



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-एच.आर.-अ.-12072023-247237
CG-HR-E-12072023-247237

असाधारण
EXTRAORDINARY

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

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 398]
No. 398]

नई दिल्ली, मंगलवार, जुलाई 11, 2023/आषाढ़ 20, 1945
NEW DELHI, TUESDAY, JULY 11, 2023/ASHADHA 20, 1945

कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय

(कृषि एवं किसान कल्याण विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 11 जुलाई, 2023

सा.का.नि. 497(अ).—वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2023 का प्रारूप, भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग (II) खंड 3, उपखंड (i) में दिनांक 15 मार्च 2023 को सा.का.नि. 192 (अ) के तहत वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1955 में संशोधन करने के लिए 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 आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे।

और, उक्त अधिसूचना की प्रतियाँ 15 मार्च 2023 को आम जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और, उक्त प्रारूप नियमों पर आम जनता द्वारा विनिर्दिष्ट समय में प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केंद्रीय सरकार द्वारा सम्यक रूप से विचार कर लिया गया है;

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

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

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

2. वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1955 (इसके बाद उक्त नियम के रूप में संदर्भित) में, नियम 10 के लिए निम्नलिखित को प्रस्थापित किया जाएगा:-

“10(1) वनस्पति तेल के घरेलू व्यापार में धातु संदूषक, कीटनाशक अवशेष, सूक्ष्मजीव अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले विषैले पदार्थों के अवशिष्ट स्तर से सम्बंधित प्रतिबंधों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 तथा 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 प्रावधानों के तहत अधिसूचित किसी भी अन्य विनियम का अनुपालन किया जाएगा।

10 (2) वनस्पति तेल के निर्यात में कोडेक्स एलिमेन्टेरियस आयोग द्वारा निर्धारित भारी धातुओं, कीटनाशकों की अवशिष्ट सीमाओं और अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंडों अथवा आयातकर्ता देश की अपेक्षाओं का अनुपालन किया जाएगा।”

3. उक्त नियमों में नियम 11 के बाद निम्नलिखित नियमों को अंतःस्थापित किया जाएगा:-

“12. वनस्पति तेलों को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य पदार्थों का फोर्टिफिकेशन) विनियम, 2018 में निर्धारित पोषक तत्वों के स्तर के अनुसार सूक्ष्मपोषक तत्व विटामिन ए और विटामिन डी से समृद्ध (फोर्टिफाइड) किया जा सकता है।

13. वनस्पति तेलों में खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अंतर्गत यथा विनिर्दिष्ट संकेन्द्रण में अनुमेय एंटी-ओक्सीडेंट्स और खाद्य योजक हो सकते हैं।

14. इन नियमों के तहत सम्मिलित वनस्पति तेल, खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अनुसार तेलों की फैटी एसिड संरचना का अनुपालन करेंगे।”

4. उक्त नियमों में अनुसूची-I के लिए निम्नलिखित अनुसूची प्रतिस्थापित की जाएगी –

“अनुसूची-I

सरसों के तेल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता की परिभाषा

1. गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी अभिधान	सहनीयता की सीमा							
	नमी एवं अधुलनशील अशुद्धियों का वजन के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	एलियल आइसोथियोसाइनेट के रूप में प्राकृतिक आवश्यक तेल का प्रतिशत (न्यूनतम)	40 डिग्री सेल्सियस पर अपवर्तक सूचकांक	वजन के अनुसार असाबुनिकरण पदार्थ का प्रतिशत(अधिकतम)	अम्ल मान (अधिकतम)	आयोडिन मान (विज विधि)	साबुनीकरण मान	विशिष्ट गुरुत्व 30 डिग्री सेल्सियस /30 डिग्री सेल्सियस पर
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
परिष्कृत	0.10	-	1.4646 से 1.4662	1.2	0.6	96-112	168-177	0.907 से 0.910
श्रेणी -I	0.25	0.20			2.0			
श्रेणी -II	0.25	0.10			4.0			

(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)
कलर लोविबॉन्ड स्केल* ¼" सेल में Y+5R के रूप में व्यक्त (इससे गहरा नहीं)	बेलीर्स टर्बिडिटी तापमान एवर एसिटिक अम्ल विधि (डिग्री सेल्सियस)	ओरिजनॉल विद्यमानता परीक्षण	अर्जिमोन तेल की विद्यमानता का परीक्षण	हाइड्रोसायनिक अम्ल की विद्यमानता का परीक्षण	पॉलीब्रोमाइड परीक्षण	खनिज तेल की विद्यमानता का परीक्षण
15	23.0-27.5	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव
50	23.0-27.5	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव
50	23.0-27.5	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव	नेगेटिव

नोट : श्रेणी -I और श्रेणी -II कच्चे एवं फ़िल्टर किए गए सरसों तेल के लिए।

(17)	(18)
विवरण	न्यूनतम अपेक्षाएँ
सरसों का तेल ब्रासिका कैपेस्ट्रिस लिन (पीली और भूरी सरसों) या ब्रैसिका जुनेशिया लिन (लाही, राई या लाहा) या ब्रैसिका नैपस (रेपसीड या तोरिया) के स्वच्छ और ठोस बीजों या इन बीजों के मिश्रण से निष्कर्षण की प्रक्रिया द्वारा प्राप्त किया जाएगा। निष्कासन दबाव विधि द्वारा प्राप्त तेल, विलायक निष्कर्षित तेलों और हेक्सेन अवशेषों से मुक्त होगा।	न्यूनतम अपेक्षाएँ: (1) सरसों के तेल में निम्नलिखित विशेषताएँ होंगी:- (क) विशिष्ट और स्वीकार्य स्वाद एवं गंध होगा; (ख) जब फ़िल्टर किए गए तेल का नमूना 30 डिग्री सेल्सियस तापमान पर 24 घंटे के लिए रखा जाता है तो यह साफ और गंदलापन से मुक्त होगा; (ग) वासीपन, दुर्गंध, निलंबित अथवा अघुलनशील पदार्थ अथवा अन्य किसी विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा; (घ) पृथक्कृत जल; तलछट जमाव, योजित रंजक पदार्थ और किसी भी तरह के अन्य गंधयुक्त पदार्थ से मुक्त होगा; (ङ) सिंथेटिक तेल से मुक्त होगा। (2) सरसों तेल 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 (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोग्य) विनियम, 2011 के अंतर्गत बनाए गए यथावर्णित मानकों के अनुरूप होगा तथा हेक्सेन सीमा 5 पीपीएम से अधिक नहीं होगी।

2. विशेष शर्त: यदि सरसों तेल में प्राकृतिक एलियल आइसोथियोसाइनेट की मात्रा वजन के अनुसार 0.20 % से कम नहीं हो तो तेल को कच्ची घानी या कोल्ड प्रेस घोषित किया जा सकता है।"

[फा. सं. क्यू -11047/01/सरसों तेल/2023-मानक]

फ़ैज़ अहमद किदवई, अपर सचिव (विपणन)

नोट:- मूल नियमों को एस.ओ.संख्या 1719 के रूप में दिनांक 13 अगस्त 1955 को भारत के राजपत्र में भाग -II, खंड -3 में प्रकाशित किया गया था और अंतिम बार अधिसूचना संख्या सा.का.नि.383(अ), दिनांक 3 जून 2009 द्वारा संशोधित किया गया था।

MINISTRY OF AGRICULTURE AND FARMERS WELFARE

(Department of Agriculture and Farmers Welfare)

NOTIFICATION

New Delhi, the 11th July, 2023

G.S.R. 497(E).—Whereas, the draft of the Vegetable Oils Grading and Marking (Amendment) Rules, 2023 was published *vide* notification number G.S.R. 192(E), dated the 15th March, 2023 in the Gazette of India, Extraordinary, Part II, Section 3, Sub-section (i), to amend the Vegetable Oils Grading and Marking Rules, 1955,

inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby within forty-five days from the date on which copies of the Gazette of India containing the said notification were made available to the public;

And, whereas, copies of the said Gazette were made available to the public on the 15th March, 2023;

And, whereas, the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft rules within the specified period have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by 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 shall be called the Vegetable Oils Grading and Marking (Amendment) Rules, 2023.

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

2. In the Vegetable Oils Grading and Marking Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules), for rule 10, the following shall be substituted, namely:-

“10 (1) Vegetable oils for domestic trade, 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 provisions of Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(2) The Vegetable oils for export trade, 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. In the said rules, after rule 11, the following rules shall be inserted, namely:-

“12. The Vegetable 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.

13. The Vegetable oils may contain permitted anti-oxidants, food additives, in the concentration as specified under Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

14. The vegetable oils covered under these rules shall comply with the fatty acid composition of the oils as per Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011”.

4. In the said rules, for Schedule I, the following schedule shall be substituted, namely:-

“SCHEDULE-I

Agmark grade designation and definition of quality for Mustard Oil

1. Definition of quality

Grade Designation	Limit of Tolerance								
	Moisture and insoluble impurities percent by wt. (not more than)	Percentage of Natural Essential Oil Content as allylthiocyanate (Minimum)	Refractive Index at 40°C	Unsaponifiable matter percent by weight (Not more than)	Acid Value (not more than)	Iodine Value (Wij's method)	Saponification Value	Specific gravity at 30°C/30°C	Colour Lovibond scale* in ¼" cell expressed as Y+5R (not deeper than)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
Refined	0.10	-	1.4646 to 1.4662	1.2	0.6	96-112	168-177	0.907 to 0.910	15
Grade - I	0.25	0.20			2.0				50
Grade-II	0.25	0.10			4.0				50

Belliers Turbidity Temperature Ever's acetic acid Method°C	Test for Presence of Oryzanol	Test for Presence of Argemone Oil	Test for Presence of Hydrocyanic Acid	Polybromide Test	Test for Presence of Mineral Oil
(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)
23.0-27.5	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
23.0-27.5	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative
23.0-27.5	Negative	Negative	Negative	Negative	Negative

Note: Grade - I and Grade- II are for Raw and filtered Mustard Oil.

(17)	(18)
Description	Minimum requirement
Mustard Oil shall be obtained by a process of expression of clean and sound mustard seed of <i>Brassica campestris Linn</i> (yellow and Brown sarson) or <i>Brassica juncea Linn</i> (Lahi, Rai or laha) or <i>Brassica napus</i> (rapeseed or toria) or admixture of these seeds. The oil obtained by expelled pressed method shall be free from solvent extracted oils and hexane residues.	<p>Minimum requirement: (1) Mustard Oil shall,-</p> <p>(a) have characteristic and acceptable taste and flavor;</p> <p>(b) be clear and free from turbidity when a filtered sample of oil is kept for 24 hours at 30°C;</p> <p>(c) be free from rancidity, obnoxious smell, suspended or insoluble matter or any other foreign matter;</p> <p>(d) be free from separated water, sedimentations, added colouring matter and any other flavouring substances;</p> <p>(e) be free from synthetic oil.</p> <p>(2). Mustard 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 (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 and Hexane should be not more than 5 ppm.</p>

2. Special Condition. - The Mustard oil may be declared as Kachi Ghani or cold pressed, as the case may be, if the content of natural allylisothiocynate in the oil is not less than 0.20% by weight.”

[F. No.-Q-11047/01/Mustard Oil/2023-Std]

FAIZ AHMED KIDWAI, Addl. Secy. (Marketing)

Note. - The principal rules were published as S.O. 1719, dated 13th August 1955, in the Gazette of India Part-II, Section-3 and were last amended *vide* notification number G.S.R. 383(E), dated the 3rd June, 2009.