

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

ਸਂ. 193] No. 193] नई दिल्ली, शुक्रवार, जुलाई 12, 2013/आषाढ़ 21, 1935

NEW DELHI, FRIDAY, JULY 12, 2013/ASADHA 21, 1935

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) अधिसूचना

नई दिल्ली, 12 जुलाई, 2013

फा0सं05/15015/30/2012.—खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) (संशोधन) विनियम, 2012 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) के अधीन यथापेक्षानुसार भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4, तारीख 22 नवम्बर, 2012 में, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण फा0सं05/15015/30/2012, तारीख 22 नवम्बर, 2012 की अधिसूचना द्वारा उन सभी व्यक्तियों से, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, उस तारीख से जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, तीस दिन की अवधि की समाप्ति से पहले आक्षेप और सुझाव आमंत्रित करने के लिए प्रकाशित किए गए;

उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 22 नवम्बर, 2012 को उपलब्ध थीं ;

उक्त प्रारूप विनियम की बाबत जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों को केंद्रीय सरकार द्वारा विचारित किया 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 विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाते हैं, अर्थात :--
- 1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2013 है ।
- (2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।
- 2. खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के विनियम 2.2 में, "वसा, तेल और वसा मिश्रण" से संबंधित,- उप विनियम 2.2.1 में, जैतून का तेल से संबंधित खंड 8 के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात् :—

3106 GI/2013

"8(1) विवरण:

- (i) जैतून का तेल, जैतून के पेड़ (ओलिया यूरोपिया एल.) के फलों से एक मात्र प्रकार से अभिप्राप्त तेल है, इसके विलयको या रि-एस्ट्रीफिकेशन प्रक्रिया से अभिप्राप्त तेल और इसमें अन्य प्रकार के तेलों का कोई मिश्रण नहीं है, तीव्र गंध या अन्य कोई विजातीय पदार्थ, पृथक जल मिलाए गए रंजक या स्वाष्य पदार्थ या खनिज तेल शामिल नहीं है।
- (ii) प्राकृत जैतून का तेल एक मात्र प्रकार से जैतून के पेड़ के फलों से यांत्रिक या अन्य भौतिक साधनों द्वारा कितपय परिस्थितियों, विशिष्टतया तापीय स्थितियों के अधीन, जो तेल में किसी तरह की मिलावट उत्पन्न नहीं करती है, अभिप्राप्त तेल है और जिसमें धोवन, निथारन, अपकेंद्रन और फिल्टर करने के अतिरिक्त कोई अन्य उपचार नहीं किया गया है तथा यह तीव्र गंध या कोई विजातीय पदार्थ, पृथक जल मिलाए गए रंजक या सुवाष्य पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा ।
- (iii) जैतून-पामेस तेल, जैतून के पामेस का विलायकों के साथ उपचार करके या अन्य भौतिक उपचारों से अभिप्राप्त तेल है, इसमें रि-एस्ट्रीफिकेशन प्रक्रिया और अन्य प्रकार के तेलों का मिश्रण शामिल नहीं है और यह तीव्र गंध या कोई विजातीय पदार्थ, पृथक् जल मिलाए गए रंजक या सुवाष्य पदार्थ या खिनज तेल से मुक्त होगा ।

(2) अनिवार्य संरचना और विशेषक कारक :

- (क) (i) परिष्कृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल जो परिष्करण विधियों द्वारा प्राकृत जैतून के तेल से अभिप्राप्त किया जाता है। इन विधियों से प्रारंभिक ग्लिसरीडिक ढांचे में कोई परिवर्तन नहीं होता है और यह मुक्त अम्लता (एफएफए) जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है से प्रति सौ ग्राम में 0.3 ग्राम से अनिधक अम्लता से युक्त है।
- (ii) जैतून का तेल : यह तेल जैतून के तेल और प्राकृत जैतून के तेलों का मिश्रण होता है जो मानव उपभोग के लिए उपयुक्त होता है तथा यह मुक्त अम्लता (एफएफए), जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में एक ग्राम से अनिधक अम्लता से युक्त है।
- (iii) अति प्राकृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल है जो मुक्त अम्लता (एफएफए), जिसे ओलक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 0.8 ग्राम से अनिधक अम्लता से युक्त है ।
- (iv) प्राकृत जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल है जो मुक्त अम्लता (एफएफए), जिसे ओलक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 2.0 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त है ।
- (v) साधारण जैतून का तेल : ऐसा जैतून का तेल है जो मुक्त अम्लता (एफएफए), जिसे ओलक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 3.3 ग्राम से अनधिक अम्लता से युक्त है ।
- (vi) परिष्कृत जैतून-पामेस का तेल : ऐसा जैतून का तेल जो कच्चे जैतून-पामेस विधियों से प्रारंभिक ग्लिसरीडिक ढांचे में कोई परिवर्तन नहीं होता है और यह मुक्त अम्लता (एफएफए) जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है से प्रति सौ ग्राम में 0.3 से अनिधक अम्लता से युक्त है।
- (vii) जैतून-पामेस का तेल : यह तेल जैतून के तेल और प्राकृत जैतून के तेलों का मिश्रण होता है और यह मुक्त अम्लता (एफएफए) होता है, जिसे ओलिक अम्ल के रूप में अभिव्यक्त किया जाता है, से प्रति सौ ग्राम में 1 ग्राम से अनिधक अम्लता से युक्त है।
- (ख) पूर्वोक्त जैतून के तेल उपखंड (3) में दी गई विशेषताओं के अनुरूप होंगे ।

(3) क्वालिटी लक्षण:

मानक	प्राकृत जैतून तेल, अति प्राकृत जैतून का तेल और साधारण प्राकृत जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून का तेल	जैतून का तेल	परिष्कृत जैतून- पामेस का तेल	जैतून-पामेस का तेल
आर्द्रता और सुवाष्य पदार्थ :(अधिकतम)	0.2%	0.1%	0.1%	0.1%	0.1%
अविलयनशील अशुद्धियां (अधिकतम)	0.1%	0.05%	0.05%	0.05%	0.05%

ट्रेस धातएं (अधिकतम)					
लौह (एफई)	3 मि.ग्रा./कि.ग्रा.				
तांबा (सीयू)	0.1 मि.ग्रा./कि.ग्रा.				
अप्रवर्तक सूचकांक 20 डिग्री सेंटीग्रेड पर	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4680-1.4707	1.4680-1.4707
साबुनीकरण मूल्य (मि.ग्रा. केओएच/ग्रा0 तेल)	184-196	184-196	184-196	182-193	182-193
आयोडीन मूल्य (डब्ल्यूआईजेएस)	75-94	75-94	75-94	75-92	75.92
असाबुनीकरण पदार्थ (अधिकतम)	15 ग्रा./कि.ग्रा.	15 ग्रा./कि.ग्रा.	15 ग्रा./कि.ग्रा.	30 ग्रा./कि.ग्रा.	30 ग्रा./कि.ग्रा.
बेलियर परीक्षण (अधिकतम)	17	17	-	-	-
अर्द्ध शोषक तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
जैतून पामेस तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	धनात्मक	धनात्मक
बिनौला बीज तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
टीसीड तेल परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
तिल बीज परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक
आर्जीमोन तेल के लिए परीक्षण	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक	ऋणात्मक

(4) खाद्य सहयोज्य

(i) प्राकृत जैतून के तेल

इन उत्पादों में कोई सहयोज्य अनुज्ञात नहीं है ।

(ii) परिष्कृत जैतून का तेल, जैतून का तेल, परिष्कृत जैतून-पामेस का तेल और जैतून-पामेस का तेल

अल्फा-टोकोफेरोल्स [डी-अल्फा टोकोफेरोल (आईएनएस 307ए)]; मिश्रित टोकोफेरोल सान्द्र [(आईएनएस 307बी); डीएल-अल्फा (आईएनएस 307सी)] पूर्वोक्त उत्पादों में अनुज्ञेय हैं जिससे परिष्करण प्रक्रिया में समाप्त हुए प्राकृतिक टोकोफेरोल को पुनः प्राप्त किया जा सके और अंतिम उत्पाद में अल्फा टोकोफेरोल का सान्द्र में 200 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अनिधक हो ।

(5) संदूषक :

भारी वस्तुएं- इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद निम्नलिखित की अधिकतम सीमा का अनुपालन करेंगे :-

अधिकतम अनुज्ञेय सान्द्रता

सीमा (पीबी) आर्सेनिक (एएस) 0.1 मि.ग्रा./कि.ग्रा.

0.1 मि.ग्रा./कि.ग्रा.

(6) लेबलीकरण : यह खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलीकरण) विनियमन, 2011 में अधिकथित लेबलीकरण से संबंधित उपबंधों का पालन करेंगे"।

के. चन्द्रमौली, मुख्य कार्यपालक अधिकारी [विज्ञापन–III/4/असाधरण/187–O/13]

पाद टिप्पण.-मूल विनियम अधिसूचना संख्यांक फा.सं. 2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा भारत के राजपत्र में प्रकाशित किए गए थे । और तत्पश्चात् निम्नलिखित द्वारा संशोधित किए गए :

- 1. फा. सं. 4 / 15015 / 30 / 2011, तारीख 7-6-2013.
- 2. फा. सं. पी. 15014/1/2011-पीएफए/एफएसएसएआई, तारीख 27-6-2013.

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(Food Safety and Standards Authority of India)

NOTIFICATION

New Delhi, the 12th July, 2013

F. No. 5/15015/30/2012.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards of India (Food Products Standards and Food Additives) (Amendment) Regulations, 2012, were published as required under sub- section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Food Safety and Standards Authority of India number F.No. 5/15015/30/2012 dated the 22nd November, 2012 in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, dated the 22nd November, 2012, 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 22nd November, 2012;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Central Government;

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:-

- 1. Short title and commencement. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2013.
- (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 regulation 2.2 relating to "Fats, oils and fat emulsions",- in sub- regulation 2.2.1, for clause 8 relating to olive oil, the following clause shall be substituted, namely:-

"8 (1) Description:

- (i) Olive oil is the oil obtained solely from the fruit of the olive tree (Olea europaea L.), to the exclusion of oils obtained using solvents or re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds and it shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.
- (ii) Virgin olive oils are the oils obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which have not undergone any treatment other than washing, decanting, centrifuging and filtration and it shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

(iii) Olive-pomace oil is the oil obtained by treating olive pomace with solvents or other physical treatments, to the exclusion of oils obtained by re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds and it shall be free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil.

(2) Essential composition and quality factors:

- (A)
- (i) **Refined olive oil:** Olive oil obtained from virgin olive oils by refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure and it has a free acidity(FFA), expressed as oleic acid, of not more than 0.3 grams per 100 grams.
- (ii) *Olive oil*: Oil consisting of a blend of refined olive oil and virgin olive oils suitable for human consumption and it has a free acidity(FFA), expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams.
- (iii) *Extra virgin olive oil*: Virgin olive oil with a free acidity (FFA), expressed as oleic acid, of not more than 0.8 grams per 100 grams.
- (iv) Virgin olive oil: Virgin olive oil with a free acidity (FFA), expressed as oleic acid, of not more than 2.0 grams per 100 grams.
- (v) *Ordinary virgin olive oil*: Virgin olive oil with a free acidity (FFA), expressed as oleic acid, of not more than 3.3 grams per 100 grams.
- (vi) Refined olive-pomace oil: Oil obtained from crude olive-pomace oil by refining methods which do not lead to alterations in the initial glyceridic structure and it has a free acidity (FFA), expressed as oleic acid, of not more than 0.3 grams per 100 grams.
- (vii) *Olive-pomace oil*: Oil consisting of a blend of refined olive-pomace oil and virgin olive oils and it has a free acidity (FFA), expressed as oleic acid, of not more than 1 gram per 100 grams.
 - (B). The aforesaid olive oils shall conform to characteristic given in, sub clause (3)

(3) Quality characteristics:

Parameters	Virgin olive oil, extra virgin olive oil and ordinary virgin olive oil	Refined olive oil	Olive oil	Refined olive- pomace oil	Olive-pomace oil
Moisture and volatile matter: (Max)	0.2 %	0.1 %	0.1 %	0.1 %	0.1 %
Insoluble impurities (Max)	0.1%	0.05 %	0.05 %	0.05 %	0.05 %
Trace Metals(Max)					
Iron (Fe)	3 mg/kg	3 mg/kg	3 mg/kg	3 mg/kg	3 mg/kg
Copper(Cu)	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg	0.1 mg/kg
Refractive Index at 20°C.	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4680- 1.4707	1.4680-1.4707
Saponification value (mg KOH/g oil)	184-196	184-196	184-196	182-193	182-193
lodine value(Wijs)	75-94	75-94	75-94	75-92	75-92

Unsaponifiable matter (Max)	15g/kg	15g/kg	15g/kg	30g/kg	30g/kg
Bellier Test (max.)	17	17	-	-	-
Semi-Siccative oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Olive pomace oil test	Negative	Negative	Negative	Positive	Positive
Cotton seed oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Teaseed oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Sesame seed oil test	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
Test for Argemone oil	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative

(4) Food additives:

(i) Virgin olive oils

No additives are permitted in these products.

(ii) Refined olive oil, olive oil, refined olive-pomace oil and olive-pomace oil

The addition of alpha-tocopherols [d-alpha tocopherol (INS 307a)]; mixed tocopherol concentrate [(INS 307b); dl-alpha-tocopherol (INS 307c)] to the above products is permitted to restore natural tocopherol lost in the refining process and the concentration of alpha-tocopherol in the final product shall not exceed 200 mg/kg.

(5) Contaminants:

Heavy metals- The products covered by the provisions of this standard shall comply with maximum limits as follows:-

Maximum permissible concentration

Lead (Pb) 0.1 mg/kg
Arsenic (As) 0.1 mg/kg

(6) Labelling: The provisions relating to labelling shall be as laid down under the Food Safety and Standards (Packaging and labelling) Regulation, 2011".

K. CHANDRAMOULI, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./187-O/13]

Foot Note. - The principal regulations were published in the Gazette of India. Vide notification number F.No: 2-15015/30/2010, dated 1st August, 2011 and subsequently amended as follows:-

- 1. F.No.4/15015/30/2011, dated 7th June, 2013.
- 2. F.No. P. 15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated 27th June, 2013.