52750/2022/REGULATION-FSSAI

रजिस्ट्री सं. डी.एल.- 33004/99 REGD. No. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-13122022-241043
CG-DL-E-13122022-241043

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 643]	नई दिल्ली, मंगलवार, दिसम्बर 13, 2022/अग्रहायण 22, 1944
No. 643]	NEW DELHI, TUESDAY, DECEMBER 13, 2022/AGRAHAYANA 22, 1944

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 13 दिसम्बर, 2022

फा. सं. स्टैंडर्ड/एसपी-08/ए-1.2019/एन-03.—खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) के अधीन यथा अपेक्षित खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 का और संशोधन करने के लिए प्रारूप विनियम, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना सं. फा. सं. स्टैंडर्ड/एसपी-08/ए-1.2020/एन-03, तारीख 27 दिसंबर, 2021 द्वारा उन सभी व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, ऐसी तारीख से जिसकों उक्त अधिसूचना से युक्त राजपत्र की प्रतियां जनसाधारण को उपलब्ध करवाई गई थीं, साठ दिवस की अवधि की समाप्ति से पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित करते हुए प्रकाशित किए गए थे ;

उक्त अधिसूचना की प्रतियां जनसाधारण को तारीख 31 दिसंबर, 2021 को उपलब्ध करवाई गई थीं ;

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनसाधारण से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा सम्यक रुप से विचार कर लिया गया है ;

अत:, अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 23 और धारा 24 के साथ पठित धारा 16 की उपधारा (2) के खंड (ज) और धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ट) और (फ) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्, :-

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) दूसरा संशोधन विनियम, 2022 है।

(2) ये राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख से प्रवृत होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 (जिन्हें इसमें इसके पश्चात् उक्त विनियम कहा गया है) के विनियम 4 के,-

(क) उप-विनियम (5) के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

"(5) रोग के खतरे में कमी के दावों में दावागत लाभ के लिए खाद्य के प्रति दिन परोसों की संख्या बताई जाए।''

(ख) उप-विनियम (7) के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

'(7) जब खाद्य की लेबलिंग, प्रस्तुतीकरण अथवा विज्ञापन में आने वाले ट्रेड मार्क, ब्रांड नाम अथवा फैंशी नाम में प्रयुक्त "प्राकृतिक", "ताजा", "शुद्ध", "मौलिक", "पारंपरिक", "प्रामाणिक", "असली", "सही" इत्यादि विशेषण शब्दों का अर्थ ऐसा हो कि उससे पदार्थ की प्रकृति के बारे में उपभोक्ता के भ्रमित होने की संभावना हो, तो ऐसे मामलों में पैक के सम्मुख भाग पर लेबल पर निम्नलिखित अस्वीकरण प्रमुख रूप से अंकित किया जाए, -

"*यह केवल ब्रांड नाम अथवा ट्रेड मार्क, अथवा फैंशी नाम है और इससे इसकी सही प्रकृति नहीं झलकती; (उचित का चयन किया जाए, जो भी लागू हो)":

परंतु यह कि उपर्युक्त अस्वीकरण का फोंट साइज 100 सेंमी2 तक के प्रमुख डिस्प्ले पैनल के लिए 1.5 मिमी से न्यून, 100-200 सेंमी2 तक के प्रमुख डिस्प्ले पैनल के लिए 2 मिमी से न्यून और 200 सेंमी2 से अधिक के प्रमुख डिस्प्ले पैनल के लिए 3 मिमी से न्यून नहीं होगा।'

3. उक्त विनियमों के विनियम 5 के,-

(क) उप-विनियम (3) के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

"(3) जब अनुसूची-1 में उल्लिखित पोषक तत्वों के संबंध में किसी पोषक तत्व के अंश का दावा अथवा समानार्थी दावा किया जाए तो वह उक्त अनुसूची में विनिर्दिष्ट शर्तों के अनुसार हो, बर्शतें कि पोषण संबंधी दावे की शब्दावली में अनुसूची-2 के अनुसार परिवर्तन किया जा सकता है, अथवा किसी अन्य शब्द का प्रयोग अनुसूची-1 में विनिर्दिष्ट शर्तों के अनुसार किया जा सकता है, परंतु दावे का अर्थ न बदले।'';

(ख) उप-विनियम (4) के खंड (क) और (ख) के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखें जाएँगे, अर्थात्,-

''(क) ऊर्जा मान अथवा मैक्रोन्यूट्रिएंट के अंश का कम से कम 30 प्रतिशत;

(ख) सोडियम के अलावा अन्य सूक्ष्म पोषक तत्वों के दावों के संबंध में प्रति 100 ग्राम अथवा 100 मिली अनुशंसित आहान मान का कम से कम 10 प्रतिशत;

(ग) सोडियम अथवा लवण के समतुल्य मान के लिए कम से कम 25 प्रतिशत:

परंतु यह कि लवण इसी रूप में बेचा जाने पर 10 प्रतिशत अंतर स्वीकरणीय होगा।";

(ग) उप-विनियम (6) के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

'(6) "[खाद्य] के रूप में [पोषक तत्व] की समान मात्रा से युक्त" और "[खाद्य] के रूप में समान [पोषक तत्व]" वाक्यांशों के रूप में समतुल्यता के दावे लेबल पर अथवा खाद्य पदार्थों की लेबलिंग पर किए जा सकते हैं, बर्शतें कि संदर्भत खाद्य में पोषक तत्व की मात्रा उस खाद्य को उस पोषक तत्व के "स्रोत" के रूप में मानने के लिए पर्याप्त हो, और लेबल लगा खाद्य प्रति 100 ग्राम अथवा 100 मिली मात्रा उस पोषक तत्व का समतुल्य स्रोत हो, अथवा जब खाद्य का पोषक तत्व संदर्भत खाद्य के पोषक तत्व में प्राकृतिक रूप से उपलब्ध स्तर तक हो, तो उसे लेबल पर तथा पोषण संबंधी सूचना में दर्शाया जाए (उदाहरण के लिए "उतने ही रेशे जितने एक सेब में होते हैं", और "उतना ही विटामिन सी, जितना एक गिलास संतरे के रस में होता है")।'

4. उक्त विनियमों के विनियम 6 के,-

(क) उप-विनियम (2) के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

'(2) सोडियम लवणों का गैर-अपरिवर्धन. - किसी खाद्य में सोडियम लवणों के अपरिवर्धन संबंधी दावे, जिनमें "कोई योजित लवण नहीं" दावे शामिल हैं, निम्नलिखित शर्तों के अध्यधीन किए जा सकते हैं, अर्थात्,-

(क) खाद्य में कोई परिवर्धित सोडियम लवण न हो, जिसमें सोडियम क्लोराइड तथा सोडियम ट्राइपॉलिफॉस्फेट शामिल हैं, और जो लवण इन्हीं तक सीमित नहीं है;

(ख) खाद्य में परिवर्धित सोडियम लवण वाले संघटक न हों, जिनमें सॉस, अचार, पेपरॉनी, सोया सॉस, नमकीन मछली और मछली सॉस शामिल हैं, किन्तु जो इन्हीं तक सीमित नहीं हैं; और

(ग) खाद्य में ऐसे कोई संघटक न हों, जिनमें ऐसे सोडियम लवण हों जो योजित लवण की जगह डाले जाते हों, जिनमें समुद्री अपतृण शामिल हैं, परंतु जो सोडियम लवण इन्हीं तक सीमित नहीं है।';

(ख) उप-विनियम (3) के स्थान पर, निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

"(3) सहयोज्य पदार्थों का अपरिवर्धन. - जब तक अन्य किसी विनियम में अन्यथा विहित न हो, किसी खाद्य में सहयोज्य पदार्थों के अयोजन संबंधी दावे, जिनमें खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में विनिर्दिष्ट सहयोज्य पदार्थों की प्रयोजन मूलक श्रेणियाँ शामिल हैं, निम्नलिखित शर्तों के अनुसार किए जा सकते हैं, अर्थात्,-

(क) उन्हें खाद्य में उत्पादन के समय न डाला गया हो अथवा उससे न निकाला गया हो;

(ख) वह किसी खाद्य संघटक में प्राकृतिक रूप से मौजूद होने के अलावा उस संघटक में अन्यथा न योजित हो;

(ग) वह ऐसा हो जो खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में यथाविनिर्दिष्ट विशिष्ट पदार्थों में योजन के लिए अनुज्ञा हो; और

(घ) जिसकी जगह खाद्य के समतुल्य लक्षण लाने वाले किसी दूसरे सहयोज्य पदार्थ से प्रतिस्थापित न किया गया हो।"

5. उक्त विनियमों के विनियम 14 के,-

(क) उप-विनियम (3) के स्थान पर निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,-

"(3) खाद्य कारोबारी अथवा विपणक मांगी गई सूचना ऐसा स्पष्टीकरण मांगने वाले पत्र की प्राप्ति के तीस दिन के अंदर प्रस्तुत करेगा।";

(ख) उप-विनियम (5) के अंत में आने वाले "पत्र जारी होने के बाद" शब्दों के स्थान पर "खाद्य प्राधिकरण से दावा सुधारने के सुझाव की सूचना प्राप्त होने की तिथि से" शब्द रखे जाएँगे।

6. उक्त विनियमों की अनुसूची-1, 2 और 3 के स्थान पर निम्नलिखित अनुसूचियाँ रखी जाएँगी, अर्थात्,-

"अनुसूची-1

[विनियम 5 (3) और विनियम 7 (1)(ख) देखें]

पोषक तत्व के अंश संबंधी दावा

यह दावा कि स्तम्भ (2) में उल्लिखित पोषक तत्व से युक्त किसी आहार से स्तम्भ (3) में उल्लिखित अंश होने की संभावना है अथवा जिससे उपभोक्ता के लिए उसका वही अर्थ होगा, जो नीचे स्तम्भ (4) में दी गई शर्तों के अध्यधीन किया जा सकता है:

क्रम सं.	**पोषक तत्व अथवा संघटक**	**दावा**	**शर्तें**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**
1.	ऊर्जा अथवा कैलोरी	अल्प	से अधिक न हो ठोस पदार्थों में 40 कि.कै. प्रति 100 ग्राम, अथवा

			द्रवों में 20 कि.कै. प्रति 100 मिली।
		मुक्त	से अधिक न हो द्रवों में 4 कि.कै. प्रति 100 मिली।
2.	वसा	अल्प	से अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 3 ग्राम वसा, अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 1.5 ग्राम वसा।
		मुक्त	से अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.5 ग्राम वसा।
3.	कोलेस्ट्रॉल	अल्प	से अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 20 मिग्रा कोलेस्ट्रॉल और ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 1.5 ग्राम सैच्युरेटिड फैट, अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 10 मिग्रा और द्रवों में प्रति 100 मिली 0.75 ग्राम सैच्युरेटिड फैट और दोनों स्थितियों में सैच्युरेटिड फैट से 10% से अधिक ऊर्जा न मिले।
		मुक्त	से अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 5 मिग्रा कोलेस्ट्रॉल इसके अतिरिक्त खाद्य में निम्नलिखित सामग्री निम्नलिखित मात्रा से अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 1.5 ग्राम सैच्युरेटिड फैट, अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.75 ग्राम सैच्युरेटिड फैट और दोनों स्थितियों में सैच्युरेटिड फैट से 10% से अधिक ऊर्जा न मिले।
4.	सैच्युरेटिड फैट	अल्प	से अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 1.5 ग्राम, अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.75 ग्राम और दोनों स्थितियों में सैच्युरेटिड फैट से 10% से अधिक ऊर्जा न मिले।
		मुक्त	खाद्य में सैच्युरेटिड फैटी एसिड प्रति 100 ग्राम ठोस पदार्थों में अथवा प्रति 100 मिली द्रवों में 0.1 ग्राम से अधिक न हो।
5.	अनसैच्युरेटिड फैट	उच्च	उत्पाद में मौजूद कम से कम 70 प्रति शत फैटी एसिड इस शर्त के अध्यधीन अनसैच्युरेटिड फैट से व्युत्पन्न हो कि अनसैच्युरेटिड फैट से उत्पाद की 20 प्रति शत से अधिक ऊर्जा मिले।
6.	ट्रांस फैट	मुक्त	खाद्य में प्रति 100 ग्राम ठोस पदार्थों में अथवा प्रति 100 मिली द्रवों में 0.2 ग्राम से न्यून ट्रांस फैट हो। बशर्ते कि यह सीमा खाद्य तेलों/वसाओं के लिए : प्रति 100 ग्राम अथवा 100 मिली खाद्य तेलों अथवा वसाओं में 1 ग्राम होगी।
7.	मोनोअनसैच्युरेटिड फैटी एसिड	उच्च	केवल तभी बनाया जाए जब कम से कम - उत्पाद में मौजूद कुल फैटी एसिड का 45 प्रति शत कुल मोनोअनसैच्युरेटिड फैट से इस अवस्था के अध्यधीन व्युत्पन्न हो कि मोनोअनसैच्युरेटिड फैट से उत्पाद की 20 प्रति शत से अधिक ऊर्जा मिले।

8.	पॉलिअनसैच्युरेटिड फैटी एसिड	उच्च	केवल तभी बनाया जाए जब कम से कम - उत्पाद में मौजूद कुल फैटी एसिड का 45 प्रति शत पॉलिअनसैच्युरेटिड फैट से इस अवस्था के अध्यधीन व्युत्पन्न हो कि पॉलिअनसैच्युरेटिड फैट से उत्पाद की 20 प्रति शत से अधिक ऊर्जा मिले।
9.	ओमेगा-3 फैटी एसिड	स्रोत	उत्पाद में – प्रति 100 ग्राम अथवा प्रति 100 कि.कै. कम से कम 0.3 ग्राम एल्फा-लाइनोलेनिक एसिड हो, अथवा प्रति 100 ग्राम अथवा प्रति 100 कि.कै. में कम से कम कुल 40 मिग्रा इकोसैपेंटेनोइक एसिड और डोकोसाहेक्सीनोइक एसिड हो।
		उच्च	उत्पाद में – प्रति 100 ग्राम अथवा प्रति 100 कि.कै. कम से कम 0.6 ग्राम एल्फा-लाइनोलेनिक एसिड हो, अथवा प्रति 100 ग्राम अथवा प्रति 100 कि.कै. में कम से कम कुल 80 मिग्रा इकोसैपेंटेनोइक एसिड और डोकोसाहेक्सीनोइक एसिड हो।
10.	शर्कराएँ	अल्प	उत्पाद में इससे अधिक न हो – ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 5 ग्राम शर्कराएँ, अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 2.5 ग्राम शर्कराएँ।
		मुक्त	उत्पाद में इससे अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 5 ग्राम शर्कराएँ।
11.	प्रोटीन	स्रोत	ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम में 10 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता द्रवों में प्रति 100 मिली में 5 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता, अथवा प्रति 100 कि.कै. में 5 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता, अथवा प्रति परोसा (सर्विंग) में 10 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता।
		प्रचुर/ उच्च	ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम में 20 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता द्रवों में प्रति 100 मिली में 10 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता, अथवा प्रति 100 कि.कै. में 10 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता, अथवा प्रति परोसा (सर्विंग) में 20 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता।
12.	विटामिन अथवा खनिज	स्रोत	भोजन से कम से कम इतना प्राप्त हो - ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम में विटामिन अथवा खनिज का 15 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता; अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली में विटामिन अथवा खनिज का 7.5 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता; अथवा प्रति 100 कि.कै. में 5 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता, अथवा प्रति परोसा (सर्विंग) में 15 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता।

		उच्च	भोजन से कम से कम इतना प्राप्त हो - ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम में 30 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता; अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली में 15 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता; अथवा प्रति 100 कि.कै. में 10 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता, अथवा प्रति परोसा (सर्विंग) में 30 प्रति शत अनुशंसित आहार भत्ता।
13.	सोडियम	अल्प	उत्पाद में इससे अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.12 ग्राम सोडियम।
		अति अल्प	उत्पाद में इससे अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.04 ग्राम सोडियम।
		सोडियम मुक्त	उत्पाद में इससे अधिक न हो ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.005 ग्राम सोडियम।
14.	आहारी रेशा	स्रोत	उत्पाद में कम से कम इतना हो – ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 3 ग्राम रेशा; अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 1.5 ग्राम रेशा; अथवा प्रति 100 कि.कै. 1.5 ग्राम रेशा।
		उच्च अथवा प्रचुर	उत्पाद में कम से कम इतना हो – ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 6 ग्राम रेशा; अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 3 ग्राम रेशा; अथवा प्रति 100 कि.कै. 3 ग्राम रेशा।
15.	प्रोबायोटिक्स	स्रोत	उत्पाद के प्रति दिन सर्विंग साइज़ में $\geq 10^8$ कॉलोनी बनाने वाली इकाई हो।
16.	ग्लाइसेमिक इंडेक्स (जीआई)*	निम्न जीआई	55 से कम जीआई मान खाद्य के जीआई से उस दर का पता चलता है जिस पर खाद्य में कार्बोहाइड्रेट ग्लूकोज में बदल जाता है और आहार नाल से रक्त में अवशोषित हो जाता है।
17.	डोकोसाहेक्सैनोइक एसिड (डीएचए)	स्रोत	उत्पाद में प्रति 100 ग्राम और प्रति 100 कि.कै. कम से कम 40 मिग्रा डीएचए हो।
18.	लैक्टोज	मुक्त	उत्पाद में लैक्टोज अंश 0.1 प्रति शत से अधिक न हो।
19.	ग्लूटेन	मुक्त	उत्पाद में ग्लूटेन अंश 20 मिग्रा/किग्रा से अधिक न हो।

* जीआई को 50 ग्राम सुपाच्य कार्बोहाइड्रेट युक्त परीक्षण किए गए भोजन के रक्त-शर्करा प्रतिक्रिया वक्र के तहत वृद्धिशील क्षेत्र (वक्र के तहत वृद्धिशील क्षेत्र, आईएयूसी) और उसी व्यक्ति द्वारा लिए गए संदर्भ भोजन के रक्त-शर्करा प्रतिक्रिया वक्र के तहत औसत वृद्धिशील क्षेत्र के संबंध के रूप में परिभाषित किया गया है। स्वीकरणीय संदर्भ खाद्य इस प्रकार हैं:

(1) निर्जल ग्लूकोज पाउडर (50 ग्राम);

(2) डेक्सट्रोज (ग्लूकोज मोनोहाइड्रेट, 55 ग्राम);

(3) मौखिक ग्लूकोज सहिष्णुता परीक्षण के लिए प्रयुक्त ग्लूकोजयुक्त वाणिज्यिक विलयन (50 ग्राम); और

(4) सफेद ब्रेड अथवा सुसंगत रचना और जीआई वाला विशिष्ट कार्बोहाइड्रेट युक्त अन्य कोई खाद्य।

टिप्पण 1: स्वास्थ्य अनुपूरक श्रेणियों के अंतर्गत आने वाले खाद्य उत्पादों में पोषक तत्वों के अंश के दावे खाद्य सुरक्षा और मानक (स्वास्थ्य अनुपूरक, न्यूट्रास्यूटिकल्स, विशेष आहार विषयक उपयोग के लिए खाद्य , विशेष चिकित्सीय प्रयोजन के लिए खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016 द्वारा शासित होंगे।

टिप्पण 2: 1 kcal = 4.2 kJ

$$\text{पोषक तत्व से प्राप्त \% ऊर्जा} = \frac{\text{प्रति 100 ग्राम उत्पाद में ग्राम पोषक तत्व} \times \text{पोषक तत्व के लिए अंतरण घटक}}{\text{100 ग्राम उत्पाद से प्राप्त कुल ऊर्जा}} \times 100$$

अनुसूची – 2

[विनियम 5(3) देखें]

इन विनियमों में परिभाषित दावों के लिए प्रयुक्त किए जा सकने वाले समानार्थी शब्द

मुक्त (1)	अल्प (2)	न्यूनीकृत (3)	उच्च (4)	वर्द्धित (5)	स्रोत (6)
शून्य, नहीं, रहित, नगण्य स्रोत	थोड़ा, कुछ (कैलोरियों के लिए), ---थोड़ी मात्रा में है, --का अल्प स्रोत है, हल्का, सुपाच्य	निम्नतर, कमतर, केवल कुछ (कैलोरियों के लिए)	प्रचुर	अधिक, ज़्यादा उच्चतर, बढ़ाया हुआ	देता है, युक्त है।

अनुसूची – 3

[विनियम 7 (3) देखें]

बीमारी का जोखिम कम करने के दावे

नीचे दिए गए दावा विवरण, लेबल और/अथवा विज्ञापनों पर उपयोग किए जा सकते हैं।

क्रम सं. (1)	पोषक तत्व अथवा आहार और स्वास्थ्य के मध्य संबंध (2)	दावे की शर्तें (3)	दावे के बारे में कथन (4)
1	कैल्शियम अथवा कैल्शियम और विटामिन डी और ऑस्टियोपोरोसिस	(i) खाद्य कैल्शियम अथवा कैल्शियम और विटामिन डी का स्रोत हो अथवा उसमें इनकी उच्च मात्रा हो; और (ii) यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभाव दैनिक अनुशंसित सेवन (आरडीए) से लिए जा सकते हैं।	संतुलित आहार के माध्यम से पर्याप्त कैल्शियम (अथवा कैल्शियम और विटामिन डी) हड्डियों के स्वास्थ्य और ऑस्टियोपोरोसिस में कमी के लिए अनिवार्य है।

2	सोडियम और उच्च रक्तचाप	वह खाद्य जिसमें - (i) सोडियम अल्प मात्रा में हो (0.12 ग्राम सोडियम/ 100 ग्राम अथवा 100 मिली); और (ii) यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभावी अल्प सोडियम वाले आहार से लिया जा सकता है।	अल्प सोडियम वाले आहारों से उच्च रक्त दाब कम करने में सहायता मिल सकती है।
3	आहारिक सैच्युरेटिड फैट और रक्त कोलेस्ट्रॉल	(i) अल्प सैच्युरेटिड फैट; और (ii) यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभाव अल्प वसा, सैच्युरेटिड फैट वाले आहार और शारीरिक कार्य से लिया जा सकता है।	अल्प सैच्युरेटिड फैट वाले आहारों से रक्त कोलेस्ट्रॉल स्तर कम करने में सहायता मिलती है।
4	पोटेशियम और उच्च रक्त दाब का जोखिम	खाद्य पोटेशियम का अच्छा स्रोत हो और उसमें - (i) सोडियम अल्प हो; और (ii) कुल वसा और सैच्युरेटिड फैट अल्प हो।	पोटेशियम के अच्छे स्रोत और अल्प सोडियम, वसा और सैच्युरेटिड फैट वाले आहारों से उच्च रक्त दाब कम करने में चाप के जोखिम को कम करने में सहायता मिल सकती है।
5	अल्फा – लाइनोलेनिक एसिड (एएलए) और रक्त कोलेस्ट्रॉल स्तर	(i) खाद्य में प्रति 100 ग्राम अथवा 100 मिली अथवा 100 कि.कै. कम से कम 1 ग्राम ओमेगा -3 फैटी एसिड हो; और (ii) यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभाव हर रोज 2 ग्राम एएलए लेने से होता है।	अल्फा – लाइनोलेनिक एसिड (एएलए) से रक्त कोलेस्ट्रॉल का स्तर सामान्य बनाए रखने में सहायता मिलती है ।
6	विलेय आहारिक रेशा और रक्त कोलेस्ट्रॉल	(i) खाद्य स्रोतों, जिनमें ओट, जौ, मिलेट अथवा उनके मिलावे शामिल है और जो इन तक सीमित नहीं हैं, से विलेय आहारिक रेशा (ii) प्रति परोसे में कम से कम 1 ग्राम रेशा हो; और (iii) यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभाव 3 ग्राम विलेय आहारिक रेशा लेने से मिलता है।	आहार के रूप में लिए गए विलेय आहारिक रेशे से रक्त कोलेस्ट्रॉल स्तर कम करने में सहायता मिलती है।
7	फाइटोस्टेरॉल अथवा स्टैनॉल और रक्त कोलेस्ट्रॉल	फाइटोस्टेरॉल अथवा स्टैनॉल वाला खाद्य - (i) जिसमें प्रति परोसे कम से कम 1 ग्राम पादप स्टेरॉल अथवा स्टैनोल हो; और (ii) यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभाव प्रति दिन 3 ग्राम मात्रा लेने से मिलता है।	कम से कम 1 ग्राम पादप स्टेरॉल अथवा स्टैनॉल वाले पादप स्टेरॉल अथवा स्टैनोल (जो भी लागू हो) आहार के साथ प्रति दिन दो बार में कुल 3 ग्राम लेने से रक्त कोलेस्ट्रॉल स्तर कम करने में सहायता मिलती है।

8	बीटा-ग्लुकान (ओट, जौ) और रक्त ग्लूकोज	(i) खाद्य ओट अथवा जौ है; (ii) उसमें प्रति 30 ग्राम उपलब्ध कार्बोहाइड्रेटो के परिमाणित अंश में 4 ग्राम बीटा-ग्लुकान हो; और (iii) यह टिप्पणी दी जाए कि इसे आहार के अंग के रूप में लिया जाता है।	ओट अथवा जौ के बीटा-ग्लुकान आहार के अंग के रूप में लेने से उस आहार के बाद रक्त ग्लूकोज की बढौतरी कम करने में सहायता मिलती है।

टिप्पण: यह सुनिश्चित करते हुए कि दावे का इरादा और अर्थ न बदले, खाद्य व्यवसाय संचालक दावे के बारे में कथन में दिए गए वही अथवा समान शब्दो का उपयोग कर सकते हैं जैसा कि इस अनुसूची में प्रदान किया गया है।"।

7. उक्त विनियमों में, अनुसूची - 4 की सारणी में, "फोलेट और फोलिक एसिड" से संबंधित क्रम संख्या 4 के सामने स्तंभ (3) में उप-शीर्षक "दावे" के अधीन "फोलेट और फोलिक एसिड भ्रूण विकास और रुधिर-निर्माण में सहायक होते हैं।", शब्दों के स्थान पर "फोलेट और फोलिक एसिड रुधिर-निर्माण में सहायक होते हैं" शब्द रखे जाएँगे।

8. उक्त विनियमों में, अनुसूची-5 की सारणी में, -

(क) क्रम संख्या 2 के सामने "ताजा" से संबंधित प्रविष्टि के स्तंभ 2 के, खंड (क) में "यदि ऐसे प्रसंस्करण से भी उत्पाद के जीवन काल में वृद्धि होती हो तो "ताजा" शब्द का प्रयोग न किया जाए।" शब्दों का लोप किया जाएगा;

(ख) क्रम संख्या 3 के सामने "शुद्ध" से संबंधित से प्रविष्टि के स्तंभ 2 के खंड (ग) का लोप किया जाएगा।

एस गोपालकृष्णन, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./462/2022-23]

टिप्पण.- मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना संख्या फा.सं. 1-94/ एफ.एस.एस.ए.आई/एसपी (दावे और विज्ञापन)/2017, तारीख 19 नवंबर, 2018 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और ततपश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित किए गए:

1. फा.स. मानक/एसपी (एल&सी/ए)/तेल दावे/एफएसएसएआई-2018, तारीख 9 अक्टूबर, 2020; और

2. फा.स. स्टैंडड्र्स/एसपी (एलएंडसी/ए)/तेल दावे/एफएसएसएआई-2018, तारीख 30 अगस्त, 2022।

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 13th December, 2022

No. Std/SP-08/A-1.2019/N-03.—Whereas the draft of certain rules further to amend the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018, were published, as required under sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) *vide* notification of the Food Safety and Standards Authority of India number F.No. Std/SP-08/A-1.2020/N-03, dated the 27th December, 2021, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of sixty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the **31st December, 2021;**

And whereas the 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 clauses (k) and (v) of sub-section (2) of section 92 and clause (h) of sub-section (2) of section 16 read with the sections 23 and section 24 of the Food Safety and

Standards Act, 2006 (34 of 2006), the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018, namely: -

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Second Amendment Regulations, 2022.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018 (hereinafter referred to as the said regulations), in regulation 4, -

(a) for sub-regulation (5), the following sub-regulation shall be substituted, namely: -

"(5) Reduction of disease risk claims shall specify the number of servings of the food per day for the claimed benefit.";

(b) for sub-regulation (7), the following sub-regulation shall be substituted, namely: -

'(7) Where the meaning of a trade mark, brand name or fancy name containing adjectives such as "natural", "fresh", "pure", "original", "traditional", "authentic", "genuine", "real", appearing in the labelling, presentation or advertising of a food is such that it is likely to mislead the consumer as to the nature of the food, in such cases a disclaimer shall be mentioned prominently on the front of pack of the label stating that –

"*This is only a brand name or trademark, or fancy name and does not represent its true nature; (relevant one may be chosen as applicable)" :

Provided that the font size of the above disclaimer shall not be less than 1.5 mm for principal display panel upto 100 cm^2, not less than 2 mm for principal display panel between 100-200 cm^2 and not less 3 mm in case of principal display panel above 200 cm^2.'.

3. In the said regulations, in regulations 5, -

(a) for sub-regulation (3), the following sub-regulation shall be substituted, namely: -

"(3) When a nutrient content or any synonymous claim is made for the nutrients indicated in Schedule-I, it shall be made in accordance with the conditions specified in the said Schedule, provided flexibility in the wording of a nutrition claim is as per Schedule-II, or the use of any other word, if they are in accordance with conditions specified in Schedule-I and the meaning of the claim is not altered.";

(b) in sub-regulation (4), for clauses (a) and (b), the following shall be substituted, namely: -

"(a) at least thirty per cent. in the energy value or macronutrients content;

(b) at least ten per cent. of the recommended dietary allowances per 100 g or 100 ml, for claims about micronutrients other than sodium;

(c) at least twenty-five per cent. in case of sodium, or the equivalent value for salt:

Provided that in case of salt when sold as such, then ten per cent. difference shall be acceptable.";

(c) for sub-regulation (6), the following sub-regulation shall be substituted, namely: -

'(6) The equivalence claims in the form of phrases such as "contains the same amount of [nutrient] as a [food]" and "as much [nutrient] as a [food]" may be used on the label or in the labeling of foods, provided that the amount of the nutrient in the reference food is enough to qualify that food as a "source" of that nutrient, and the labeled food, on per 100 g or 100 ml, is an equivalent source of that nutrient, or where the food nutrient is at the same level as the naturally occurring reference food nutrient, the same shall be indicated on the label and through nutritional information (e.g., "as much fibre as an apple," and "contains the same amount of vitamin C as ….. glass of orange juice.").'.

4. In the said regulations, in regulations 6, -

(a) for sub-regulation (2), the following sub-regulation shall be substituted, namely: -

'(2) Non-addition of sodium salts. - Claims regarding the non-addition of sodium salts to a food, including "no added salt", may be made, if the following conditions are met, namely:

(a) the food contains no added sodium salts, including but not limited to sodium chloride and sodium tripolyphosphate;

(b) the food contains no ingredients that contain added sodium salts including but not limited to sauces, pickles, pepperoni, soya sauce, salted fish and fish sauce; and

(c) the food contains no ingredients that contain sodium salts that are used to substitute for added salt, including but not limited to seaweed.’;

(b) for sub-regulation (3), the following sub-regulation shall be substituted, namely: -

“(3) Non-addition of additives. – Save as otherwise provided in any other regulations, the claims regarding the non-addition of additives including functional classes of additives as specified in the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 to a food, may be made according to the following conditions, namely:-

(a) has not been added to the food or removed from food at the time of manufacture;

(b) is not contained in any ingredient of the food, except where it is naturally present;

(c) is one which is allowed to be added in particular products as specified in the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011; and

(d) has not been substituted by another additive giving the food equivalent characteristics.”.

5. In the said regulations, in regulation 14, -

(a) for sub-regulation (3), the following sub-regulation shall be substituted, namely: -

“(3) The food business operator or the marketer shall submit the information sought for within thirty days from the date of receipt of letter seeking clarification.”;

(b) in sub-regulation (5), for the words “after issuance of letter” occurring at the end, the words “from the date of receipt of notice of the suggested improvement of the claim from the Food Authority.” shall be substituted.

6. In the said regulations, for Schedules– I, II and III, the following Schedules shall be substituted, namely:

“SCHEDULE – I

[See regulation 5 (3) and regulation 7 (1)(b)]

Nutrient Content Claim

A claim that a food containing the nutrient mentioned in column (2) is likely to have the content as mentioned in column (3) or has the same meaning for the consumer may be made subject to the conditions as mentioned in column (4) in the table below:

Sl. No	**Nutrient or component**	**Claim**	**Conditions**
(1)	**(2)**	**(3)**	**(4)**
1.	Energy or Calorie	Low	Not more than 40 kcal per 100 g for solids, or 20 kcal per 100 ml for liquids.
		Free	Not more than 4 kcal per 100 ml for liquids.
2.	Fat	Low	Not more than 3 g of fat per 100 g for solids, or 1.5 g of fat per 100 ml for liquids.
		Free	Not more than 0.5 g of fat per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
3.	Cholesterol	Low	Not more than 20 mg cholesterol per 100 g for solids and 1.5 g saturated fat per 100 g for solids, or 10 mg per 100 ml for liquids and 0.75 g of saturated fat per 100 ml for liquids and in either case must provide not more than 10% of energy from saturated fat.
		Free	Not more than 5 mg cholesterol per 100 g for solids, or 100 ml for liquids. Additionally, the food shall contain no more than 1.5 g saturated fat per 100 g for solids, or 0.75 g of saturated fat per 100 ml for liquids and in either case must provide not more than 10% of energy from saturated fat.

4.	Saturated fat	Low	Not more than 1.5g per 100 g for solids, or 0.75 g per 100 ml for liquids and in either case must provide not more than 10% of energy from saturated fat.
		Free	Saturated fatty acids do not exceed 0.1 g per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
5.	Unsaturated fat	High	At least 70 per cent. of the fatty acids present in the product are derived from unsaturated fat under the condition that unsaturated fat provides more than 20 per cent. of energy of the product
6.	Trans fat	Free	The food contains less than 0.2 g trans fat per 100 g for solids or 100 ml for liquids. Provided that for edible oils/fats: 1 g per 100 g or 100 ml of edible oils or fats
7.	Monounsaturated Fatty Acids	High	Shall only be made where at least 45 per cent. of the total fatty acids present in the product are derived from monounsaturated fat and under the condition that monounsaturated fat provides more than 20 per cent. of energy of the product
8.	Polyunsaturated Fatty Acids	High	Shall only be made where at least 45 per cent. of the total fatty acids present in the product are derived from polyunsaturated fat and under the condition that polyunsaturated fat provides more than 20 per cent. of energy of the product
9.	Omega 3 fatty acids	Source	The product contains - at least 0.3 g alpha-linolenic acid per 100 g or per 100 kcal, or at least 40 mg of the sum of eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid per 100 g or per 100 kcal
		High	The product contains: at least 0.6 g alpha-linolenic acid per 100 g or per 100 kcal, or at least 80 mg of the sum of eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid per 100 g or per 100 kcal
10.	Sugars	Low	The product contains not more than - 5 g of sugars per 100 g for solids, or 2.5 g of sugars per 100 ml for liquids.
		Free	The product contains not more than 0.5 g of sugars per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
11.	Protein	Source	10 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 g for solids 5 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 ml for liquids, or 5 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 kcal, or 10 per cent. of Recommended Dietary Allowance per serving
		Rich / High	20 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 g for solids 10 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 ml for liquids, or 10 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 kcal, or 20 per cent. of Recommended Dietary Allowance per serving
12.	Vitamin(s) or Mineral(s)	Source	The food provides at least - 15 per cent. of Recommended Dietary Allowance of the vitamin or mineral per 100 g for solids; or 7.5 per cent. of Recommended Dietary Allowance of the vitamin or mineral per 100 ml for liquids; or 5 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 kcal; or 15 per cent. of Recommended Dietary Allowance per serving
		High	The food provides at least - 30 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 g for solids; or 15 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 ml for liquids; or 10 per cent. of Recommended Dietary Allowance per 100 kcal; or 30 per cent. of Recommended Dietary Allowance per serving

13.	Sodium	Low	Product contains not more than 0.12 g of sodium per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
		Very low	Product contains not more than 0.04 g of sodium per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
		Sodium free	Product contains not more than 0.005 g of sodium per 100 g for solids or 100 ml for liquids.
14.	Dietary fibre	Source	Product contains at least - 3 g of fibre per 100 g for solids; or 1.5 g of fibre per 100 ml for liquids; or 1.5 g of fibre per 100 kcal.
		High or Rich	The product contains at least - 6 g of fibre per 100 g for solids; or 3 g of fibre per 100 ml for liquids; or 3 g of fibre per 100 kcal.
15.	Probiotics	Source	Product contains $\geq 10^8$ Colony Forming Unit in the recommended serving size per day
16.	Glycemic index (GI)*	Low GI	GI value below 55 A food's GI indicates the rate at which the carbohydrate in the food is broken down into glucose and absorbed from the gut into the blood
17.	Docosahexaenoic acid (DHA)	Source	Product contains at least 40 mg of DHA per 100 g or per 100 kcal.
18.	Lactose	Free	Lactose content in the product shall not exceed 0.1 per cent.
19.	Gluten	Free	Gluten content in the product shall not exceed 20 mg/kg.

*GI is defined as the relation of the incremental area under the blood-glucose response curve (Incremental Area Under Curve, IAUC) of a tested meal containing 50 g of digestible carbohydrates and the average incremental area under blood-glucose response curve of a reference food taken by the same subject. Acceptable reference foods are:

(1) anhydrous glucose powder (50 g);
(2) Dextrose (glucose monohydrate, 55 g);
(3) commercial solution used for oral glucose tolerance test containing glucose (50 g); and
(4) white bread or other specific carbohydrate food of consistent composition and GI.

Note 1: Nutrient content claims for food products falling under health supplement categories shall be governed by Food Safety and Standards (Health Supplements, Nutraceuticals, Food for Special Dietary Use, Food for Special Medical Purpose, Functional Food and Novel Food) Regulations, 2016.

Note 2: 1 kcal = 4.2 kJ

$$\%\ \text{energy from the nutrient} = \frac{\text{Grams of nutrient per 100 g of product} \times \text{Conversion factor for nutrient}}{\text{Total Energy per 100 g of product}} \times 100$$

SCHEDULE – II

[See regulation 5(3)]

Synonyms which may be used for claims defined in these regulations

Free **(1)**	**Low** **(2)**	**Reduced** **(3)**	**High** **(4)**	**Increased** **(5)**	**Source** **(6)**
Zero, No, Without, Negligible Source	Little, few (for calories), contains a small amount of, low source of, Lite, Light	Lower, Lesser, fewer (for calories)	Rich	More, Higher, Enhanced	Provides, Contains.

SCHEDULE – III

[See regulation 7 (3)]

Reduction of disease risk claims

The claim statements provided below may be used on labels and/or advertisements.

SI. No. (1)	Nutrient or Food-Health Relationship (2)	Conditions for claim (3)	Claim Statement (4)
1	Calcium or Calcium and Vitamin D and osteoporosis	(i) The food is a source or high in calcium or in calcium and vitamin D; and (ii) a statement that the beneficial effect is obtained with a daily recommended intake (RDA)	Adequate calcium (or calcium and vitamin D) intake throughout life, through a balanced diet are essential for bone health and to reduce the risk of osteoporosis
2	Sodium and Hypertension	A food which - (i) is low in sodium (0.12 g sodium/100 g or 100 ml); and (ii) a statement that the beneficial effect is obtained with a low sodium diet.	Diets low in sodium may help in reducing the risk of high blood pressure.
3	Dietary saturated fat and blood cholesterol	(i) low saturated fat; and (ii) a statement that the beneficial effect is obtained with a diet low in fat, saturated fat and physical activity	Diets low in saturated fat contributes to reduction of blood cholesterol levels.
4	Potassium and risk of high blood pressure	The food is a good source of potassium and is - (i) low in sodium; and (ii) low in total fat and saturated fat.	Diets containing good sources of potassium and low in sodium, fat and saturated fat may help reduce the risk of high blood pressure.
5	Alpha – linolenic acid(ALA) and blood cholesterol level	(i) The food contains at least 1 g of omega-3 fatty acids per 100 g or 100 ml or 100 kcal; and (ii) a statement that the beneficial effect is obtained with daily intake of 2 g of ALA	Alpha – linolenic acid (ALA) contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels.
6	Soluble Dietary Fibre and blood cholesterol	(i) Soluble dietary fibre from food sources including but not limited to oats, barley, millets or mixtures thereof; (ii) contains at least 1 g per serving; and (iii) statement that the beneficial effect is obtained with daily intake of 3 g of soluble dietary fibre.	Soluble dietary fibre taken as part of a diet contributes to reduction of blood cholesterol levels.
7	Phytosterol or stanol and blood cholesterol	Food with phytosterol or stanol - (i) contains at least 1 g plant sterols or stanols per serving; and (ii) a statement that the beneficial effect is obtained with a daily intake of up to 3 g per day.	Foods containing plant sterols or stanols (as applicable) containing at least 1g of plant sterols or stanols eaten twice a day with meals for a daily intake of up to 3 g contributes to reduction of blood cholesterol levels.
8	Beta-glucans (oats, barley) and blood glucose	(i) The food is oats or barley; (ii) contains at least 4 g beta-glucans for each 30 g of	Beta- glucans from oats or barley when taken as part of a

		available carbohydrates in the quantified portion; and (iii) a statement that it is taken as part of the meal.	meal may help in reduction of rise in blood glucose after that meal.

Note: Food Business Operators may choose to use same or similar terms in the claim statements as provided in this Schedule while ensuring that the intent and meaning of the claim is not changed.".

7. In the said regulations, in SCHEDULE – IV, in the table, against serial number 4 relating to "Folate and Folic Acid" in column (3) under the sub-heading "Claims", for the words "Folate & Folic acid is important for foetal development and blood formation", the words "Folate and Folic Acid is important for blood formation" shall be substituted.

8. In the said regulations, in SCHEDULE – V, in the table, -

(a) against serial number 2 relating to the entry "Fresh", in column 2, in clause (a), the words "If such processing also leads to extension in the shelf-life of the product the term "fresh" shall not be used." shall be omitted;

(b) against serial number 3 relating to the entry "Pure", in column 2, clause (c) shall be omitted.

S. GOPALAKRISHNAN, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./462/2022-23]

Note. - The Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018 were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4 *vide* notification number F. No. 1-94/FSSAI/SP(Claims and Advertisements)/2017, dated the 19th November, 2018 and subsequently amended *vide* notification numbers:

1. F. No. Stds/SP(L&C/A)/Oil Claims/FSSAI-2018, dated 9th October, 2020; and
2. F. No. Stds/SP(L&C/A)/Oil Claims/FSSAI-2018, dated 30th August, 2022.

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.