



# 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. 649]  
No. 649]

नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, नवम्बर 12, 2009/कार्तिक 21, 1931  
NEW DELHI, THURSDAY, NOVEMBER 12, 2009/KARTIKA 21, 1931

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(स्वास्थ्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 12 नवम्बर, 2009

**सा.का.नि. 814(अ).—** खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 का और संशोधन करने के लिए कतिपय नियमों का निम्नलिखित प्रारूप जिसे केन्द्रीय सरकार ने केन्द्रीय खाद्य मानक समिति के परामर्श के पश्चात्, खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954 (1954 का 37) की धारा 23 की उपधारा(1) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करती है और उक्त उपधारा की अपेक्षानुसार उन 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 उस राजपत्र की प्रतियाँ, जिसमें यह सूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, साठ दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ;

आक्षेप और सुझाव यदि कोई हो, सचिव, स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय, भारत सरकार, निर्माण भवन, नई दिल्ली - 110011 को भेजे जा सकेंगे ।

ऐसे किन्हीं आक्षेपों और सुझावों पर जो विनिर्दिष्ट अवधि के समाप्त होने से पूर्व उक्त प्रारूप नियमों की बाबत किसी व्यक्ति से प्राप्त होंगे, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा ।

### प्रारूप नियम

- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य अपमिश्रण निवारण (8वां संशोधन) नियम, 2009 है ।  
(2) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।

2. खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के परिशिष्ट ख में,—

(i) आयातित रेपसीड आयल (तोरिया का तेल) से संबंधित मद क 17.18 और उससे संबंधित प्रविष्टियों के स्थान पर निम्नलिखित मद और प्रविष्टियां रखी जाएंगी, अर्थात् :—

“क17.18-रेपसीड या सरसों का तेल-निम्न ईरुसिक अम्ल से ऐसा तेल अभिप्रेत है जो ब्रेसिका की कम्पेस्ट्रीज, जुंसिया अथवा नेपस किरमों के स्वच्छ और अच्छे निम्न ईरुसिक अम्ल वाले रेपसीड के बीजों से निमोइन या विलायक निष्कर्षण पद्धति द्वारा अभिप्राप्त किया गया है और यह साफ होगा, दुर्गंध, निलंबित या अन्य विजातीय पदार्थ, पृथक्कृत जल, रंजक और सुरुचिकारक पदार्थ या खनिज तेल से मुक्त होगा तथा इसमें ईरुसिक अम्ल 2 % (कुल वसा अम्लके % के अनुसार) से अधिक नहीं होगा और निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होगा, अर्थात् :—

40° से 0 पर ब्यूटिरो रेफ्रेक्टोमीटर पठन.....	58.6-61.7
या	
40° से 0 पर अपवर्तनांक.....	1.465-1.467
आयोडिन मान (विज पद्धति).....	105-126
साबुनीकरण मान.....	182-193
अम्ल मान.....	0.6 से अधिक नहीं
असाबुनीकरण पदार्थ.....	20 ग्रा/कि.गा. से अधिक नहीं
बेलीयर परीक्षण (अविलता ताप-ऐसेटिक अम्ल पद्धति).....	19.0° से अधिक नहीं
आर्जेमोन तेल के लिए परीक्षण ऋणात्मक होना चाहिए	
हाइड्रोसैनिक अम्ल के लिए परीक्षण	
(फेरिक-क्लोराइड परीक्षण).....	परीक्षण में पास

विलायक निष्कर्षण द्वारा अभिप्राप्त रेपसीड आयल मानव उपभोग के लिए प्रदाय केवल उसे परिष्कृत किए जाने के पश्चात् ही किया जाएगा और मद क17.15 के अधीन अधिकथित मानकों, सिवाय अम्ल मूल्य जो 0.6 से अधिक नहीं होगा, के अनुसार होगा तथा प्रज्वलन ताप (पेन्स की मार्टन बंद पद्धति) 250° से 0 से कम नहीं होगा और इस प्रकार परिष्कृत तेल में हैक्सेन 5.00 पीपीएम से अधिक नहीं होगा ।

परंतु इसमें इन नियमों के अधीन अनुज्ञात खाद्य योजक हो सकते हैं ।

[फा. सं. पी.-15014/2/2008-पीएच (खाद्य)]  
देबाशीष पण्डा, संयुक्त सचिव

**टिप्पण** :— खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम 1955 भारत के राजपत्र भाग 2, खंड 3 में का.नि.आ. 2106 तारीख 12 सितंबर 1955 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन सा.का.नि. 431 (अ), तारीख 19-6-2009 द्वारा किया गया ।

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE**

(Department of Health)

**NOTIFICATION**

New Delhi, the 12th November, 2009

**G.S.R. 814(E).**—The following draft of certain rules further to amend the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955, which the Central Government, after consultation with the Central Committee for Food Standards, proposes to make in exercise of the powers conferred by sub-section (1) of section 23 of the Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954), is hereby published, as required by the said sub-section, for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration on or after the expiry of a period of sixty days from the date on which copies of the Gazette of India in which this notification is published, are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, may be forwarded to the Secretary, Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, Nirman Bhawan, New Delhi-110011.

The 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 considered by the Central Government.

**DRAFT RULES**

1. (1) These rules may be called the Prevention of Food Adulteration (8th Amendment) Rules, 2009,
- (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. In the Prevention of Food Adulteration Rules 1955, in Appendix-B,
- (i) for the item A.17.18 relating to IMPORTED RAPESEED OIL- (Toria-ka-tel) and entries relating thereto, the following item and entries shall be substituted, namely:-

“A.17.18 – RAPESEED or MUSTARD OIL – LOW ERUCIC ACID means the oil obtained from clean and sound low erucic acid oil bearing seeds of rapeseed belonging to campestris, juncea, or napus varieties of Brassica by the method of expression or solvent extraction and it shall be clear, free from rancidity, suspended or other foreign matter, separated water, added colouring or flavouring substances or mineral oil and shall contain not more than 2 % erucic

acid (as % of total fatty acids) and shall conform to the following standards, namely:-

Butyro-refractometer reading at 40° C.....	58.6–61.7
OR	
Refractive Index at 40° C.....	1.465–1.467
Iodine value (Wij's method).....	105–126
Saponification value.....	182–193
Acid value.....	Not more than 0.6
Unsaponifiable matter.....	Not more than 20 g/kg.
Bellier test (Turbidity temperature- Acetic acid method).....	Not more than 19.0°C
Test for Argemone oil shall be negative.	
Test for Hydrocyanic acid (Ferric-Chloride test).....	Passes the test

Rapeseed oil obtained by solvent extraction shall be supplied for human consumption only if it is refined and it shall conform to the standard laid down under item A.17.15 except acid value which shall be not more than 0.6. Additionally, and it shall have Flash Point (Penske Marten Closed method) not less than 250°C and the oil so refined shall contain Hexane not more than 5.00ppm;

Provided that it may contain food additives permitted under these rules.”

[F. No. P.-15014/2/2008-PH (Food)]

DEBASISH PANDA, Jt. Secy.

**Note:** The Prevention of Food Adulteration Rules 1955 were published in Part –II, Section 3 of Gazette of India, vide number S.R.O. 2106, dated the 12<sup>th</sup> September, 1955 and were last amended vide notification number G.S.R. 431(E), dated 19-6-2009.