

## **Press Note**

### **Provisions of Additional Additives/Processing aids and Enzymes for Grape Wine and Distilled Spirituous Beverages**

FSSAI has notified the final Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Sixth Amendment Regulations, 2017. The said amendment regulation prescribes a list of permitted additives/Processing aids and Enzymes for Beverages, excluding dairy products in addition to the additives mentioned in the table 14 of Appendix A of FSS (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 with respect to 'Grape Wine', 'Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol' and 'Aromatized alcoholic beverages'.

The above regulation will come into force on the date of their publication in the Official Gazette.



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 306]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, अगस्त 3, 2017/श्रावण 12, 1939

No. 306]

NEW DELHI, THURSDAY, AUGUST 3, 2017/SRAVANA 12, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 31 जुलाई, 2017

**फा. सं. 1/योजक/मानक/14.2/अधिसूचना/एफएसएसआई/2016.**—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षानुसार, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना एफ.सं.1/योजक/मानक/14.2/अधिसूचना/एफएसएसआई/2016 तारीख 25 अक्टूबर, 2016 द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग III, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गई थी, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे ;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 1 नवंबर, 2016 को उपलब्ध करा दी गई थीं ;

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

अतः, अब, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात् :—

### विनियम

- संक्षिप्त नाम और प्रारंभ.**—(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) छठवाँ संशोधन विनियम, 2017 है।  
(2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
- खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011, में परिशिष्ट क में, शीर्षक "IV खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्यों का उपयोग" के अधीन, सारणी सं. 14 में:-

(अ) “अंगूर वाइन” से संबन्धित खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.3 में, विद्यमान प्रविष्टियों के पश्चात् स्तम्भ क्रमशः (3), (4), (5) और (6) में, निम्न प्रविष्टियां अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात्:—

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	टिप्पण
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		“मेलिक अम्ल, डीएल	296	जीएमपी	FS04a
		एसकोरबिक अम्ल एल-	300	300 मिग्रा/किग्रा	FS04a
		साइट्रिक अम्ल	330	1,000 मिग्रा/किग्रा	FS04a
		टारटेरिक अम्ल एल(+)	334	जीएमपी	FS04a
		लैक्टिक अम्ल	270	जीएमपी	-
		गम एराबिक (अकासीया गम)	414	300 मिग्रा/किग्रा	-
		टेनिन	181	जीएमपी	-
		मेटाटारटेरिक अम्ल	353	100 मिग्रा/किग्रा	-
		कैरामल (सादा)	150a	जीएमपी	(केवल लाइकर वाइन के लिए अनुज्ञेय)
		कार्बोक्सीमिथाइल- सेलुलोज़	466	100 मिग्रा/किग्रा	(सफेद और स्पार्कलिंग वाइन के लिए)
		कैल्शियम कार्बोनेट	170(i)	जीएमपी	-
		पॉलीविनाइल- पॉलीपाइरोलाइडोन	1202	800 मिग्रा/किग्रा	-
		नाइट्रोजन	941	जीएमपी	-
		ऑक्सिजन	948	जीएमपी	-
		आइसोएस्कार्बिक अम्ल (इरथोबिक अम्ल)	315	250 मिग्रा/मिली	-
		पोटेशियम-एल(+)- टारट्रेट	336	जीएमपी	-
		पोटेशियम डी,एल-टारट्रेट		जीएमपी	
		कैल्शियम टारट्रेट	354	जीएमपी	
		कॉपर सल्फेट (और कॉपर साइट्रेट)	519,	10मिग्रा/ल	-
		अरगोन	938	जीएमपी	-
		कैरामेल II -	150 b	जीएमपी	-
		खमीर मानो प्रोटीन		जीएमपी	-
		पोटेशियम फेरासाइनाइड	536	जीएमपी	-
		यूरीज		जीएमपी	-
		सिल्वर क्लोराइड		10मिग्रा/ली°	-
		एमोनियम फास्फेट	342(i)	300 मिग्रा/ली°	
		डायममोनियम डाइफास्फेट	342(ii)	300 मिग्रा/ली°	(स्पार्किंग वाइन के लिए)
		एमोनियम सल्फेट	517	300 मिग्रा/ली°	(नमक की तरह व्यक्त (स्पार्किंग वाइन के लिए)

		ऑनोजिकल उपयोग के लिए चारकोल (ऑनोजिकल कार्बन)		100 g/hl	-
		अमोनियम बाइसल्फेट (अमोनियम हाइड्रोजन सल्फाइट)	-	जीएमपी	-
		थियामिन हाइड्रोक्लोराइड		जीएमपी	-
		खमीरों के पतनमूल से प्राप्त खमीर उत्पाद (ऑटोलिसैट, कोशिका त्वचा, प्रविष्ट कोशिका)		जीएमपी	-
		पोटेशियम कार्बोनेट (पोटेशियम हाइड्रोजन कार्बोनेट)	501(i)	जीएमपी	-
		लैक्टिक एसिड बैक्टीरिया	-	जीएमपी	लेक्टिक अम्ल बैक्टीरिया ओनेकोकस, ल्यूकोनोस्टॉक, लैक्टोब्रेसिलस और पेडिकोकस जीनस से संबंधित होना चाहिए और अंगूर, मस्टस, वाइन से अलग किया हुआ होना चाहिए या इन बैक्टीरिया से व्युत्पन्न होना चाहिए।
		पॉलीविनाइन पॉलीपायरोलिडोन	1202	800 मिग्रा/	-
		पादप मूल से प्रोटीन	-	जीएमपी	गेहूं से निकाली गई पादप प्रोटीन (ट्रिटीकम बुलकेरिस), मटर (पिसम सेटीवम), या आलू (सोलानम ट्यूबरोसम)। यह मुख्यतः प्रोटीनों की बनी होती है और इसमें अल्प अवयव, कार्बोहाइड्रेट (फाइबर, स्टार्च, शुगर), वसा और खनिज होते हैं। यह मानव उपभोग के लिए मानी जाती है। पादप प्रोटीन पदार्थ का प्रयोग मस्टस और वाइन की फाइनिंग के लिए किया जाता है
		कैसिइन	-	जीएमपी	-
		पोटेशियम केसीनाइट	-	जीएमपी	-
		एडिबल जेलाटिन	-	जीएमपी	उचित लेबल के अधीन। ये प्रसंस्करण सहायक हैं।
		इसिंग्लास (फिश ग्लू)		जीएमपी	
		एग व्हाइट एल्ब्युमिन		जीएमपी	
		सिलिकॉन डायऑक्साइड	551	जीएमपी	-
		बेंटोनाइट	558	जीएमपी	-

	एल्यूमिनियम सिलिकेट (केओलिन)	559	जीएमपी	-
	β-ग्लूकानेसिस		जीएमपी	-
	खमीर प्रोटीन अर्क	-	जीएमपी	खमीर प्रोटीन मुख्यतः सेकेरोमाइसिस एसपी खमीर के सिटोप्लाज्म से प्राप्त किए जाते हैं।
	शोषक कॉपॉलीमर ट्रीटमेंट (पीवीआई / पीवीपी)		जीएमपी	-
	माइक्रोक्रीस्टलाइन सेलुलोज	460 (i)	जीएमपी	-
	कैल्शियम एल्गाइनेट	404	जीएमपी	(बोतल में खमीरीकरण से प्राप्त केवल स्पार्कलिंग और सेमी-स्पार्कलिंग वाइन्स के लिए अनुज्ञेय )
	पोटेशियम एल्गाइनेट	402	जीएमपी	-
	खमीर	-	जीएमपी	-
	कैल्शियम फाइटेट		जीएमपी	-
	चिटोसन		जीएमपी	-
	चिटिन-ग्लूकैन		जीएमपी	-
	ऑलिक अम्ल के मोनो- और डाइ-ग्लिसाइराइडस का मिश्रण		जीएमपी	-";

(ख) "डिस्टिल्ड स्पिरिट युक्त पेय जिनमें 15% अल्कोहल से अधिक है" से संबन्धित खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.6 के लिए, विद्यमान प्रविष्टियों के पश्चात स्तम्भ क्रमशः (3), (4), (5) और (6) में, निम्न प्रविष्टियां अंतः स्थापित की जाएंगी, अर्थात्:—

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	टिप्पण
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		"कैरामेल II	150 b	जीएमपी	-
		गोल्ड (रंग)	175	जीएमपी	-
		सिल्वर (रंग)	174	जीएमपी	-
		बुड रेसिन का ग्लाइसरोल एस्टर्स	445(iii)	जीएमपी	-
		एल्फा टोकोफेरोल	307	जीएमपी	-
		रिबोफ्लेविंस		जीएमपी	-
		क्लोरोफाइल्स और क्लोरोफिलिनस, कॉपर कॉम्प्लैक्स		100/किग्रा"	-";

(ग) "सुगन्धित मादक पेय" से संबन्धित खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.7 के लिए, विद्यमान प्रविष्टियों के पश्चात स्तम्भ क्रमशः (3), (4), (5) और (6) में, निम्न प्रविष्टियां अंतः स्थापित की जाएंगी, अर्थात्:—

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य प्रवर्ग का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	सिफारिश किया अधिकतम स्तर	टिप्पण
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		"फासफोरिक अम्ल	338	1,000 मिग्रा/किग्रा	-."

(घ) उक्त विनियमों में, "सारणी 1 से 15 में उल्लेखित खाद्य योजकों के लिए नोट" में नोट संख्या FS03 और संबन्धित प्रविष्टियों के पश्चात, निम्नलिखित को अंतः स्थापित किया जाएगा, अर्थातः—

"FS04a	लैक्टिक अम्ल, एल (-) या डीएल मैलीक अम्ल और एल (+) टरट्रिक अम्ल और सिट्रिक अम्ल केवल उन स्थितियों में डाले जा सकेंगे, जब आरंभिक अम्लीयता 54 मिली एक्यूएलेंट/ली० (4 ग्रा/ली टरटेरिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त) से आधीक ना हो।"
--------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./172/17]

**टिप्पणी :** मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण में अधिसूचना सं. फाइल 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित और तत्पश्चात निम्नलिखित अधिसूचनाओं संख्यको द्वारा संशोधित किए गए थे; —

- (i) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा. सं. पी./15014/1/2011-पीएफ/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/एससीआई० पीएन-अधि०/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा. सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा. सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा. सं. पी०15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा. सं. पी.15025/261/2013-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)/स्टैंडर्ड्स/एसपी(फिश एंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी, 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट1 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(2)/मानक/किरणित/एफएसएसएआई-2015, तारीख 23 अगस्त, 2016;
- (xviii) फा. सं. /11/09/रेग./हार्मोनाइजेशन/2017, तारीख 5 सितंबर, 2016;
- (xix) फा. सं. मानक/सीपीएलक्यू.सीपी/ईएम/एफएसएसएआई-2015, तारीख 14 सितंबर, 2016;
- (xx) फा. सं. 11/12/विनि./प्रोप./एफ.एस.एस.ए.आई.-2016, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxi) फा. सं. 1-110(2)/एसपी (जैविक खतरे)/एफएसएसएआई/2010, तारीख 10 अक्तूबर, 2016;
- (xxii) फा. सं. मानक/एसपी(जल एवं पेय)/अधि(2)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 25 अक्तूबर, 2016;
- (xxiii) फा. सं. 1-11(1)/मानक/एसपी (जल और सुपेय) एफएसएसएआई-2015, तारीख 15 नवंबर, 2016;
- (xxiv) एफ. सं. पी./15025/93/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 2 दिसंबर, 2016;
- (xxv) फा. सं. पी.15025/6/2004-पीएफ/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) फाइल सं0 मनाक/एससीएसएसएंडएच/अधिसूचना(02)/एफएसएसएआई-2016, तारीख 15 मई, 2017 और
- (xxx) फाइल सं0 स्टैंडर्ड्स/03/अधिसूचना(एलएस)/एफएसएसएआई-2017, तारीख 19 जून, 2017.

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE****(Food Safety and Standards Authority of India)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 31st July, 2017

**F. No. 1/Additives/Std/14.2/Notification/FSSAI/2016.**—Whereas the draft regulations, namely, the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016, was published as required by 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. 1/Additives/Std/14.2/Notification/FSSAI/2016, dated the 25<sup>th</sup> October, 2016, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of the period of thirty days from the date on which the 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 1<sup>st</sup> November, 2016;

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 clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, namely:—

**Regulations**

2. **Short title and commencement.**—(1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Sixth Amendment Regulations, 2017.

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

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in Appendix A, under the heading “IV USE OF FOOD ADDITIVES IN FOOD PRODUCTS”, in table 14,—

(a) in food category system 14.2.3 relating to “Grape wine”, in columns (3), (4), (5) and (6), after the existing entries, the following entries shall respectively be inserted, namely:—

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum level	Note
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		“Malic acid DL	296	GMP	FS04a
		Ascorbic acid L-	300	300 mg/kg	
		Citric acid	330	1,000 mg/kg	FS04a
		Tartaric acid L(+),DL	334	GMP	FS04a
		Lactic acid	270	GMP	FS04a
		Gum arabic (Acacia Gum)	414	300 mg/kg	
		Tannins	181	GMP	
		Metatartaric acid	353	100 mg/kg	
		Caramel (plain)	150a	GMP	(allowed only for liqueur wines)
		Carboxymethyl-Cellulose	466	100 mg/kg	(For white and sparkling wines)
		Calcium carbonate	170(i)	GMP	
		Polyvinyl-polypyrrolidone	1202	800 mg/kg	
		Nitrogen	941	GMP	
		Oxygen	948	GMP	
		Isoascorbic acid (Erythorbic acid)	315	250 mg/ml	
		Potassium-L(+)- Tartrate	336	GMP	

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum level	Note
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		Potassium D,L-Tartrate			
		Calcium tartrate	354	GMP	
		Copper sulphate (and Copper citrate)	519,	10mg/l	
		Argon	938	GMP	
		Caramel II	150 b	GMP	
		Yeast manno proteins		GMP	
		Potassium ferrocyanide	536	GMP	
		Urease		GMP	
		Silver chloride		10mg/l	
		Ammonium phosphate	342(i)	300 mg/l	
		Diammonium diphosphate	342(ii)	300 mg/l	(for sparkling wines)
		Ammonium sulfate	517	300 mg/l	(expressed as the salt) (for sparkling wines)
		Charcoal for oenogical use (Oenological Carbon)		100 g/hl	
		Ammonium bisulphite (ammonium hydrogen sulphite)	-	GMP	
		Thiamin hydrochloride		GMP	
		Yeasts products coming from degradation of yeasts (autolysate, inert cells).		GMP	
		Potassium carbonate	501(i)	GMP	
		Potassium bicarbonate (Potassium hydrogen carbonate)	501(ii)	GMP	
		Lactic acid bacteria	-	GMP	The lactic acid bacteria must belong to the <i>Oenococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Lactobacillus</i> and <i>Pediococcus</i> genus and must be isolated from grapes, musts, wine or have been derived from these bacteria.
		Polyvinylpolypyrrolidone	1202	800 mg/l	
		Proteins from plant origin	-	GMP	The plant protein extracted from wheat ( <i>Triticum vulgare</i> ), peas ( <i>Pisum sativum</i> ), or potatoes ( <i>Solanum tuberosum</i> ).
		Casein	-	GMP	
		Potassium caesinate	-	GMP	



		Gelatin ( edible)	-	GMP	Subject to proper label declaration. These are processing aids.
		Isinglass (Fish Glue)		GMP	
		Egg white albumin		GMP	
		Silicon dioxide	551	GMP	
		Bentonite	558	GMP	
		Aluminium silicate (Kaolin)	559	GMP	
		β-Glucanases		GMP	
		Yeast protein extract	-	GMP	The proteins of yeast of <i>Saccharomyces</i> sp. yeast.
		Adsorbant Copolymer Treatment polyvinylimidazole – polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP)		GMP	
		Microcrystalline cellulose	460 (i)	GMP	
		Calcium alginate	404	GMP	(Allowed only for sparkling and semi-sparkling wines obtained by fermentation in bottle).
		Potassium alginate	402	GMP	-
		Yeast	-	GMP	-
		Calcium phytate		GMP	-
		Chitosan		GMP	-
		Chitin-Glucan		GMP	-
		Mixture of Mono- and di-glycerides of oleic Acid		GMP	-”;

(b) in food category system 14.2.6 relating to “Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol”, in columns (3), (4), (5) and (6), after the existing entries, the following entries shall respectively be inserted, namely :—

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No.	Recommended Maximum level	Note
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		“Caramel II - Gold (colour)	150 b	GMP	-
		Silver (colour)	175	GMP	-
			174	GMP	-
		Glycerol esters Of wood Resin	445(iii)	GMP	-
		Alpha-Tocopherol	307	GMP	-
		<b>RIBOFLAVINS</b>		GMP	-
		<b>CHLOROPHYLLS AND CHLOROPHYLLINS, COPPER COMPLEXES</b>		100 mg/kg	-”;

(c) in food category system 14.2.7 relating to “Aromatized alcoholic beverages”, in columns (3), (4), (5) and (6), after the existing entries, the following entries shall respectively be inserted, namely :—

Food Category system	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum level	Note
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
		“Phosphoric acid	338	1,000 mg/kg	-”;

(d) in the said regulations, in the Notes to the Food Additives mentioned in the Table 1 to 15, after Note No. FS03, and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely:—

“FS04a	Lactic acids, L(-) or DL malic acid and L(+) tartaric and citric acids can be only be added to musts under condition that the initial acidity content is not raised by more than 54 meq/l (i.e. 4 gm/l expressed in tartaric acid)”.
--------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./172/17]

**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 1<sup>st</sup> 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/Notiification(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 and
- xxx. F. No. Stds/03/Notification (LS)/ FSSAI-2017, dated 19<sup>th</sup> June, 2017.