



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)
PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 747]
No. 747]

नई दिल्ली, शुक्रवार, दिसम्बर 27, 2019/ पौष 6, 1941
NEW DELHI, FRIDAY, DECEMBER 27, 2019/ PAUSHA 6, 1941

कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय
(कृषि, सहकारिता और किसान कल्याण विभाग)
अधिसूचना

नई दिल्ली, 23 दिसम्बर, 2019

सा.का.नि. 958(अ).— मसाला श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2019 का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार द्वारा कृषि उपज (श्रेणीकरण एवं चिह्नांकन) अधिनियम 1937 (1937 का 1), 1986 तक संशोधित की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का विचार है, को उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके इस अधिसूचना से प्रभावित होने की संभावना है, निम्नलिखित प्रारूप को प्रकाशित किया जाता है और सूचित किया जाता है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से जिस तारीख को भारत के राजपत्र की प्रतियाँ जिसमें यह अधिसूचना अंतर्विष्ट है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा।

2. कोई भी व्यक्ति जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में कोई सुझाव देना चाहता है, वह अपना सुझाव ऊपर निर्दिष्ट अवधि के भीतर कृषि एवं विपणन सलाहकार, भारत सरकार, विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय, सी.जी.ओ. कॉम्प्लेक्स, एन.एच.-IV, फरीदाबाद (हरियाणा)-121001 को भेज सकता है, जो इन सुझावों को केन्द्रीय सरकार के पास विचारार्थ भेजेगा।

3. सभी आपत्तियों और सुझावों पर जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत किसी व्यक्ति से ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व प्राप्त होते हैं, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

प्रारूप नियम

- (1) इन नियमों का नाम मसाला श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2019 है।

(2) ये साबुत और पाउडर रूप में सफेद मिर्च पर लागू होंगे।

(3) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. मसाला श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2012 और 2018 (संशोधन), (जिसे इसके बाद उक्त नियम कहा जाएगा) के खण्ड (ओ), के बाद नियम 1 उप-नियम 2 में निम्नलिखित खण्ड अंतर्विष्ट किए जाएंगे, नामशः-

“(पी) सफेद मिर्च”।

3. उक्त नियमों के नियम 4 में “अनुसूची II से XL” के स्थान पर “अनुसूची II से XLII” शब्द और वर्ण प्रतिस्थापित किए जाएंगे।

4. उक्त नियमों के नियम 5 में “अनुसूची II से XL” के स्थान पर “अनुसूची II से XLII” शब्द और वर्ण प्रतिस्थापित किए जाएंगे।

5. उक्त नियमों की अनुसूची XL के बाद निम्नलिखित अनुसूचियां अंतर्विष्ट की जाएंगी, नामशः-

अनुसूची-XLI

(नियम 4 और 5 देखें)

सफेद मिर्च (साबुत) का श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता

1. सफेद मिर्च की प्राप्ति काली मिर्च बेरी (पाइपर नाइग्रम लिन्न) से की जाएगी, जिसका बाहरी छिलका उतार दिया गया हो। वाणिज्यिक सफेद मिर्च, विशेष तकनीकों जैसे कि भिगोना, भाप देना और छिलका उतारना आदि का प्रयोग करके तैयार की जाती है और मानव खपत के लिए संसाधित (प्रोसेस्ड) की जाती है।

2. सफेद मिर्च (साबुत) में :-

(क) विशिष्ट प्रकार का स्वाद और ज़ायका होगा ;

(ख) सामान आकृति, आकार और रंग की होगी ;

(ग) किसी विजातीय स्वाद गंध, बासीपन और किण्वन से मुक्त होगी ;

(घ) जीवित और मृत कीटों, कीटों के टुकड़ों, कुटकियों, कृदंत संदूषण और भुकड़ियों से मुक्त होगी ;

(ङ) किसी तरह के रंजक पदार्थ से मुक्त होगी ;

(च) अच्छी तरह से साफ की गई होगी; और

(छ) किसी तरह के खनिज तेल से मुक्त होगी।

(ii) **घरेलू व्यापार:-** यह एफ्लाटॉक्सिनस, भारी धातुओं, कीटनाशक दवाओं और नाशीजीवमारक दवाओं के अवशिष्टों, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले तत्वों, सूक्ष्मजीव संबंधी प्रतिबंधों की अपेक्षाओं अथवा घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषकों, विषैले पदार्थों और अवशिष्ट) विनियम 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक तथा खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 में विनिर्दिष्ट अनुसार अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं अथवा घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अंतर्गत अधिसूचित किसी अन्य विनियम का अनुपालन करेगी।

(iii) **निर्यात व्यापार:-** निर्यात के मामले में यह एफ्लाटॉक्सिन्स, भारी धातुओं, कीटनाशक दवाओं और नाशीजीव दवाओं के अवशिष्टों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले तत्वों, सूक्ष्मजीव संबंधी प्रतिबंधों की अपेक्षाओं अथवा कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन अथवा आयातक देशों द्वारा विनिर्दिष्ट खाद्य सुरक्षा संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करेगी।

3. सफेद मिर्च (साबुत) के श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

तालिका

श्रेणी अभिधान	विशेष गुण (भार के अनुसार प्रतिशत)								वाष्पशील तेल (शुष्कता आधार पर) (परिमाण/भार (न्यूनतम)	आभासी घनत्व (ग्राम/लीटर) (न्यूनतम)
	विजातीय पदार्थ (अधिकतम)	खंडित बैरीज (अधिकतम)	ब्लैक बैरीज (अधिकतम)	कीटों द्वारा क्षतिग्रस्त पदार्थ (अधिकतम)	नमी (अधिकतम)	कुल राख (शुष्कता के आधार पर) (अधिकतम)	अपरिवर्त न-शील ईथर की मात्रा (शुष्कता आधार पर (न्यूनतम)	पाइपराइन की मात्रा (शुष्कता आधार पर) (न्यूनतम)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष	0.2	0.5	1.0	शून्य	11.0	2.0	7.5	5.0	2.0	700
मानक	0.4	2.0	2.0	0.5	12.0	3.0	7.0	4.5	1.5	650
सामान्य	0.8	3.0	5.0	1.0	13.0	3.5	6.5	4.0	1.0	600

स्पष्टीकरण :- इस तालिका के प्रयोजनार्थ :-

(क) "विजातीय पदार्थों" का अभिप्राय: अकार्बनिक और कार्बनिक पदार्थों से हैं। अकार्बनिक पदार्थों में मिट्टी, कंकर, धूलकण, पत्थर, शीशा और धात्विक टुकड़े, मिट्टी के ढेले, चिकनी मिट्टी आदि शामिल होंगे। कार्बनिक पदार्थों में भूसी, तिनके, खरपतवार बीज के टुकड़े चोकर और अन्य अखाद्य अनाज शामिल होंगे।

(ख) "ब्लैक बैरीज" का अभिप्राय: ऐसी बैरीज से है जिनके ऊपर का छिलका उतारा न गया हो।

(ग) "कीटों से क्षतिग्रस्त पदार्थ" का आशय ऐसी उपज से है जिसे जीव/कीटनाशी द्वारा आंतरिक अथवा आंशिक रूप से छिद्रित और क्षतिग्रस्त किया गया हो।

टिप्पणी: वाष्पशील तेल की मात्रा का निर्धारण पिसाई के तुरंत बाद निर्धारित किया जाना चाहिए।

4. अन्य अपेक्षाएँ

(i) सफेद मिर्च (साबूत) की स्थिति ऐसी होगी कि वह -

(क) यातायात और रखरखाव की स्थिति का सामना कर सके।

(ख) जिसे अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक ढंग से पहुंचाया जा सके।

(ii) सफेद मिर्च को शुष्क, साफ-सुथरे स्थान पर और कमरे के सामान्य तापमान में भंडारित किया जाएगा।

अनुसूची-XLII

(नियम 4 और 5 देखें)

सफेद मिर्च (पाउडर) का श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता

1. सफेद मिर्च शुष्क और ठोस काली मिर्च बैरीज (पाइपर नाइग्रम लिन्न) को बिना छिलके के पीसकर प्राप्त की जाएगी। वाणिज्यिक सफेद मिर्च, को मानव खपत के लिए उपयुक्त रूप से शोधित अथवा संसाधित करके तैयार की जाती है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं :-

(i) सफेद मिर्च के पाउडर में :-

(क) विशिष्ट प्रकार का स्वाद और ज़ायका होगा ;

(ख) विजातीय पदार्थों जैसे कि कंकर-पत्थरों, धूल-कणों और मिट्टी आदि से मुक्त होगा ;

(ग) किसी तरह के विजातीय स्वाद, गंध और किण्वन से मुक्त होगा ;

(घ) जीवित और मृत कीटों, कीटों के टुकड़ों, कुटकियों, कृदंत संदूषण और भुकड़ियों से मुक्त होगी ;

(ड) किसी तरह के रंजक पदार्थ से मुक्त होगा और सामान रंग का होगा ;

(च) अच्छी तरह से साफ किया होगा; और

(छ) मुक्त प्रवाहक (फ्री फॉलिंग) होगा और ढेलों से मुक्त होगा ।

(ii) घरेलू व्यापार:- यह एफ्लाटॉक्सिन्स, भारी धातुओं, कीटनाशक दवाओं और नाशीजीवमारक दवाओं के अवशिष्टों, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले तत्वों, सूक्ष्मजीव संबंधी प्रतिबंधों की अपेक्षाओं अथवा घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषकों, विषैले पदार्थों और अवशिष्ट) विनियम 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक तथा खाद्य मिश्रण) विनियम, 2011 में विनिर्दिष्ट अनुसार अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं अथवा घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अंतर्गत अधिसूचित किसी अन्य विनियम का अनुपालन करेगी।

(iii) निर्यात व्यापार:- निर्यात के मामले में यह एफ्लाटॉक्सिन्स, भारी धातुओं, कीटनाशक दवाओं और नाशीजीव दवाओं के अवशिष्टों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले तत्वों, सूक्ष्मजीव संबंधी प्रतिबंधों की अपेक्षाओं अथवा कोडेक्स एलीमेंटेरियस कमीशन अथवा आयातक देशों द्वारा विनिर्दिष्ट खाद्य सुरक्षा संबंधी अपेक्षाओं को पूरा करेगी।

3. सफेद मिर्च (साबुत) के श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

तालिका

श्रेणी अभिधान	विशेष गुण (भार के अनुसार प्रतिशत)						वाष्पशील तेल (शुष्कता आधार पर) (परिमाण/भार)
	नमी की मात्रा (अधिकतम)	कुल राख (शुष्कता आधार पर) (अधिकतम)	तनु एचसीएल* में अघुलनशील अम्ल राख (शुष्कता आधार पर) (अधिकतम)	अपरिवर्तनशील ईथर की मात्रा (शुष्कता आधार पर) (न्यूनतम)	कूड फाइबर (शुष्कता आधार पर) (न्यूनतम)	पाइपराइन की मात्रा (शुष्कता आधार पर) (न्यूनतम)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
विशेष	11.0	2.5	0.20	7.5	4.5	5.0	1.0
मानक	12.0	3.0	0.30	7.0	6.0	4.5	0.8
सामान्य	13.0	3.5	0.30	6.5	6.5	4.0	0.7

*तनु हाइड्रो क्लोरिक अम्ल

टिप्पणी: वाष्पशील तेल की मात्रा का निर्धारण पिसाई के तुरंत बाद निर्धारित किया जाना चाहिए

4. अन्य अपेक्षाएँ

(i) सफेद मिर्च (पाउडर) की स्थिति ऐसी होगी कि वह –

(क) यातायात और रखरखाव की स्थिति का सामना कर सके ।

(ख) जिसे अपने गंतव्य स्थान पर संतोषजनक ढंग से पहुंचाया जा सके ।

(ii) सफेद मिर्च को शुष्क, साफ-सुथरे स्थान पर और कमरे के सामान्य तापमान में भंडारित किया जाएगा ।

[फा. सं. Q-11047/04/2018-std]

प्रसांत कुमार स्वाई, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF AGRICULTURE AND FARMERS WELFARE**(Department of Agriculture, Co-operation and Farmers Welfare)****NOTIFICATION**

New Delhi, 23th December, 2019

G.S.R. 958(E).—The following draft of the Spices Grading and Marking (Amendment) rules, 2019 which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) as amended up to 1986 is hereby published as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty-five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification are made available to the public.

2. Any person desirous of making any suggestion in respect of the said draft rules, may forward the same, within the period specified above, to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH - IV, Faridabad (Haryana) 121001, who shall forward the same to the Central Government for consideration.

3. All objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified will be taken into consideration by the Central Government.

DRAFT RULES

1. (1) These rules may be called the Spices Grading and Marking (amendment) Rules, **2019**.
(2) They shall apply to white pepper whole and powdered.
(3) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. In the Spices Grading and Marking Rules, 2012 and 2018 (amendment), (herein after referred to as the said rules), in rules 1 in sub rule (2), after clause (O), the following clauses shall be inserted, namely:-
“(p) White pepper”;
3. In rule 4, of the said rules, for the words and letters “Schedule II to XL” , the words and letters “Schedule II to XLII” shall be substituted;
4. In rule-5 of the said rules, for the words and letters “Schedule II to XL” the words and letters “Schedule II to XLII” shall be substituted;
5. After schedule XL, to the said rules, the following Schedules shall be inserted, namely:-

Schedule –XLI

(See rule 4 and 5)

Grade designation and quality of White Pepper (Whole)

1. White pepper shall be obtained from berry of black pepper (*Piper nigrum* Linn.), from which the outer pericarp has been removed. White pepper of commerce is prepared either from freshly harvested berries or dried black pepper using special techniques such as retting, steaming and decortications suitably treated or processed for human consumption.
2. Minimum Requirements:
 - (i) White pepper (whole) shall.-
 - (a) have characteristic taste and flavour;
 - (b) have uniform shape, size and colour;
 - (c) be free from any foreign taste, odour, mustiness and evidence of fermentation;

- (d) be free from living insects, dead insects, insect fragments, mites, rodent contamination and mould growth;
 - (e) be free from any added colouring matter ;
 - (f) be properly cleaned; and
 - (g) free from any type of mineral oil ;
- (ii) Domestic Trade: - It shall comply with restrictions in regard to aflatoxins, heavy metals, insecticides and pesticide residues, crop contaminants, naturally occurring toxic substances, microbial requirement or other food safety requirements as specified in the Food Safety and Standards (contaminants, toxins and residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 or any other regulation notified under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) for domestic trade.
- (iii) Export Trade: - It shall comply with restrictions in regard to aflatoxins, heavy metals, insecticides and pesticide residues, naturally occurring toxic substances, microbial requirement or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or importing Countries requirements for export trade.

3. Criteria for Grade designations of White Pepper (Whole)

TABLE

Grade Designation	Special Characteristics(percent by mass)								Volatile oil (on dry basis) (volume/weight) (Minimum)	Bulk Density (gram/liter) (Minimum)
	Extraneous matter (Maximum)	Broken berries (Maximum)	Black berries (Maximum)	Insect damaged matter (Maximum)	Moisture (Maximum)	Total ash (on dry basis) (Maximum)	Non-volatile ether extract (on dry basis) (Minimum)	Piperine content (on dry basis) (Minimum)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	0.2	0.5	1.0	Absent	11.0	2.0	7.5	5.0	2.0	700
Standard	0.4	2.0	2.0	0.5	12.0	3.0	7.0	4.5	1.5	650
General	0.8	3.0	5.0	1.0	13.0	3.5	6.5	4.0	1.0	600

Explanations.- For the purpose of this TABLE

- (a) “Extraneous matter” means includes inorganic and organic matter. The inorganic matter shall include sand, gravel, dirt, pebbles, stones, glass and metallic pieces, lumps of earth, clay and mud. Organic matter shall include husk, chaff, straw, weed seeds, fragments, bran and other inedible grains.
- (b) “Black berries” means berry that outer pericarp have not removed effectively.
- (c) “Insect damaged matter” means the produce internally or partially bored or internally damaged by pest/insect.

Note: Volatile oil content should be determined immediately after grinding.

4. Other requirements.—

- (i) The condition of the white pepper (whole) shall be such so as to enable it to.-
 - (a) Withstand transport and handling;
 - (b) arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) White pepper whole shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.

Schedule –XLII

(See rule 4 and 5)

Grade designation and quality of White pepper (powder)

1. White pepper (powder) shall be obtained by grinding dried sound berries of black pepper *Piper nigrum* Linn. without the outer pericarp. White pepper of commerce is prepared suitably treated or processed for human consumption.
2. Minimum Requirements:
 - (i) White pepper powder shall.-
 - (a) have pleasant taste and flavour;
 - (b) be free from extraneous matter such as stones, dirt, clay etc.
 - (c) be free from any foreign taste, odour and evidence of fermentation;
 - (d) be free from living insects, dead insects, insect fragments, mites, rodent contamination and mould growth;
 - (e) be free from any added colouring matter and have uniform colour;
 - (f) be properly cleaned; and
 - (g) be free falling and no lumps.
 - (ii) Domestic Trade: - It shall comply with restrictions in regard to aflatoxins, heavy metals, insecticides and pesticide residues, crop contaminants, naturally occurring toxic substances, microbial requirement or other food safety requirements as specified in the Food Safety and Standards (contaminants, toxins and residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 or any other Regulation notified under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) for domestic trade.
 - (iii) Export Trade: - It shall comply with restrictions in regard to aflatoxins, heavy metals, insecticides and pesticide residues, naturally occurring toxic substances, Microbial requirement or other food safety requirements as specified by the Codex Alimentarius Commission or importing Countries requirements for export trade.
3. Criteria of grade designations of White pepper (powder)

TABLE

Grade Designation	Special Characteristics(percent by mass)						Volatile oil (on dry basis) (volume/weight) (Minimum)
	Moisture content (Maximum)	Total ash (on dry basis) (Maximum)	Acid insoluble Ash in dil. HCl*, (on dry basis) (Maximum)	Non-volatile ether extract, (on dry basis) (Minimum)	Crude fiber (On dry basis) (Maximum)	Piperine content (on dry basis) (Minimum)	
(1)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
Special	11.0	2.5	0.20	7.5	4.5	5.0	1.0
Standard	12.0	3.0	0.30	7.0	6.0	4.5	0.8
General	13.0	3.5	0.30	6.5	6.5	4.0	0.7

* dil. HCl: Dilute Hydro Chloric Acid

Note: Volatile oil content should be determined immediately after grinding.

4. Other requirements:—

- (i) The condition of the White pepper (powder) shall be such so as to enable it to-
 - a. withstand transport and handling;
 - b. arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) White Pepper powder shall be stored in dry and hygienic place at normal room temperature.

[F. No. Q-11047/04/2018-std]

PRASANTA KUMAR SWAIN, Jt. Secy.