



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 98]

नई दिल्ली, शुक्रवार मार्च 15, 2019/फाल्गुन 24, 1940

No. 98]

NEW DELHI, FRIDAY, MARCH 15, 2019/PHALGUNA 24, 1940

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 8 मार्च, 2019

फा.सं० मानक/एसपी(एल&सी/ए)/तेल दावे/एफएसएसआई-2018.—खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018, का और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 23 और 24 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (V) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुये, बनाने का प्रस्ताव करता है, को उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (1) के अधीन यथापेक्षित उनके द्वारा संभाव्य प्रभावित सभी व्यक्तियों की सूचना के लिए प्रकाशित किया जाता है और नोटिस दिया जाता है की उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से जेबी राजपत्र की प्रतियाँ जिनमें प्रारूप विनियम प्रकाशित हुये हों आम जनता को उपलब्ध कराये जाने की तारीख से 30 दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो को मुख्य कार्य पालक अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को या ईमेल द्वारा regulation@fssai.gov.in को भेजे जा सकेंगे;

आक्षेप या सुझाव, जो उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में, इस प्रकार कि विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान पूर्व किसी व्यक्ति से प्राप्त हुये हों, पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा। खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य), 2011

प्रारूप विनियम

1. **संक्षिप्त नाम एवं प्रारंभ** – (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) प्रथम संशोधन विनियम, 2019 है।
(2) ये राजपत्र में इनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 में (इनके पश्चात इन्हें उपयुक्त विनियम कहा गया है), -

(1) विनियम 7 में, उप-विनियम (2) के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:-

“(2क) खाद्य वनस्पति तेलों के लिए पोषक तत्वों के कार्य संबंधी दावे सहित दावे अनुसूची- VI में दिए अनुसार हों ;

(2) अनुसूची- I की, सारणी में, स्तम्भ (3) में क्रमांक संख्या 11 के सामने, “प्रोटीन” से संबन्धित “स्रोत” और “समृद्ध/ विपुल* “शब्दों के स्थान पर “स्रोत” और “समृद्ध/ विपुल” शब्द प्रतिस्थापित किए जाएंगे;

(3) अनुसूची- V के पश्चात, निम्नलिखित अनुसूची अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात:-

“अनुसूची – VI

खाद्य वनस्पति तेलों के लिए दावों की सूची

[विनियम 7 (2क) देखें]

क्र० सं० (1)	खाद्य वनस्पति तेल (2)	दावा (3)
1.	नारियल तेल	<ul style="list-style-type: none"> मध्यम श्रृंखला फैटी एसिड होता है जो आसानी से पाचन योग्य होता है।
2.	मक्के का तेल	<ul style="list-style-type: none"> ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलिक एसिड) में समृद्ध; लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है।
3.	बिनाले का तेल	<ul style="list-style-type: none"> ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलिक एसिड) में समृद्ध; लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है; इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
4.	मूँगफली का तेल	<ul style="list-style-type: none"> इसमें मोनो अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (MUFA) और ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA) होता है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है; इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
5.	तिली/अलसी का तेल	<ul style="list-style-type: none"> ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA, अल्फा लिनोलेनिक एसिड) में समृद्ध; अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है। ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA, अल्फा लिनोलेनिक एसिड) में समृद्ध;
6.	सरसों/तोरिया का तेल (लो ड्रुसिस)	<ul style="list-style-type: none"> मोनोअनसैचुरेटेड फैटी एसिड (MUFA) में समृद्ध है जो एलडीएल

		<p>कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है;</p> <ul style="list-style-type: none"> • इसमें ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA, अल्फा लिनोलेनिक एसिड) होता है • अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है।
7.	सरसों का तेल	<ul style="list-style-type: none"> • इसमें ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA) होता है • अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है। • इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
8.	जैतून का तेल /जैतून फलमेष तेल (ऑलिव पोमेस आयल)/एक्स्ट्रा वर्जिन जैतून का तेल	<ul style="list-style-type: none"> • मोनो असंतृप्त वसा अम्ल (MUFA) में समृद्ध है जो LDL कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है; • इसमें पॉलीफेनॉल्स होते हैं जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट हैं।
9.	बरे का तेल	<ul style="list-style-type: none"> • ओमेगा -6 पॉलीअनसैचुरेटेड फैटी एसिड में समृद्ध (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलिक एसिड) • लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है।
10.	ताड़ की गिरी का तेल	<ul style="list-style-type: none"> • मध्यम श्रृंखला फैटी एसिड होता है जो आसानी से पाचन योग्य होता है।
11.	पामोलीन तेल	<ul style="list-style-type: none"> • इसमें टोकोफेरॉल और टोकोट्रिऑनॉल होते हैं जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट हैं
12.	चावल चोकर तेल	<ul style="list-style-type: none"> • MUFA और ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA) शामिल है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है • इसमें ओरिज़नॉल, टोकोफेरॉल और टोकोट्रिऑनॉल होते हैं जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट हैं • ओरीज़नॉल में हाइपोकोलेस्टेरोलेमिक गतिविधि है
13.	सीसम का तेल	<ul style="list-style-type: none"> • MUFA (ओलिक एसिड) और ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलेइक एसिड) के समान अनुपात में शामिल हैं जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है • इसमें लिगनेन्स होते हैं जो एंटीऑक्सीडेंट होते हैं, • लिगनेन्स में हाइपोकोलेस्टेरोलेमिक और एंटी इन्फ्लेमेटरी गतिविधियां

		<p>होती हैं</p> <ul style="list-style-type: none"> इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
14.	सोयाबीन का तेल	<ul style="list-style-type: none"> इसमें ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलेइक एसिड) और ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA, अल्फा लिनोलेनिक एसिड) शामिल हैं जो आईसीएमआर के आरडीए दिशानिर्देशों द्वारा सुझाए उचित अनुपात में गए हैं। लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
15.	सूरजमुखी का तेल	<ul style="list-style-type: none"> ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलेनिक एसिड) में समृद्ध लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है .”

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./573/18]

टिप्पणी : मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना सं० फाइल सं० 1-94/एफएसएसएआई/एसपी(दावे और विज्ञापन)/2017, दिनांक 19 नवंबर, 2018 द्वारा प्रकाशित हुए थे।

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE
(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 8th March, 2019

F. No. Stds/SP(L&C/A)/Oil Claims/FSSAI-2018.—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 thirty 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) First Amendment Regulations, 2019.

(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),-

(1) In regulation 7, after sub-regulation (2), the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“(2a) Claims including nutrient function claims for edible vegetable oils may be made as provided in Schedule – VI” ;

(2) In schedule-I, in table, in column (3) occurring against the Sl. No 11, relating to “Protein”, for the words “Source*” and “Rich / High *”, the words “Source” and “Rich / High” shall be substituted ;

(3) After schedule –V, the following Schedule shall be inserted, namely:-

“Schedule – VI
List of Claims for Edible Vegetable Oils
[See regulation 7 (2a)]

Sl. No. (1)	Edible Vegetable Oil (2)	Claims (3)
1.	Coconut Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains medium chain fatty acids that are easily metabolized.
2.	Corn Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid); • Linoleic acid is an essential fatty acid that helps lowering of plasma cholesterol.
3.	Cottonseed Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid); • Linoleic acid is an essential fatty acid that helps lowering of plasma cholesterol; • Contains Tocopherols which are natural antioxidant.
4.	Groundnut Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Mono Unsaturated Fatty Acid (MUFA) and Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA) that helps lowering of plasma cholesterol; • Contains Tocopherols which are natural antioxidant.
5.	Linseed/Flax Seed Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA, Alpha linolenic acid); • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol.
6.	Mustard/Rapeseed Oil (Low Erucic)	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Mono Unsaturated Fatty Acid (MUFA) that helps in Lowering LDL Cholesterol; • Contains Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA, Alpha linolenic acid)

		<ul style="list-style-type: none"> • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol
7.	Mustard Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA) • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol • Contains Tocopherols which are natural antioxidant.
8.	Olive Oil/Olive Pomace Oil/Extra virgin Olive oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Mono unsaturated fatty acids (MUFA) that helps Lowering LDL Cholesterol; • Contains polyphenols which are natural antioxidant.
9.	Safflower Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid) • Linoleic acid is an essential Fatty acid that helps lowering plasma cholesterol.
10.	Palm Kernel Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains medium chain fatty acids that are easily metabolized.
11.	Palmolein Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Tocopherols and Tocotrienols which are natural antioxidant
12.	Rice Bran Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains MUFA and Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA) that helps lowering of plasma cholesterol • Contains Oryzanol, Tocopherols and Tocotrienols which are natural antioxidants • Oryzanol has hypocholesterolemic activity
13.	Sesame Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains equal proportions of MUFA (oleic acid) and Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, Linoleic acid) that helps lowering of plasma cholesterol • Contains lignans which are antioxidants, • Lignans possess hypocholesterolemic and Anti-inflammatory activities • Contains Tocopherols which are natural antioxidant
14.	Soybean Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid) and Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA, alpha linolenic acid) in appropriate proportions suggested by RDA guidelines of ICMR • Linoleic acid is an essential Fatty acids that helps lowering of plasma cholesterol • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol

		<ul style="list-style-type: none">• Contains Tocopherols which are natural antioxidant
15.	Sunflower Oil	<ul style="list-style-type: none">• Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid)• Linoleic acid is an essential Fatty acids that helps lowering of plasma cholesterol• Contains Tocopherols which are natural antioxidant.”

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./573/18]

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.