रजिस्ट्री सं. डी.एल.- 33004/99 REGD. No. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

सी.जी.-एच.आर.-अ.-25022023-243926
CG-HR-E-25022023-243926

असाधारण
EXTRAORDINARY

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

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 108] नई दिल्ली, शुक्रवार, फरवरी 24, 2023/फाल्गुन 5, 1944
No. 108] NEW DELHI, FRIDAY, FEBRUARY 24, 2023/PHALGUNA 5, 1944

कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय

(कृषि एवं किसान कल्याण विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 24 फरवरी, 2023

सा.का.नि. 132(अ).—बहु-स्रोत खाद्य तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2023 जिनको केंद्रीय सरकार 1986 तक यथासंशोधित कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 और धारा 5(ख) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए तथा मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1991 के मूल नियम और मिश्रित खाद्य वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 1992 एवं 2002 की उन बातों के सिवाय अधिक्रमण करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया हो, बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र की प्रतियाँ जिसमें यह अधिसूचना निहित है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा।

2. सभी आपत्तियों अथवा 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।

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

प्रारूप नियम

1. संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारंभ- (1) इन नियमों का नाम बहु-स्रोत खाद्य तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2023 है।

(2) ये नियम किन्हीं दो अनुमत खाद्य वनस्पति तेलों के मिश्रण द्वारा तैयार किए गए बहु-स्रोत खाद्य तेलों पर लागू होंगे ।

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

2.(**1) परिभाषाएं**:- इन नियमों में जब तक संदर्भ में अन्यथा अपेक्षित न हो-

(क) ''कृषि विपणन सलाहकार'' से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है;

(ख) ''प्राधिकृत पैकर'' से ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत है जिसे इन नियमों और साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के अधीन विहित श्रेणी मानकों और प्रक्रिया के अनुसार बहु-स्रोत खाद्य तेलों का श्रेणीकरण और चिह्नांकन करने के लिए प्राधिकार प्रमाण-पत्र अनुदत्त किया गया हो;

(ग) ''प्राधिकार प्रमाण पत्र'' से साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के उपबंधों के अधीन जारी प्रमाण पत्र अभिप्रेत है, जो किसी व्यक्ति या व्यक्तियों के निकाय को श्रेणी अभिधान चिह्न द्वारा बहु-स्रोत खाद्य वनस्पति तेलों के श्रेणीकरण और चिह्नांकन का प्राधिकार देता है;

(घ) “साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम” से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम 1937 (1937 का 1) की धारा 3 के अधीन बनाए गए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 अभिप्रेत है;

(ङ) “श्रेणी अभिधान चिह्न” से नियम 3 में निर्दिष्ट “एगमार्क प्रतीक चिह्न” अभिप्रेत है;

(च) “विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएँ) नियम” से विधिक माप विज्ञान अधिनियम, 2009 (2010 का 1) के अंतर्गत बनाए गए विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएँ) नियम, 2011 अभिप्रेत है, और

(छ) “अनुसूची” से इन नियमों के साथ संलग्न अनुसूची अभिप्रेत है।

(2) इन नियमों में प्रयुक्त शब्द और पद, जो परिभाषित नहीं हैं लेकिन जिन्हें कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 और साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 में परिभाषित किया गया है, के वही अर्थ होंगे जो उक्त अधिनियम अथवा नियम में हैं;

3. श्रेणी अभिधान चिह्न :- श्रेणी अभिधान चिह्न में “एगमार्क प्रतीक चिह्न” का डिज़ाइन होगा जो अनुसूची-I में निर्धारित डिजाइन के सदृश्य होगा जिसमें प्राधिकार प्रमाण-पत्र संख्यांक, शब्द ‘एगमार्क’, वस्तु का नाम और श्रेणी शामिल होंगे बशर्ते टिन की पैकिंग पर एगमार्क प्रतीक वाली कागज की पर्ची के प्रयोग की अनुमति केवल ऐसे प्राधिकृत पैकरों को दी जाएगी जिन्हें कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अथवा इस संबंध में अधिकृत अधिकारी द्वारा अथवा विनिर्दिष्ट के अनुसार समय-समय पर ऐसा करने की अनुमति प्रदान की गई हो।

4. श्रेणी अभिधान :- बहु-स्रोत खाद्य तेल की गुणवत्ता उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान अनुसूची-II में विनिर्दिष्ट मापदंड के अनुसार होंगे।

5. **गुणवत्ता** :- इन नियमों के प्रयोजनार्थ, बहु-स्रोत खाद्य तेल की गुणवत्ता अनुसूची-II में विनिर्दिष्ट के अनुसार होगी।

6. **पैकिंग करने की विधि**: (1) बहु-स्रोत खाद्य तेलों को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियम, 2018 और विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएँ) नियम, 2011 के प्रावधानों के अनुसार उचित पैकेजिंग सामग्री में पैक किया जाएगा।

(2) समान लॉट अथवा बैच और ग्रेड के छोटे पैक आकारों की श्रेणीकृत सामग्री की पैकिंग एक मास्टर कंटेनर में की जाएगी और उस पर श्रेणी अभिधान चिह्न सहित पूरा ब्यौरा अंकित किया जाएगा।

(3) प्रत्येक पैकेज में समान प्रकार का और समान श्रेणी अभिधान का बहु-स्रोत खाद्य तेल होगा ।

(4) प्रत्येक पैकेज को उचित और सुरक्षित रूप से बंद और मुहरबंद किया जाएगा, ताकि उसकी सामग्री बाहर न फैल सके तथा उस पर सक्षम प्राधिकारी द्वारा जारी प्रतीक नंबर अंकित किए जाएंगे।

7.चिह्नांकन की विधि : (1) श्रेणी अभिधान चिह्न प्रत्येक पैकेज पर कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम,1988 के नियम 11 के अनुसार अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से चिपकाया या मुद्रित किया जाएगा। खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम,

2020 के प्रावधानों के अनुसार पैकेजिंग पर समुचित रूप से बहु-स्रोत खाद्य तेल अंकित किया जाएगा। बहु-स्रोत खाद्य तेलों की पैकेजिंग पर समुचित तरीके से निम्नलिखित विवरण प्रदर्शित किए जाने हैं-

(क) वनस्पति खाद्य तेलों के मिश्रण वाले प्रत्येक पैकेज पर पैक के ऊपर उसके ब्रांड नाम/ट्रेड नाम के ठीक नीचे निम्नलिखित लेबल घोषणा अंकित की जाएगी:-

बहु-स्रोत खाद्य तेल
(खाद्य वनस्पति तेल का नाम और स्वरूप*) ……………………..भार द्वारा %
(खाद्य वनस्पति तेल का नाम और स्वरूप*) ……………………..भार द्वारा %

(*अर्थात परिष्कृत अथवा कच्चा स्वरूप)

(ख) एक लीटर से कम पैक आकार के लिए, लेबल घोषणा "बहु-स्रोत खाद्य तेल" के फोंट का आकार 3 मि.मी. से कम नहीं होगा तथा घोषणा विवरण की लम्बाई न्यूनतम 35 मि.मी. होगी और लेबल घोषणा "खाद्य तेल का नाम और स्वरूप ....भार द्वारा %" के लिए फोंट का आकार 2 मि.मी. से कम नहीं होगा।

(ग) एक लीटर से अधिक किन्तु पांच लीटर से कम पैक आकार के लिए, लेबल घोषणा "बहु-स्रोत खाद्य तेल" के फोंट का आकार 4 मि.मी. से कम नहीं होगा तथा घोषणा विवरण की लम्बाई न्यूनतम 45 मि.मी. होगी और लेबल घोषणा "खाद्य तेल का नाम और स्वरूप ....भार द्वारा %" के लिए फोंट का आकार 2.5 मि.मी. से कम नहीं होगा।

(घ) पांच लीटर से अधिक पैक आकार के लिए, लेबल घोषणा "बहु-स्रोत खाद्य तेल" के फोंट का आकार 10 मि.मी. से कम नहीं होगा और लेबल घोषणा "खाद्य तेल का नाम और स्वरूप ....भार द्वारा %" के लिए फोंट का आकार 3 मि.मी. से कम नहीं होगा।

(ङ) बहु-स्रोत खाद्य तेलों की बिक्री खुले रूप में नहीं की जाएगी । इसकी बिक्री सील किए गए पैकेजों, जिनका वजन 15 लीटर/किलोग्राम से अधिक नहीं होगा, में की जाएगी । बहु-स्रोत खाद्य तेल का कंटेनर टेंपर प्रूफ होगा ।

(च) फ्रंट/सेंट्रल पैनल पर उत्पाद के नाम के साथ मोटे अक्षरों में निम्नलिखित घोषणा भी अंकित की जाएगी, -

'खुले रूप में बिक्री के लिए नहीं'

(छ) इसकी बिक्री मिश्रण में प्रयुक्त रिफाइंड तेलों के सामान्य अथवा जेनरिक नाम से भी नहीं की जाएगी, बल्कि इसकी बिक्री "बहु-स्रोत खाद्य तेल" अथवा इसके लिए समय-समय पर खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम(एफ एस एस आर) में उल्लिखित किसी अन्य नाम से की जाएगी ।

(ज) बहु-स्रोत खाद्य तेल के पैकेजिंग लेबल पर "अति-परिष्कृत", "अतिरिक्त-परिष्कृत", "सूक्ष्म- परिष्कृत", "डबल-परिष्कृत", "अल्ट्रा-परिष्कृत" जैसी किसी अतिरंजित अभिव्यक्ति का उपयोग नहीं किया जाएगा।

(2) श्रेणी अभिधान चिह्न के अतिरिक्त प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित विवरण स्पष्ट रूप से और अमिट रूप से अंकित किया जाएगा:-

(क) वस्तु का नाम;

(ख) श्रेणी;

(ग) किस्म या ट्रेड नाम (वैकल्पिक);

(घ) लॉट/बैच संख्या;

(ङ) पैकिंग की तारीख;

(च) शुद्ध भार;

(छ) प्राधिकृत पैकर का नाम और पता;

(ज) अधिकतम खुदरा मूल्य (सभी करों सहित);

(झ) पैकिंग/निर्माण की तारीख से............माह.............वर्ष से पूर्व उपयोग हेतु सर्वोत्तम;

(ञ) विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम, 2011 या खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियम, 2018 अथवा खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के तहत निर्दिष्ट अथवा तत्समय लागू किसी

अन्य कानून के तहत जारी अधिसूचना अथवा इस अधिनियम के प्रावधानों के तहत जारी किन्हीं अनुदेशों के तहत निर्दिष्ट कोई अन्य विवरण, बशर्ते कि पैकेजों पर अंकन के लिए सही गुणवत्ता की स्याही का उपयोग किया जाएगा।

(3) प्राधिकृत पैकर कृषि विपणन सलाहकार अथवा उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी का पूर्व अनुमोदन प्राप्त करने के पश्चात साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के नियम 11 के अंतर्गत श्रेणीकृत पैकेजों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिह्न या व्यापार ब्रांड चिह्नांकित कर सकता है, परंतु वह इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों पर लगाए गए श्रेणी अभिधान चिह्न द्वारा उपदर्शित गुणवत्ता से भिन्न गुणवत्ता उपदर्शित नहीं करेगा।

8.प्राधिकार प्रमाण पत्र की विशेष शर्तें: (1) साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के नियम 3 के उप-नियम (8) में विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त प्रत्येक प्राधिकृत पैकर इस नियम में निर्दिष्ट सभी शर्तों का पालन करेगा ।

(2) प्राधिकृत पैकर के पास घटक वनस्पति खाद्य तेलों के निष्कर्षण और परिष्करण के लिए या तो अपनी मशीनरी और उपकरण होंगे या उसके पास निर्धारित गुणवत्ता के प्राधिकृत रिफाइनरियों से खरीदे गए खाद्य वनस्पति तेलों के मिश्रण एवं भंडारण की उपयुक्त व्यवस्था होगी।

(3) प्राधिकृत पैकर मिश्रण-पूर्व और मिश्रण-पश्चात वनस्पति तेलों की गुणवत्ता की जांच करने के लिए अपने परिसर पर स्वयं की सुसज्जित तेल प्रयोगशाला स्थापित करेगा। मिश्रण के लिए प्रयुक्त किए जाने वाले घटक तेलों और बहु-स्रोत खाद्य तेलों की गुणवत्ता की जांच करने के लिए इस प्रयोगशाला का प्रबंधन कृषि विपणन सलाहकार अथवा साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के नियम 9 के अंतर्गत उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित योग्य रसायनज्ञ द्वारा किया जाएगा।

(4) प्राधिकृत पैकर द्वारा इन नियमों के अंतर्गत बहु-स्रोत खाद्य तेल का श्रेणीकरण और चिह्नांकन करने के लिए अनुमोदित किए गए रसायनज्ञ को सभी तरह की आवश्यक सुविधाएं और सहायता दी जाएंगी ।

(5) प्राधिकृत पैकर द्वारा मिश्रण तैयार करने के लिए प्रयोग किए गए अलग-अलग तरह के घटक तेलों की मात्रा एवं मिश्रण के उत्पादन की मात्रा और उनकी विश्लेषणात्मक रिपोर्टों का उचित रिकॉर्ड रखा जाएगा और इसे एक निर्धारित प्रोफॉर्मा में आवधिक आधार पर विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय को विनिर्दिष्ट अनुसार प्रस्तुत किया जाएगा ।

(6) खाद्य तेलों की प्रोसेसिंग, मिश्रण और पैकिंग के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले प्राधिकृत पैकर के परिसरों को समुचित संवातन और प्रकाश सहित स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छता की दशा में रखा जाएगा और इन कार्यों में लगे हुए कार्मिकों का अच्छा स्वास्थ्य होगा और वे किसी संचारी, संसर्गी या संक्रामक रोग से मुक्त होंगे।

(7) प्राधिकृत पैकर के परिसर में पक्के फर्श सहित पर्याप्त भंडारण सुविधाएं होंगी, फर्श में दरारें नहीं होंगी और वह नमी, किसी तरह के कृंतकों और कीटों के उत्पीड़न से मुक्त होगा ।

(8) प्राधिकृत पैकर और अनुमोदित रसायनज्ञ द्वारा परीक्षण, श्रेणीकरण, पैकिंग, चिह्नांकन, सीलिंग और अभिलेखों के अनुरक्षण से संबंधित ऐसे सभी अनुदेशों का पालन किया जाएगा जो अधिनियम के प्रावधानों के अंतर्गत समय-समय पर जारी किए गए हों ।

अनुसूची ।

(नियम 3 देखें)

(एगमार्क प्रतीक चिह्न का डिजाइन)

वस्तु का नाम.....................

श्रेणी.......................................

अनुसूची II

(नियम 4 और 5 देखें)

बहु-स्रोत खाद्य तेल का श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता:

1. बहु-स्रोत खाद्य तेल किन्हीं दो अनुमत खाद्य वनस्पति तेलों (सरसों के तेल को छोड़कर) का सम्मिश्रण होगा, जहां मिश्रण में प्रयोग किए गए किसी भी खाद्य वनस्पति तेल का अनुपात वजन के अनुसार 20 प्रतिशत से कम नहीं होगा और मिश्रण में प्रयोग किए गए अलग घटक तेल की गुणवत्ता ऐसी होगी जो एगमार्क अथवा खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम में निर्धारित प्राकृतिक विशेषताओं और गुणवत्ता के अनुरूप होगी।

2. **न्यूनतम अपेक्षाएं :** (1) बहु-स्रोत खाद्य तेल -

    (क) साफ होगा;

    (ख) बासीपन, दुर्गंध, गंदगी, निलंबित अथवा अघुलनशील पदार्थ अथवा अन्य किसी विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा;

    (ग) पृथक्कृत जल; तलछट जमाव, योजित रंजक पदार्थ और किसी भी तरह के अन्य गंधयुक्त पदार्थ से मुक्त होगा;

    (घ) खनिज तेल, आर्जीमोन तेल, अरंडी का तेल, नीम का तेल, करंज का तेल, कुसुम का तेल अथवा किसी अन्य पशु वसा और अखाद्य तेल अथवा वसा, हाइड्रोसायनिक एसिड और ट्राइक्रिसाइल फास्फेट से मुक्त होगा;

    (ङ) सिंथेटिक तेल से मुक्त होगा।

(2) खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य पदार्थों का फोर्टिफिकेशन) विनियम, 2018 में निर्धारित पोषक तत्त्वों के स्तर के अनुसार बहु-स्रोत खाद्य तेलों को सूक्ष्मपोषक तत्व विटामिन ए और विटामिन डी के साथ समृद्ध (फोर्टिफाइड) किया जा सकता है।

(3) बहु-स्रोत खाद्य तेल में खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों के अंतर्गत यथा विनिर्दिष्ट संकेंद्रण में अनुमेय एंटी-ओक्सीडेंट्स और खाद्य योजक हो सकते हैं।

(4) बहु-स्रोत खाद्य तेलों के लिए प्रयुक्त परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेलों को, यदि विलायक निष्कर्षण के जरिए उत्पादित किया जाता है तो इसे मानव खपत के लिए आपूर्ति करने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और यह खाद्य सुरक्षा और मानक विनियमों के अंतर्गत यथा वर्णित मानकों के अनुरूप होगा तथा हेक्सेन सीमा 5 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।

(5) घरेलू व्यापारः- घरेलू व्यापार के मामले में यह धातु संदूषक, कीटनाशक अवशेष, सूक्ष्मजीव अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले विषैले पदार्थों के अवशिष्ट स्तर से संबंधित प्रतिबंधों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं अथवा घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अधीन अधिसूचित किसी भी अन्य विनियम का अनुपालन करेगा।

(6) निर्यात के मामले में यह कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग द्वारा निर्धारित भारी धातुओं और कीटनाशकों की अवशिष्ट सीमाओं तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंडों अथवा आयातकर्ता देश की अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा।

3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड:

तालिका

श्रेणी अभिधान	विवरण	गुणवत्ता पैरामीटर				मिश्रणों में तृतीय तेल का प्रावधान	सैचुरैटिड फैटी एसिड
		नमी और परिवर्तनशील पदार्थ, वजन द्वारा प्रतिशत (से अधिक नहीं)	अम्ल मान (से अधिक नहीं)	फ्लैश प्वांइट (पेंसकी मार्टिन क्लोज्डकप मैथड)	असाबुनिकरण पदार्थ, वजन द्वारा प्रतिशत		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
परिष्कृत तेल मिश्रण ए	यह मिश्रण राइस ब्रान तेल को छोड़कर किन्हीं दो अनुमत परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेलों का सम्मिश्रण होगा।	0.2	0.6	250°C से कम नहीं	1.5 से अधिक नहीं	1:5 से 1:10 की सीमा में ओमेगा 3 और ओमेगा 6 का आदर्श अनुपात हो सकता है। यदि दावा किया जाता है, तो तीसरा तेल अर्थात् चिया तेल और/या अलसी /अलसी के बीज का तेल, कुल तेल का 5% तक मिलाया जा सकता है।	33% से अधिक सैचुरैटिड फैटी एसिड नहीं होना चाहिए।
परिष्कृत तेल मिश्रण बी	यह मिश्रण परिष्कृत राइस ब्रान तेल सहित किसी एक अनुमत परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल का सम्मिश्रण होगा।	0.2	0.6	250°C से कम नहीं	रासायनिक रूप से परिष्कृत राइस ब्रान तेल के साथ मिश्रित : 3.0 से अधिक नहीं भौतिक रूप से परिष्कृत राइस ब्रान तेल के साथ मिश्रित : 4.0 से अधिक नहीं हो ; बशर्ते राइस ब्रान तेल के साथ 20 प्रतिशत के स्तर पर ओरिजानोल की मात्रा कम से कम 0.20 प्रतिशत हो (वजन के अनुसार), और मिश्रण में राइस ब्रान तेल की मात्रा में प्रत्येक 5 प्रतिशत की वृद्धि के साथ 0.05 प्रतिशत की वृद्धि हो।		
कच्चे एवं परिष्कृत तेल मिश्रण ए	यह मिश्रण राइस ब्रान तेल को छोड़कर किसी भी अनुमत परिष्कृत खाद्य वनस्पति तेल के साथ किसी एक अनुमत कच्चे खाद्य वनस्पति तेल का सम्मिश्रण होगा।	0.2	5.0	250°C से कम नहीं	1.5 से अधिक नहीं	1:5 से 1:10 की सीमा में ओमेगा 3 और ओमेगा 6 का आदर्श अनुपात हो सकता है। यदि दावा किया जाता है, तो तीसरा तेल अर्थात् चिया तेल और/या अलसी /अलसी के बीज का तेल, कुल तेल का 5% तक मिलाया जा सकता है।	33% से अधिक सैचुरैटिड फैटी एसिड नहीं होना चाहिए।
कच्चे एवं परिष्कृत तेल मिश्रण बी	यह मिश्रण परिष्कृत राइस ब्रान तेल सहित किसी एक अनुमत	0.2	5.0	250°C से कम नहीं	रासायनिक रूप से परिष्कृत राइस ब्रान तेल के साथ मिश्रित : 3.0 से अधिक नहीं		

	कच्चे खाद्य वनस्पति तेल का सम्मिश्रण होगा।				 भौतिक रूप से परिष्कृत राइस ब्रान तेल के साथ मिश्रित : 4.0 से अधिक नहीं हो ; बशर्ते राइस ब्रान तेल के साथ 20 प्रतिशत के स्तर पर ओरिजानोल की मात्रा कम से कम 0.20 प्रतिशत हो (वजन के अनुसार), और मिश्रण में राइस ब्रान तेल की मात्रा में प्रत्येक 5 प्रतिशत की वृद्धि के साथ 0.05 प्रतिशत की वृद्धि हो।		
कच्चे तेल मिश्रण ए	यह मिश्रण राइस ब्रान तेल को छोड़कर किन्हीं दो अनुमत कच्चे खाद्य वनस्पति तेलों का सम्मिश्रण होगा।	0.2	6.0	250°C से कम नहीं	1.5 से अधिक नहीं	1:5 से 1:10 की सीमा में ओमेगा 3 और ओमेगा 6 का आदर्श अनुपात हो सकता है। यदि दावा किया जाता है, तो तीसरा तेल अर्थात् चिया तेल और/या अलसी /अलसी के बीज का तेल, कुल तेल का 5% तक मिलाया जा सकता है।	33% से अधिक सैचुरैटिड फैटी एसिड नहीं होना चाहिए।

4. अतिरिक्त अपेक्षाएं- (i) बहु-स्रोत खाद्य तेल की पैकिंग ऐसी होगी कि वह –

(क) यातायात और हैंडलिंग की स्थिति का सामना कर सके;

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

(ii) बहु-स्रोत खाद्य तेल का भंडारण ठंडे और शुष्क स्थान पर किया जाएगा तथा साथ ही इसे उचित स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद स्थिति में रखा जाएगा। .

[फा. नं.-क्यू-11047/07/एमएसईओ/2022-मानक]

डॉ. एन. विजय लक्ष्मी, संयुक्त सचिव (विपणन)

टिप्पण : मूल नियम भारत के राजपत्र के भाग-II, खंड 3, उपखंड (i) में दिनांक 29 अक्तूबर,1991 को सा.का.नि. सं. 657(अ) के तहत प्रकाशित किए गए थे एवं विगत में दिनांक 20 अप्रैल,1992 को सा.का.नि. सं. 422(अ) द्वारा संशोधित किए गए थे।

MINISTRY OF AGRICULTURE AND FARMERS WELFARE

(Department of Agriculture and Farmers Welfare)

NOTIFICATION

New Delhi, the 24th February, 2023

G.S.R. 132(E).—The following draft of the Multi-Source Edible Oils Grading and Marking Rules, 2023, which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 and section 5(B) of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) as amended upto 1986, and in supersession of the principal rule of Blended Edible Vegetable oils Grading and Marking Rules, 1991 and Blended Edible Vegetable oils Grading and Marking (amendment) Rules 1992 & 2002; except as respects things done or omitted to be done before such supersession 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. 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.

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.

1. Short title, application and commencement.- (1) These rules shall be called the Multi-Source Edible Oils (MSEO) Grading and Marking Rules, 2023.

(2) They shall apply to Multi-Source Edible Oils prepared by blending of any two permitted edible vegetable oils.

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

2. Definitions. - (1) In these rules, unless the context otherwise requires,-

(a) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;

(b) "authorised packer" means a person or a body of persons who has been granted a certificate of authorization to grade and mark Multi-Source Edible Oil in accordance with the grade standards and procedure provided under these rules and the General Grading and Marking Rules, 1988;

(c) "Certificate of Authorisation" means a certificate issued under the provisions of the General Grading and Marking Rules, 1988 authorising a person or a body of persons to grade and mark Multi Source Edible Oils with the Grade Designation Mark;

(d) "General Grading and Marking Rules" means the General Grading and Marking Rules, 1988 made under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937);

(e) "Grade Designation Mark" means ‘’AGMARK Insignia’’ referred to in rule 3;

(f) “Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules" means the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011, made under the Legal Metrology Act, 2009 (1 of 2010); and

(g) "Schedule" means a Schedule appended to these rules.

(2) Words and expressions used in these rules and not defined but defined in the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 and General Grading and Marking Rules, 1988 shall have the same meanings as are assigned to them under the said Act or rules.

3. Grade designation mark.-The grade designation mark shall consist of the design of "AGMARK Insignia" as set out in Schedule-I, incorporating the certificate of authorisation number, the word "AGMARK", name of the commodity and its grade provided that the use of Agmark Replica paper slip shall be allowed only for tin packing for such authorised packers who have been granted the permission by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised in this regard or as may be specified from time to time.

4. Grade designations.- The grade designations to indicate the quality of Multi-Source Edible Oils including the criteria for grade designation shall be as set out in Schedule-II.

5. Quality.- For the purposes of these rules, the quality of Multi-Source Edible Oils shall be as provided in Schedule-II.

6. Method of packing. -(1) Multi-Source Edible Oils shall be packed in suitable packaging material in accordance with the provisions of the Food Safety and Standards (Packaging) Regulations, 2018 and Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011.

(2) The graded material of small pack sizes of the same lot or batch and grade may be packed in a master container with complete details thereon along with the Grade Designation Mark.

(3) Each package shall contain Multi-Source Edible Oil of the same type and of the same grade designation.

(4) Each package shall be properly and securely closed and sealed so as to disallow spilling and marked with replica numbers issued by the competent authority.

7. Method of Marking.- (1) The Grade Designation Mark shall be securely affixed to or printed on each package in the manner approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him under rule 11 of the General Grading and Marking Rules, 1988. Multi-Source Edible Oils shall be marked suitably on packaging in accordance with the provisions of the Food Safety and Standards (Labeling and Display) Regulations, 2020. The following particulars are to be displayed in proper manner on packaging of Multi-Source Edible Oils.

(a) Every package containing an admixture of vegetable edible oils shall carry the following label declaration immediately below its brand name/trade name on front of pack, namely:-

Multi-Source Edible Oil (Name & nature* of edible vegetable oil) ……………………..% by weight (Name & nature* of edible vegetable oil)………………………% by weight

(*i.e. Refined or Raw form)

(b) For pack size less than one litre, the font size of the label declaration “MULTI-SOURCE EDIBLE OIL”, shall not be less than 3 mm with the length of declaration statement as 35 mm minimum and for label declaration “Name and Nature of edible oil.....per cent. by weight”, font size shall not be less than 2 mm.

(c) For pack size one litre to below 5 litre, the font size of the label declaration “MULTI-SOURCE EDIBLE OIL” shall not be less than 4 mm with the length of declaration statement as 45 mm minimum and for label declaration “Name and Nature of edible oil......per cent. by weight” font size shall not be less than 2.5 mm.

(d) For pack size five litre and above, the font size of the label declaration “MULTI-SOURCE EDIBLE OIL” shall not be less than 10 mm and for label declaration “Name and Nature of edible oil......per cent. By weight” font size shall not be less than 3 mm.

(e) The Multi-Source Edible Oil shall not be sold in loose form. It shall be sold in sealed package weighing not more than 15 liter/Kg. The container having Multi Source Edible Oil shall be tamper proof.

(f) There shall also be the following declaration in bold capital letters along with the name of product on front/central panel:-

“NOT TO BE SOLD LOOSE”.

(g) It shall also not be sold under the common or generic name of the refined oils used in the Blend, but shall be sold as “Multi-Source Edible Oil” or any other nomenclature as referred in Food Safety & Standards Regulations (FSSR) for the same time to time.

(h) Multi-Source Edible Oil packaging label shall not use any exaggerated expressions like “Super-Refined”, “Extra-Refined”, “Micro-Refined”, “Double refined”, “Ultra-Refined”.

(2) In addition to the Grade Designation Mark, following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package, namely-

(a) name of the commodity;

(b) grade;

(c) variety or trade name(optional);

(d) lot/batch number;

(e) date of packing;

(f) net weight;

(g) name and address of the authorised packer;

(h) maximum retail price (inclusive of all taxes);

(i) BEST BEFORE _______MONTH from Date of Packing/ Manufacture; and

(j) any other particulars as provided under the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011 or specified under the Food Safety and Standards (Packaging) Regulations, 2018 and the Food Safety and Standards (Labeling and Display) Regulations, 2020 or any notification issued under any other law for the time being in force or any instructions issued under the provisions of the Act, provided that right quality of ink shall be used for marking on packages.

(3) The authorised packer may after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him under rule 11 of the General Grading and Marking Rules, mark his private trade mark or trade brand on the graded packages provided the same does not indicate quality other than that indicated by the Grade Designation Mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.

8. Special conditions of Certificate of Authorisation. - (1) In addition to the conditions specified in sub-rule (8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, 1988 every authorised packer shall comply the conditions specified under these rules.-

(2) The authorised packer shall either own proper machinery and equipment for expression and refining of the constituent edible vegetable oils or shall have appropriate arrangements for blending and storage of constituent's edible vegetable oils procured from authorised refineries of the prescribed quality.

(3) The authorised packer shall set up well equipped oil laboratory in his own premise, for testing quality of vegetable oils prior to blending and after blending. The laboratory shall be manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him under rule 9 of the General Grading and Marking Rules, 1988 for testing the quality of constituent oils to be used in blending of Multi-Source Edible Oil.

(4) The authorised packer shall provide all necessary facilities and assistance to the approved chemist for carrying out the grading and marking of the Multi-Source Edible Oil under these rules.

(5) The authorised packer shall maintain proper record of analytical reports and quantity of the individual constituent oils used for blending and the production of blends and shall submit periodical returns in the prescribed proforma as specified to Directorate of Marketing and Inspection.

(6) The premises of the authorized packer used for processing, blending and packing of edible oils shall be maintained in hygienic and sanitary conditions with proper ventilation and well lighted arrangement and the personnel engaged in these operations shall be in sound health and free from any infectious, contagious or communicable diseases.

(7) The premises of the authorized packer shall have adequate storage facilities with pucca floor, free from dampness, any kind of cracks and crevices, rodent and insect infestation.

(8) The authorised packer and the approved chemist shall observe all instructions regarding testing, grading, packing, marking, sealing, maintenance of records, which may be issued time to time under the provisions of the Act.

Schedule I

(See rule 3)

(Design of Agmark Insignia)

Name of commodity …………………

Grade………………………………….

Schedule II

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of Multi-Source Edible Oil

1. Multi Source Edible Oil shall be the admixture of any two permitted edible vegetable oils (except mustard oil) where the proportion by weight of any edible vegetable oil used in the admixture is not less than 20 per cent and the individual constituent oil used in the blend shall be of such quality which conforms to the natural characteristics and the quality as prescribed either in Agmark or Food Safety and Standards Regulations.

2. **Minimum requirement:** (1) Multi-Source Edible Oil shall ,-

   (a) be clear;

   (b) be free from rancidity, obnoxious smell, turbidity, suspended or insoluble matter or any other foreign matter,

   (c) be free from separated water, sedimentations, added colouring matter and any other flavouring substances ;

   (d) be free from mineral oil, argemone oil, castor oil, neem oil, Karanj oil, Kusum oil or any other animal fat and non edible oils or fats, hydrocyanic acid, and tricresyl phosphate ;

   (e) be free from synthetic oil.

   (2) Multi-Source Edible Oils may be fortified with the micronutrients Vitamin A and Vitamin D at the level of nutrients prescribed in Food Safety and Standards (Fortification of Foods) Regulations, 2018.

   (3) Multi-Source Edible Oil may contain permitted anti-oxidants, food additives, in the concentration as specified under Food Safety and Standards Regulations.

   (4) Refined edible vegetable oils used for Multi-Source Edible Oil, if produced by solvent extraction shall be refined before it is supplied for human consumption and shall conform to the standards as laid down or made under Food Safety and Standards Regulations and Hexane limit should not more than 5 ppm.

   (5) for domestic trade, it shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011, Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, and other regulations made for domestic trade under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

   (6) For export trade, it shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission or importing countries requirement for export.

3. Criteria for grade designation:

TABLE

Grade Designation	Description	Quality Parameters				Provision of Third Oil in blends	Saturated fatty acids
		Moisture and Volatile matter Percent by Weight (not more than)	Acid value (not more than)	Flash Point (Pensky Martin Closed cup method)	Unsaponifiable matter Percent by Weight		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Refined Oils Blend A	The Blend shall be the admixture of any two permitted refined edible vegetable oils except rice bran oil.	0.2	0.6	Not less than 250°C	Note more than 1.5	May have an ideal ratio of omega 3 and omega 6 in the range of 1:5 to 1:10. if claimed, third oil namely Chia oil and/or Flaxseed/Linseed	Shall not contain more than 33% of saturated fatty acids.
Refined Oils Blend B	The blend shall be the admixture of any one of	0.2	0.6	Not less than 250°C	Blended with chemically refined rice bran		

	permitted refined edible vegetable oil with refined rice bran oil.				oil : Not more than 3.0	Oil, upto 5 % of the total oil, may be added,	
					Blended with physically refined rice bran oil: Not more than 4.0; provided that oryzanol content be minimum of 0.20 % (by weight) with rice bran oil at 20% level and with a increment of 0.05% with every 5% rise in rice bran oil content in the blend		
Raw and Refined Oils Blend A	The blend shall be the admixture of any one of permitted Raw edible vegetable oil with any of permitted Refined vegetable oil except rice bran oil.	0.2	5.0	Not less than 250°C	Note more than 1.5		
Raw & Refined Oils Blend B	The blend shall be the admixture of any one of permitted Raw edible vegetable oil with refined rice bran oil.	0.2	5.0	Not less than 250°C	Blended with chemically refined rice bran oil : Not more than 3.0		
					Blended with physically refined rice bran oil: Not more than 4.0; provided that oryzanol content be minimum of 0.20 % (by weight) with rice bran oil at 20% level and with a increment of 0.05% with every 5% rise in rice bran oil content in the blend		
Raw Oils Blend A	The blend shall be the admixture of any two permitted raw edible vegetable oils except rice bran oil.	0.2	6.0	Not less than 250°C	Note more than 1.5		

4. **Additional requirements.-** (i) The packing condition of the Multi-Source Edible Oil shall be such as to enable it-

(a) to withstand transport and handling;

(b) to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Multi-Source Edible Oil shall be stored in cool, dry place and properly maintained in a clean and hygienic condition.

[F. No.-Q-11047/07/MSEO/2022-Std]

Dr. N. VIJAYA LAKSHMI, Jt. Secy. (Marketing)

Note : The principal rules were published in the Gazette of India Part-II, Section-3 sub-section (i), vide number G.S.R. 657(E), dated 29th October,1991 and were lastly amended vide number G.S.R. 422(E), dated 20th April,1992.

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054. MANOJ KUMAR VERMA