



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.- 30122021-232253
CG-DL-E-30122021-232253

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 683]

नई दिल्ली, सोमवार, दिसम्बर 27, 2021/पौष 6, 1943

No. 683]

NEW DELHI, MONDAY, DECEMBER 27, 2021/PAUSA 6, 1943

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 27 दिसम्बर, 2021

फा.सं. स्टैंडर्ड्स/एसपी-08/ए-1.2020/एन-03.—खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 में ओर आगे संशोधन, जो भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्र सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 23 और 24 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ट) और (र) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए करना चाहती है, करने के लिए इन विनियमों का प्रारूप इनसे 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

- इन विनियमों को खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) संशोधन विनियम, 2020 कहा जा सकता है।
(2) ये राजपत्र में अंतिम प्रकाशन की तिथि से लागू होंगे।
- खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 (जिन्हें एतद्विषय 'उक्त विनियम' कहा जाएगा) के,—

क. विनियम 4 के,—

(क) उप-विनियम (5) की जगह 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) की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,—

“(7) किसी खाद्य के लेबल, प्रस्तुतीकरण अथवा विज्ञापन में जहाँ कहीं “प्राकृतिक”, “ताजा”, “शुद्ध”, “मूल”, “पारंपरिक”, “प्रामाणिक”, “असली”, “वास्तविक” जैसे विशेषणों वाले व्यापारिक नाम, ब्रांड नाम अथवा फैंसी नाम से ऐसा तात्पर्य हो कि उससे उपभोक्ता को खाद्य की प्रकृति के बारे में भ्रम हो सके, तो ऐसे मामलों में लेबल पर ऐसे नामों के नीचे, 100 वर्ग सेंटीमीटर तक के पैक साइज पर 1.5 मिमी अन्यून साइज का और 100 वर्ग सेंटीमीटर से अधिक के पैक साइज पर 3 मिमी से अन्यून साइज का निम्नलिखित अस्वीकरण अंकित किया जाए—

“यह केवल ब्रांड नाम अथवा ट्रेड मार्क है और यह इसकी प्रकृति का सूचक नहीं है।”

(ख). विनियम 5 के,—

(क) उप-विनियम (3) की जगह 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 उससे मिलते-जुलते अर्थ का दावा किया जाए तो वह अनुसूची-1 में विहित शर्तों के अनुसार हो, बशर्ते कि पोषण के दावे की शब्दावली में लचीलापन अनुसूची-2 के अनुसार हो, अथवा अनुसूची-1 में विहित शर्तों के अनुरूप किसी अन्य शब्द के प्रयोग और दावे से तात्पर्य न बदले।”;

(ख) उप-विनियम (4) के खंड (क) और (ख) की जगह निम्नलिखित खंड रखे जाएँगे, अर्थात्,—

“(क) सूक्ष्म पोषक तत्वों को छोड़कर ऊर्जा मान अथवा पोषक तत्व के अंश का कम से कम तीस 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 दस प्रतिशत”;

(ग) उप-विनियम (6) की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,—

“(6) खाद्य के लेबल पर अथवा लेबलिंग में “[खाद्य] के रूप में [पोषक तत्व] की समान मात्रा से युक्त” और “[खाद्य] के बराबर [पोषक तत्व] से युक्त” जैसे वाक्यांशों के रूप में तुल्यता वाले दावों का प्रयोग किया जा सकता है बशर्ते कि प्रसंगगत खाद्य में पोषक तत्व की मात्रा इतनी हो कि उससे वह खाद्य उस पोषक तत्व के “स्रोत” के रूप में जाना जाने के लिए पर्याप्त हो, और लेबल लगे खाद्य की हर 100 ग्राम अथवा 100 मिली मात्रा उस पोषक तत्व की समान मात्रा का स्रोत हो अथवा जब खाद्य का पोषक तत्व प्रसंगगत खाद्य के पोषक तत्व में प्राकृतिक रूप से उपलब्ध स्तर तक हो, तो उसे लेबल पर तथा पोषण संबंधी सूचना में दर्शाया जाए (उदाहरणार्थ “सेब जितना रेशा”, और “..... गिलास संतरे के रस जितना विटामिन सी”);

ग. विनियम 6 के,—

(क) उप-विनियम (2) की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,—

“(2) सोडियम लवणों का अयोजन.— किसी खाद्य में सोडियम लवणों के अयोजन संबंधी दावे, जिनमें “कोई योजित लवण नहीं” लिखे हुए दावे शामिल हैं, निम्नलिखित शर्तें पूरी करने पर किए जा सकते हैं, अर्थात्,—

(क) खाद्य में कोई योजित लवण न हों, जिनमें सोडियम क्लोराइड, सोडियम ट्राइपोलिफॉस्फेट शामिल हैं और जो लवण इन्हीं तक सीमित नहीं हैं;

(ख) खाद्य में ऐसे कोई संघटक न हों, जिनमें योजित सोडियम लवण हों, जिनमें सॉस, अचार, पिपरोनी, सोया सॉस, लवणित मछली, मछली सॉस शामिल हैं और जो योजित सोडियम लवण 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 हैं।”

(ख) उप-विनियम (3) की जगह निम्नलिखित उप-विनियम रखा जाएगा, अर्थात्,—

“(3) खाद्य सहयोज्यों का अयोजन.— खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में यथाविनिर्दिष्ट सहयोज्यों की प्रयोजनमूलक श्रेणियों सहित किसी खाद्य में खाद्य सहयोज्य पदार्थों के अयोजन संबंधी दावे अन्य विनियमों में अन्यथा उपबंधित न होने पर निम्नलिखित शर्तों के अनुसार किए जा सकते हैं:

- (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 कि खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में किए गए उपबंध के अनुसार उत्पाद विनिर्माण में योजन के लिए अनुमत्य हो; और
- (घ) जिसकी जगह खाद्य में समान लक्षण बनाए रखने वाला कोई अन्य सहयोज्य न डाला गया हो।”;

घ विनियम 14 के,—

- (क) उप-विनियम (3) में वाक्य के अंत में “पत्र के जारी होने” शब्दों की जगह निम्नलिखित शब्द रखे जाएँगे, अर्थात्,—
“स्पष्टीकरण मांगने वाले पत्र की प्राप्ति की तिथि”;
- (ख) उप-विनियम (5) में वाक्य के अंत में “पत्र के जारी होने के बाद” शब्दों की जगह निम्नलिखित शब्द रखे जाएँगे, अर्थात्,—
“खाद्य प्राधिकरण से दावा सुधारने के सुझाव की सूचना प्राप्त होने की तिथि से।”;

ड. “अनुसूची-1” की जगह निम्नलिखित अनुसूची रखी जाएगी, अर्थात्,—

अनुसूची-1

[देखें विनियम 5(3) और (4) और विनियम 7(1)(ख)]

पोषक तत्व के अंश का दावा

यह दावा कि खाद्य में कॉलम (2) में शामिल पोषक तत्व वाले खाद्य में कॉलम (3) में उल्लिखित अंश हो सकते हैं अथवा जिससे उपभोक्ता को वही अभिप्रेत हो, नीचे कॉलम (4) में विहित शर्तों के अनुसार किया जा सकता है:

(1) क्रम सं.	(2) पोषक तत्व/संघटक*	(3) दावा	(4) शर्तें
1.	ऊर्जा/कैलोरी	अल्प	से अनधिक हो: ठोस पदार्थों में 40 kcal प्रति 100 g द्रवों में 20 kcal प्रति 100 ml
		मुक्त	से अनधिक हो : द्रवों में 4 kcal प्रति 100 ml
2.	वसा	अल्प	से अनधिक हो : ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 3 g वसा अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 1.5 ग्राम वसा
		मुक्त	से अनधिक हो : ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.5 g वसा
3.	कोलेस्ट्रॉल	अल्प	से अनधिक हो : ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 20 मिग्रा कोलेस्ट्रॉल और ठोस पदार्थों

(1)	(2)	(3)	(4)
क्रम सं.	पोषक तत्व/संघटक*	दावा	शर्तें
			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 अनधिक 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 और 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 अनधिक हो : ठोस पदार्थों में प्रति 100 ग्राम 1.5 ग्राम द्रवों में प्रति 100 मिली 0.75 ग्राम दोनों स्थितियों में सैच्युरेटिड फैट से 10% से अधिक ऊर्जा न मिले।
		मुक्त	खाद्य में सैच्युरेटिड फैटी एसिड प्रति 100 ग्राम अथवा प्रति 100 मिली 0.1 ग्राम से अधिक न हो।
5.	अनसैच्युरेटिड फैट	उच्च	उत्पाद में मौजूद कम से कम 70% फैटी एसिड इस शर्त के अधधीन अनसैच्युरेटिड फैट से व्युत्पन्न हो कि अनसैच्युरेटिड फैट से उत्पाद की 20% से अधिक ऊर्जा मिले।
6.	ट्रांस-फैट	मुक्त	खाद्य में प्रति 100 ग्राम अथवा प्रति 100 मिली 0.2 ग्राम से कम ट्रांस-फैट हो। बशर्त कि यह सीमा खाद्य तेलों/वसाओं के लिए प्रति 100 ग्राम/मिली 1 ग्राम होगी।
7.	एमयूएफए	उच्च एमयूएफए	दावा तभी किया जाए, जब कम से कम – उत्पाद में मौजूद कुल फैटी एसिडों का 45% मोनोअनसैच्युरेटिड फैट से इस अवस्था के अधधीन व्युत्पन्न हो कि मोनोअनसैच्युरेटिड फैट से उत्पाद की 20% से अधिक ऊर्जा मिले।
8.	पीयूएफए	उच्च पीयूएफए	दावा तभी किया जा जाए, जब कम से कम – उत्पाद में मौजूद कुल फैटी एसिडों का 45% पॉलिअनसैच्युरेटिड फैट से इस अवस्था के अधधीन व्युत्पन्न हो कि पॉलिअनसैच्युरेटिड फैट से उत्पाद की 20% से अधिक ऊर्जा मिले।

(1)	(2)	(3)	(4)
क्रम सं.	पोषक तत्व/संघटक*	दावा	शर्तें
9.	ओमेगा 3 फैटी एसिड	स्रोत	उत्पाद में प्रति 100 ग्राम और/अथवा प्रति 100 किलो कैलोरी कम से कम 0.3 ग्रा एल्फा-लाइनोलेनिक एसिड हो अथवा प्रति 100 ग्राम और/अथवा प्रति 100 किलो कैलोरी में कम से कम कुल 40 मिग्रा ईकोसैपेंटीनोइक एसिड और डोकोसाहेक्सीनोइक एसिड
		उच्च	उत्पाद में निम्नलिखित मात्रा में हो: प्रति 100 ग्राम और/अथवा प्रति 100 किलो कैलोरी कम से कम 0.6 ग्राम एल्फा-लाइनोलेनिक एसिड , अथवा प्रति 100 ग्राम और/अथवा प्रति 100 किलो कैलोरी कम से कम कुल 80 मिग्रा ईकोसैपेंटीनोइक एसिड और डोकोसाहेक्सीनोइक एसिड
10.	शर्कराएँ	अल्प	ठोस उत्पादों में प्रति 100 ग्राम 5 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 2.5 ग्रा से अधिक शर्करा न हो।
		मुक्त	ठोस उत्पादों में प्रति 100 ग्राम 5 ग्राम अथवा द्रवों में प्रति 100 मिली 0.5 ग्रा से अधिक शर्करा न हो।
11.	प्रोटीन	स्रोत	ठोस उत्पादों में प्रति 100 ग्राम में 10% आरडीए द्रवों में प्रति 100 मिली में 5% आरडीए अथवा प्रति 100 किलोकैलोरी में 5% आरडीए
		प्रचुर/उच्च	ठोस उत्पादों में प्रति 100 ग्राम में 20% आरडीए द्रवों में प्रति 100 मिली में 10% आरडीए अथवा प्रति 100 किलोकैलोरी में 10% आरडीए
12.	विटामिन और/अथवा खनिज	स्रोत	प्रति 100 ग्राम ठोस उत्पादों में विटामिन/खनिज का 15% आरडीए अथवा प्रति 100 मिली द्रव उत्पादों से विटामिन/खनिज का 7.5% आरडीए प्राप्त हो।
		उच्च	प्रति 100 ग्राम ठोस उत्पादों से 30% आरडीए अथवा प्रति 100 मिली द्रव उत्पादों से 15% आरडीए
13.	सोडियम	अल्प	ठोस उत्पादों में प्रति 100 ग्राम और द्रवों में प्रति 100 मिली 0.12 ग्राम से अधिक सोडियम न हो।
		अत्यल्प	ठोस उत्पाद में प्रति 100 ग्राम और द्रवों में प्रति 100 मिली 0.04 ग्राम से अधिक सोडियम न हो।
		सोडियममुक्त	ठोस उत्पाद में प्रति 100 ग्राम और द्रवों में प्रति 100 मिली 0.005 ग्राम से अधिक सोडियम न हो।
14.	आहारिक रेशा	स्रोत	उत्पाद में प्रति 100 ग्राम कम से कम 3 ग्राम रेशा अथवा प्रति 100 मिली कम से कम 1.5 ग्राम रेशा अथवा प्रति 100 किलोकैलोरी कम से कम 1.5 ग्राम रेशा हो।
		उच्च अथवा प्रचुर	उत्पाद में प्रति 100 ग्राम कम से कम 6 ग्राम रेशा अथवा

(1)	(2)	(3)	(4)
क्रम सं.	पोषक तत्व/संघटक*	दावा	शर्तें
			प्रति 100 मिली कम से कम 3 ग्राम रेशा अथवा प्रति 100 किलोकैलोरी कम से कम 3 ग्राम रेशा हो।
15.	प्रोबॉयोटिक	स्रोत	उत्पाद के दैनिक अनुशंसित परोसे साइज में $\geq 10^8$ CFU हो।
16.	ग्लिसमिक सूचकांक (GI)**	अल्प GI	55 से कम जीआई मान खाद्य के जीआई से उस दर का पता चलता है जिस पर खाद्य में कार्बोहाइड्रेट ग्लुकोज में बदल जाता है और आहार नाल से रक्त में अवशोषित हो जाता है।
17	डोकोसाहेक्सीनोइक एसिड (DHA)	स्रोत	उत्पाद में प्रति 100 ग्राम और प्रति 100 किलोकैलोरी कम से कम 40 मिग्रा डीएचए हो।
18	लैक्टोज	मुक्त	उत्पाद में लैक्टोज अंश 0.1 प्रति शत से अधिक न हो।
19	ग्लुटेन	मुक्त	उत्पाद में ग्लुटेन अंश 20 मिग्रा/किग्रा से अधिक न हो।

*किसी खाद्य के प्राकृतिक रूप से पोषक तत्व/संघटक से हीन होने पर उसके पोषक तत्व/संघटक से रहित होने का दावा नहीं किया जा सकता।

**जीआई पाचनीय कार्बोहाइड्रेटों वाले 50 ग्राम परीक्षित भोजन के रक्त-ग्लुकोज प्रतिक्रिया (कर्व के तहत वर्धमान क्षेत्र, आईएयूसी) कर्व के तहत वर्धमान क्षेत्र तथा किसी संदर्भ खाद्य के रक्त-ग्लुकोज प्रतिक्रिया कर्व के तहत औसत वर्धमान क्षेत्र के मध्य संबंध होता है। स्वीकरणीय संदर्भ खाद्य इस प्रकार हैं - 1) निर्जल ग्लुकोज पाउडर (50 ग्राम), 2) डेक्स्ट्रोज (ग्लुकोज मोनोहाइड्रेट, 55 ग्राम), 3) मौखिक ग्लुकोज सहायता परीक्षण के लिए प्रयुक्त ग्लुकोजयुक्त वाणिज्यिक विलयन (50 ग्राम), और 4) सफेद ब्रेड अथवा सतत संघटन और जीआई वाला विशिष्ट कार्बोहाइड्रेटयुक्त अन्य कोई खाद्य।"

टिप्पणी 1 : स्वास्थ्य अनुपूरक श्रेणियों के तहत आने वाले खाद्य उत्पादों में पोषक तत्वों के अंश के दावे खाद्य सुरक्षा और मानक (स्वास्थ्य अनुपूरक, न्यूट्रास्युटिकल्स, वि"ष आहार विषयक खाद्य, वि"ष चिकित्सीय प्रयोजन खाद्य, कृत्यकारी खाद्य और नूतन खाद्य) विनियम, 2016 द्वारा शासित होंगे।

टिप्पणी 2: 1 kcal = 4.2 kJ

प्रति 100 ग्राम उत्पाद में पोषक तत्व, ग्राम में x पोषक तत्व का अंतरण घटक
पोषक तत्व से % ऊर्जा = $\frac{\text{प्रति 100 ग्राम उत्पाद में पोषक तत्व, ग्राम में} \times \text{पोषक तत्व का अंतरण घटक}}{\text{प्रति 100 ग्राम उत्पाद से कुल ऊर्जा}} \times 100$

(□) "अनुसूची-2" की जगह निम्नलिखित अनुसूची रखी जाए, अर्थात्,—

अनुसूची-22

[देखें विनियम 5 (3)]

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

मुक्त	अल्प	न्यूनीकृत	उच्च	वर्द्धित	स्रोत
शून्य, नहीं, रहित, नगण्य स्रोत	थोड़ा, कुछ (कैलोरियों के लिए), ... थोड़ी मात्रा में है, ... का अल्प स्रोत, हल्का	निम्नतर, कमतर, केवल कुछ (कैलोरियों के लिए)	अधिक, प्रचुर	उच्चतर, बढ़ाया हुआ	देता है, है

(छ) "अनुसूची-3" की जगह निम्नलिखित अनुसूची रखी जाएगी, अर्थात्,—

अनुसूची-33

[विनियम 7(3) देखें]

बीमारी का जोखिम कम करने के दावे

क्रम सं.	पोषक तत्व/खाद्य और स्वास्थ्य के मध्य संबंध	दावे की शर्तें	दावे की स्टेटमेंट
1	कैल्शियम अथवा कैल्शियम और विटामिन डी और अस्थिक्षीणता	<ul style="list-style-type: none"> ○ खाद्य कैल्शियम अथवा कैल्शियम और विटामिन डी का स्रोत हो अथवा उसमें इनकी उच्च मात्रा हो, और ○ यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभाव दैनिक अनुसूचित मात्रा (आरडीए) से लिए जा सकते हैं। 	संतुलित आहार के माध्यम से पर्याप्त कैल्शियम (अथवा कैल्शियम और विटामिन डी) हड्डियों के स्वास्थ्य और अस्थिक्षीणता में कमी के लिए अनिवार्य है
2	सोडियम और उच्च रक्त चाप	<p>वह खाद्य जिसमें –</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ सोडियम अल्प मात्रा में हो (0.12 ग्राम सोडियम/100 ग्राम अथवा 100 मिली) ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ अल्प सैच्युरेटिड फैट ○ 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	पोटाशियम और उच्च रक्त दाब का जोखिम	<p>खाद्य पोटाशियम का अच्छा स्रोत हो और उसमें –</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ सोडियम अल्प हो, ○ कुल वसा और सैच्युरेटिड फैट अल्प हो 	पोटाशियम के अच्छे स्रोत और अल्प सोडियम, वसा और सैच्युरेटिड फैट वाले आहारों से उच्च रक्त दाब कम करने में सहायता मिल सकती है।
5	एल्फा-लाइनोलेनिक एसिड (एएलए) और रक्त कोलेस्ट्रॉल स्तर	<ul style="list-style-type: none"> ○ खाद्य में प्रति 100 ग्राम अथवा 100 मिली अथवा 100 किकै कम से कम 1 ग्राम ओमेगा-3 हो, ○ यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकर प्रभाव हर रोज 2 ग्राम एएलए लेने से होता है। 	एल्फा-लाइनोलेनिक एसिड (एएलए) से रक्त कोलेस्ट्रॉल का स्तर सामान्य बनाए रखने में सहायता मिलती है।
6	विलेय आहारिक रेशा और रक्त कोलेस्ट्रॉल	<ul style="list-style-type: none"> ○ खाद्य स्रोतों, जिनमें ओट, जौ, मिलेट अथवा उनके मिलावे शामिल हैं और जो इन तक सीमित नहीं हैं, से विलेय आहारिक रेशा ○ प्रति परोसे में कम से कम 1 ग्राम रेशा हो। ○ यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकर 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	फाइटोस्टेरोल अथवा स्टैनाल और रक्त कोलेस्ट्रॉल	फाइटोस्टेरोल अथवा स्टैनाल वाला खाद्य <ul style="list-style-type: none"> ○ जिसमें प्रति परोसे कम से कम 1 ग्राम पादप स्टेरोल अथवा स्टैनाल हो और ○ यह टिप्पणी दी जाए कि लाभकारी प्रभाव प्रति दिन 3 ग्राम मात्रा लेने से मिलता है। 	कम से कम 1 ग्राम पादप स्टेरोल अथवा स्टैनाल वाले पादप स्टेरोल अथवा स्टैनाल (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 ग्लुकोज	<ul style="list-style-type: none"> ○ खाद्य ओट और/अथवा जौ है, ○ उसमें प्रति 30 ग्राम उपलब्ध कार्बोहाइड्रेटों के परिमाणित अंश में 4 ग्राम बीटा-ग्लुकान हो। ○ यह टिप्पणी दी जाए कि इसे आहार के अंग के रूप में लिया जाता है। 	ओट और जौ के बीटा-ग्लुकान आहार के अंग के रूप में लेने से उस आहार के बाद रक्त ग्लुकोज की बढ़ौतरी कम करने में सहायता मिलती है।

(ज) अनुसूची-4 में,—

सारणी में कॉलम (3) में 'फोलेट और फोलिक एसिड' से संबंधित क्रम सं. 4 के सामने आने वाले शब्दों के लिए "फोलेट और फोलिक एसिड भ्रूण के विकास और रक्त निर्माण के लिए महत्वपूर्ण है।" शब्द "फोलेट और फोलिक एसिड रक्त निर्माण के लिए महत्वपूर्ण है" को प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(झ) अनुसूची-5 में,—

- (क) सारणी में क्रम सं. 2 पर कॉलम 2 में 'ताजा' प्रविष्टि के सामने खंड (क) से "यदि ऐसे प्रसंस्करण से भी उत्पाद के जीवन-काल में वृद्धि होती हो तो 'ताजा' शब्द का प्रयोग न किया जाए" शब्द लुप्त कर दिए जाएँ;
- (ख) सारणी में क्रम संख्या 3 पर "जुद्ध" प्रविष्टि के सामने कालम 2 में खंड (ग) लुप्त कर दिया जाए।

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./545/2021-22]

टिप्पणी : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना सं. फा. सं. 1-94/एफ.एस.एस.ए. आई/एसपी(दावे और विज्ञापन)/2017, दिनांक 19 नवंबर, 2018 द्वारा प्रकाशित किए गई थी और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्याओं द्वारा संशोधित किये गए थे।

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

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 27th December, 2021

F. No. Std/SP-08/A-1.2020/N-03.—The following draft of certain regulations to further to amend the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018, 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 clauses (k) and (v) of sub-section (2) of section 92, read with the section 23 and section 24 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required by the said 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 the copies of the Official Gazette in which this notification is published 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;

The objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of the period so specified, will be considered by the Food Authority.

Draft regulations

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Amendment Regulations, 2021.

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

2. In the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018 (herein after refer as said regulations), -

(A) in regulations 4,

(a) for sub-regulation (5), the following 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 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 consumer as to the nature of the food, in such cases a disclaimer in not less than 1.5mm size in case of pack size under 100sq. cm and not less than 3mm size in case of pack size above 100 sq. cm shall be mentioned below such names on the label stating that –

“*This is only a brand name or trade mark and does not represent its true nature.”;

(B) in regulations 5,

(a) for sub-regulation (3), the following 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 Schedule I, 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 clause (a) and (b), the following shall be substituted, namely: -

“(a) at least thirty per cent. in the energy value or nutrient content except micronutrient.

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

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

“(6) The equivalence claims in 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 100g or 100ml, 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 fiber as an apple," and "contains the same amount of vitamin C as glass of orange juice.”);

(C) in regulations 6,

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

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

- (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 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.”;

(D) in regulation 14,

(a) for sub-regulation (3), at the end of the sentence, for the words “issue of the letter” the following words shall be substituted, namely:-

“date of receipt of letter seeking clarification.”;

(b) in sub-regulation (5), at the end of the sentence, for the words “after issuance of letter” the following words shall be substituted, namely:-

“from the date of receipt of notice of the suggested improvement of the claim from the Food Authority.”;

(E) For “SCHEDULE – I” the following shall be substituted, namely:-

SCHEDULE – I

[See regulation 5 (3) and (4) 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) below:

(1)	(2)	(3)	(4)
Sl. No.	Nutrient/ component*	Claim	Conditions
1.	Energy/Calorie	Low	Not more than 40 kcal per 100 g for solids 20 kcal per 100 ml for liquids.
		Free	Not more than 4 kcal per 100 ml for liquids.
2.	Fat	Low	Not more than

(1)	(2)	(3)	(4)
Sl. No.	Nutrient/ component*	Claim	Conditions
			3 g of fat per 100 g for solids or 1.5 g of fat per 100ml 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 100g 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 or 100 ml of food.
5.	Unsaturated fat	High	At least 70% of the fatty acids present in the product are derive from unsaturated fat under the condition that unsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
6.	Trans fat	Free	The food contains less than 0.2g trans fat per 100 g or 100ml of food Provided that for edible oils/fats: 1 g per 100 g/ml of edible oils/fats
7.	MUFA	High in MUFA	Shall only be made where at least 45% of the total fatty acids present in the product are derived from mono unsaturated fat and under the condition that monounsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
8.	PUFA	High in PUFA	Shall only be made where at least 45% of the total fatty acids present in the product are derived from poly unsaturated fat and under the condition

(1)	(2)	(3)	(4)
Sl. No.	Nutrient/ component*	Claim	Conditions
			that polyunsaturated fat provides more than 20% of energy of the product
9.	Omega 3 fatty acids	Source	The product contains: at least 0.3g alpha-linolenic acid per 100 g and/or per 100kcal, or at least 40 mg of the sum of eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid per 100g and/or per 100kcal
		High	The product contains: at least 0.6 g alpha-linolenic acid per 100g and/or per 100kcal, or at least 80mg of the sum of eicosapentaenoic acid and docosahexaenoic acid per 100g and/or per 100kcal
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% of RDA per 100 g for solids 5% of RDA per 100 ml for liquids or 5% of RDA per 100 kcal
		Rich / High	20% of RDA per 100 g for solids 10% of RDA per 100 ml for liquids or 10% of RDA per 100 kcal
12.	Vitamin(s) and/or Mineral(s)	Source	The food provides at least 15% of RDA of the vitamin/mineral per 100g for solids or 7.5% of RDA of the vitamin/mineral per 100 ml for liquids
		High	The food provides at least 30% of RDA per 100 g for solids or 15% of RDA per 100 ml for liquids
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 0.005g 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 or 1.5 g of fibre per 100 ml or 1.5 g of fibre per 100kcal

(1)	(2)	(3)	(4)
Sl. No.	Nutrient/ component*	Claim	Conditions
		High Rich Or	The product contains at least 6 g of fibre per 100 g or 3 g of fibre per 100 ml or 3 g of fibre per 100 kcal
15.	Probiotics	Source	Product contains $\geq 10^8$ CFU 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 and 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.

*A food which, by its nature, free from the nutrient/component shall not qualify for claiming free of that nutrient/component.

**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. 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 (50g) 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.

Note2: 1 kcal = 4.2 kJ

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

(F) For “SCHEDULE –II” the following shall be substituted, namely:-

SCHEDULE – II

[See regulation 5(3)]

Synonyms which may be used for claims defined in these regulations

Free	Low	Reduced	High	Increased	Source
Zero, No, Without, Negligible Source	Little, few (for calories), contains a small amount of, low source of, Lite,	Lower, Lesser, fewer (for calories),	More, Rich	Higher, Enhanced	Provides, Contains

	Light				
--	-------	--	--	--	--

(G) For “SCHEDULE –III” the following shall be substituted, namely: -

SCHEDULE – III

[See regulation 7 (3)]

Reduction of disease risk claims

SI. No.	Nutrient/Food-Health Relationship	Conditions for claim	Claim Statement
1	Calcium or Calcium and Vitamin D and osteoporosis	<ul style="list-style-type: none"> ○ the food is a source or high in calcium or in calcium and vitamin D and ○ 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	<p>A food which</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ is low in sodium (0.12g sodium/100g or 100ml) ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ low saturated fat ○ 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	<p>the food is a good source of potassium and is</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ low in sodium ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ the food contains at least 1g of omega-3 fatty acids per 100g or 100ml or 100kcal. ○ statement that the beneficial effect is obtained with daily intake of 2g of ALA 	Alpha – linolenic acid (ALA) contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels.
6	Soluble Dietary Fibre and blood cholesterol	<ul style="list-style-type: none"> ○ soluble dietary fibre from food sources including but not limited to oats, barley, millets or mixtures thereof ○ contains at least 1g per serving ○ statement that the beneficial effect is obtained with daily intake of 3g of soluble dietary fibre. 	Soluble dietary fibre taken as part of a diet contributes to reduction of blood cholesterol levels.
7	Phytosterol or stanol	food with phytosterol or stanol	Foods containing plant sterols or stanols (as

	and and blood cholesterol	<ul style="list-style-type: none"> ○ contains at least 1g plant sterols or stanols per serving and ○ a statement that the beneficial effect is obtained with a daily intake of up to 3g per day. 	applicable) containing at least 1g of plant sterols or stanols eaten twice a day with meals for a daily intake of up to 3g contributes to reduction of blood cholesterol levels.
8	Beta-glucans(oats, barley) and blood glucose	<ul style="list-style-type: none"> ○ the food is oats and/or barley, ○ contains at least 4g beta-glucans for each 30g of available carbohydrates in the quantified portion ○ statement that it is taken as part of the meal. 	Beta- glucans from oats or barley when taken as part of a meal may help in reduction of rise in blood glucose after that meal.

(H) in SCHEDULE – IV, in table, in column (3) occurring against the S. No. 4, relating to ‘Folate and Folic Acid’, 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.

(I) in SCHEDULE – V,

(a) in the table, at serial number 2, against 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) in the table, at serial number 3, against the entry “Pure” in column 2, clause (c), shall be omitted.;

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./545/2021-22]

Note : The principal regulation 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 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.