी से भरपूर यह फल अकेले सेवन या फल-सलाद दोनों के लिए उपयुक्त है।

खाव ताई, जीआई संख्या 803

खाव ताई अथवा खामती चावल, अरुणाचल प्रदेश के नामसाई जिले के खाम्पती जनजातीय किसानों द्वारा पारंपरिक रूप से उगाया जाता है। यह खाम्पती समुदाय का मुख्य भोजन है और इससे पारंपरिक व्यंजन खवलम तैयार किया जाता है। इसमें लगभग 80% कार्बोहाइड्रेट, 7-8% प्रोटीन, 5% वसा और 3% रेशा होता है, जिससे इसका पोषण मूल्य अत्यधिक है। वर्षा जल तथा प्राकृतिक जलधाराओं से सिंचित यह चावल अपनी सुगंध, बड़े दानों और औषधीय गुणों के लिए प्रसिद्ध है। इसकी चिपचिपी प्रकृति के कारण पूर्वकाल में इसका उपयोग युद्धों और अभियानों के दौरान सुरक्षात्मक कवच के रूप में भी किया जाता था।

याक चुरपी, जीआई संख्या 809

याक चुरपी तवांग और पश्चिम कामेंग जिलों के ब्रोकपा समुदाय द्वारा याक के दूध से तैयार किया जाने वाला पारंपरिक किण्वित दुग्ध उत्पाद है। दूध को लकड़ी के हवारोधी पात्रों में मथकर पनीर बनाया जाता है, जिसे बाँस की छलनी से अलग कर धूप में सुखाया जाता है तथा चूल्हे के पास पकाकर याक की खाल से बने पात्रों में संग्रहित किया जाता है। प्रोटीन और पोषण से भरपूर याक चुरपी का उपयोग पूरक खाद्य, क्षुधावर्धक, सूप सामग्री तथा पेट संबंधी समस्याओं के पारंपरिक उपचार के रूप में किया जाता है। यह बिना कृत्रिम परिरक्षकों के कई वर्षों तक सुरक्षित रह सकता है।

आदी केकिर, जीआई संख्या 855

आदी केकिर, अरुणाचल प्रदेश की आदी जनजाति द्वारा उगाई जाने वाली पारंपरिक अदरक की एक विशिष्ट किस्म है। अपने औषधीय और सुगंधित गुणों के कारण इसका उपयोग 2,000 वर्षों से अधिक समय से पारंपरिक उपचारों में किया जाता रहा है। यह जैविक पदार्थों

से भरपूर दोमट मिट्टी में उगता है और विशेष रूप से निचली दिबांग घाटी के नदीय जलोढ़ क्षेत्रों में अच्छी तरह विकसित होता है। किसान बेहतर गुणवत्ता और वजन के लिए इसे दो वर्षों तक परिपक्व होने देते हैं। केकिर का उपयोग खाद्य पदार्थों, पेयों, हर्बल उपचारों तथा इत्र निर्माण में किया जाता है। इसे सूखे अदरक, पाउडर, तेल और ओलियोरेजिन के रूप में बेचा जाता है। केकिर की ऐसी किस्में जिनसे अधिकाधिक तेल और अर्क प्राप्त होता है की अंतरराष्ट्रीय बाजार में निर्यात की अभूतपूर्व संभावनाएँ हैं।

सिंगफो फेलप, जीआई संख्या 935

सिंगफो फेलप एक पारंपरिक धुआँरी चाय है जो तांगसा समुदाय की संस्कृति का 900 वर्षों से अधिक समय से हिस्सा रही है। लोककथाओं के अनुसार इसके औषधीय गुणों की खोज जनजातीय शिकारी भाइयों ने की थी। जंगली झाड़ियों से तोड़ी गई पत्तियों को धूप में सुखाकर धुआँरा जाता है, फिर बाँस के खोखले डंडों में भरकर कई वर्षों तक परिपक्व होने दिया जाता है। इस प्रक्रिया से चाय में विशिष्ट धुएँदार स्वाद और सुगंध विकसित होती है। बिना दूध और चीनी के पी जाने वाली इस चाय का एक से अधिक बार पुनरुपयोग किया जा सकता है। जैविक रूप से उत्पादित और पारंपरिक विधियों से तैयार यह चाय अपनी सांस्कृतिक महत्ता, अनूठे स्वाद और बढ़ती अंतरराष्ट्रीय लोकप्रियता के लिए प्रसिद्ध है।

मरुआ अपो, जीआई संख्या 1069

मरुआ अपो फिंगर मिलेट (रागी) से तैयार किया जाने वाला पारंपरिक किण्वित मादक पेय है, जिसका सेवन अरुणाचल प्रदेश की विभिन्न जनजातियों द्वारा समारोहों, अनुष्ठानों और त्योहारों के दौरान किया जाता है। रागी का इतिहास सिंधु घाटी सभ्यता तक जाता है और यह प्रोटीन, आयरन, जिंक, कैल्शियम तथा स्वस्थ वसा से भरपूर होता है। यह पेय पारंपरिक किण्वन तकनीकों द्वारा तैयार किया जाता है तथा मिट्टी या लकड़ी के पात्रों में संग्रहित किया जाता है। इसके निर्माण में महिलाओं की महत्वपूर्ण भूमिका होती है। मरुआ अपो राज्य की सांस्कृतिक विरासत, पारंपरिक ज्ञान और स्थानीय खाद्य परंपराओं का महत्वपूर्ण प्रतीक है।

डाक विभाग भौगोलिक संकेतक: अरुणाचल प्रदेश की कृषि-बागवानी विषय पर एक स्मारक सोविनियर शीट जारी करते हुए प्रसन्नता का अनुभव करता है। यह सोविनियर शीट अरुणाचल प्रदेश की समृद्ध कृषि विरासत, जैव-विविधता और पारंपरिक ज्ञान को प्रदर्शित करती है।

आभार:

1. शंख सामंत — डाक टिकट, प्रथम दिवस आवरण, विवरणिका, सोविनियर शीट और विरूपण कैंसे
2. कला और संस्कृति विभाग, अरुणाचल प्रदेश सरकार—संदर्भ चित्रों और पाठ के लिए।

तकनीकी आंकड़े TECHNICAL DATA

मूल्य : 500 पैसे (6)
Denomination : 500 p (6)

मुद्रित सोविनियर
शीट मूल्य : 3000 पैसे

Souvenir Sheet
Denomination : 3000 p

मुद्रित सोविनियर
शीट्स : 212000

Souvenir Sheet
Printed : 212000

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 Stamps, Miniature Sheets, First Day Cover and Information Brochure rest with the Department.

मूल्य ₹ 15.00