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

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

सी.जी.-एच.आर.-अ.-16032023-244434
CG-HR-E-16032023-244434

असाधारण
EXTRAORDINARY

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

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 152] नई दिल्ली, बुधवार, मार्च 15, 2023/फाल्गुन 24, 1944
No. 152] NEW DELHI, WEDNESDAY, MARCH 15, 2023/PHALGUNA 24, 1944

कृषि एवं विकास कल्याण मंत्रालय

(कृषि एवं किसान कल्याण विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 15 मार्च, 2023

सा.का.नि. 191(अ).—नामित आटों के श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2023 का प्रारूप, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 के अंतर्गत अधिसूचना सं. सा.का.नि. 824(अ) के तहत दिनांक 17 नवम्बर, 2022 को भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग II, खंड 3 उप-खंड (i) में प्रकाशित किया गया था जिसमें ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके इस अधिसूचना से प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिस तारीख को भारत के राजपत्र की प्रतियाँ जिसमें यह अधिसूचना अंतर्विष्ट है, जनता को उपलब्ध कराए जाने के पैंतालीस दिनों के भीतर आपेक्ष आमंत्रित किए गए थे।

और, उक्त अधिसूचना की प्रतियां जनता को 17 नवम्बर, 2022 को उपलब्ध करा दी गई थीं, और, उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में हितधारकों से प्राप्त आपत्तियों और सुझावों पर विधिवत रूप से विचार किया गया है;

अतः अब, केन्द्रीय सरकार कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 की उपधारा (1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात.-

1. **संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारंभ-** (1) इन नियमों का नाम नामित आटों के श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2023 है ।

   (2) ये नियम मानव खपत के प्रयोजनार्थ निम्नलिखित वस्तुओं पर लागू होंगे –

(i) साबुत मक्का का आटा

(ii) चावल का आटा

(iii) जौ का आटा

(iv) उड़द का आटा

(v) सिंघाड़े का आटा

(vi) पूर्ण वसा युक्त सोया का आटा

(vii) रागी का आटा

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

2. परिभाषाएं :- (1) 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 एवं साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के अधीन विहित श्रेणी मानकों और प्रक्रिया के अनुसार नामित आटों का श्रेणीकरण करने और उन्हें चिह्नांकित 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 नामित आटों 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 वस्तुएं) नियम" से विधिक माप विज्ञान अधिनियम, 2009 (2010 का 1) के अंतर्गत बनाए गए विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम, 2011 अभिप्रेत है एवं ;

(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 (1937 का 1) या साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 में परिभाषित किया गया है, के वही अर्थ होंगे जो उक्त अधिनियम या नियम में हैं;

3. श्रेणी अभिधान चिह्न :- श्रेणी अभिधान चिह्न में "एगमार्क प्रतीक चिह्न" का डिज़ाइन होगा जो अनुसूची-। में निर्धारित डिजाइन के सदृश्य होगा जिसमें प्राधिकार प्रमाण-पत्र संख्यांक, शब्द 'एगमार्क', वस्तु का नाम और श्रेणी शामिल होंगे।

4. श्रेणी अभिधान :- नामित आटों की गुणवत्ता उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान वह होगा जैसा कि अनुसूची-II से अनुसूची-VIII के श्रेणी अभिधान हेतु मापदंड में वर्णित किया गया है।

5. गुणवत्ता:- इन नियमों के प्रयोजन के लिए नामित आटों की गुणवत्ता अनुसूची-II से अनुसूची-VIII में निर्दिष्ट के अनुसार होगी।

6. पैकिंग करने की विधि : -(1) नामित आटों को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियम, 2018, खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 और विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम, 2011 के प्रावधानों के अनुसार उचित पैकेजिंग सामग्री में पैक किया जाएगा।

(2) समान लॉट या 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 नामित आटा होगा;

(4) प्रत्येक पैकेज उचित और सुरक्षित रूप से बंद और मुहरबंद किया जाएगा, ताकि उसकी सामग्री बाहर न फैल सके;

7. चिह्नांकन की विधि : - (1) श्रेणी अभिधान चिह्न प्रत्येक पैकेज पर कृषि विपणन सलाहकार या उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 11 के अनुसार अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से चिपकाया या मुद्रित 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 का नाम (वैकल्पिक);

(घ) लॉट अथवा बैच संख्या;

(ड़) पैकिंग की तारीख;

(च) फसल वर्ष (वैकल्पिक)

(छ) शुद्ध भार;

(ज) प्राधिकृत पैकर का नाम और पता;

(झ) अधिकतम खुदरा मूल्य; (सभी कर सहित)

(ञ) ....माह....वर्ष के पूर्व उपयोग हेतु सर्वोत्तम;

(ट) 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 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 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) नामित आटे की गुणवत्ता का परीक्षण करने के लिए प्राधिकृत पैकर साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 8 के तहत जारी मापदंडों के अनुसार या तो अपनी स्वयं की प्रयोगशाला स्थापित करेगा या किसी अनुमोदित राज्य श्रेणीकरण प्रयोगशाला या सहकारी अथवा एसोसिएशन प्रयोगशाला या ऐसी प्राइवेट वाणिज्यिक प्रयोगशाला के साथ संपर्क करेगा जिसका प्रबंधन साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 9 के अंतर्गत कृषि विपणन सलाहकार या उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित योग्य रसायनज्ञ द्वारा किया जा रहा हो।

(3) प्राधिकृत पैकर के परिसर को समुचित संवातन और प्रकाश सहित स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छता की दशा में रखा जाएगा। इन कार्यों में लगे हुए कार्मिकों का अच्छा स्वास्थ्य होगा और वे किसी संचारी, संसर्गी या संक्रामक रोग से मुक्त होंगे।

(4) प्राधिकृत पैकर के परिसर में पक्के फर्श सहित पर्याप्त भंडारण सुविधाएं होंगी और वह नमी, किसी तरह की दरारों, कृंतकों और कीटों से मुक्त होगा।

(5) प्राधिकृत पैकर और अनुमोदित रसायनज्ञ परीक्षण, श्रेणीकरण, पैकिंग, चिह्नांकन, सीलिंग और अभिलेखों के अनुरक्षण से संबंधित ऐसे सभी अनुदेशों का पालन करेंगे जो समय-समय पर साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के अंतर्गत कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा जारी किए गए हो।

अनुसूची-I

(नियम 3 देखें)

(एगमार्क प्रतीक का डिजाइन)

भारत सरकार
C.A.No.
AGMARK
एगमार्क
GOVERNMENT OF INDIA

वस्तु का नाम..

श्रेणी..

अनुसूची –II

(नियम 4 व 5 देखें)

साबुत मक्के के आटे का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ता

1. साबुत मक्के का आटा पूरी तरह से परिपक्व, साबुत, साफ, बिना अंकुरित, मक्के के साबुत दानों, ज़िया मेज़ एल. को पीसने की प्रक्रिया द्वारा तैयार किया जाता है जिसमें पूरे अनाज को बारीकी की उपयुक्त सीमा तक पीसा जाता है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं:-

साबुत मक्के का आटा, –

(क) मक्के की किस्म के विशिष्ट रंग, स्वाद और गंध वाले पाउडर के रूप में होगा;

(ख) बाहरी पदार्थ जैसे पत्थर, गंदगी, मिट्टी आदि से मुक्त होगा;

(ग) किसी भी विजातीय स्वाद, गंध और खमीरीकरण से मुक्त होगा;

(घ) गंदगी (पशु मूल की अशुद्धता) जैसे कि कृंतक बाल और मल, जीवित और मृत कीट, कीट के अंश, फफूंद और कवक से मुक्त होगा;

3. साबुत मक्के के आटे के श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका 1

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा (अधिकतम) (वजन के अनुसार %)					सहनीयता की सीमा (न्यूनतम) (वजन के अनुसार %)		
	नमी	कुल भस्म (ओडीबी)	तनु HCl में अघुलनशील भस्म (ओडीबी)	अपरिष्कृत रेशे (ओडीबी)	ऐल्कोहलिक अम्लता (90% ऐल्कोहल सहित) जिसे H_2SO_4 के रूप में व्यक्त किया गया है	कुल प्रोटीन (एनx6.25) (ओडीबी)	वसा (ओडीबी)	छलनी परीक्षण (500 माइक्रोन छलनी से निकले पदार्थ का प्रतिशत)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	8.0	1.25	0.05	1.6	0.10	8.0	3.5	98
मानक	11.0	1.75	0.20	2.0	0.20		3.1	98
सामान्य	12.0	2.25	0.30	2.8	0.30		3.1	94

नोट: ओडीबी: शुष्क भार आधार, H_2SO_4 : सल्फ्यूरिक अम्ल, HCl: हाइड्रोक्लोरिक अम्ल

अनुसूची –III

(नियम 4 व 5 देखें)

चावल के आटे का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ताः

1. चावल का आटा ओरयज़ा सैटिवा एल किस्म के मिल्ड चावल को पीस कर प्राप्त किया गया पाउडर है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएं:-

चावल का आटा, –

(क) मिल्ड चावल के रंग, स्वाद और गंध की विशेषता से युक्त होगा;

(ख) बाहरी पदार्थ जैसे पत्थर, गंदगी, मिट्टी आदि से मुक्त होगा;

(ग) किसी भी असामान्य स्वाद, विकृत गंध, बासी या अन्य अनुचित स्वाद या अन्य अवांछनीय गंध से मुक्त होगा;

(घ) गंदगी (पशु मूल की अशुद्धता) जैसे कि कृंतक बाल और मल, जीवित और मृत कीट, कीट के अंश, फफूंद और कवक से मुक्त होगा;

3. चावल के आटे के श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका 2

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा (अधिकतम) (वजन के अनुसार %)					सहनीयता की सीमा (न्यूनतम) (वजन के अनुसार %)		
	नमी	कुल भस्म (ओडीबी)	तनु HCl में अघुलनशील भस्म (ओडीबी)	अपरिष्कृत रेशे (ओडीबी)	ऐल्कोहलिक अम्लता (90% ऐल्कोहल सहित) जिसे	कुल प्रोटीन (एनx6.25) (ओडीबी)	वसा (ओडीबी)	छलनी परीक्षण (500 माइक्रोन छलनी से

					H_2SO_4 के रूप में व्यक्त किया गया है			निकले पदार्थ का प्रतिशत)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	9.0	0.6	0.05	0.4	0.10	8.0	0.75	99
मानक	11.0	0.8	0.10	1.0	0.15	6.0	0.50	
सामान्य	12.0	1.8	0.40	1.8	0.20	5.0	0.50	

नोट: ओडीबी: शुष्क भार आधार, H_2SO_4 : सल्फ्यूरिक अम्ल, HCl: हाइड्रोक्लोरिक अम्ल

अनुसूची –IV

(नियम 4 व 5 देखें)

जौ के आटे का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ताः

1. चोकरयुक्त जौ चूर्ण या जौ का आटा साफ और अच्छे छिलका निकाले गए जौ (होर्डियम वल्गरे अथवा होर्डियम डिस्टिकोन) के दानों को पीस कर प्राप्त किया जाने वाला उत्पाद है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ:-

जौ का आटा, –

(क) जिस किस्म से प्राप्त किया गया है उससे रंग व विशेषताओं में समान होगा;

(ख) बाहरी पदार्थ जैसे पत्थर, गंदगी, मिट्टी आदि से मुक्त होगा;

(ग) खमीरीकरण, विकृत गंध या अन्य अनुचित स्वाद व गंध से मुक्त होगा;

(घ) गंदगी (पशु मूल की अशुद्धता) जैसे कि कृंतक बाल और मल, जीवित और मृत कीट, कीट के अंश, फफूंद और कवक से मुक्त होगा;

3. जौ के आटे के श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका 3

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा (अधिकतम) (वजन के अनुसार %)					सहनीयता की सीमा (न्यूनतम) (वजन के अनुसार %)		
	नमी	कुल भस्म (ओडीबी)	तनु HCl में अघुलनशील भस्म (ओडीबी)	अपरिष्कृत रेशे (ओडीबी)	ऐल्कोहलिक अम्लता (90% ऐल्कोहल सहित) जिसे H_2SO_4 के रूप में व्यक्त किया गया है	कुल प्रोटीन (एनx6.25) (ओडीबी)	वसा (ओडीबी)	छलनी परीक्षण (500 माइक्रोन छलनी से निकले पदार्थ का प्रतिशत)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	9.0	1.5	0.10	2.0	0.10	8.5	1.5	98
मानक	11.0	2.0	0.30	3.0	0.15	7.0	1.0	96
सामान्य	13.0	2.5	0.50	5.0	0.17	6.0	0.5	94

नोट: ओडीबी: शुष्क भार आधार, H_2SO_4 : सल्फ्यूरिक अम्ल, HCl: हाइड्रोक्लोरिक अम्ल

अनुसूची –V

(नियम 4 व 5 देखें)

उड़द के आटे का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ताः

1. उड़द का आटा साफ और अच्छे छिलका निकाले गए उड़द दाल (विग्ना मुंगो एल) के दानों को पीस कर प्राप्त किया जाने वाला उत्पाद है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ:-

उड़द का आटा, –

(क) जिस किस्म से प्राप्त किया गया है उससे रंग व विशेषताओं में समान होगा;

(ख) बाहरी पदार्थ जैसे पत्थर, गंदगी, मिट्टी आदि से मुक्त होगा;

(ग) खमीरीकरण, विकृत गंध या अन्य अनुचित स्वाद व गंध से मुक्त होगा;

(घ) गंदगी (पशु मूल की अशुद्धता) जैसे कि कृंतक बाल और मल, जीवित और मृत कीट, कीट के अंश, फफूंद और कवक से मुक्त होगा;

3. उड़द के आटे के श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका 4

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा (अधिकतम) (वजन के अनुसार %)					सहनीयता की सीमा (न्यूनतम) (वजन के अनुसार %)		
	नमी	कुल भस्म (ओडीबी)	तनु HCl में अघुलनशील भस्म (ओडीबी)	अपरिष्कृत रेशे (ओडीबी)	ऐल्कोहलिक अम्लता (90% ऐल्कोहल सहित) जिसे H_2SO_4 के रूप में व्यक्त किया गया है	कुल प्रोटीन (एनx6.25) (ओडीबी)	वसा (ओडीबी)	छलनी परीक्षण (500 माइक्रोन छलनी से निकले पदार्थ का प्रतिशत)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
विशेष	9.5	3.50	0.12	1.00	0.20	24.0	2.00	100
मानक	10.5	3.75	0.20	2.00	0.20	22.0	1.50	98
सामान्य	11.0	4.00	0.30	2.50	0.30	20.0	1.50	98

नोट: ओडीबी: शुष्क भार आधार, H_2SO_4 : सल्फ्यूरिक अम्ल, HCl: हाइड्रोक्लोरिक अम्ल

अनुसूची –VI

(नियम 4 व 5 देखें)

सिंघाड़े के आटे का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ताः

1. सिंघाड़े का आटा ट्रापा बिसपिनोसा अथवा ट्रापा क्वाडरिसपिनोसा प्रजाति जिसे सामान्यतया सिंघाड़े के नाम से जाना जाता है, की साफ, अच्छी तथा सूखी गिरी को पीस कर प्राप्त किया जाने वाला उत्पाद है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ:-

सिंघाड़े का आटा, –

(क) जिस किस्म से प्राप्त किया गया है उससे रंग व विशेषताओं में समान होगा;

(ख) बाहरी पदार्थ जैसे पत्थर, गंदगी, मिट्टी आदि से मुक्त होगा;

(ग) खमीरीकरण, विकृत गंध या अन्य अनुचित स्वाद व गंध से मुक्त होगा;

(घ) गंदगी (पशु मूल की अशुद्धता) जैसे कि कृंतक बाल और मल, जीवित और मृत कीट, कीट के अंश, फफूंद और कवक से मुक्त होगा;

3. सिंघाड़े के आटे के श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका 5

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा (अधिकतम) (वजन के अनुसार %)					सहनीयता की सीमा (न्यूनतम) (वजन के अनुसार %)			यूरिक एसिड की मात्रा (मिग्रा./किग्रा.) अधिकतम
	नमी	कुल भस्म (ओडीबी)	तनु HCl में अघुलनशील भस्म (ओडीबी)	अपरिष्कृत रेशे (ओडीबी)	ऐल्कोहलिक अम्लता (90% ऐल्कोहल सहित) जिसे H_2SO_4 के रूप में व्यक्त किया गया है	कुल प्रोटीन (एनx6.25) (ओडीबी)	वसा (ओडीबी)	छलनी परीक्षण (500 माइक्रोन छलनी से निकले पदार्थ का प्रतिशत)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
विशेष	10.0	2.2	0.10	1.50	0.10	9.0	1.00	99.0	50.0
मानक	12.0	2.6	0.50	3.00	0.15		0.50	97.0	
सामान्य	12.0	3.0	0.50	3.75	0.18		0.25	96.0	

नोट: ओडीबी: शुष्क भार आधार, H_2SO_4 : सल्फ्यूरिक अम्ल, HCl: हाइड्रोक्लोरिक अम्ल

अनुसूची –VII

(नियम 4 व 5 देखें)

पूर्ण वसा युक्त सोया के आटे का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ता:

1. खाद्य पूर्ण वसा युक्त सोया आटा साफ और ठोस सोयाबीन से प्राप्त उत्पाद है जिसे तोड़ने और छिलका हटाने के बाद या तो पका कर, सुखा कर और पीसकर या एक्सट्रूजन कुकिंग और पीसने की प्रक्रिया के बाद प्राप्त किया जाता है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ:-

पूर्ण वसा युक्त सोया आटा, –

(क) मोटे या महीन पाउडर या बुरादे के रूप में होगा;

(ख) जिस किस्म से प्राप्त किया गया है उससे रंग व विशेषताओं में समान होगा;

(ग) बाहरी पदार्थ जैसे पत्थर, गंदगी, मिट्टी आदि से मुक्त होगा;

(घ) खमीरीकरण, विकृत गंध या अन्य अनुचित स्वाद व गंध से मुक्त होगा;

(ड़) गंदगी (पशु मूल की अशुद्धता) जैसे कि कृंतक बाल और मल, जीवित और मृत कीट, कीट के अंश, फफूंद और कवक से मुक्त होगा;

(च) किसी भी योजित रंग और स्वाद से मुक्त होगा;

3. पूर्ण वसा युक्त सोया के आटे के श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका 6

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा (अधिकतम) (वजन के अनुसार %)				सहनीयता की सीमा (न्यूनतम) (वजन के अनुसार %)			निकाले गए वसा का अम्ल मान (ओलिक एसिड के रूप में) (अधिकतम)	ट्रिप्सिन अवरोधक गतिविधि (मूल का %) (अधिकतम)	यूरिया गतिविधि (पीएच इकाई में परिवर्तन)
	नमी	कुल भस्म (ओडीबी)	तनु HCl में अघुलनशील भस्म (ओडीबी)	अपरिष्कृत रेशे (ओडीबी)	कुल प्रोटीन (एनx6.25) (ओडीबी)	वसा (ओडीबी)	छलनी परीक्षण (500 माइक्रोन छलनी से निकले पदार्थ का प्रतिशत)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष	8.0	5.0	0.20	5.0	45.0	22.0	100	2.0	75	शून्य
मानक	9.0	6.0	0.35		41.0	16.5	95.0	3.0		
सामान्य	9.0	7.2	0.35		39.0	16.5	85.0	5.0		

नोट: ओडीबी: शुष्क भार आधार HCl: हाइड्रोक्लोरिक अम्ल

अनुसूची –VIII

(नियम 4 व 5 देखें)

रागी के आटे का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ताः

1. रागी का आटा एल्यूसाइन कोराकाना (एल.) गेट्र्नर के सूखे परिपक्व दानों से मिलिंग की प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किया जाने वाला उत्पाद है।

2. न्यूनतम अपेक्षाएँ:-

रागी का आटा, –

(क) जिस किस्म से प्राप्त किया गया है उससे रंग व विशेषताओं में समान होगा;

(ख) बाहरी पदार्थ जैसे पत्थर, गंदगी, मिट्टी आदि से मुक्त होगा;

(ग) खमीरीकरण, विकृत गंध या अन्य अनुचित स्वाद व गंध से मुक्त होगा;

(घ) गंदगी (पशु मूल की अशुद्धता) जैसे कि कृंतक बाल और मल, जीवित और मृत कीट, कीट के अंश, फफूंद और कवक से मुक्त होगा;

(ड़) किसी भी योजित रंग और स्वाद से मुक्त होगा;

3. रागी के आटे के श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका 7

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा (अधिकतम) (वजन के अनुसार %)					सहनीयता की सीमा (न्यूनतम) (वजन के अनुसार %)				यूरिक एसिड की मात्रा
	नमी	कुल भस्म (ओडीबी)	तनु HCl में अघुलनशील भस्म (ओडीबी)	अपरिष्कृत रेशे (ओडीबी)	ऐल्कोहलिक अम्लता (90% ऐल्कोहल सहित) जिसे H_2SO_4 के रूप में व्यक्त किया गया है (ओडीबी)	कुल प्रोटीन (एनx6.25) (ओडीबी)	वसा (ओडीबी)	CaO के रूप में कैल्शियम (ओडीबी)	छलनी परीक्षण (500 माइक्रोन छलनी से निकले पदार्थ का प्रतिशत)	(मिग्रा./किग्रा.) अधिकतम
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
विशेष	10.0	2.40	0.10	2.0	0.20	8.5	3.0	0.35	99.0	50.0
मानक	10.0	2.50	0.15	3.0	0.30	7.5	2.0	0.25	99.0	
सामान्य	10.0	2.60	0.15	4.0	0.40	7.0	1.5	0.20	98.0	

नोट: ओडीबी: शुष्क भार आधार, H_2SO_4 : सल्फ्यूरिक अम्ल, HCl: हाइड्रोक्लोरिक अम्ल, CaO: कैल्शियम ऑक्साइड

4. अन्य अपेक्षाएँ

(1) 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।

(2) 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) (i) नामित आटे की स्थिति ऐसी होगी कि वह -

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

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

(ii) नामित आटे का भंडारण ठंडे एवं शुष्क स्थान पर किया जाएगा तथा साफ और स्वास्थ्यपरक दशा में रखा जाएगा।

[फा. सं.–क्यू-11047/08/आटा/2022-मानक]

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

MINISTRY OF AGRICULTURE AND FARMERS WELFARE

(Department of Agriculture and Farmers Welfare)

NOTIFICATION

New Delhi, the 15th March, 2023

G.S.R.191(E)—Whereas, the draft of the Named Flours Grading and Marking Rules, 2023, was published under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, Sub-section (i), *vide* number G.S.R.824 (E), dated the 17th November, 2022, inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby within forty-five days from the date on which copies of the said notification published in the Gazette of India, were made available to the public;

And whereas, the copies of the said notification were made available to the public on 17th November, 2022, and whereas, the objections and suggestions received from the stakeholders in respect of the said draft rules have been duly considered;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937), the Central Government hereby makes the following rules, namely:-

1. Short title, application and commencement. - (1) These rules may be called the Named Flours Grading and Marking Rules, 2023.

(2) They shall apply to the following commodities intended for direct human consumption:

(i) whole maize flour;

(ii) rice flour;

(iii) barley flour;

(iv) urad flour;

(v) water chestnut or singhara flour;

(vi) full fat soya flour; and

(vii) ragi flour

(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 authorisation to grade and mark the named flours 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 the named flours 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) The words and expressions used in these rules and not defined but defined in the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 or the general grading and marking rules, 1988, shall have the same meaning as are assigned to them under the said act or the rules.

3. Grade designation mark. - The grade designation mark shall be consisting of the design of "AGMARK Insignia", as set out in Schedule-I, incorporating the certificate of authorisation number, the word "AGMARK", the name of commodity and its grade.

4. Grade designations. - The grade designations to indicate the quality of named flours including the criteria for grade designation shall be as set out in Schedules-II to VIII.

5. Quality. -For the purpose of these rules, the quality of named flours shall be as provided in Schedules-II to VIII.

6. Method of packing. -(1)Named flours shall be packed in suitable packaging material in accordance with the provisions of the Food Safety and Standards (Packaging) Regulations, 2018, the Food Safety and Standards (Labeling and Display) Regulations, 2020 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 named flours 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.

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.

(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 or batch number;

(e) date of packing;

(f) crop year (optional);

(g) net weight;

(h) name and address of the authorised packer;

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

(j) BEST BEFORE ___________MONTH ______YEAR; and

(k) 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 is 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 do not indicate quality other than that indicated by the grade designation mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.

8. The 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, every authorised packer shall comply the conditions specified under these rules.

(2) The authorised packer shall either set up his own laboratory as per norms issued under rule 8 of the general grading and marking rules, or have access to an approved State grading laboratory or cooperative or association laboratory or a private commercial laboratory manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser under rule 9 of the general grading and marking rules, for testing the quality of the named flours.

(3) The premises of the authorised packer shall be maintained in hygienic and sanitary conditions with proper ventilations 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.

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

(5) The authorised packer and the approved chemist shall observe all instructions regarding testing, grading, packing, marking, sealing and maintenance of records which may be issued by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorised by him in this behalf in accordance with the general grading and marking rules, from time to time.

SCHEDULE-I

(See rule 3)

(Design of AGMARK Insignia)

Name of the Commodity-----------------

Grade-----------------------------------

SCHEDULE-II

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of whole maize flour

1. The whole maize flour is prepared from fully mature, sound, clean, un-germinated, whole kernels of maize, *Zea mays* L., by a grinding process in which the entire grain is comminuted to a suitable degree of fineness.
2. Minimum requirements:-
   Whole maize flour shall, –
   (a) be in the form of powder having a characteristic color, taste and flavor of the variety of maize;
   (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 filth (impurities of animal origin) such as rodent hair and excreta, live and dead insects, insect fragments, moulds and fungus;
3. The criteria for grade designation and quality of whole maize flour:

Table 1

<table>
<tr><th rowspan="2">Grade designation</th><th colspan="5">Limit of tolerance (% by weight, maximum)</th><th colspan="3">Limit of tolerance (% by weight, minimum)</th></tr>
<tr><th>Moisture</th><th>Total ash content, (odb)</th><th>Ash insoluble in dilute HCl (odb)</th><th>Crude Fibre (odb)</th><th>Alcoholic acidity (as H_2SO_4) with 90% alcohol</th><th>Total Protein (N×6.25) (odb)</th><th>Fat (odb)</th><th>Sieve test passing through 500 micron sieve</th></tr>
<tr><td>(1)</td><td>(2)</td><td>(3)</td><td>(4)</td><td>(5)</td><td>(6)</td><td>(7)</td><td>(8)</td><td>(9)</td></tr>
<tr><td>Special</td><td>8.0</td><td>1.25</td><td>0.05</td><td>1.6</td><td>0.10</td><td rowspan="3">8.0</td><td>3.5</td><td>98</td></tr>
<tr><td>Standard</td><td>11.0</td><td>1.75</td><td>0.20</td><td>2.0</td><td>0.20</td><td>3.1</td><td>98</td></tr>
<tr><td>General</td><td>12.0</td><td>2.25</td><td>0.30</td><td>2.8</td><td>0.30</td><td>3.1</td><td>94</td></tr>
</table>

Note: odb: on dry basis; H_2SO_4: Sulphuric acid; HCl: Hydrochloric acid

SCHEDULE-III

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of rice flour

1. The rice flour is the powder obtained from grinding milled rice of the variety *Oryza sativa* L.

2. Minimum requirements:-

Rice flour shall, –

(a) have color, taste and flavor characteristic of the milled rice;

(b) be free from extraneous matter such as stones, dirt, clay etc.;

(c) be free from any abnormal flavor, rancid or other objectionable taste and musty or other undesirable odour;

(d) be free from filth (impurities of animal origin) such as rodent hair and excreta, live and dead insects, insect fragments, moulds and fungus;

3. The criteria for grade designation and quality of rice flour:

Table 2

Grade designation	Limit of tolerance (% by weight, maximum)					Limit of tolerance (% by weight, minimum)		
	Moisture	Total ash content, (odb)	Ash insoluble in dilute HCl (odb)	Crude Fibre , (odb)	Alcoholic acidity (as H_2SO_4) with 90% alcohol	Total Protein (N×6.25) (odb)	Fat (odb)	Sieve test passing through 500 micron sieve
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	9.0	0.6	0.05	0.4	0.10	8.0	0.75	
Standard	11.0	0.8	0.10	1.0	0.15	6.0	0.50	99
General	12.0	1.8	0.40	1.8	0.20	5.0	0.50	

Note: odb: on dry basis; H_2SO_4: Sulphuric acid; HCl: Hydrochloric acid

SCHEDULE-IV

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of barley flour

1. The wholemeal barley powder or barley flour is the product obtained by grinding clean and sound dehusked barley (*Hordeum vulgare* or *Hordeum distichon*) grains.
2. Minimum requirements:-

Barley flour shall, –

(a) be uniform in color and characteristic to the variety from which obtained;

(b) be free from extraneous matter such as stones, dirt, clay etc.;

(c) be free from fermented, musty or other objectionable taste and odor;

(d) be free from filth (impurities of animal origin) such as rodent hair and excreta, live and dead insects, insect fragments, moulds and fungus;

3. The criteria for grade designation and quality of barley flour:

Table 3

Grade designation	Limit of tolerance (% by weight, maximum)					Limit of tolerance (% by weight, minimum)		
	Moisture	Total ash content, (odb)	Ash insoluble in dilute HCL (odb)	Crude Fibre (odb)	Alcoholic acidity (as H_2SO_4) with 90% alcohol	Total Protein (N×6.25) (odb)	Fat (odb)	Sieve test passing through 500 micron sieve
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	9.0	1.5	0.10	2.0	0.10	8.5	1.5	98

Standard	11.0	2.0	0.30	3.0	0.15	7.0	1.0	96
General	13.0	2.5	0.50	5.0	0.17	6.0	0.5	94

Note: odb: on dry basis; H_2SO_4: Sulphuric acid; HCl: Hydrochloric acid

SCHEDULE-V

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of urad flour

1. The black gram or urad flour is the product obtained by grinding clean and sound dehusked black gram (*Vigna mungo L.)* grains.
2. Minimum requirements:-
   Urad flour shall, –
   (a) be uniform in color and characteristic to the variety from which obtained;
   (b) be free from extraneous matter such as stones, dirt, clay etc.;
   (c) be free from fermented, musty or other objectionable taste and odor;
   (d) be free from filth (impurities of animal origin) such as rodent hair and excreta, live and dead insects, insect fragments, moulds and fungus;
3. The criteria for grade designation and quality of urad flour:

Table 4

Grade designation	Limit of tolerance (% by weight, maximum)					Limit of tolerance (% by weight, minimum)		
	Moisture	Total ash content, (odb)	Ash insoluble in dilute HCl (odb)	Crude Fibre (odb)	Alcoholic acidity (as H_2SO_4) with 90% alcohol	Total Protein (N×6.25) (odb)	Fat (odb)	Sieve test passing through 500 micron sieve
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
Special	9.5	3.50	0.12	1.00	0.20	24.0	2.00	100
Standard	10.5	3.75	0.20	2.00	0.20	22.0	1.50	98
General	11.0	4.00	0.30	2.50	0.30	20.0	1.50	98

Note: odb:: on dry basis; H_2SO_4: Sulphuric acid; HCl: Hydrochloric acid

SCHEDULE-VI

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of singhara flour

1. The water chestnut or singhara flour is the product obtained by grinding clean, sound and dried nuts of *Trapa bispinosa* or *Trapa quadrispinosa* species commonly known as singhara.
2. Minimum requirements:-

   Singhara flour shall, –

(a) be uniform in color and characteristic to the variety from which obtained;

(b) be free from extraneous matter such as stones, dirt, clay etc.;

(c) be free from rancid and objectionable taste and odor;

(d) be free from filth (impurities of animal origin) such as rodent hair and excreta, live and dead insects, insect fragments, moulds and fungus;

(e) be free from any added color and flavor;

3. The criteria for grade designation and quality of singhara flour:

Table 5

<table>
<tr><th rowspan="2">Grade designation</th><th colspan="5">Limit of tolerance (% by weight, maximum)</th><th colspan="3">Limit of tolerance (% by weight, minimum)</th><th rowspan="2">Uric acid content (mg/kg) maximum</th></tr>
<tr><th>Moisture</th><th>Total ash content, (odb)</th><th>Ash insoluble in dilute HCl (odb)</th><th>Crude Fibre (odb)</th><th>Alcoholic acidity (as H_2SO_4) with 90% alcohol</th><th>Total Protein (N×6.25) (odb)</th><th>Fat (odb)</th><th>Sieve test passing through 500 micron sieve</th></tr>
<tr><td>(1)</td><td>(2)</td><td>(3)</td><td>(4)</td><td>(5)</td><td>(6)</td><td>(7)</td><td>(8)</td><td>(9)</td><td>(10)</td></tr>
<tr><td>Special</td><td>10.0</td><td>2.2</td><td>0.10</td><td>1.50</td><td>0.10</td><td rowspan="3">9.0</td><td>1.00</td><td>99.0</td><td rowspan="3">50.0</td></tr>
<tr><td>Standard</td><td>12.0</td><td>2.6</td><td>0.50</td><td>3.00</td><td>0.15</td><td>0.50</td><td>97.0</td></tr>
<tr><td>General</td><td>12.0</td><td>3.0</td><td>0.50</td><td>3.75</td><td>0.18</td><td>0.25</td><td>96.0</td></tr>
</table>

Note: odb:: on dry basis; H_2SO_4: Sulphuric acid; HCl: Hydrochloric acid

SCHEDULE-VII

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of full fat soya flour

1. The edible full fat soya flour is the product obtained from clean, sound soya beans by a process of cracking and dehulling followed by either cooking, drying and grinding or by extrusion cooking and grinding.

2. Minimum requirements:-

Full fat soya flour shall, –

(a) be in the form of coarse or fine powder or grits;

(b) be uniform in color and characteristic to the variety from which obtained;

(c) be free from extraneous matter such as stones, dirt, clay etc.;

(d) be free from fermented musty or other objectionable taste and odor;

(e) be free from filth (impurities of animal origin) such as rodent hair and excreta, live and dead insects, insect fragments, moulds and fungus;

(f) be free from any added color and flavor

3. The criteria for grade designation and quality of full fat soya flour:

Table 6

Grade designation	Limit of tolerance (% by weight, maximum				Limit of tolerance (% by weight, minimum)			Acid value of extracted fat (as oleic acid) (max.)	Trypsin inhibitor activity (% of the original)(max.)	Urease activity (change in pH unit)
	Moisture	Total ash content, (odb)	Ash insoluble in dilute HCl (odb)	Crude Fibre (odb)	Total Protein (N×6.25) (odb)	Fat (odb)	Sieve test passing through 500 micron sieve			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	8.0	5.0	0.20	5.0	45.0	22.0	100	2.0	75	Nil
Standard	9.0	6.0	0.35		41.0	16.5	95.0	3.0		
General	9.0	7.2	0.35		39.0	16.5	85.0	5.0		

Note: odb: on dry basis; HCl: Hydrochloric acid

SCHEDULE-VIII

(See rules 4 and 5)

Grade designation and quality of ragi flour

1. The ragi flour is the product obtained from dried mature grains of *Eleusine coracana* (L.) Gaertner through a process of milling.
2. Minimum requirements:-
   Ragi flour shall, –
   (a) be uniform in color and characteristic to the variety from which obtained;
   (b) be free from extraneous matter such as sand, stones, dirt, clay etc.;
   (c) be free from fermented musty or other objectionable taste and odor;
   (d) be free from filth (impurities of animal origin) such as rodent hair and excreta, live and dead insects, insect fragments, moulds and fungus;
   (e) be free from any added color and flavor
3. The criteria for grade designation and quality of ragi flour:

Table 7

Grade designation	Limit of tolerance (maximum) (% by wt.)					Limit of tolerance (% by weight, minimum)				Uric acid content (mg/kg) (max.)
	Moisture	Total ash content (odb)	Ash insoluble in dilute HCl (odb)	Crude Fibre (odb)	Alcoholic acidity (as H_2SO_4) with 90% alcohol (odb)	Total Protein (N×6.25) (odb)	Fat (odb)	Calcium as CaO (odb)	Sieve test passing through 500 micron sieve	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
Special	10.0	2.40	0.10	2.0	0.20	8.5	3.0	0.35	99.0	50.0
Standard	10.0	2.50	0.15	3.0	0.30	7.5	2.0	0.25	99.0	
General	10.0	2.60	0.15	4.0	0.40	7.0	1.5	0.20	98.0	

Note: odb: on dry basis; H_2SO_4:Sulphuric acid; HCl: Hydrochloric acid, CaO: Calcium oxide

4. Other requirements:

(1) 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, the 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).

(2) 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 exports.

(3) (i) The condition of the named flours shall be so as to enable it to -

(a) withstand transport and handling; and
(b) arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Named flours shall be stored in a cool and dry place and properly maintained in a clean and hygienic condition.

[F. No. Q-11047/08/Flour/2022-Std]

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

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.

SARVESH KUMAR SRIVASTAVA Digitally signed by SARVESH KUMAR SRIVASTAVA