



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-05102024-257725
CG-DL-E-05102024-257725

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 773]
No. 773]

नई दिल्ली, शुक्रवार, अक्टूबर 4, 2024/आश्विन 12, 1946
NEW DELHI, FRIDAY, OCTOBER 4, 2024/ASVINA 12, 1946

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण अधिसूचना

नई दिल्ली, 3 अक्टूबर, 2024

एस एस-तोफ़ा (अधि.)/1/2024-अधिनियम-एफ.एस.एस.ऐ.आई.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में आगे संशोधन, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए करना चाहती है, करने के लिए इन विनियमों का प्रारूप इससे प्रभावित हो सकने वाले सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित करती है और एतद्वारा नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तिथि से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तिथि को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

यदि कोई आपत्ति या सुझाव हो तो उसे मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को अथवा regulation@fssai.gov.in पर ई-मेल से भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से इस प्रकार निर्धारित तिथि तक प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2024 कहा जाएगा।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अंतर्गत,-

(1) विनियम 2.1 में,

(क) उप विनियम- 2.1.1 में, 'एंजाइमों के उपयोग' से संबंधित खंड 7 के बाद निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्- :

8. दुग्ध वसा संरचना- उप विनियमन 2.1.8 की सारणी 1 में निर्दिष्ट फैटी एसिड संरचना इन विनियमों के अधीन मानकीकृत मिश्रित दुग्ध उत्पादों को छोड़कर दूध और दुग्ध उत्पादों से निकाले गए दुग्ध वसा पर लागू होगा।

(ख) उप विनियम 2.1.8 के खंड 2 में, उप खंड (ख) में संरचना सारणी में, फैटी एसिड संरचना से संबंधित पंक्ति संख्या 13 में, स्तंभ (2) और (3) के अंतर्गत प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्- :

'उत्पाद सारणी 1 की आवश्यकता के अनुरूप होगा'

(ग) 'किण्वित दुग्ध उत्पादों के लिए मानक' से संबंधित उप विनियम-2.1.13 में, खंड 6 में, उप खंड (क), मद संख्या (i) में, परंतुक के स्थान पर निम्नलिखित प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्- :

"परंतु उत्पाद इस मानक से संबद्ध उपबंधों के अनुरूप है तो नाम "किण्वित दूध"के स्थान पर दही और योगर्ट नाम का उपयोग किया जा सकता है। परन्तु यह और कि दही से सुसंगत उपबंधों के अनुरूप किण्वित उत्पादों के मामले में, उत्पाद के लेबल पर "दही नाम "के स्थान पर किसी अन्य क्षेत्र विशिष्ट लोकप्रिय नाम जैसे 'मोसारू' 'थायिर' 'पेरुगु' 'तायिर' 'जामुत दउद', 'दोई' या 'कर्ड' आदि का उपयोग किया जा सकता है।

(2) विनियम 2.2 में,

(क) उपविनियम 2.2.2 में, मद संख्या (xii) का लोप किया जाएगा।

(ख) उपविनियम 2.2.5 में, फैट स्प्रेड से संबंधित खंड 3 में, सारणी के नीचे "यह अनिवार्य रूप से" शुरू होने वाली और "पकजों में विक्रय किया जाएगा" से समाप्त होने वाली पंक्ति का लोप किया जाएगा।

(3) विनियम 2.5, उप विनियम-2.5.2 में, "पके हुए या आधे पके हुए मांस उत्पादों" से संबंधित खंड 5 के बाद निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्-

5क हलीम

(1) इस खंड में निर्दिष्ट मानक "हलीम"नाम के पके हुए उत्पाद पर लागू होंगे जो मुख्य रूप से चिकन के मांस या मटन/ बकरी का मांस/भैंस का मांस, घी/ वनस्पति वसा, गेहूं और दाल से बना होता है।

(2) हलीम मांस एक पका हुआ अर्ध ठोस/ गाड़ा लसदार उत्पाद है जो कि मांस, घी/ वनस्पति वसा, गेहूं और दाल से बना होता है।

(3) हलीम को मांस, दाल और पिसे हुए गेहूं, घी वनस्पति/तेल कोनमक, मसालों और जड़ीबुटीयों के साथ उबालकर बनाया जाता है। उबलने के बाद मिश्रण को धीमी आंच पर लंबे समय तक लगातार हिलाते हुए तब तक पकाया जाता है जब तक कि मांस नरम और पूरी तरह से मसला हुआ न हो जाए। अंतिमित उत्पाद को तले हुए प्याज, घी, नींबू के रस, पुदीने की पत्तियों आदि से सजाया जाता है।

(4) आवश्यक सामग्री

उत्पाद में निम्नलिखित सामग्री होगी -

(i) मांस: चिकन या मटन या चैवोन या भैंस का मांस : सभी सामग्रियों का मुख्य भाग (न्यूनतम 25 % भार के अनुसार

(ii) गेहूं

(iii) दालें

(iv) घी खाद्य/वनस्पति तेल

(5) वैकल्पिक सामग्री

उत्पाद में नमक, जड़ीबुटीयाँ, मसाले, सूखे मेवे, सूखी गुलाब की पंखुड़ियाँ, हरी मिर्च, नींबू, दूध, सूजी, चना, बीज और विशेष प्राकृतिक सुवासकारक एजेंट का उपयोग किया जा सकता है।

(6) तैयार उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं के अनुरूप होना चाहिए :

(क) चिकेन हलीम में 75% से अधिक नमी, 6% से कम प्रोटीन और 12% से अधिक वसा नहीं होनी चाहिए।

(ख) मटन/ चैवोन/ भैंस के हलीम में 70% से अधिक नमी, 8% से कम प्रोटीन और 12% से अधिक वसा नहीं होना चाहिए।

(7) उत्पाद परिशिष्ट ख में दी गई सूक्ष्मजीव संबंधी आवश्यकता के अनुरूप होना चाहिए।

(8) लेबल पर स्पष्ट रूप से दर्शाया जाना चाहिए कि यह "चिकेन हलीम" है या "मटन हलीम" या "चैवोन हलीम" या "भैंस के मांस का हलीम" है।

(4) विनियम 2.9 में,

(क) उप विनियम-2.9.20 में, मिश्रित मसाला पाउडर से संबंधित खंड (2) में, उप खंड (6) में, 'सांभर मसाला' शब्दों के बाद, 'गरम मसाला, आदि' शब्द अंतःस्थापित किए जाएँगे।

(ख) विनियम 2.9 में, सूखे मीठे मारजोरम से संबंधित उप विनियम-2.9.43 के बाद, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

2.9.44 सूखा पेपरमिंट

सूखा पेपरमिंट का अर्थ है ऐसे सूखे पत्ते जिन्हें खेती किए गए बारहमासी पौधे *मेंथा पीपरीता लिनेअस किस्म- पीपरीता*, पुष्पन से पहले या पुष्पन शुरू होने पर एकत्र किया जाता है। पत्तियाँ दिखने में थोड़ी चमकदार होनी चाहिए। रंग हल्का हरा से गहरा हरा होनी चाहिए। इसमें विशिष्ट सुगंध और सुवास होना चाहिए और अप्रिय सुवास नहीं होना चाहिए। इसमें फफूंद, जीवित और मृत कीड़े, कीड़ों के टुकड़े, कृतक संदूषण या नग्न आंखों से दिखाई देने वाले किसी भी अन्य जानवर या मानव मूल से होने वाला संदूषण नहीं होना चाहिए। इसमें निर्दिष्ट प्रजातियों के अलावा कोई अन्य पौधे की प्रजाति सम्मिलित नहीं होनी चाहिए।

यह निम्नलिखित आवश्यकताओं के अनुरूप होना चाहिए:

क्र.सं.	विशेषताएँ	आवश्यकताएँ
(1)	(2)	(3)
1.	नमी, द्रव्यमान का प्रतिशत (m/m) (अधिकतम)	13
2.	शुष्क आधार पर कुल राख, द्रव्यमान का प्रतिशत (m/m) (अधिकतम)	13
3.	शुष्क आधार पर तनु एचसीएल में अघुलनशील राख, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (m/m) (अधिकतम)	2
4.	शुष्क आधार पर वाष्पशील तेल की मात्रा, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (m/m) (न्यूनतम)	0.8
5.	असंगत पदार्थ, द्रव्यमान का प्रतिशत (m/m) (अधिकतम)	1.0
6.	बाह्य पदार्थ	अनुपस्थित
7.	कार्बोन	अनुपस्थित

स्पष्टीकरण) -i) असंगत पदार्थ से अभिप्राय पेपरमिंट या अन्य पौधों के भाग के अलावा पुदीना की प्रजातियों की पत्तियों के अनुपात से है।

(ii) बाह्य पदार्थ का अर्थ है कोई दृश्यमान आपत्तिजनक पता लगाने योग्य बाह्य पदार्थ या सामग्री जो आमतौर पर मसाला पौधे के प्राकृतिक घटकों से संबंधित नहीं होता है; जैसे कि डंडियाँ, पत्थर और कोई अन्य सामग्री।

(iii) कार्बोन का अर्थ है मेंथा रूबरा हूडसन (एम. अर्वन्सीस लिनेअस x एम. एकवेटिका लिनेअस x एम. विरीडिस लिनेअस) की पत्तियों से निकलने वाली तेज दुर्गंध।

(5) परिशिष्ट क में, शीर्षक "IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्य का उपयोग" के अंतर्गत, - सारणी 14 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.6 : 15 % अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पैय पदार्थ से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, स्तंभ (3) में, खाद्य सहयोज्य "एलुरा रेड" और संबंधित प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस सं.	अपेक्षित अधिकतम स्तर	नोट
14.2.6	15 % अल्कोहल से अधिक वाले डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पैय पदार्थ	इंडिगोटीन (इंडिगो कारमाइन)	132	300 mg/kg	इसका उपयोग अलग से या संयोजन में स्वीकार्य सीमा के अनुसार किया जा सकता है जो उपयोग किए गए संयोजित रंगों के बीच सबसे कम स्वीकार्य सीमा तक सीमित हो सकता है।

(6) खाद्य पदार्थों में जोड़े जाने वाले उत्पादों से संबंधित अध्याय 3 के परिशिष्ट ग के शीर्षक 2 "खाद्य उत्पादों में प्रसंस्करण एड्स का उपयोग" के तहत -

(क) 'क्लेरीफाइंग एजेंट्स एंड फिल्ट्रेशन एड्स' से संबंधित सारणी 3 में,

(i). डायटोमेसियस अर्थ से संबंधित क्रमांक संख्या 6 पर स्तंभ (3) में "फल या सब्जी के रस, कम अल्कोहल और अल्कोहल रहित समकक्ष (जिसका प्रयोग फिल्टर पाउडर के रूप में किया जाता है) अल्कोहल रहित पेय, शरबत, चीनी सिरप, सिंथेटिक सिरप और फलों के सिरप और शहद" शब्दों का प्रतिस्थापन "सामान्यतः सभी खाद्य पदार्थ" से किया जाएगा।

(ii) "परलाईट" से संबंधित क्रम संख्या 10 पर स्तंभ (3) के तहत प्रविष्टि पर 'स्टॉर्च हाइड्रोलाइसिस' शब्दों के बाद 'खाद्य तेल' को अंतःस्थापित किया जाएगा।

(ख) 'स्नेहक, रिलिज और एंटीस्टिक अभिकारक' से संबंधित सारणी 4 में

(i) नारियल तेल और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रमांक संख्या 6 पर स्तंभ (3) में 'कन्फेक्शनरी, बेकरी उत्पाद, नमक, मसाले, सूप, अनाज उत्पाद' शब्दों के बाद 'नट्स एंड नट प्रोडक्ट्स' को अंतःस्थापित किया जाएगा।

(ii) ताड़ का तेल/पामोलीन और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रमांक संख्या 16 पर स्तंभ (3) में 'कन्फेक्शनरी, बेकरी उत्पाद, नमक, मसाले, सूप और अनाज उत्पाद' शब्दों के बाद 'नट्स एवं नट उत्पाद' को अंतःस्थापित किया जाएगा।

(iii) "ट्राईकैल्सियम फॉस्फेट" से संबंधित क्रमांक संख्या 27 पर स्तंभ (1) से (4) के अंतर्गत प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

क्रम सं.	प्रसंस्करण सहायक का नाम	खाद्य उत्पाद श्रेणी	अवशेष स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
(1)	(2)	(3)	(4)
28.	रिफाइन्ड कॉर्न ऑयल	बार प्रारूप के कन्फेक्शनरी उत्पादों में रोलर और कटर के लिए लूब्रीकेंट्स का प्रयोग	जीएमपी
29.	ताड़ की गरी का हाइड्रोजनीकृत तेल	नट एवं नट उत्पाद	जीएमपी

(ग) 'फ्लोकुलेटिंग एजेंट' से जुड़ी सारणी 8 में सिरका से संबंधित क्रम संख्या 6 पर स्तंभ (1) से (4) के अंतर्गत प्रविष्टियों के बाद, निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

क्रम सं.	प्रसंस्करण सहायक का नाम	उत्पाद की श्रेणी	अवशेष स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
7.	ट्राईसोडियम फॉस्फेट	खाद्य तेल (साबुन का अवसादन)	जीएमपी

(घ) 'किण्वक (कच्ची सामग्रियों, खाद्य अथवा संघटकों के उपचार और प्रसंस्करण के लिए) से संबंधित सारणी 11 में

- (i) 'लाइपेज ट्राईसिलग्लिसरॉल' और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 5 पर स्तंभ (3) में 'म्यूकोरजावानिक्स (म्यूकोरसरसाईनेलोआईडस फ़. सरसिनेल्लोआईडस)' शब्दों वाली पंक्ति के बाद 'एसपरगीलस औरजाई' शब्दों वाली पंक्ति को अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (ii) 'फॉस्फोलिपेज ए 1' और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 8 पर स्तंभ (3) में 'एसपरगीलस नाइगर' शब्दों वाली पंक्ति के बाद 'एसपरगीलस औरजाई' शब्दों वाली पंक्ति को अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (iii) 'बीटा - गैलेक्टोसिडेज (लैक्टेज)' और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 26 पर स्तंभ (3) में 'एसपरगीलस औरजाई' शब्दों वाली पंक्ति के बाद 'बेसीलस लिचेनीफोरमिस' शब्दों वाली पंक्ति को अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (iv) 'प्रोटीज (कवक)' और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रम संख्या 35 पर स्तंभ (3) में 'एसपरगीलस औरजाई' शब्दों वाली पंक्ति के बाद 'रहिजोम्यूकोर मीएही' शब्दों वाली पंक्ति को अंतःस्थापित किया जाएगा।
- (v) 'काइमोसिन' और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रमांक 42 पर स्तंभ (3) में 'क्लूईवेरोमाईसिस लेक्टस' शब्दों वाली पंक्ति के बाद 'एसपरगीलस नाइगर किस्म - अवामोरी' शब्दों वाली पंक्ति को अंतःस्थापित किया जाएगा।

(ङ) जीन परिवर्तित सूक्ष्मजीवाणुओ (जीएमएम) से प्राप्त किण्वक से संबंधित सारणी 11 ए में

- (i) "ट्राईसिलग्लिसरॉल लाइपेज (ईसी सं.3.1.1.3)" और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रमांक संख्या 8 पर स्तंभ (3) से (7) में 'ट्राईकोडरमा रीसी', से संबंधित पंक्ति के बाद निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

क्रम सं.	किण्वक का नाम	उत्पादक जीवाणु	प्रदाता जीव या स्रोत	कार्यात्मक और तकनीकी उद्देश्य	सांकेतिक खाद्य उपयोग	अवशेष स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
8.	ट्राईसिलग्लिसरॉल लाइपेज (ईसी सं. 3.1.1.3)	'एसपरगीलस नाइगर agg.	रहिजोपस औरजाई	लाइपेज की मदद से वसा और तेल में मौजूद ग्लिसराइड्स का एंजाइमैटिक रूपांतरण उन सभी खाद्य पदार्थों और खाद्य सामग्रियों के प्रसंस्करण में लाभकारी हो सकता है जिनमें प्राकृतिक रूप से ये सबस्ट्रेट्स मौजूद होते हैं।	तेल और वसा का संशोधन / एस्टरीफिकेशन और नूडल प्रसंस्करण में एक प्रसंस्करण सहायक के रूप में	जीएमपी

- (ii) "ग्लूकेन 1,4 - अल्फामाल्टोहाइड्रोलेज (माल्टोजेनिक अल्फा एमाइलेज) (ईसी संख्या 3.2.1.133)" और उससे जुड़ी प्रविष्टियों से संबंधित क्रमांक संख्या 31 पर स्तंभ (3) से (7) में "बेसीलस लिचेनीफोरमिस" से संबंधित पंक्ति के बाद निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:

क्रम सं.	किण्वक का नाम	उत्पादक जीवाणु	प्रदाता जीव या स्रोत	क्रियात्मक और तकनीकी उद्देश्य	सांकेतिक खाद्य उपयोग	अवशेष स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
31.	ग्लूकेन 1,4-अल्फामाल्टोहाइडोलेज (माल्टोजेन आईसी अल्फामाइलेज) (ईसी सं. 3.2.1.133)	ई. कोलाई	जीओवेसीलस स्टैरोथर्मोफिलुस	माल्टोजेनिक एमाइलेज की मदद से स्टार्च का एंजाइमेटिक रूपांतरण उन सभी खाद्य पदार्थों और खाद्य सामग्रियों के प्रसंस्करण में लाभकारी हो सकता है, जिनमें प्राकृतिक रूप से यह सब्सट्रेट मौजूद होता है	वेंकिंग, ब्रूइंग और स्टार्च प्रसंस्करण अनुप्रयोगों में एक प्रसंस्करण सहायक के रूप में	जीएमपी

(च) "सामान्य रूप से स्वीकृत प्रसंस्करण सहायकों" वाली सारणी 12 में "कैल्शियम हाइपोक्लोराइट" से संबंधित क्रमांक सं. 75 और उससे जुड़ी प्रविष्टियों के बाद, स्तंभ (1) से (5) में निम्नलिखित को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात् :

क्रम सं.	प्रसंस्करण सहायक का नाम	कार्यात्मक/ तकनीकी उद्देश्य	उत्पाद की श्रेणी	अवशेष का स्तर (mg/kg) (से अधिक नहीं)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
76.	जैन्थान गम (आईएनएस 415)	बंधन एजेंट	सिजनिंग	जीएमपी
77.	संशोधित स्टार्च	बंधन एजेंट	फ्लेवरिंग	जीएमपी
78.	गम अरेबिक (आईएनएस 414)	बंधन एजेंट	फ्लेवरिंग	जीएमपी
79.	स्टार्च	बंधन एजेंट	फ्लेवरिंग	जीएमपी
80.	डेक्सट्रोज	कलर स्टेबलाइजर	आलू का प्रसंस्करण	जीएमपी

जी. कमला वर्धन राव, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./542/2024-25]

टिप्पण: दिनांक 1 अगस्त, 2011 को जारी अधिसूचना संख्या एफ.सं.2-15015/30/2010 के द्वारा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का प्रकाशन भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में किया गया एवं उसमें अंतिम संशोधन दिनांक 21 फरवरी, 2023 को जारी अधिसूचना संख्या फा.सं.एसटीडी/एफए/ए-1.30/सं. 1/ 2020-एफएसएसएआई द्वारा किया गया।

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 3rd October, 2024

SS-T0FA(NOTI)/1/2024-Standard-FSSAI.—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations

shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at regulation@fssai.gov.in

Objections or suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified, shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2024.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, (hereinafter referred to as the said regulations), -

(1) in regulation 2.1,

(a) in sub-regulation 2.1.1, after clause 7 relating to 'Use of enzymes', the following shall be inserted, namely: -

8. **Milk fat Composition-** Fatty acid composition specified in Table 1 of sub regulation 2.1.8 is applicable on milk fat extracted from milk and milk products excluding composite milk products standardized under these regulations.

(b) in sub-regulation 2.1.8, clause 2, in composition table under sub clause (b), in row no. 13 relating to Fatty acid composition, for the entries under column (2) and (3), following shall be substituted, namely: -

'The product shall meet the requirement of Table 1'

(c) in sub-regulation 2.1.13 relating to 'Standard for Fermented milk products', in clause 6, sub-clause (a), in item (i), for the proviso therein, following shall be substituted, namely: -

"Provided that the name "Fermented Milk" may be replaced with designations Dahi, and Yoghurt if the product complies with the relevant provisions of this Standard. Provided further that in case of fermented products complying with the relevant provisions of Dahi, the name "Dahi" may be replaced with any other region specific popular name (such as 'Mosaru' 'Thayir' 'Perugu' 'Tair' 'Zaamut daud', 'doi' or 'curd' etc.) on the label of the product.

(2) in regulation 2.2,

(a) in sub-regulation 2.2.2, the item (xii) shall be omitted.

(b) in sub-regulation 2.2.5, in clause 3 relating to Fat Spread, the line below the Table starting with the words "It shall be compulsorily sold" and ending with the words "500 g under Agmark certificate mark" shall be omitted.

(3) in regulation 2.5, sub-regulation 2.5.2, after clause 5 relating to Cooked or Semi-Cooked Meat Products, the following clause shall be inserted, namely-

5A. Haleem

(1) The standard specified in this clause shall apply to cooked products designated as "Haleem" which is primarily composed of meat Chicken or mutton/chevon/Buffalo Meat, ghee/ vegetable oil, wheat and lentils.

(2) Haleem is a semi-solid/thick viscous like cooked product (stew) composed of meat, ghee/vegetable oil and pounded wheat/lentils.

(3) Haleem is prepared by boiling meat, lentils, and pounded wheat, ghee/vegetable oil along with salt, spices and herbs. After boiling, the mixture is cooked over low heat for a prolonged time with continuous stirring till meat becomes tender and completely mashed. The final product is garnished with fried onion, ghee, lemon juice, mint leaves etc.

(4) Essential Ingredients

The product shall contain-

(i) Meat: Chicken or Mutton (sheep meat) or Chevon (goat meat) or Buffalo Meat: Major portion of all ingredients (minimum 25 % by weight)

(ii) Wheat

(iii) Lentils

(iv) Ghee/edible vegetable oil

(5) Optional Ingredients

The product may contain Salt, herbs, spices, dry fruits, dried rose petals, green chillies, lemon, milk, semolina, grams, seeds, and special natural flavouring agents.

(6) The finished product shall conform to the following requirements:

(a) Chicken Haleem shall have not more than 75% moisture, not less than 6% proteins and not more than 12% fat.

(b) Mutton/Chevon/Buffalo Haleem shall have not more than 70% moisture, not less than 8% proteins and not more than 12% fat.

(7) The product shall conform to the microbiological requirement given in Appendix B.

(8) The label should clearly indicate whether it is “Chicken Haleem” or “Mutton Haleem” or “Chevon Haleem” or “Buffalo Meat Haleem”.”

(4) in regulation 2.9,

(a) in sub-regulation 2.9.20, for clause (2) relating to Mixed Masala Powder, in sub clause (6), after the words ‘sambhar masala’, the words ‘garam masala, etc’ shall be inserted.

(b) in regulation 2.9, after sub-regulation 2.9.43 relating to Dried Sweet Marjoram, the following shall be inserted, namely :-

2.9.44 Dried Peppermint

Dried Peppermint means dried leaves obtained from cultivated perennial plant *Mentha piperita* Linnaeus var. *piperita*, collected prior to, or at the commencement of flowering. The leaves shall be slightly glossy in appearance. The colour shall be from light green to dark green. It shall have characteristic aroma and flavour and be free from off-flavours. It shall be free from mould, living and dead insects, insect fragments, rodent contamination or of any other animal or human origin visible with naked eye. It shall not contain any other plant species other than those specified.

It shall conform to the following requirements:

S. No.	Characteristics	Requirements
(1)	(2)	(3)
1.	Moisture, per cent by mass (m/m) (<i>Maximum</i>)	13
2.	Total ash on dry basis, per cent by mass (m/m) (<i>Maximum</i>)	13
3.	Ash insoluble in dilute HCl on dry basis, , per cent by mass (m/m) (<i>Maximum</i>)	2
4.	Volatile oil content on dry basis, , per cent by mass (m/m) (<i>Minimum</i>)	0.8
5.	Extraneous matter, per cent by mass (m/m) (<i>Maximum</i>)	1.0
6.	Foreign matter	Absent
7.	Carvone	Absent

Explanation- (i) Extraneous Matter means the proportion of leaves of species of mint other than peppermint or part of other plants.

(ii) Foreign matter means any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, and any other material.

(iii) Carvone means a strong off-odour from the leaves of *Mentha rubra* Hudson (*M. arvensis* Linnaeus x *M. aquatica* Linnaeus x *M. viridis* Linnaeus).

(5) in Appendix A, under the heading “IV. Use of Food Additives in Food Products”, - In Table 14, against the entries relating to Food Category System 14.2.6: Distilled Spirituous beverages containing more than 15 % alcohol, in column (3), after the food additive “Allura Red” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS Number	Recommended Maximum Level	Note
14.2.6	Distilled Spirituous beverages containing more than 15 % alcohol	Indigotine (Indigo Carmine)	132	300 mg/kg	It can be used individually as per permissible limits or in combination which may be restricted to the lowest permissible limit amongst the combination of colors used.

(6) in Chapter 3 relating to SUBSTANCES ADDED TO FOOD, in the Appendix C, under the heading “II. USE OF PROCESSING AIDS IN FOOD PRODUCTS”-

(a) in Table 3 relating to ‘CLARIFYING AGENTS AND FILTRATION AIDS’,

(i) at Serial number 6 relating to “Diatomaceous earth”; in the column (3) for the words “Fruit or vegetable juices, Alcoholic beverages including low alcoholic and alcohol-free counterparts (as filter powder) non-alcoholic beverages, sharbat, sugar syrups, synthetic syrups and fruit syrups and honey”, the words “All foods in general” shall be substituted.

(ii) at Serial number 10 relating to “Perlite”, in the entry under column (3) after the words ‘starch hydrolysis’, the words ‘edible oil’ shall be inserted.

(b) in Table 4 relating to ‘LUBRICANTS, RELEASE AND ANTISTICK AGENTS’

(i) at Serial No. 6 relating to “coconut oil” and the entries relating thereto, in the column (3) after the words ‘Confectionery, bakery wares, salts, spices, soups, cereal products’, the words ‘Nuts and Nut Products’ shall be inserted.

(ii) at Serial No. 16 relating to “Palm oil/Palmolein” and the entries relating thereto, in the column (3) after the words ‘Confectionery, bakery wares, Salts, spices, soups and cereal products’, the words ‘Nuts and Nut Products’ shall be inserted.

(iii) After the entry at Serial No. 27 relating to “Tricalcium phosphate” and the entries relating thereto, in the columns (1) to (4), the following shall be inserted:

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
(1)	(2)	(3)	(4)
28.	Refined corn oil	Lubricant for roller and cutters in bar format confectionery products	GMP
29.	Hydrogenated palm kernel oil	Nuts and Nut Products	GMP

(c) in Table 8 relating to ‘FLOCCULATING AGENTS’ after the entry at Serial No. 6 relating to ‘Vinegar’ and the entries relating thereto in the columns (1) to (4), the following shall be inserted:

S. No.	Name of the processing aid	Product Category	Residual level (mg/kg) (Not more than)
7.	Trisodium Phosphate	Edible Oil (soap sedimentation)	GMP

(d) in the Table 11 relating to ‘ENZYMES (for treatment or processing of raw materials, foods, or ingredients)

(i) at Serial No. 5 relating to ‘Lipase triacylglycerol’ and the entries relating thereto, in the column (3) after the row with the words ‘*Mucorjavanicus (Mucorcircinelloides f. circinelloides)*’ a row with the words ‘*Aspergillus oryzae*’ shall be inserted.

(ii) at Serial No. 8 relating to ‘Phospholipase A1’ and the entries relating thereto, in the column (3) after the row with the words ‘*Aspergillus niger*’, a row with the words ‘*Aspergillus oryzae*’ shall be inserted.

(iii) at Serial No. 26 relating to ‘Beta-galactosidase (lactase)’ and the entries relating thereto, in the column (3) after the row with the words ‘*Aspergillus oryzae*’ a row with the words ‘*Bacillus licheniformis*’ shall be inserted.

(iv) At Serial No. 35 relating to “Protease (Fungi)” and the entries relating thereto, in the column (3) after the row with the words ‘*Aspergillus oryzae*’, a row with the words ‘*Rhizomucor miehei*’ shall be inserted.

(v) At Serial No. 42 relating to “Chymosin” and the entries relating thereto, in the column (3) after the row with the words ‘*Kluyveromyceslactis*’, a row with the words *Aspergillus niger variety- Awamori*’ shall be inserted.

(e) in Table 11 A relating to Enzymes derived from Genetically Modified Microorganisms (GMM),

(i) at Serial No. 8 relating to “Triacylglycerol Lipase (EC No. 3.1.1.3)” and the entries relating thereto in the columns (3) to (7), after the row relating to ‘*Trichoderma reesei*’, the following row shall be inserted:

S.No .	Enzyme Name	Production Organism	Donor Organism or Source	Functional and technological purpose	Indicative food uses	Residual level (mg/kg) (Not more than)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
8.	Triacylglycerol Lipase (EC No. 3.1.1.3)	<i>Aspergillus niger</i> agg.	<i>Rhizopus oryzae</i>	The enzymatic conversion of glycerides present in fats & oil with the help of lipase can be of benefit in the processing of all foods and food ingredients which naturally contain these substrates	As a processing aid in Modification / esterification of oils and fats and Noodle processing	GMP

(ii) at Serial no. 31 relating to “Glucan 1,4-alphamaltohydrolase (Maltogenic alpha amylase) (EC No 3.2.1.133)” and the entries relating thereto in the columns (3) to (7), after the row relating to ‘*Bacillus licheniformis*’ the following row shall be inserted:

S.No .	Enzyme Name	Production Organism	Donor Organism or Source	Functional and technological purpose	Indicative food uses	Residual level (mg/kg) (Not more than)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
31.	Glucan 1,4-alphamaltohydrolase (Maltogenic alphaamylase) (EC No 3.2.1.133)	<i>E. coli</i>	<i>Geobacillus stearothermophilus</i>	The enzymatic conversion of starch with the help of	As a processing aid in baking, brewing and	GMP

				maltogenic amylase can be of benefit in the processing of all foods and food ingredients, which naturally contain this substrate.	starch processing applications	
--	--	--	--	---	--------------------------------	--

(f) in the Table 12 relating to 'GENERALLY PERMITTED PROCESSING AIDS' after Serial No. 75 relating to "Calcium hypochlorite" and the entries relating thereto, in the columns (1) to (5), the following shall be inserted:

S. No.	Name of the processing aid	Functional/ Technological Purpose	Product Category	Residue Level (mg/kg) (Not more than)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
76.	Xanthan gum (INS 415)	Binder	Seasonings	GMP
77.	Modified starches	Binder	Flavourings	GMP
78.	Gum Arabic (INS 414)	Binder	Flavourings	GMP
79.	Starches	Binder	Flavourings	GMP
80.	Dextrose	Colour Stabilizer	Potato Processing	GMP

G. KAMALA VARDHANA RAO, Chief Executive Officer

[ADV.T.-III/4/Exty./542/2024-25]

Note: The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4 *vide* notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and last amended *vide* notification number F.No. STD/FA/A-1.30/No.1/2020-FSSAI, dated 21st February, 2023.