



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III— Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 240]

नई दिल्ली, मंगलवार, जून 26, 2018/ आषाढ़ 05, 1940

No. 240]

NEW DELHI, TUESDAY, JUNE 26, 2018/ASHADHA 05, 1940

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 22 जून, 2018

**फ़ा.सं. एसटीडीएस/एफ़ एंड वीपी/नोटिफिकेशन (07)/एफ़एसएसआई-2018.**— खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड.) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव है, उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा।

आक्षेप या सुझाव, मुख्य कार्यपालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और ओषधि प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली 110002-को भेजे जा सकेंगे या [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर मेल किए जा सकेंगे।

ऐसे आक्षेप या सुझावों पर जो उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 है।

(2) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 (जिन्हें इसके बाद उक्त विनियम कहा गया है) में,-

(1) विनियम 2.3 में, -

(क) उप-विनियम 2.3.51 में,

(i) खंड (1) के उप-खंड (ई) के स्थान पर निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात्: -

“नारियल के पानी, माल्टोडक्स्ट्रीन और सोडियम केसिनेट को इन नियमों के उप-विनियमन 2.3.51 के खंड (6) में दिए गए पैकेज पर लेबल घोषणा के साथ जोड़ा जा सकता है। उत्पाद में विशेष रंग, स्वाद और उत्पादों की गंध होगी। यह एक कंटेनर में हर्मेटिक रूप से मुहरबंद होने से पहले या उसके बाद गर्मी द्वारा संसाधित किया जा सकता है, ताकि खराब होने से बचा जा सके।”

(ii) “लेबलिंग” से संबन्धित खंड 6 में, “विनियम 2011” शब्दों के पश्चात्, निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात्:-

“नारियल का दूध (गैर-डेयरी), जिसमें नारियल का पानी या माल्टोडक्स्ट्रीन या सोडियम केसिनेट या तो अकेले या संयोजन में जोड़ा गया हो, को लेबल किया जाएगा:

नारियल का दूध \*नारियल पानी/ \*माल्टोडक्स्ट्रीन / \*सोडियम केसिनेट के साथ

\* स्ट्राइकआउट जो भी लागू नहीं है

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

“नारियल के पानी, माल्टोडक्स्ट्रीन और सोडियम केसिनेट को इन नियमों के उप-विनियमन 2.3.52 के खंड (6) में दिए गए पैकेज पर लेबल घोषणा के साथ जोड़ा जा सकता है। उत्पाद में विशेष रंग, स्वाद और उत्पादों की गंध होगी। यह एक कंटेनर में हर्मेटिक रूप से मुहरबंद होने से पहले या उसके बाद गर्मी द्वारा संसाधित किया जा सकता है, ताकि खराब होने से बचा जा सके।”

(ii) “लेबलिंग” से संबन्धित खंड 6 में, “विनियम 2011” शब्दों के पश्चात्, निम्नलिखित को रखा जाएगा, अर्थात्:-

“नारियल का दूध (गैर-डेयरी), जिसमें नारियल का पानी या माल्टोडक्स्ट्रीन या सोडियम केसिनेट या तो अकेले या संयोजन में जोड़ा गया हो, को लेबल किया जाएगा:

नारियल का दूध \*नारियल पानी/ \*माल्टोडक्स्ट्रीन / \*सोडियम केसिनेट के साथ

\* स्ट्राइकआउट जो भी लागू नहीं है

(2) विनियम 2.9 में, उप-विनियम 2.9.34 के पश्चात्, निम्नलिखित उप-विनियम को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

#### **\*2.9.35 सूखा औरिगैनो**

(1). सूखा औरिगैनो समूचा से तात्पर्य औरिगोनम वंश, प्रजातियों और उप-प्रजातियों, औरिगेनम मेजोरना को छोड़कर, लैमियासी (लैबियाटा) परिवार से संबंधित पत्तियों से है। सूखे पत्तियों के रंग हल्के भूरे हरे रंग से औलिव हरे रंग के होते हैं। यह

पिले या भूरे रंग के पत्ते से, और धूल और कण कणों से मुक्त होगा। इसमें विशेषता गंध और स्वाद होगा। यह फंफूदी और अन्य बाह्यस्वाद से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीड़े, मोल्ड, कीट टुकड़े और नग्न आंखों के लिए दिखाई देने वाली कृतक प्रदूषण से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि नग्न आंखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र० सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	12.0
2.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम)	3.0
3.	बाहरी तत्व, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	0.2
4.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
5.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.8

#### स्पष्टीकरण:

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

**बाहरी तत्व** - कोई भी दृश्य आपत्तिजनक बाह्य पता लगाने योग्य पदार्थ या सामग्री आमतौर पर मसाले के पौधे के प्राकृतिक घटकों से जुड़ी नहीं होती है; जैसे छड़ें, पत्थरों, आदि

(2). सूखा औरिगेनो चूर्ण से तात्पर्य औरिगेनम वंश, प्रजातियों और उप-प्रजातियों, औरिगेनम मेजोरना को छोड़कर, लैमियासी (लैब्रियाटा) परिवार से संबंधित पत्तियों को पीसकर प्राप्त पाउडर से है। इसमें विशेषता गंध और स्वाद होगा। यह फंफूदी और अन्य बाह्यस्वाद से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीड़े, मोल्ड, कीट टुकड़े और नग्न आंखों के लिए दिखाई देने वाली कृतक प्रदूषण से मुक्त होगा। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि नग्न आंखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र० सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	12.0
2.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
3.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.5

#### 2.9.36 पिमेंटों या औल्स्पाईएस

(1) पिमेंटों या औल्स्पाईएस का अर्थ पिमेंटों डाइओइका (एल०) मेर० की सूखी एवं समूची बेरी से है। यह रंग में गहरा भूरा होगा। इसमें चार मसालों का एक मिश्रित स्वाद होगा - लौंग, दालचीनी, जायफल और काली मिर्च। यह किसी भी बाह्य स्वाद या गंध से मुक्त होगा, जिसमें विकृतगंधिता या फफूंदीपन शामिल है। यह जीवित और मृत कीटों, फफूंद, कीट खंडों और कृन्तुक संदूषण जोकि नग्न आंखों से देखे जा सके से मुक्त होगा।

यह निम्नलिखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगा:

क्र० सं०	विशेषताएँ	अपेक्षाएँ
1.	आदर्ता, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	12.0
2.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम)	1.0

3.	टूटी हुई बेरियाँ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
4.	बाहरी तत्व, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	0.2
5.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
6.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	2.0

**स्पष्टीकरण:**

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

**बाहरी तत्व** - कोई भी दृश्य आपत्तिजनक बाह्य पता लगाने योग्य पदार्थ या सामग्री आमतौर पर मसाले के पौधे के प्राकृतिक घटकों से जुड़ी नहीं होती है; जैसे छड़ें, पत्थरों, आदि

(2) पिमेंटों या औल्स्पाईएस चूर्ण का अर्थ पिमेंटों डाइओइका (एल°) मेर° की सूखी बेरियों को पीसकर प्राप्त चूर्णसे है। यह सजातीय गहरे भूरे रंग के पाउडर के रूप में होगा। इसमें चार मसालों का एक मिश्रित स्वाद होगा - लौंग, दालचीनी, जायफल और काली मिर्च। यह किसी भी बाह्य स्वाद या गंध से मुक्त होगा, जिसमें विकृतगंधिता या फफूंदीपन शामिल है। 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, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	12.0
2.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
3.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.5
4.	शुष्क आधार पर अवाष्पशील ईथर निष्कर्षण, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम)	8.5
5.	अपरिष्कृत रेशा, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	27.5

**2.9.37 सूखे लॉरिल या सूखे बे पत्ती**

(1). सूखे लॉरिल या सूखे बे पत्ती समूची का अर्थ लौरस नोबिलिस एल° पेड़ की सूखी पत्ती से है। लॉरिल की पत्ती दीर्घाकार और छोटे पेटीओल के साथ शीर्ष पर नुकीली होती है। पत्ता नरम, सतह पर चमकदार और नीचे मंद होता है। इसमें सुखद, प्रबल और नाजुक गंध होगी जो पत्ती को कुचलने पर दृढ़ता से उत्पन्न होती है। इसमें विशिष्ट स्वाद होगा। यह किसी भी बाह्य गंध से मुक्त होगा; विशेष रूप से फफूंदीपन। 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, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	8.0
2.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम)	2.0
3.	बाहरी तत्व, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	0.2
4.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
5.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	1.0

**स्पष्टीकरण:**

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

**बाहरी तत्व** - कोई भी दृश्य आपत्तिजनक बाह्य पता लगाने योग्य पदार्थ या सामग्री आमतौर पर मसाले के पौधे के प्राकृतिक घटकों से जुड़ी नहीं होती है; जैसे छड़ें, पत्थरों, आदि

(2). सूखे लॉरेल या सूखे बे पत्ती चूर्ण का अर्थ लौरस नोबिलिस एल० पेड़ की सूखी पत्ती को पीसकर प्राप्त चूर्ण से है। इसमें सुखद, प्रबल और नाजुक गंध होगी जो पत्ती को कुचलने पर दृढ़ता से उत्पन्न होती है। इसमें विशिष्ट स्वाद होगा। यह किसी भी बाह्य गंध से मुक्त होगा; विशेष रूप से फफूंदीपन। 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, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	8.0
2.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	2.0
3.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा०, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.8
4.	अपरिष्कृत रेशा, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	30.0

**2.9.38 सूखा पुदीना**

सूखे पुदीने का अर्थ मेन्था स्पीकटा लिनेयस सिन०/मेन्था विरीडिस लिनेयस के सूखे पत्ते या टूटी हुई या कुचल पत्तियां से है। इसमें विशिष्ट गंध और स्वाद होगा और यह फफूंदीपन और अन्य बाह्य स्वादों 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, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	13.0
2.	बाहरी तत्व, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम))	1.0
3.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम)	3.0
4.	कुल भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	12.0
5.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.5
6.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा०, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.5

**स्पष्टीकरण:**

**बाहरी तत्व** - कोई भी पदार्थ या सामग्री जो आमतौर पर उत्पाद से जुड़ी नहीं होती है।

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

**2.9.39 सूखी रोजमैरी**

सूखी रोजमैरी का अर्थ रोसामेरीनस ओफिसिनेलिस एल० प्रजाति जो की लेमिएसी परिवार से संबन्धित है की सूखी पत्तियों से है। इसमें विशेष रंग, गंध और स्वाद होगा। किसी भी बाह्य स्वाद या गंध से मुक्त होगा, जिसमें विकृतगंधिता या फफूंदीपन शामिल है। 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, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में (अधिकतम)	11.0
2.	बाहरी तत्व, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम))	1.0
3.	बाह्य वनस्पति पदार्थ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, (अधिकतम)	3.0
4.	भूरी पत्तियाँ, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	10.0
5.	कुल भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	8.0
6.	अम्ल में अविलेय भस्म, द्रव्यमान द्वारा प्रतिशत में, शुष्क आधार पर (अधिकतम)	1.0
7.	वाष्पशील तेल अंश, एमएल/100ग्रा°, शुष्क आधार पर (न्यूनतम)	0.8

**स्पष्टीकरण:**

**बाहरी तत्व** - कोई भी पदार्थ या सामग्री जो आमतौर पर उत्पाद से जुड़ी नहीं होती है।

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

**भूरी पत्तियाँ** - पौधे की पत्तियाँ जो बढ़ते मौसम के दौरान मरती हैं और भूरे रंग के होती हैं।

[विज्ञापन-III/4/असा./115/18]

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

**टिप्पणी:** मुख्य विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना सं. फाइल सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 के द्वारा प्रकाशित हुए थे और बाद में निम्नलिखित अधिसूचनाओं द्वारा संशोधित किये गए थे;—

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.पी.15025/261-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) फा.सं. 3-16/विनिर्दिष्ट खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016;

- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016;
- (xv) फा. सं. 3-14 एफ/ अधिसूचना (न्यूट्रास्टिकल्स)/एफएसएसएआई – 2013, तारीख 13 जुलाई, 2016;
- (xvi) फा.सं.1-12/मानक /एस. पी.(मधु, मधुकारक)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 जुलाई, 2016;
- (xvii) फा.सं.1-120(1)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) एफ. सं. 11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2014, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा.सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा.सं.11/12विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxi) एफ सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्टूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल और पेय)/अधि (2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्टूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) फा. सं. पी./15025/93/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफएस/एफएसएसएआई, तारीख 29 दिसंबर, 2016;
- (xxvi) फा. सं. मानक/ओ.एंड एफ./अधिसूचना(1)/एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 31 जनवरी, 2017;
- (xxvii) फा.सं. 1-12/मानक/2012-एफएसएसएआई, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxviii) फा. सं. 1-10(7)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(मत्स्य और मत्स्य उत्पाद) एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 फरवरी, 2017;
- (xxix) फा. सं. मानक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017;
- (xxx) फा. सं. स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून 2017।
- (xxxii) फा. सं. 1/योजक/मानक14.2 अधिसूचना/ एफएसएसएआई/2016, तारीख 31 जुलाई,2017;
- (xxxiii) फा. सं. मानक/एफऔर वीपी/अधिसूचना(01)/एफएसएसएआई-2016 तारीख 2 अगस्त, 2017;
- (xxxiv) फा. सं. 1-94(1)/एफएसएसएआई/एसपी (लेबलिंग)/2014, तारीख 11 सितंबर, 2017;
- (xxxv) फा.सं. मानक/एम. एंड एम. पी. आई. पी. (1)/एस. पी./ एफ.एस.एस.ए.आई.-2015, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvi) फा. सं मानक/एसपी (पानी और पेय)/अधि. (1)/एफएसएसएआई/2016, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxvii) फा.सं. 1-10(8)/मानक/एसपी(मछली और मछली उत्पाद)/एफएसएसएआई.-2013, तारीख 15 सितंबर, 2017;
- (xxxviii) फा.सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016, तारीख 18 सितंबर, 2017;
- (xxxix) फा.सं. ए-1(1) मानक/एमएमपी/2012, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xl) फा.सं.मानक/ओऔर एफ/अधिसूचना(3)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 12 अक्टूबर, 2017;
- (xli) एफ. सं. 2/स्टैंडस/सी पी एल & सी पी/अधिसूचना/एफ एस एस ऐ आई-2016(भाग), तारीख 24 अक्टूबर, 2017;
- (xlii) फा.सं.ए-1/मानक/एगमार्क/2012-एफ.एस.एस.ए.आई.(भाग-1), तारीख 17 नवंबर, 2017;

- (xxxii) एफ.सं.मानक/ओऔरएफ/अधिसूचना(5)/एफएसएसएआई-2017, 2016 तारीख 20 फरवरी, 2018;
- (xxxiii) एफ.सं. स्टैंडर्ड/01-एस पी फोर्टीफाईड और एनरिचड फूड/201-एफ एस एस ए आई/रिग-(7 तारीख 13 मार्च, 2018;
- (xxxiv) एफ.सं. 1-110 (3)/ एसपी (जैविक खतरे)/ एफएसएसएआई/ 2010, तारीख 21 मार्च, 2018; और
- (xxxv) एफ.सं. स्टैंडर्डस 2016-एफएसएसएआई/(03)नोटिफिकेशन/एससीएसएसएंडएच/, तारीख 10 अप्रैल, 2018

## MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

### (Food Safety and Standards Authority of India)

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 22nd June, 2018

**F.No. Stds/F&VP/Notification (07)/FSSAI-2018.**—The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of thirty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

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

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

#### Draft Regulations

- (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) ..... Amendment Regulations, 2018.  
(2) They shall come into force on the date of their final publication in the official Gazette.
- In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 (hereinafter referred to as said regulation),-



(1) in regulation 2.3, -

(a) In sub-regulation 2.3.51,

(i) sub-clause (e) of clause (1) shall be substituted by the following, namely:-

“Coconut water, Maltodextrin and Sodium caseinate may be added with label declaration on the package as provided in clause (6) of sub-regulation 2.3.51 of these regulations. 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.”

(ii) In clause 6 relating to “Labelling”, after the words “Regulations, 2011.” the following shall be inserted namely: -

“The coconut milk (non-dairy), in which coconut water or maltodextrin or sodium caseinate either singly or in combination is added, shall be labeled as:

Coconut milk with added \*coconut water/\*maltodextrin/\*sodium caseinate

\*Strikeout whichever is not applicable

(b) In sub-regulation 2.3.52,

(i) sub-clause (e) of clause (1) shall be substituted by the following, namely:-

“Coconut water, Maltodextrin and Sodium caseinate may be added with label declaration on the package as provided in clause (6) of sub-regulation 2.3.52 of these regulations. 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.”

(ii) In clause (6) relating to “Labelling”, after the words “Regulations, 2011.” the following shall be inserted namely: -

“The coconut milk (non-dairy), in which coconut water or maltodextrin or sodium caseinated either singly or in combination is added, shall be labeled as:

Coconut milk with added \*coconut water/\*maltodextrin/\*sodium caseinate

\*Strikeout whichever is not applicable

(2) in regulation 2.9, 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:

Sr. 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

**Explanations:**

- i. **Extraneous Vegetable Matter** - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.
- ii. **Foreign Matter** - Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, etc.

**(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:

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> )	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:

Sr. 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

**Explanations:**

- i. **Extraneous Vegetable Matter** - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.
- ii. **Foreign Matter** - Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, etc.

**(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:

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> )	1.5
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:

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

#### Explanations:

- i. **Extraneous Vegetable Matter** - Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.
- ii. **Foreign Matter** - Any visible objectionable foreign detectable matter or material not usually associated with the natural components of the spice plant; such as sticks, stones, etc.

**(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:

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:

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> )	1.5
6.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis ( <i>Minimum</i> )	0.5

**Explanations:**

- i. **Foreign Matter** - Any matter or material not usually associated with the product.
- ii. **Extraneous vegetable matter:** 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:

Sr. No.	Characteristics	Requirements
1.	Moisture content, percent by mass ( <i>Maximum</i> )	11.0
2.	Foreign matter, percent by mass ( <i>Maximum</i> )	1.0
3.	Extraneous vegetable matter, percent by mass ( <i>Maximum</i> )	3.0
4.	Brown leaves, percent by mass, on dry basis ( <i>Maximum</i> )	10.0
5.	Total Ash, percent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	8.0
6.	Acid-insoluble ash, percent by mass on dry basis, ( <i>Maximum</i> )	1.0
7.	Volatile oil content, ml/100g, on dry basis ( <i>Minimum</i> )	0.8

**Explanations:**

- i. **Foreign Matter** - Any matter or material not usually associated with the product.
- ii. **Extraneous vegetable matter:** Vegetative matter associated with the plant from which the product originates.
- iii. **Brown leaves:** The leaves of plant which die during growing season and are brown in colour.

[ADVT.-III/4/Exty./115/18]

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

**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 numbers-

- (I) F.No. 4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013;
- (II) F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013;

- (III) F. No. 5/15015/30/2012, dated 12th July, 2013;
- (IV) F.No. P. 15025/262/2013-PA/FSSAI, dated 5th December, 2014;
- (V) F.No. 1-83F/Sci. Pan- Noti/FSSAI-2012, dated 17th February, 2015;
- (VI) F.No. 4/15015/30/2011, dated 4th August, 2015;
- (VII) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (VIII) F.No. P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated 4th November, 2015;
- (IX) F.No. P. 15025/261-PA/FSSAI, dated 13th November, 2015;
- (X) F.No. P. 15025/208/2013-PA/FSSAI, Dated 13th November, 2015;
- (XI) F.No. 7/15015/30/2012, dated 13th November, 2015;
- (XII) F.No. 1-10(1)/Standards/SP9Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (XIII) No. 3-16/Specified Foods/Notiifcation(Food Additives)/FSSAI-2014, dated 3rd May, 2016;
- (XIV) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, Dated 14th June, 2016;
- (XV) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals)/FSSAI-2013, dated 13th July, 2016;
- (XVI) F.No. 1-12/Stnadards/SP (Sweets, Confectionery)/FSSAI-2015, dated 15th July, 2016;
- (XVII) F.No. 1-120(1)/Standards/Irradiation/FSSAI-2015, dated 23rd August, 2016;
- (XVIII) F. No. 11/09/Reg/Harmoniztn/2014, dated 5th September, 2016;
- (XIX) F.No. Stds/CPLQ.CP/EM/FSSAI-2015, dated 14th September, 2016;
- (XX) F.No. 11/12 Reg/Prop/FSSAI-2016, dated 10th October, 2016;
- (XXI) F.No. 1-110(2)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated 10th October, 2016;
- (XXII) F.No. Stds/SP (Water & Beverages)/Notif (2)/FSSAI-2016, dated 25th October, 2016;
- (XXIII) F.No. 1-11(1)/Standards/SP (Water & Beverages)/FSSAI-2015, Dated 15th November, 2016;
- (XXIV) F.No. P.15025/93/2011-PFA/FSSAI, Dated 2nd December, 2016;
- (XXV) F.No. P. 15025/6/2004-PFS/FSSAI, dated 29th December, 2016;
- (XXVI) F.No. Stds/O&F/Notification(1)/FSSAI-2016, dated 31st January, 2017;
- (XXVII) F.No. 1-12/Standards/2012-FSSAI, dated 13th February, 2017;
- (XXVIII) F.No. 1-10(7)/Standards/SP (Fish & Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 13th February, 2017;

- (XXIX) F. No. Stds /SCSS&H/ Notification (02)/FSSAI-2016, dated 15th May, 2017;
- (XXX) F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19th June, 2017;
- (XXXI) F.No. 1/Additives/Stds/14.2Notification/FSSAI/2016, dated 31st July, 2017;
- (XXXII) F.No. Stds/F&VP/Notification(01)/FSSAI-2016, dated 2nd August, 2017;
- (XXXIII) F.No. 1-94(1)/FSSAI/SP(Labelling)/2014, dated 11th September, 2017;
- (XXXIV) F.No. Stds/M&MPIP(1)/SP/FSSAI-2015, dated 15th September, 2017;
- (XXXV) No. Stds/SP (Water & Beverages)/Noti(1)/FSSAI-2016, dated 15th September,2017;
- (XXXVI) F.No.1-10(8)/Standards/SP (Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 15th September,2017;
- (XXXVII) File No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016, dated 18th September, 2017;
- (XXXVIII) F. No. A-1 (1)/Standard/MMP/2012, dated 12th October, 2017;
- (XXXIX) F. No. Stds/O&F/Notification (3)/FSSAI-2016, dated 12th October, 2017;
- (xl) F. No. 2/Stds/CPL & CP/Notification/FSSAI-2016(part), dated the 24th October, 2017;
- (xli) F. No. A-1/Standards/Agmark/2012-FSSAI(pt.I), dated 17th November, 2017;
- (xlii) F.No. 1/Additives/Stds/BIS Notification/FSSAI/2016, dated 17th November, 2017;
- (Xliii) F. No. Stds/O&F/Notification (5)/FSSAI-2016, dated 20th February , 2018;
- (Xliv) F.No. Stds/01-SP(fortified & Enriched Foods)-Reg/FSSAI-2017, dated 13th March, 2018;
- (xlv) F. No.1-110(3)/SP (Biological Hazards)/FSSAI/2010, dated the 21st March, 2018 and
- (xlvi) File No. Stds/SCSS&H/ Notification (03)/FSSAI-2016, dated the 10th April, 2018.