



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 236]

नई दिल्ली, मंगलवार, जुलाई 9, 2019/आषाढ़ 18, 1941

No. 236]

NEW DELHI, TUESDAY, JULY 9, 2019/ASHADHA 18, 1941

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 5 जुलाई, 2019

फा.सं.एसटीडीएस/एफ़ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफ़एसएसएआई-2018.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2018 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. फा.सं. एसटीडीएस/एफ़ एंड वीपी/अधिसूचना(07)/एफ़एसएसएआई-2018, तारीख 22 जून, 2018 द्वारा प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना को अंतर्विष्ट करने वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गयीं थी, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे ;

और, उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 5 जुलाई, 2018 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया था;

अतः अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाती है, अर्थात् :-

विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) दूसरा संशोधन विनियम, 2019 है।

(2) ये राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे और खाद्य कारोबार चालक को जुलाई 1, 2020 से इन विनियमों के सभी उपबंधों का अनुपालन करना होगा।

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

(1) “फल और सब्जी उत्पाद” विनियम 2.3 में, -

(क) उप-विनियम 2.3.51 में, खंड (1) के उप-खंड (ड) के स्थान पर निम्नलिखित उप-खंड को रखा जाएगा, अर्थात्: -

“(ड) नारियल के पानी, माल्टोडक्स्ट्रीन और सोडियम केसिनेट को डाला जा सकता है। उत्पाद में विशेष रंग, सुवास और उत्पादों की गंध होगी। यह एक कंटेनर में समुचित रीति से ताप हर्मेटिक रूप से मुहरबंद होने से पहले या उसके बाद, द्वारा संसाधित किया जाये, जिससे खराब होने से बचाया जा सके।”

(ख) उप-विनियम 2.3.52 में, (i) खंड (1) के उप-खंड (ड) के स्थान पर निम्नलिखित उप-खंड रखा जाएगा, अर्थात्: -

“(ड) नारियल पानी, माल्टोडक्स्ट्रीन और सोडियम केसिनेट डाला जा सकता है। उत्पाद में विशेष रंग, सुवास और उत्पादों की गंध होगी। यह एक कंटेनर में समुचित रीति से ताप हर्मेटिक रूप से मुहरबंद होने से पहले या उसके बाद, गर्मी द्वारा संसाधित किया जाये, जिससे खराब होने से बचाया जा सके।”

(2) नमक, गर्म मसाले, मसाले और संबन्धित उत्पाद, विनियम 2.9 में,-

(क) उप-विनियम 2.9.34 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

“2.9.35 सूखा औरिगैनो

(1). सम्पूर्ण सूखा औरिगैनो से औरिगेनम वंश, प्रजातियां और उप-प्रजातियां, औरिगेनम मेजोरना के सिवाय, लैमियासी (लैबियाटा) परिवार से संबंधित पत्तियां अभिप्रेत है। सूखी पत्तियों का रंग हल्का भूरा रंग से औलिव हरा रंग होगा। यह पीले या भूरे रंग के पत्ते, धूल और सूक्ष्म कणों से मुक्त होगा। इसमें विशेषता गंध और स्वाद होगा। यह फंफूंदी और अन्य बाह्यस्वाद से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फंफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि खुली आँखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र. सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता, अंश द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	12.0
2.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	3.0
3.	बाहरी पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	0.2
4.	अम्ल-अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
5.	वाष्पशील तेल, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.8

स्पष्टीकरण:

i बाह्य वनस्पति पदार्थ – वह पौधा जिससे उत्पाद उत्पन्न होता है, सहयुक्त वनस्पति पदार्थ।

ii **बाहरी पदार्थ-** से ऐसा कोई भी दृश्य आपत्तिजनक बाह्य अभिज्ञेय पदार्थ या सामग्री अभिप्रेत हैं जो प्रायकित: मसाले के पौधे के प्राकृतिक घटकों से सहयुक्त नहीं होती है; जैसे छड़ी, पत्थर और अन्य सामग्री।

(2). **सूखा औरिगेनो चूर्ण** से औरिगेनम वंश, प्रजातियों और उप-प्रजातियों, औरिगेनम मेजोरना को छोड़कर, लैमियासी (लैबियाटा) परिवार से संबंधित पत्तियों को पीसकर प्राप्त किया गया चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें गंध और सुवास के लक्षण होंगे। यह फंफूदी और अन्य बाह्यसुवास से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, मोल्ड, कीट टुकड़े और नग्न आँखों को दिखाई देने वाले कृतक प्रदूषण से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फंफूद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि नग्न आँखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के भी अनुरूप होगा:

क्र. सं.	लक्षण	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	12.0
2.	अम्ल अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
3.	वाष्पशील तेल मात्रा, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.5

2.9.36 पिमेंटों या औल्स्पाईएस

(1) **पिमेंटों या औल्स्पाईएस** से पिमेंटों डाइओइका (एल.) मेरं. शुष्क एवं साबुत बेरी अभिप्रेत है। यह रंग में गहरा भूरा होगा। इसमें चार मसालों लौंग, दालचीनी, जायफल और काली मिर्च का एक मिश्रित सुवास होगा। यह किसी भी बाह्य स्वाद या गंध जिसमें विकृतगंधिता या फंफूदीपन शामिल है, से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फंफूद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जो नग्न आँखों से देखे जा सके से, मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र. सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	12.0
2.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	1.0
3.	टूटी हुई बेरियाँ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
4.	बाहरी तत्व, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	0.2
5.	अम्ल-अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
6.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	2.0

स्पष्टीकरण:

i **बाह्य वनस्पति पदार्थ** – वह पौधा जिससे उत्पाद उत्पन्न होता है सहयुक्त वनस्पति पदार्थ।

ii **बाहरी पदार्थ-** से ऐसा कोई भी दृश्य आपत्तिजनक बाह्य अभिज्ञेय पदार्थ या सामग्री अभिप्रेत हैं जो प्रायकित: मसाले के पौधे के प्राकृतिक घटकों से सहयुक्त नहीं होती है; जैसे छड़ी, पत्थर और अन्य सामग्री।

(2) **पिमेंटों या औल्प्पाईएस चूर्ण** से पिमेंटों डाइओइका (एल०) मेर० की शुष्क बेरियों को पीसकर अभिप्राप्त चूर्ण से अभिप्रेत है। यह सजातीय गहरे भूरे रंग के चूर्ण के रूप में होगा। इसमें चार मसालों - लौंग, दालचीनी, जायफल और काली मिर्च का एक मिश्रित सुवास होगा। यह किसी भी बाह्य स्वाद या गंध जिसमें विकृतगंधिता या फफूंदीपन शामिल है, से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जो नग्न आँखों से देखे जा सकते हैं, से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र. सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	12.0
2.	अम्ल-अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
3.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा०, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.0
4.	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	8.5
5.	अपरिष्कृत रेशा, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	27.5

2.9.37 शुष्क लौरिल या शुष्क जयपत्र

(1). **शुष्क लौरिल या साबुत शुष्क जयपत्र** का अर्थ लौरस नोबिलिस एल० वृक्ष की शुष्क पत्ती अभिप्रेत है। जयपत्र दीर्घाकार और लघु पेटीओल के साथ शीर्ष पर नुकीली होती है। पत्ता नरम, सतह पर चमकदार और नीचे मंद होता है। इसमें सुखद, प्रबल और कोमल गंध होगी जो पत्ती को कुचलने पर दृढ़ता से उत्पन्न होती है। इसमें लक्षणिक सुवास होगा। यह किसी भी बाह्य गंध, विशेष रूप से फफूंदीपन से, मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जो नग्न आँखों से देखे जा सके से, मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र. सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	8.0
2.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	2.0
3.	वाहरी तत्व, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	0.2
4.	अम्ल-अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
5.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा०, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.0

स्पष्टीकरण:

। **बाह्य वनस्पति पदार्थ** – वह पौधा जिससे उत्पाद उत्पन्न होता है सहयुक्त वनस्पति पदार्थ।

ii **बाहरी पदार्थ** – से ऐसा कोई भी दृश्य आपत्तिजनक बाह्य अभिज्ञेय पदार्थ या सामग्री अभिप्रेत है जो प्रायिकतः मसाले के पौधे के प्राकृतिक घटकों जैसे छड़ी, पत्थर आदि से सहयुक्त नहीं होती है।

(2). शुष्क लॉरिल या जयपत्र चूर्ण से लौरस नोबिलिस एल^० पेड़ की शुष्क पत्ती को पीसकर प्राप्त चूर्ण अभिप्रेत है। इसमें सुबद्ध, प्रबल और कोमल गंध होगी जो पत्ती को कुचलने पर दृढ़ता से उत्पन्न होती है। इसमें लाक्षणिक सुवास होगा। यह किसी भी बाह्य गंध विशेष रूप से फफूंदीपन, से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि नग्न आँखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र० सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	8.0
2.	अम्ल-अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
3.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा ^० , शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.8
4.	अपरिष्कृत रेशा, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	30.0

2.9.38 शुष्कित पुदीना

शुष्कित पुदीने से मेन्था स्पीकटा लिनेयस सिन^०/मेन्था विरीडिस लिनेयस की शुष्कित पत्ते या टूटी हुई या कुचली हुई पत्तियां है। इसमें विशिष्ट गंध और सुवास होगा और यह फफूंदीपन और अन्य बाह्य सुवासों से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि नग्न आँखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र० सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	13.0
2.	बाहरी पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम))	1.0
3.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत में, (अधिकतम)	3.0
4.	कुल भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	12.0
5.	अम्ल-अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.5
6.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा ^० , शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.5

स्पष्टीकरण:

i **बाहरी पदार्थ**- से ऐसा कोई भी पदार्थ या सामग्री जो प्रायिकतः उत्पाद से सहयुक्त नहीं होती है अभिप्रेत है।

ii **बाह्य वनस्पति पदार्थ**- जिस पौधे से उत्पाद उत्पन्न होता है उससे संबन्धित वनस्पति पदार्थ।

2.9.39 शुष्कित रोजमैरी

शुष्कित रोजमैरी से रोसामेरीनस ओफिसिनेलिस एल. प्रजाति, जो लेमिएसी परिवार से संबन्धित है, की शुष्कित पत्तियां अभिप्रेत है। इसमें लाक्षणिक रंग, गंध और सुवास होगा। किसी भी बाह्य स्वाद या गंध, जिसमें विकृतगंधिता या फफूंदीपन

शामिल है, से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि नग्न आँखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र. सं.	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता अंश, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	11.0
2.	बाहरी पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम))	1.0
3.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, (अधिकतम)	3.0
4.	भूरी पत्तियाँ, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
5.	कुल भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	8.0
6.	अम्ल-अविलेय भस्म, द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
7.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.8

स्पष्टीकरण:

- बाहरी पदार्थ - से ऐसा कोई भी पदार्थ या सामग्री अभिप्रेत है जो प्रायिकतः उत्पाद से सहयुक्त नहीं होती है।
- बाह्य वनस्पति पदार्थ- से उस पौधे से सहयुक्त कोई वनस्पति पदार्थ अभिप्रेत है जिससे उत्पाद उत्पन्न होता है।
- भूरी पत्तियाँ - पौधे की पत्तियाँ जो बढ़ते मौसम के दौरान मरती हैं और भूरे रंग के होती हैं।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./128/19]

टिप्पण.- मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित की गई थी और तत्पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्यको द्वारा संशोधित किये गए थे; -

- 1) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- 2) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- 3) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- 4) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- 5) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई. पीएन-अधि./एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- 6) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- 7) फा.सं.पी.15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 8) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- 9) फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 10) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 11) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- 12) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- 13) फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;
- 14) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- 15) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई - 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- 16) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;

- 17) फा.सं. 1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- 18) एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- 19) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- 20) फा.सं. 11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- 21) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- 22) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- 23) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- 24) फा. सं पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- 25) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- 26) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- 27) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 28) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- 29) फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- 30) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- 31) फा. सं. 1/योजक/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई,2017;
- 32) फा. सं. मानक/एफऔर वीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- 33) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- 34) फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 35) फा. सं मानक/एसपी (पानी और पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 36) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- 37) फा.सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- 38) फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- 39) फा.सं.मानक/ओऔर एफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- 40) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ए आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- 41) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 42) फा.सं. 1/योजक/मानक/बी आइ एस अधिसूचना/एफ.एस.एस.ए.आई/2016, तारीख 17 नवंबर, 2017;
- 43) एफ.सं.मानक/ओएवंएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी,2018
- 44) एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी(फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड)-रेग/एफ एस एस ए आई-2017, तारीख 13 मार्च, 2018;
- 45) एफ सं 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018;
- 46) एफ सं स्टैंडर्ड्स/एससीएसएस एंड एच /अधिसूचना (03)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 10 अप्रैल, 2018;
- 47) स. स्टैंडर्ड्स/सी पी एल एंड सी पी20-एफएसएसएआई/अधिसूचना/16, तारीख 4 मई, 2018;
- 48) फाइल सं. एसटीडीएस/एसपी (एससीएसएसएच)/आइस लोलीस नोटिफिकेशन/एफ.एस.एस.ए.आई-2018,तारीख 20 जुलाई , 2018;
- 49) फा सं मानक/एसपी(03) अधिसूचना (जल और सुपेय)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 20 जुलाई , 2018;
- 50) फा.सं. मानक/सीपीएलऔरसीपी/प्रारूप अधिसूचना/भाखासुमाप्रा-2017, तारीख 31 जुलाई, 2018;

- 51) फाइल सं० 1/अतिरिक्त खाद्य सहयोग्य /स्टैंडर्ड्स/अधिसूचना/एफएसएसएआई-2016, तारीख 8 नवंबर, 2018;
- 52) फा० सं० मानक/03/अधिसूचना (सीएफओआई तथा वाईसी)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 16 नवंबर, 2018;
- 53) फा० नं० मानक/ओ एण्ड एफ/अधिसूचना(7)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 54) फा. सं. मानक/एम एंड एमपी/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 55) फा. सं. मानक/एफ&वीपी/नोटिफिकेशन(04)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 19 नवंबर, 2018;
- 56) फा. सं. 1-116/वैज्ञानिक समिति/नोटिफिकेशन/2010-एफ.एस.एस.ए.आई, तारीख 26 नवम्बर, 2018; और
- 57) फा. सं. 02-01/ ईएनएफ-1 (1)/एफएसएसएआई-2012, तारीख 29 जनवरी, 2019।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 5th July, 2019

F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018.- Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2018., were published as required by the subsection (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Government of India, in the Ministry of Health and Family Welfare, Food Safety and Standards Authority of India number F. No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018, dated the 22nd June, 2018, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copy of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 5th July, 2018;

And whereas objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:-

Regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Second Amendment Regulations, 2019.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st July, 2020.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011,

(1) in regulation 2.3- **Fruits and Vegetables Products**, -

(a) in sub-regulation 2.3.51, in clause (1), for sub-clause (e), the following sub-clause shall be substituted, namely:-

“(e) Coconut water, Maltodextrin and Sodium caseinate may be added. The product shall have characteristic colour, flavor and odour of the products. It may be processed by heat, in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to prevent spoilage.”

(b) in sub-regulation 2.3.52, in clause (1), for sub-clause (e), the following clause shall be substituted, namely:-

“(e) Coconut water, Maltodextrin and Sodium caseinate may be added. The product shall have characteristic colour, flavor and odour of the products. It may be processed by heat, in an appropriate manner, before or after being hermetically sealed in a container, so as to prevent spoilage.”

(2) in regulation 2.9, **Salt, Spices, Condiments and Related Products**, -

(a) after sub-regulation 2.9.34, the following sub-regulation shall be inserted, namely: -

“2.9.35 Dried Oregano

(1) **Dried Oregano Whole** means the leaves of the *Origanum* genus, species and sub-species, excluding *Origanum majorana*, belonging to the *Lamiaceae (Labiatae)* family. The colour of the dried leaves shall be light greyish green to

olive green. It shall be free from yellow or brown leaf, and from dust and fine particles. It shall have characteristic odour and flavour. It shall be free from mustiness and other foreign flavours. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall conform to the following requirements:

Sl. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	12.0
2.	Extraneous vegetable matter, percent by mass, (<i>Maximum</i>)	3.0
3.	Foreign Matter, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	0.2
4.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis (<i>Maximum</i>)	2.0
5.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	1.8

Explanation- (i) Extraneous Vegetable Matter - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.

(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.

(2) **Dried Oregano Powder** means the powder obtained by grinding leaves of the *Origanum* genus, species and sub-species, excluding *Origanum majorana*, belonging to the *Lamiaceae (Labiatae)* family. It shall have characteristic odour and flavour. It shall be free from mustiness and other foreign flavours. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall also conform to the following requirements, namely:-

Sl. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	12.0
2.	Acid insoluble ash, percent by mass on dry basis (<i>Maximum</i>)	2.0
3.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	1.5

2.9.36 Pimento or Allspice

(1) **Pimento or Allspice Whole** means the dried, whole berry of *Pimenta dioica* (L.)Merr. It shall be dark brown in colour. It shall have a mixed flavour of four spices - clove, cinnamon, nutmeg and pepper. It shall be free from any foreign taste or odour, including rancidity or mustiness. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall conform to the following requirements, namely:-

Sl. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	12.0
2.	Extraneous vegetable matter, percent by mass, (<i>Maximum</i>)	1.0
3.	Broken berries, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	2.0
4.	Foreign matter, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	0.2
5.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>)	1.0
6.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	2.0

Explanation .- (i) **Extraneous Vegetable Matter** - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.

(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.

(2) **Pimento or Allspice Powder** means the powder obtained by grinding dried berries of *Pimenta dioica* (L.) Merr. It shall be in the form of homogeneous dark brown powder. It shall have a mixed flavour of four spices – clove, cinnamon, nutmeg and pepper. It shall be free from any foreign taste or odour, including rancidity or mustiness. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall conform to the following requirements, namely:-

Sr. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	12.0
2.	Acid insoluble ash, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	1.0
3.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	1.0
4.	Non-volatile ether extract, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	8.5
5.	Crude fibre, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	27.5

2.9.37 Dried Laurel or Dried Bay Leaf .- (1) **Dried Laurel or Dried Bay Leaf Whole** means the dried leaf of the tree *Laurus nobilis* L. The laurel leaf is oblong and pointed at the tip with a short petiole. The leaf is soft, shiny on the surface and dull underneath. It shall have pleasant, strong and delicate odour which emanates strongly when the leaf is crushed. It shall have characteristic flavour. It shall be free from any extraneous odour; in particular mustiness. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall conform to the following requirements, namely:-

Sr. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	8.0
2.	Extraneous vegetable matter, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	2.0
3.	Foreign Matter, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	0.2
4.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis (<i>Maximum</i>)	2.0
5.	Volatile oil content, ml/100 g, on dry basis, (<i>Minimum</i>)	1.0

Explanation.- (i) **Extraneous Vegetable Matter** - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.

(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 other foreign matters.

(2) **Dried Laurel or Dried Bay Leaf Powder** means the powder obtained by grinding dried leaf of the tree *Laurus nobilis* L. It shall have pleasant, strong and delicate odour which emanates strongly when the leaf is crushed. It shall have characteristic flavour. It shall be free from any extraneous odour, in particular mustiness. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall conform to the following requirements, namely:-

Sr. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	8.0
2.	Acid insoluble ash, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	2.0
3.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis, (<i>Minimum</i>)	0.8
4.	Crude fibre content, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	30.0

2.9.38 Dried Mint

Dried mint means dried leaves or broken or crushed leaves of *Mentha spicata* Linnaeus syn. /*Mentha viridis* Linnaeus. It shall have characteristic odour and flavour and shall be free from mustiness and other foreign flavours. It shall be free from living insects and moulds and shall be free from dead insects, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall conform to the following requirements, namely:-

Sr. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	13.0
2.	Foreign matter, percent by mass, (<i>Maximum</i>)	1.0
3.	Extraneous vegetable matter percent by mass (<i>Maximum</i>)	3.0
4.	Total ash percent by mass on dry basis (<i>Maximum</i>)	12.0
5.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis (<i>Maximum</i>)	2.5
6.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	0.5

Explanation.-(i) **Foreign Matter** means any matter or material not usually associated with the product.

(ii) **Extraneous vegetable matter** means any vegetative matter associated with the plant from which the product originates.

2.9.39 Dried Rosemary.-Dried rosemary means dried leaves of the species *Rosmarinus officinalis* L., belonging to the family *Lamiaceae*. It shall have characteristic colour, odour and flavour. It shall be free from any foreign taste or odour, including rancidity or mustiness. It shall be free from living and dead insects, moulds, insect fragments and rodent contamination visible to the naked eye.

It shall conform to the following requirements, namely:-

Sr. No.	Characteristics	Requirements
i.	Moisture content, percent by mass (<i>Maximum</i>)	11.0
ii.	Foreign matter, percent by mass (<i>Maximum</i>)	1.0
iii.	Extraneous vegetable matter, percent by mass (<i>Maximum</i>)	3.0
iv.	Brown leaves, percent by mass, on dry basis (<i>Maximum</i>)	10.0
v.	Total Ash, percent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>)	8.0
vi.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, (<i>Maximum</i>)	1.0
vii.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis (<i>Minimum</i>)	0.8

Explanation.- (i) **Foreign matter** means any matter or material not usually associated with the product.

(ii) **Extraneous vegetable matter** means any vegetative matter associated with the plant from which the product originates.

(iii) **Brown leaves** means the leaves of plant which die during growing season and are brown in colour.

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./128/19]

Note. - The principal regulations 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 subsequently amended vide notification.

- (1) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (2) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;
- (3) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (4) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;

- (5) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (6) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (7) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (8) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (9) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (10) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (11) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (12) F.No. 1-10(1)/Standards/SP9(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (13) No. 3-16/Specified Foods/Notification (Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (14) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (15) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (16) F.No. 1-12/Standards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (17) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (18) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (19) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (20) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (21) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (22) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (23) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (24) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (25) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (26) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (27) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (28) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;
- (29) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (30) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (31) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (32) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (33) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (34) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (35) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016,dated 15th September,2017;
- (36) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (37) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (38) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (39) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (40) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- (41) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (42) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- (43) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- (44) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- (45) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018;

-
- (46) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018;
 - (47) No. Stds/CPL&CP/Notification/FSSAI-2016, dated 4th May, 2018;
 - (48) F. No. Stds/SP(SCSSH)/Ice lollies notification/FSSAI-2018, dated 20th July, 2018;
 - (49) F. No. Stds/SP(Water & Beverages)/Notif(3)/FSSAI-2016, dated 20th July, 2018;
 - (50) Stds/CPL&CP/ Draft Notification/FSSAI-2017, dated 31st July, 2018;
 - (51) F.No.1/Additional Additives/Stds/Notification/FSSAI/2016, dated 8th November, 2018;
 - (52) F. No. Stds/03/Notification (CFOI&YC)/FSSAI-2017, dated 16th November, 2018;
 - (53) F. No. Stds/O&F/Notification (7)/FSSAI-2017, dated 19th November, 2018;
 - (54) F. No. Stds/M&MP/Notification (02)/FSSAI-2016, dated 19th November, 2018;
 - (55) F. No. Stds/F&VP/Notifications (04)/FSSAI-2016, dated 19th November,2018;
 - (56) F. No. 1-116/Scientific Committee (Noti.)/2010-FSSAI, dated 26th November, 2018; and
 - (57) F. No. 02-01/Enf-1(1)/FSSAI-2012, dated 29th January, 2019.