



भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 341]

नई दिल्ली, मंगलवार, सितम्बर 6, 2016/भाद्र 15, 1938

No. 341]

NEW DELHI, TUESDAY, SEPTEMBER 6, 2016/BHADRA 15, 1938

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 5 सितम्बर, 2016

एफ. सं. 2/एसए-24/2009(1)/एफएसएसएआई.—खाद्य संरक्षा एवं मानक (अल्कोहॉलिक पेय मानक) विनियम, 2016, का निम्न लिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, केंद्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 की उप धारा (2) के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड.) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव है, उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, उक्त अधिनियम की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको इस अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, तीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा;

सम्यक रूप से वैज्ञानिक साक्ष्य द्वारा समर्थित आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हो, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य एवं औषध प्रशासनिक भवन, कोटला रोड़, नई दिल्ली - 110002 को अथवा ईमेल द्वारा regulation@fssai.gov.in पर खाद्य प्राधिकरण को भेजे जा सकेंगे।

आक्षेपों और सुझावों, जो ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति के पूर्व किसी व्यक्ति से प् से उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में प्राप्त किए जाएंगे, भारतीय खाद्य संरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा;

प्रारूप विनियम

अध्याय 1

1.1 संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारंभ

- (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य संरक्षा और मानक (अल्कोहॉलिक पेय मानक) विनियम, 2016 होगा।
- (2) इन विनियमों में विनिर्दिष्ट मानक आसुत और अनासुत अल्कोहॉलिक पेय पदार्थों पर लागू होंगे।
- (3) ये विनियम राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

1.2 परिभाषाएँ इन विनियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो:

1.2.1 "अधिनियम" से खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) अभिप्रेत है।

1.2.2 " अल्कोहल बाई वॉल्यूम (एबीवी)" से कुल मात्रा के प्रतिशत के रूप में व्यक्त अल्कोहॉलिक पेय में अंतरविष्ट इथाइल अल्कोहल (इथेनॉल) से है।

1.2.3 " अल्कोहल बाई वेट (एबीडब्ल्यू) " से कुल द्रव्यमान के प्रतिशत के रूप में व्यक्त एथिल अल्कोहल (इथेनॉल) का भार अभिप्रेत है।

1.2.4 " अल्कोहॉलिक पेय " से ऐसा ऐसे पेय या एक शराब या काढ़े अभिप्रेत है, जिसमें 0.5 प्रतिशत से अधिक वॉल्यूम / वॉल्यूम एथिल अल्कोहल (इथेनॉल) कि मात्रा सक्रिय एजेंट के रूप में अंतरविष्ट हो। अल्कोहॉलिक पेय पदार्थों के उत्पादन में प्रयुक्त एथिल अल्कोहल कृषि मूल का होगा। यह 2 प्रकार का होता है: -

1.2.4.1. "आसुत अल्कोहॉलिक पेय" से ऐसा आसुत पेय, स्पिरिट, या लिकर जिसमें इथेनॉल अंतरविष्ट हो, अभिप्रेत है, जो अनाज, फल, सब्जियों, गुड़ या कार्बोहाइड्रेट के किसी अन्य स्रोत के किण्वन द्वारा उत्पादित इथेनॉल के आसवन द्वारा बनाया जाता है।

1.2.4.2 "अनासुत अल्कोहॉलिक पेय" से बियर, शराब, साइडर और ताड़ी जैसे किण्वित अनासुत मादक पेय पदार्थ अभिप्रेत है।

1.2.5 " अल्कोहॉलिक प्रूफ " से किसी अल्कोहॉलिक पेय में अंतरविष्ट 1.75131 गुना एथिल अल्कोहल (इथेनॉल) की मात्रा अभिप्रेत है;

1.2.6 "ब्रूउरी" से वह परिसर से अभिप्रेत है जहां पर बियर ब्रूउ, भंडारित या भेजी जाती है;

1.2.7 "विकृत अल्कोहॉल" से ऐसा इथेनॉल अभिप्रेत है जो मेथनॉल या एसीटोन या किसी अन्य अनुज्ञेय अनुमत विगुणक के संयोजन से मानव उपभोग के लिए अयोग्य है,

1.2.8 "आसुत लिकर या स्पिरिट" से किसी भी तरल अल्कोहॉल अभिप्रेत है, जिसे किण्वित तरल या मैश के 95 प्रतिशत से कम एथिल अल्कोहल (वॉल्यूम / वॉल्यूम) के आसवन द्वारा प्राप्त किया जाता है जो कच्चे माल का स्वाद और सुगंध रखता है जो कि उत्पाद पर निर्भर करता है।

1.2.9 "आसवनी" से ऐसा परिसर अभिप्रेत है जहां स्पिरिट को आसवन, संग्रहण या भेजा जाता है;

1.2.10 "इथाइल अल्कोहल या इथेनॉल" से एक पारदर्शी, रंगहीन, ज्वलनशील, वाष्पशील तरल अभिप्रेत है जो पानी, ईथर या क्लोरोफॉर्म के साथ विलेयशील है और खमीर के साथ कार्बोहाइड्रेट के किण्वन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह अल्कोहल पेय पदार्थों के प्रमुख घटक है और पीने योग्य है। इथाइल अल्कोहल में C_2H_5OH का रासायनिक सूत्र होता है, जलन का स्वाद और अल्कोहल पेय पदार्थों के मादक घटक होते हैं;

- 1.2.11 "किण्वित लीकर " से किण्वन की प्रक्रिया के द्वारा प्राप्त शराब अभिप्रेत है जिसमें बियर, शराब, स्टाउट, पोर्टर, वाइन, पचवाई, किण्वित ताड़ी और इसी प्रकार के अन्य लीकर सम्मिलित है;
- 1.2.12 "हॉप्स" से हॉप पौधे (हमुलस लुपुलस) के परिपक्व मादा सूखे फूल अभिप्रेत है, जिसका प्रयोग बियर को एक कड़वा स्वाद देने के लिए किया जाता है। हॉप्स का फूल, अर्क, गोलियों या विभिन्न अल्फा एसिड के हॉप के तेल के रूप में प्रयोग किया जाता है;
- 1.2.13 "मिथाइल अल्कोहल या मेथनॉल" से एक स्पष्ट, रंगहीन, ज्वलनशील तरल अभिप्रेत है, जिसका रासायनिक सूत्र, CH_3OH है, जिसकी विशिष्ट सीमा से ऊपर अन्तर्ग्रहण अंधेपन या मौत का कारण बन सकती है;
- 1.2.14 "निष्क्रिय अनाज स्पिरिट या शुद्ध अनाज अल्कोहल (पीजीए) या अनाज निष्क्रिय स्पिरिट (जीएनएस)" से साफ, रंगहीन, ज्वलनशील तरल अभिप्रेत है जिसे कम से कम 95 प्रतिशत एथिल अल्कोहल के (वॉल्यूम / वॉल्यूम) पर एक अनाज आधारित मैश से आसवित कर प्राप्त किया जाता है;
- 1.2.15 " निष्क्रिय स्पिरिट या निष्क्रिय अल्कोहल " से आसवित और संसोधित कम से कम 95 प्रतिशत एथिल अल्कोहल के (वॉल्यूम / वॉल्यूम) अभिप्रेत है, जिसे या तो चुकंदर, गुड़, आलू, अनाज, अंगूर मस्ट,, अंगूर या अन्य फल जैसे कृषि उत्पादों के अल्कोहलिक किण्वन से, या वाइन सहित कृषि मूल की स्पिरिट से बनाया जाता है और जिसके स्वाद का पता नहीं लगाया जा सकता है;
- 1.2.16 "रेक्टिफाइड स्पिरिट" से कम से कम 95 प्रतिशत एथिल अल्कोहल की (वॉल्यूम / वॉल्यूम) की शक्ति प्राप्त करने के लिए आसवन द्वारा शुद्ध की गई स्पिरिट से अभिप्रेत है।
- 1.2.17 "मानक" से का अर्थ खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 में यथा परिभाषित मानक अभिप्रेत है।
- 1.2.18 "सारिणी" से इन विनियमों से संलग्न सारिणी से है;
- 1.2.19 "वाइनरी" से शराब बनाने वाला परिसर और इसे संग्रहीत करने वाली जगह अभिप्रेत हैं;
- 1.2.20 "खमीर" से का आशय मादक पेय पदार्थों का उत्पादन करने के लिए किण्वन के लिए जिम्मेदार एक कोशिकीय कवक अभिप्रेत है। खमीर मुख्य रूप से अल्कोहल और कार्बन डाइऑक्साइड का उत्पादन करने के लिए किण्वन योग्य शर्करा का चयापचय करता है।

उन शब्दों और पदों के जो इन विनियमों में प्रयुक्त है किन्तु परिभाषित नहीं है के वाही अर्थ होंगे जो क्रमशः अधिनियम और उसके अधीन बनाये गए नियमों से है

अध्याय 2

आसुत अल्कोहॉलिक पेय के लिए मानक

2.1 ब्रांडी

ब्रांडी अंगूर या ऐसे अन्य फलों से बनी अल्कोहॉलिक शराब है जो विशिष्ट रंग, गंध और अपना निजी स्वाद रखते हैं।

2.1.1 यह निम्न प्रकार के हो सकते हैं: -

2.1.1.1 **अंगूर की ब्रांडी:** अंगूर की शराब, पूरी तरह से ताजे पके हुए और अच्छे अंगूर के किण्वित रस से प्राप्त आसुत अल्कोहल है। आसवन एक उपयुक्त सीमा तक इस तरह किया जाएगा कि स्पिरिट में अंगूर से निकाली गई खुशबू और स्वाद विशेषताओं में बनी रहें और अंगूर या उसके घटकों के किण्वन के दौरान बने और पहले से ही मौजूद प्राकृतिक वाष्पशील विशिष्ट तत्व बने रहें।

अंगूर से भिन्न किसी अन्य फल से बनाई गई ब्रांडी कि दशा में, परिभाषा में फल का नाम 'ब्रांडी' शब्द का उपसर्ग बन जाएगा।

2.1.1.2. मिश्रित ब्रांडी: मिश्रित ब्रांडी, फलों की ब्रांडी या न्यूट्रल स्पिरिट या संशोधित स्पिरिट के साथ कम से कम 2 प्रतिशत अंगूर ब्रांडी का मिश्रण है। यदि सम्मिश्रण के लिए किसी अन्य फल की ब्रांडी का प्रयोग किया जाता है, तो अंगूर के नाम के स्थान पर इस तरह के फल के नाम आएगा जो 'ब्रांडी' शब्द का उपसर्ग बन जाएगा।

मिश्रित ब्रांडी में ब्रांडी की विशेष सुगंध और स्वाद रहेगी। उत्पाद के विशेष स्वाद बढ़ाने के लिए, खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत प्राकृतिक या प्रकृति समान या कृत्रिम रुचिकारको का इस्तेमाल किया जा सकता है।

2.1.1.3. कोग्रक: कोग्रक फ्रांस के कोग्रक क्षेत्र में, वहां लागू विधियों के उद्बन्धों के अनुसार आसुत एक अंगूर ब्रांडी है।

2.1.2 अपेक्षाएँ:

- i ब्रांडी क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार के मादक, साइकोट्रॉपिक पदार्थ* से मुक्त होगी, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हैं।
- ii जब ब्रांडी पर "परिपक्व" का लेबल लगाया जाए तो उसे ओक वैट या बैरल में कम से कम एक साल की अवधि के लिए परिपक्व किया जाएगा। यह ब्रांडी की विशेष सुगंध और स्वाद से युक्त होगी।
- iii मिश्रित अंगूर ब्रांडी, पर "परिपक्व" का लेबल लगाया जाए तो उसमें लकड़ी के वैट या बैरल में कम से कम एक साल की अवधि के लिए लेबल "परिपक्व" की गई अंगूर ब्रांडी का उपयोग करना चाहिए।
- iv ब्रांडी में एथिल अल्कोहल की मात्रा 20 डिग्री से. पर 36 से 50 प्रतिशत वायु वाॅल्यूम की सीमा में होगी। यदि उसका अवधारण समय-समय पर यथा संशोधित खाद्य विश्लेषण विधि, 2015- अल्कोहलिक पेय के एफएसएसआई मैनुअल में विहित रीती के अनुसार किया जाये। एथिल अल्कोहल की मात्रा के लिए सहनशीलता की सीमा घोषित शक्ति की मात्रा से +3.0 प्रतिशत हो सकती है।
- v बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए प्रयोग किया जाने वाला जल आईएस: 10500 के अनुसार होगा।
- vi ब्रांडी को सारिणी - 1 में निर्दिष्ट आवश्यकता के अनुरूप होना चाहिए।

2.2 देशी स्पिरिट्स (आसुत):

2.2.1 देशी स्पिरिट्स (आसुत) निम्नलिखित प्रकार की होगी:

2.2.1.1 सादी देशी स्पिरिट्स: सादी देशी स्पिरिट्स अनाज, आलू, कसावा, फल, गुड़, खांड, नारियल के रस या जूस, और खजूर के पेड़, महुआ फूल या किण्वन के योग्य कार्बोहाइड्रेट के किसी अन्य स्रोत से प्राप्त आसुत अल्कोहल है। इसका आसवन इस प्रकार से किया जाना चाहिए कि स्पिरिट में किण्वन में प्रयुक्त कच्चे माल में वर्तमान स्वाद प्राकृतिक वाष्पशील घटक बने रहें।

2.2.1.2 मिश्रित देशी स्पिरिट्स: मिश्रित देशी स्पिरिट्स पाँट स्टील आसुत, संशोधित स्पिरिट या न्यूट्रल स्पिरिट का एक मिश्रण है, जो गुड़, अन्न या कार्बोहाइड्रेट के किसी स्रोत से किण्वित कर प्राप्त किया जा सकता है। उत्पाद के साथ विशेष स्वाद और सुगंध जुड़े रहेंगे।

2.2.1.3 मसालेदार देशी स्पिरिट: मसालेदार देशी स्पिरिट्स, सादी या मिश्रित देशी शराब है जिसमें खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के तहत अनुमत स्वाद या रंग या दोनों का मिश्रण किया गया हो।

2.2.1.4 अररक: अरक आम तौर पर नारियल के फूल, ताड़, गन्ना, अनाज या फल के दोनों किण्वित रस से निर्मित एक आसुत अल्कोहल पेय पदार्थ होता है। साफ आसुत को, लकड़ी के बैरल में पुराना, बारम्बार आसुत और फ़िल्टर, मिश्रित

किया जा सकता है जिसे निर्माता के स्वाद और रंग के उद्देश्यों के आधार पर किया जाता है। इस पेय में 36-50 प्रतिशत अल्कोहल होता है।

2.2.1.5 अरक या अर्क: अरक या अर्क एक स्पष्ट, बेरंग, मिठसरहित सौंफ के स्वाद का आसुत मादक पेय है।

2.2.1.6 फेनी या फेनी: फेनी या फेनी नारियल या काजू के रस से बनी गोवा की एक शराब है।

2.2.2 अपेक्षाएं :

- (i) देश स्पिरिट्स (आसुत) क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार के नशीले मादक पदार्थ* से मुक्त होना चाहिए, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।
- (ii) मसालेदार देशी स्पिरिट्स के अलावा अन्य देशी शराबों को, कारमेल के सिवाय किसी भी रंग से मुक्त होना चाहिए।
- (iii) बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए प्रयोग किया जाने वाला जल आईएस: 10500 के अनुसार होना चाहिए।
- (iv) देशी स्पिरिट्स (आसुत) भी तालिका- 1 में निर्दिष्ट आवश्यकता के अनुरूप होगी।

2.3 जिन:

जिन जुनिपर बेरीज और अन्य वनस्पति और गंध के वाष्पशील उत्पादों के स्वादयुक्त स्पिरिट से बना आसुत अल्कोहलिक पेय है। यह साफ होना चाहिए और पानी से पतला किए जाने पर किसी प्रकार का मटमैलापन नहीं होना चाहिए। इसमें मिश्रित रंग या योजक खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन निर्धारित मानक के अनुसार होंगे।

2.3.1 पूर्व मिश्रित या स्वादयुक्त जिन: पूर्व मिश्रित या स्वादयुक्त जिन मानक खाद्य संरक्षा (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के तहत निर्धारित अनुमत रंग और योजकों के साथ या उनके बगैर बनाए गए प्राकृतिक या प्रकृति समान या कृत्रिम स्वाद युक्त जिन से बना अल्कोहलिक पेय है। प्राकृतिक अवयवों की उपस्थिति के कारण पानी मिश्रित करने पर इसका रंग मंदला हो सकता है।

अपेक्षाएं:

- (i) जिन और पूर्व मिश्रित या स्वाद युक्त जिन क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड, कैफीन या किसी भी अन्य प्रकार के नशीले या मादक पदार्थों* से मुक्त होगा, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।
- (ii) जिन और पूर्व मिश्रित जिन में जिन से जुड़ी विशेष सुगंध और स्वाद होगी। एफएसएसएआई के खाद्य विश्लेषण की विधि 2015 अल्कोहल युक्त सामग्री नियमावली में निर्धारित अनुसार और समय-समय पर किए गए संशोधन अनुसार 20 डिग्री सेल्सियस पर जिन की एथिल अल्कोहल की सामग्री की मात्रा 36 -50 प्रतिशत होगी। एथिल अल्कोहल की मात्रा के लिए सहनशीलता की सीमा घोषित शक्ति की मात्रा से ± 3.0 प्रतिशत होगी।
- (iii) बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए प्रयोग किया जाने वाला जल आईएस: 10500 के अनुसार होगा।
- (iv) जिन और पूर्वमिश्रित जिन सारिणी -1 में निर्दिष्ट की आवश्यकता के अनुरूप होगा।

2.4 मदिरा या मादक कार्डियल्स:

मदिरा या अल्कोहलिक कार्डियल आसुत स्पिरिट से बना अल्कोहलिक पेय पदार्थ है, जो फल, क्रीम, जड़ी बूटियों, मसालों से साथ सुगंधित किया जाता है, एथिल अल्कोहल वॉल्यूम/वाँल्यूम से 15 प्रतिशत से अधिक होता है। इनमें मिश्रण अथवा आसवन द्वारा मिलाई गई चीनी, डेक्सट्रोज, लीनोलुज या इनका एक मिश्रण या किसी भी वर्ग या प्रकार के फल, फूल, क्रीम, पौधों या उनके शुद्ध रस अथवा स्वादिष्ट बनाने के अन्य प्राकृतिक मसाले सामग्री या ऐसे अनुमोदित वनस्पति पदार्थों के सार से आसवन, टपकन या आद्रीकरण से निकाली गई सामग्री का वजन मादक पेय के 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा।

2.4.1 यह निम्नलिखित प्रकार के होंगे:

2.4.1.1 अरक या अर्क या राकी या ओजो या अनिसे या अनिसेट : सौंफ के स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.2 अमरेटो: बादाम के स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.3 कुमेल: जीरा के स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.4 सम्बुका: इतालवी सौंफ के स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.5 पीपरमिंट सैप्स: पीपरमिंट के स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.6 ट्रिपल सेक या कुराकाओ: नारंगी के स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.7 क्रीम डी: नाम में दिए गए संकेत जैसे कि "क्रीम डी" के अनुसार प्रमुख स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.8 मेंथी: मिंट के स्वाद युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.1.9 गोल्डवाशर: सोने के टुकड़े युक्त जर्मन जड़ी-बूटी युक्त मदिरा या कार्डियल।

2.4.2 अपेक्षाएं:

- (i) मदिरा या अल्कोहलिक कार्डियल क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड, कैफीन या किसी भी अन्य प्रकार के नशीले या मादक पदार्थों* से मुक्त होगा, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है।
- (ii) बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए इस्तेमाल किया जाने वाला जल आईएस: 10500 के अनुसार होगा।
- (iii) मदिरा और मादक पेय सारिणी -1 में निर्दिष्ट आवश्यकता के अनुरूप होगा।

2.5 रम:

रम गन्ने के किण्वित रस, गन्ने के गुड़, गन्ने के किसी भी अन्य उत्पाद, चुकंदर या चुकंदर के गुड़ से प्राप्त एक आसुत अल्कोहलिक पेय है और इसमें कैरमल से भिन्न अन्य कोई भी रंग अंत्रविष्ट नहीं होगा। इसे न्यूट्रल, संशोधित, आसुत स्पिरिट या उसके मिश्रण अथवा किसी संयोजन से भी तैयार किया जा सकता है। बिना रंग के रम को सफ़ेद रम या हल्के या चांदी के रम के रूप में नामित किया जाएगा।

2.5.1 पूर्व मिश्रित या स्वाद युक्त रम: पूर्व मिश्रित या स्वाद युक्त रम, रम और अनुमत रंग के साथ या बिना और चीनी सहित या चीनी के बिना रम और स्वाद (मसाले या फल) के साथ या बिना बनाया गया एक अल्कोहलिक पेय है।

2.5.2 अपेक्षाएं:

- (i) जब रम पर "परिपक्व" का लेबल लगाया जाए तो वह कम से कम छह मास की अवधि के लिए ओक बैट या बैरल में परिपक्व किए गए रम स्पिरिट से मिश्रित होगा।

- (ii) रम में संबंधित उत्पादों के साथ जुड़े सुगंध और रंग शामिल होंगे। उत्पादों के विशिष्ट स्वाद को बढ़ाने के लिए, खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत प्राकृतिक या प्रकृति समान या कृत्रिम स्वदकारक मिलाए जाएंगे।
- (iii) रम क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार मादक, साइकोट्रॉपिक पदार्थ* से मुक्त होगी, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हैं।

(iv) रम में एथिल अल्कोहल की सामग्री 36 से 50 प्रतिशत की सीमा में होगी। अल्कोहलिक पेय- समय-समय पर संशोधित सहित खाद्य विश्लेषण विधि, 2015 के एफएसएसआई मैनुअल में निर्धारित के अनुसार 20 डिग्री से. पर निर्धारित होगी। एथिल अल्कोहल की सामग्री के लिए सहनशीलता की सीमा घोषित शक्ति की मात्रा से ± 3.0 प्रतिशत हो सकती है।

(v) बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए प्रयोग किया जाने वाला जल आईएस: 10500 के अनुसार होगा।

(vi) रम को सारिणी - 1 में निर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुरूप होना चाहिए।

2.6 टकीला:

2.6.1 टकीला नीले अगेव रस या कम से कम 51 प्रतिशत नीले अगेव रस से बना आसुत अल्कोहलिक पेय है। यह टकीला मेक्सिको शहर और उसके आसपास के क्षेत्र में वहां के लागू कानून के अनुसार तैयार किया जाता है। यह दोहरे आसवन द्वारा तैयार किया जाता है और कुछ ब्रांडों को तीसरी बार भी आसुत किया जाता है।

2.6.2 टकीला में 20 डिग्री से. पर 31-55 प्रतिशत अल्कोहल मात्रा होगी।

2.6.3 टकीला को ओक के बैरलों में पुराना किया जाता है।

2.6.4 टकीला क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराअल्डीहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार मादक, साइकोट्रॉपिक पदार्थ* से मुक्त होगी, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हैं।

2.6.5 बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए प्रयोग किया जाने वाला पानी आईएस: 10500 के अनुसार होगा।

2.7 वोदका:

वोदका राई, आलू, कसावा, गुड़ और किण्वित अनाज से प्राप्त न्यूट्रल स्पिरिट से बना आसुत अल्कोहलिक पेय है। इसमें खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत रंग या स्वाद या योजक सहित या उनके बिना होगी।

2.7.1 पूर्व मिश्रित या स्वाद युक्त वोदका: पूर्व मिश्रित या स्वाद युक्त वोदका, वोदका और अनुमत रंग के साथ या बिना और चीनी सहित या चीनी के बिना वोदका और खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत योजक सहित या उनके बिना बनाया गया एक मादक पेय है।

2.7.2 स्वीडीश वोदका: स्वीडीश वोदका स्वीडन में वहां लागू कानून के अधीन आसवित और परिपक्व की जाती है।

2.7.3 अपेक्षाएं:

(i) वोदका क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराअल्डीहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार के मादक, साइकोट्रॉपिक पदार्थ* से मुक्त होगी, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हैं।

(ii) वोदका में एथिल अल्कोहल की सामग्री 36 से 50 प्रतिशत की सीमा में होगी। मादक पेय- समय-समय पर

संशोधित सहित खाद्य विश्लेषण विधि, 2015 के एफएसएसआई मैनुअल में निर्धारित के अनुसार 20 डिग्री से. पर निर्धारित होगी। एथिल अल्कोहल की सामग्री के लिए सहनशीलता की सीमा घोषित शक्ति की मात्रा से +3.0 प्रतिशत हो सकती है।

- (iii) बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए प्रयोग किया जाने वाला पानी आईएस: 10500 के अनुसार होगा।
- (iv) वोदका को सारिणी - 1 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुरूप होना चाहिए।

2.8 व्हिस्की या विस्की

व्हिस्की एक न्यूट्रल अनाज स्पिरिट या संशोधित अनाज स्पिरिट, या न्यूट्रल स्पिरिट या उनके मिश्रण या मक्का, राई, जौ जैसे माल्ट युक्त अनाज या गुड़ के किण्वित सार के आसवन द्वारा बनाया गया अल्कोहलिक पेय है। यह खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत कैरामल रंग या योजकों के साथ उनके बिना बनाई जा सकती है।

2.8.1 यह निम्न प्रकार की हो सकेगी :-

2.8.1.1 बरबन: बरबन संयुक्त राज्य अमेरिका में वहां लागू कानून के उष्वंधो के अनुसार आसुत है और यह 80 प्रतिशत से अधिक आसुत नहीं हो सकती है। यह कम से कम 51 प्रतिशत किण्वित मकई की सामग्री से बनाई जाती है और इसे 62.5 प्रतिशत से अधिक पर ओक के जले नए बैरलों में कम से कम दो साल के लिए भण्डारण किया जाएगा।

2.8.1.2 राई व्हिस्की: राई व्हिस्की वहां लागू कानूनों के उष्वंधो के अनुसार कनाडा या संयुक्त राज्य अमेरिका में आसुत कि जाती है।

2.8.1.3 आयरिश व्हिस्की: आयरिश व्हिस्की उत्तरी आयरलैंड में या आयरलैंड गणराज्य में वहां लागू कानूनों के उष्वंधो के अनुसार आयरिश व्हिस्की के रूप में आसुत की जाती है।

2.8.1.4 माल्ट या अनाज व्हिस्की: माल्ट या अनाज व्हिस्की एक अल्कोहलिक आसुत पेय है, जो माल्ट या बिना माल्ट किए अनाज की किण्वित लुगदी या दोनों के मिश्रण से अन्य प्राकृतिक एंजाइमों के साथ या बिना निर्मित है। इसकी एक अलग सुगंध और स्वाद होगा जो कच्चे माल में वर्तमान या किण्वन के दौरान गठित प्राकृतिक वाष्पशील पहले से विद्यमान तत्वों से प्राप्त होता है। माल्ट व्हिस्की मुख्य रूप से माल्टेड जौ से बनती है और अनाज व्हिस्की किसी भी प्रकार के अनाज से बनाई जाती है।

यह निम्नलिखित प्रकार की हो सकती है:

2.8.1.4.1 एकल माल्ट व्हिस्की: एकल माल्ट व्हिस्की एक किण्वित लुगदी से बना अल्कोहलिक पेय है जिसमें केवल एक माल्टेड अनाज या माल्ट युक्त जौ का प्रयोग किया जाता है, यह केवल पोर्ट स्टिल में आसुत है और एक ही डिस्टिलरी में निर्मित है।

2.8.1.4.2 मिश्रित माल्ट या अनाज व्हिस्की: मिश्रित माल्ट या अनाज व्हिस्की न्यूनतम 2 प्रतिशत माल्ट या अनाज व्हिस्की का व्हिस्की या एक एकल माल्ट व्हिस्की के साथ मिश्रण है। मिश्रित व्हिस्की मूल रूप से माल्ट या अनाज व्हिस्की के मिश्रण से बनाई जाती है, जिसमें अक्सर न्यूट्रल या संशोधित स्पिरिट, कैरामेल और स्वाद होता है।

2.8.1.5 स्कॉच व्हिस्की: स्कॉच व्हिस्की को स्कॉटलैंड में वहां लागू कानूनों के उष्वंधो के अनुसार आसुत और परिपक्व किया जाता है।

2.8.1.5.1 मिश्रित स्कॉच व्हिस्की: मिश्रित स्कॉच व्हिस्की वहां लागू कानूनों के उष्वंधो के अनुसार स्कॉच व्हिस्की का एक मिश्रण है।

2.8.1.6 टेनेसी व्हिस्की: टेनेसी व्हिस्की टेनेसी राज्य में वहां लागू कानूनों के प्रावधानों के अनुसार उत्पादित एक सीधी बरबन व्हिस्की है।

2.8.1.7 वैटेड माल्ट व्हिस्की: वैटेड माल्ट व्हिस्की विभिन्न डिस्टिलरियों की माल्ट व्हिस्की से मिश्रित है।

2.8.2 अपेक्षाएँ:

- (i) व्हिस्की में विशेष स्वाद और सुगंध होगी। एकल माल्ट व्हिस्की को छोड़कर, उत्पाद के विशिष्ट स्वाद को बढ़ाने के लिए, खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम 2011, द्वारा अनुमत प्राकृतिक या प्रकृति समान या कृत्रिम स्वाद का इस्तेमाल किया जा सकेगा।
- (ii) माल्ट या अनाज व्हिस्की, पर जब परिपक्व रूप में लेबल लगाया जाए तो वह , ओक लकड़ी, लकड़ी के वैट या बैरल में कम से कम एक साल की अवधि के लिए परिपक्व कि गई होगी।
- (iii) मिश्रित माल्ट व्हिस्की, पर जब परिपक्व रूप में लेबल लगाया जाए तो वह ओक लकड़ी, लकड़ी के वैट या बैरल में कम से कम एक साल की अवधि के लिए परिपक्व की गई माल्ट या अनाज व्हिस्की होगी।
- (iv) व्हिस्की क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार मादक, साइकोट्रॉपिक पदार्थ* से मुक्त होगी, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हैं।
- (v) व्हिस्की में एथिल अल्कोहल की सामग्री 36 से 50 प्रतिशत की सीमा में होगी। मादक पेय- समय-समय पर संशोधित खाद्य विश्लेषण विधि, 2015 के एफएसएसएआई मैनुअल में निर्धारित अनुसार 20 डिग्री से. पर निर्धारित होगी। एथिल अल्कोहल की सामग्री के लिए सहनशीलता की सीमा घोषित शक्ति की मात्रा से +3.0 प्रतिशत होगी।
- (vi) बॉटलिंग ताकत को कमजोर करने के लिए प्रयोग किया जाने वाला पानी आईएस: 10500 के अनुसार होगा।
- (vii) व्हिस्की को सारिणी - 1 में विनिर्दिष्ट आवश्यकता के अनुरूप भी होगा।

अध्याय 3

वाइन के लिए मानक

3.1 वाइन:

विभिन्न प्रवर्गों में विशेष रूप से किए गए उल्लेख के सिवाय , वाइन, अच्छी तरह पके अंगूर (रिस्टोर या रिस्टोर किए बिना शुद्ध संघनित अंगूर सहित) के रस से सामान्य मादक किण्वन द्वारा निर्मित अनासुत अल्कोहलिक पेय है, जो योजकों के साथ या उनके बिना और अंगूर की ब्रांडी के साथ या बिना होगी, लेकिन सेलर में उपचार के दौरान हो सकने वाले योजन के अलावा अन्य किसी भी योजन या पृथक्करण के बिना होगी, परन्तु उत्पाद को किण्वन के पहले, उसके दौरान या उसके पश्चात में निम्न विधियों द्वारा संशोधित किया गया हो:

- (i) अलग से या संयोजन में, सूखी चीनी या चीनी (अधिक से अधिक 20 प्रतिशत) मिलाकर और पानी की इतनी मात्रा मिलाकर जिससे उत्पाद की मात्रा में 35 प्रतिशत से अधिक वृद्धि न हो;
- (ii) विभिन्न प्रवर्गों में विशेष रूप से किए गए उल्लेख के सिवाय , उपरोक्त अनुसार किसी भी संशोधित उत्पाद में, किसी भी स्थिति में किण्वन से प्राप्त अल्कोहल की मात्रा 7.0 प्रतिशत से कम और 15.5 प्रतिशत से ज्यादा नहीं होगी।

3.2 विन्टेज वाइन (पुरानी शराब) विन्टेज वाइन पूरी तरह से या ज्यादातर एक खास वर्ष में लगे अंगूर से बनी एक वाइन है, जिस पर इस तरह का लेबल लगाया गया हो। एक अंगूर के बाग से एक मौसम की उपज से बनी शराब विन्टेज वाइन है।

- 3.3 जेनेरिक वाइन:** जेनेरिक वाइन अंगूर की कई किस्मों के मिश्रण से बनी शराब है जिसमें कोई किस्म प्रमुख नहीं होती; यह शराब किसी भी विशिष्ट अंगूर के नाम का वहन नहीं करती।
- 3.4 वाइन निम्नलिखित प्रकार की होगी:**
- 3.4.1 टेबल वाइन:** टेबल वाइन एक ऐसी वाइन है जिसमें अल्कोहल की मात्रा 7 प्रतिशत से कम और 14 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए।
- 3.4.2 रेड वाइन:** रेड वाइन हल्के या गहरे लाल रंग के अंगूर की किस्मों से बनी शराब है। रंग और टैनिन की निकासी के लिए जो स्वाद में योगदान करते हैं, किण्वन छाल के साथ किया जाता है।
- 3.4.3 व्हाइट वाइन:** व्हाइट वाइन किण्वन से पहले सफेद या लाल अंगूर की त्वचा को हटाने के बाद निकाले सफेद रस के किण्वन से तैयार की जाएगी।
- 3.4.4 रोज वाइन:** रोज वाइन में त्वचा के साथ कम संपर्क समय के साथ किण्वन के दौरान उत्पादन गुलाबी रंग का होगा। इसे सफेद और रेड वाइन के सम्मिश्रण से भी प्राप्त किया जा सकता है।
- 3.4.5 ड्राई वाइन:** ड्राई वाइन वह वाइन है जिसमें 0.4 से 0.9 प्रतिशत चीनी होती है।
- 3.4.6 मीडियम ड्राई वाइन:** मीडियम ड्राई वाइन वह शराब है जिसमें 0.9 से 1.2 प्रतिशत चीनी होती है।
- 3.4.7 मीडियम स्वीट वाइन:** मीडियम स्वीट वाइन वह शराब है जिसमें 1.2 से 4.5 प्रतिशत चीनी होती है।
- 3.4.8 स्वीट वाइन:** स्वीट वाइन वह शराब है जिसमें 4.5 प्रतिशत से अधिक चीनी होती है।
- 3.4.9 फोर्टीफाइड वाइन:** फोर्टीफाइड वाइन वह वाइन है जिसमें किण्वन के पूरा होने से पहले या उसके बाद ब्रांडी या न्यूट्रल स्पिरिट के रूप में अतिरिक्त मिलाई जाती है। उत्पाद की वास्तविक अल्कोहल न्यूनतम 4 प्रतिशत मात्रा किण्वन से आनी चाहिए। यह निम्न प्रकार की होगी: -
- 3.4.9.1 पोर्ट:** पोर्ट एक फोर्टीफाइड वाइन है, यह लाल या सफेद हो सकती है, फोर्टीफिकेशन किण्वन के पूरा होने से पहले और पुराने होने पर किया जाता है।
- 3.4.9.2 शेरी:** शेरी एक फोर्टीफाइड वाइन है और इसमें विशेष स्वाद और बेकिंग की बुके होती है। इसमें अल्कोहल की मात्रा 18 से 21 प्रतिशत होती है।
- 3.4.9.3 मेडीरा:** मेडीरा उच्च अम्लता युक्त एक सफेद वाइन है और किण्वन बंद होने से पहले इसे फोर्टीफाइड किया जाता है और परिपक्व होने से पहले सीमेंट की टंकी या लकड़ी के पीपे में इसे पकाया जाता है।
- 3.4.9.4 मार्शला:** मार्शला एक मीठी फोर्टीफाइड वाइन है। यह लाल या सफेद हो सकती है।
- 3.4.9.5 वरमाउथ (सुगंधित वाइन):** वरमाउथ अंगूर की वाइन या किसी अन्य फल की वाइन के 8 से 24 प्रतिशत से फोर्टीफाइड एक प्रकार का मद्य पेय (अपरेटीफ) है, इसमें जड़ी बूटियों और मसालों से निकाले गए अर्क का विशेष स्वाद, सुगंध होते हैं, जिसके लिए वरमाउथ को नामित किया गया है। यह मीठी या ड्राई हो सकती है। फोर्टीफाइड वाइनों को सारिणी-2 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करना होगा।
- 3.4.10 अपरेटीफ वाइन:** अपरेटीफ वाइन वह वाइन है जिसमें न्यूनतम 15 प्रतिशत अल्कोहल (वाई वॉल्यूम) मात्रा होती है। मात्रा में, ब्रांडी या स्पिरिट युक्त अंगूर या किसी अन्य फल की वाइन मिलाई जाती है, खुशबूदार और स्वादिष्ट बनाने के लिए जड़ी बूटियों और अन्य प्राकृतिक मसाला सामग्री, के साथ या कारमेल के साथ या बिना हो सकती है।

- 3.4.11 डेजर्ट वाइन:** डेजर्ट वाइन 14 प्रतिशत से अधिक अल्कोहल युक्त अंगूर की वाइन है। लेकिन इसकी मात्रा 24 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए। डेजर्ट वाइन आम तौर पर मीठी होती है।
- 3.4.12 स्टिल वाइन:** स्टील वाइन 20°C डिग्री सेल्सियस पर 4 ग्रा./ली. कार्बन डाइऑक्साइड या बोतल में 20°C डिग्री सेल्सियस पर कम से कम 1 बार दबाव से युक्त शराब है।
- 3.4.13 स्पार्कलिंग वाइन:** स्पार्कलिंग वाइन एक शराब की 20 डिग्री सेल्सियस पर कम से कम 3.5 बार दबाव से युक्त कार्बन डाइऑक्साइड से बुलबुले युक्त बनाई गई वाइन है, जो पूरी तरह से वाइन के एक बंद कंटेनर, टैंक या बोतल के भीतर माध्यमिक किण्वन से उत्पन्न होता है। स्पार्कलिंग वाइन निम्नलिखित प्रकार की हो सकती:
- 3.4.13.1 ब्रुट वाइन:** ब्रुट वाइन ऐसी शराब है जिसमें 1.2 प्रतिशत से कम चीनी होती है।
- 3.4.13.2 एक्स्ट्रा-ड्राई वाइन:** एक्स्ट्रा-ड्राई वाइन ऐसी शराब है जिसमें 1.2 से 1.7 प्रतिशत चीनी होती है।
- 3.4.13.3 ड्राई वाइन:** ड्राई वाइन ऐसी वाइन है जिसमें 1.7 से 3.2 प्रतिशत चीनी होती है।
- 3.4.13.4 सेमी-ड्राई वाइन:** अर्द्ध शुष्क वाइन ऐसी वाइन है जिसमें 3.2 से 5.0 प्रतिशत चीनी होती है।
- 3.4.13.5 स्वीट वाइन:** स्वीट वाइन ऐसी वाइन है जिसमें 5.0 प्रतिशत से अधिक चीनी होती है।
- 3.4.14 शैम्पेन:** शैम्पेन फ्रांस के शैम्पेन जिले में वहां लागू कानूनों के उपबंधों के अनुसार निर्मित एक प्रकार की हल्की स्पार्कलिंग शराब है।
- 3.4.15 क्रैकलिंग वाइन या पेटीलेंट वाइन या फ्रिजेन्ट वाइन (क्रीमेंट, परलेंट, रेसियोटो और इसी तरह की अन्य वाइन सहित):** क्रैकलिंग वाइन या पेटीलेंट वाइन या फ्रिजेन्ट वाइन सामान्य रूप से शैम्पेन या इसी तरह की अन्य स्पार्कलिंग वाइन की तुलना में कम उत्तेजक एक हल्की स्पार्कलिंग शराब है, लेकिन इसमें पर्याप्त कार्बन डाइऑक्साइड होता है जो साधारण स्थिति में डालने पर बुलबुले बनाता है और उनके गायब होने, एक धीमे और स्थिर बुदबुदाहट युक्त गैस के बुलबुले के माध्यम से बहती है।
- 3.4.16 कार्बोनेटेड वाइन:** कार्बोनेटेड वाइन कार्बन डाइऑक्साइड के साथ झाग युक्त बनाई गई वाइन जो पूरी तरह से दुसरे किण्वन के परिणामस्वरूप उत्पन्न होते हैं।
- 3.4.17 रेत्सीना वाइन:** रेत्सीना वाइन किशमिश के साथ किण्वित या स्वादिष्ट बनाई गई टेबल वाइन है।
- 3.4.18 फ्रूट वाइन:** फ्रूट वाइन अंगूर को छोड़कर अन्य फलों से निर्मित वाइन है। यह पके फलों (रिस्टोरड या बिना रिस्टोरड के शुद्ध संघनित फल सहित) के रस के सामान्य अल्कोहलिक किण्वन द्वारा निर्मित है, किसी भी अन्य वाइन की तरह चीनी के साथ या उसके बगैर हो सकती है। इस तरह की वाइन में फल के नाम का उपसर्ग के रूप में प्रयोग किया जाता है जैसे कि प्लम बेर के फल से बनी शराब 'प्लम वाइन' कहा जाता है।
- 3.4.19 नेचुरल वाइन (प्राकृतिक शराब):** किसी भी फल की वाइन जिसमें ब्रांडी या स्पिरिट नहीं मिलाई गई हो, उसे प्राकृतिक के रूप में नामित किया जा सकता है। ताजे या सूखे अदरक, गुलाब, शहद या फूल आदि, अच्छे किण्वन के कृषि उपजों से, उन्हें रिस्टोरड या बिना रिस्टोरड किए शुद्ध संघनित रूप से भी सामान्य मादक किण्वन द्वारा वाइन बनाई जा सकती है। इस तरह की वाइन में कच्चे माल के नाम का उपसर्ग के रूप में प्रयोग किया जाएगा।
- 3.4.20 सेक:** सेक इस तरह के उत्पाद के निर्माण के लिए आमतौर पर स्वीकृत विधि के अनुसार चावल से निर्मित वाइन है।
- 3.4.21 काजू वाइन:** काजू की शराब काजू के पेड़ (एनाकार्डियम ऑक्सिडेंटल) के फल से तैयार एक हल्के पीले रंग का वाइन पेय है।

- 3.4.22 मीड:** मीड योजकों के साथ या उनके बिना शहद और पानी से प्राप्त एक किण्वित अल्कोहलिक पेय है, जिसमें वाइन जैसा स्वाद होता है।
- 3.4.23 पाम वाइन:** पाम वाइन एक मीठा या खट्टा किण्वित और खट्टा अल्कोहलिक पेय है। पाम वाइन को "कल्लू" या पाम टोडी पाम ताड़ी या सामान्यतः टोडी खजूर और नारियल जैसी ताड़ के पेड़ की विभिन्न प्रजातियों के रस से बना अल्कोहलिक पेय है।
- 3.4.24 उलांजी (बांस की शराब):** उलांजी बरसात के मौसम में बांस की कोंपलों के दोहन से प्राप्त बांस का किण्वित रस है। यह एक मीठे और मादक स्वाद के साथ एक स्पष्ट, श्वेताभ अल्कोहलिक पेय है।
- 3.4.25 साइडर या काइडर:** साइडर सेब के रस से बना एक किण्वित अल्कोहलिक पेय है और निम्न प्रकारों का होता है: -
- 3.4.25.1 सॉफ्ट साइडर** 1.5 से 5 प्रतिशत अल्कोहल युक्त एक अल्कोहलिक पेय है।
- 3.4.25.2 हार्ड साइडर:** हार्ड साइडर 9 प्रतिशत अल्कोहल युक्त एक अल्कोहलिक पेय है।
- 3.4.26 बोउखा:** बोउखा अंजीर से बनी एक शराब है।
- 3.4.27 पेरी:** पेरी नाशपाती के रस से तैयार की गई एक शराब है। यह मीठी या ड्राई होती है। चूंकि नाशपाती फल अधिक कसैला होता है, इसलिए वाइन में भी यही विशेषता होती है।
- 3.4.28 बोट्रीटाइज्ड वाइन:** बोट्रीटाइज्ड वाइन बोट्रीटिस सिनेरिया से संक्रमित अंगूर से निकाली जाती है। आमतौर पर वाइन की गुणवत्ता पर उसके प्रभाव नकारात्मक होते हैं, लेकिन संक्रमित अंगूर अनोखी जलवायु परिस्थितियों में तथाकथित रूप से उल्लेखनीय अपक्षय का विकास करती है।

3.5 अपेक्षाएँ:

- (i) वाइन क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार मादक, साइकोट्रॉपिक पदार्थ* से मुक्त होगी, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हैं।
- (ii) वे कॉलिफोर्म और अन्य रोगजनक सूक्ष्मजीवों से मुक्त होंगे और विशेषता रंग, स्वाद, गंध और उसके प्रकार के साथ स्पष्टता होगी।
- (iii) उन्हें बोटलबंद या डिब्बा बंद और प्रभावी ढंग से सुरक्षित या संरक्षित किया जाएगा। शराब साफ होगी और इसमें विशेष रंग, स्वाद और अपनी तरह का झाग होगा।
- (iv) उनमें खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत योजक हो सकेगे।
- (v) वे सारिणी-2 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं के अनुरूप होना चाहिए।

अध्याय - 4

बीयर के लिए मानक

4.1 बीयर:

बीयर किसी भी माल्ट युक्त अनाज से लेकिन आमतौर पर जौ माल्टके साथ, एक कड़वा स्वाद प्रदान करने के लिए हॉप्स या हॉप्स से प्राप्त पदार्थ और कभी-कभी गेहूं, मक्का, चावल और चीनी जैसे सहायको को मिलाकर बनाया गया अनासुत अल्कोहलिक पेय पदार्थ है। बीयर में खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत योजक हो सकते हैं।

- 4.2 सारिणी-3 में निर्दिष्ट एथिल अल्कोहल की सामग्री के आधार पर बियर को निम्न में वर्गीकृत किया जा सकता है:**
- 4.2.1 लाइट (हल्की) - (अधिक 0.5 प्रतिशत से अधिक और 4 प्रतिशत तक)**
- 4.2.2 स्टैंडर्ड (मानक) - (4.0 प्रतिशत से अधिक और 5 प्रतिशत तक)**
- 4.2.3 स्ट्रांग (मजबूत) - (5.0 प्रतिशत से अधिक और 6 प्रतिशत तक)**
- 4.2.4 सुपर स्ट्रांग (अत्यधिक मजबूत) - (6.0 प्रतिशत से अधिक और 8 प्रतिशत तक)**
- 4.3 बीयर निम्नलिखित प्रकार की होगी:**
- 4.3.1 लेजर:** लेजर बियर निचली सतह पर किण्वन करने वाले खमीर उपयोग करके और परिपक्व करके तैयार किया जाता है; अल्कोहल कि मात्रा कम या अधिक हो सकती है और हल्के से गहरे रंगों की एक विस्तृत विविधता में पाया जा सकता है। इसे बोतलबंद या डिब्बाबंद करने से पहले एक निर्धारित अवधि के लिए भंडारित किया जाता है।
- 4.3.2 पिल्सनर:** पिल्सनर बियर का एक प्रकार है जो 3.0-3.8 प्रतिशत अल्कोहल के साथ हल्की होती है और इसमें हॉप का एक मध्यम स्वाद होता है।
- 4.3.3 एले बीयर:** एले बीयर शीर्ष पर किण्वन करने वाले खमीर का उपयोग तैयार किया जाता है और आमतौर पर रंग में हल्का होता है। यह पीले माल्ट से तैयार किया जाता है और एक मध्यम स्वाद है।
- 4.3.4 स्टाउट और पोर्टर:** स्टाउट और पोर्टर गहरी बीयर है, जो भुने हुए माल्ट या भुने हुए जौ और आम तौर पर धीमी गति से किण्वन खमीर के साथ तैयार की जाती है।
- 4.3.5 रूट बियर:** रूट बियर विभिन्न प्रकार की जड़ों, छाल और जड़ी बूटियों से युक्त बियर है।
- 4.3.6 ड्राट बीयर:** ड्राट बियर सभी प्रकार अर्थात् लेजर बियर, स्टाउट, पिल्सनर आदि से बनी हल्की और मजबूत बियर है, यह पास्चरीकृत हो सकता है या नहीं भी हो सकती है और सारिणी -4 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करना जरूरी है।
- 4.3.7 फ्लेवर्ड (स्वादिष्ट) बीयर:** स्वादिष्ट बियर प्राकृतिक या प्रकृति समान जायके से युक्त एक बियर आधारित पेय है।
- 4.3.8 मिश्रित बियर:** मिश्रित बियर एक बियर आधारित पेय है जिसमें छोटी मात्रा के साथ किसी भी प्रकार के स्पिरिट मिश्रित होती है, जिससे अनोखा जायका मिलता है।
- 4.3.9 आयरिश बियर:** आयरिश बियर का आयरलैंड में वहां लागू कानूनों के प्रावधानों के अनुसार उत्पादन किया है। यह लेजर, स्टाउट या एले प्रकार की हो सकती है।
- 4.3.10 व्हीट (गेहूं) बियर:** गेहूं की बियर को गेहूं के एक बड़े हिस्से के साथ तैयार किया जाता है और इसमें माल्ट युक्त जौ का एक महत्वपूर्ण अनुपात हो सकता है। गेहूं बियर आमतौर पर शीर्ष पर किण्वित होते हैं। गेहूं बियर को एक नरम विशेषता प्रदान करता है और कभी-कभी गंदला या मसालों के स्वाद से युक्त होता है।
- 4.4 अपेक्षाएं:**
- (i) बियर में विशेष रंग, स्वाद, गंध और उसके रूप एवं प्रकार के साथ स्पष्टता होनी चाहिए। इसे प्रभावी ढंग से बोतलबंद, डिब्बाबंद या केगड और पास्चरीकृत किया जाएगा।
 - (ii) यह क्लोरल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, डायजेपाम, पैराडिहाइड या कैफीन सहित किसी भी अन्य प्रकार मादक, साइकोट्रॉपिक पदार्थ* से मुक्त होगी, जो शराब के साथ मिश्रित करने पर स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हैं।
 - (iii) यह कॉलिफॉर्म और अन्य रोगजनक सूक्ष्मजीवों से मुक्त होगी।

(iv) बियर के लिए सारिणी-3 में विनिर्दिष्ट अपेक्षाओं का अनुपालन करना होगा।

अध्याय – 5

कम अल्कोहल वाले पेय पदार्थों (पीने के लिए तैयार) के लिए मानक

- 5.1 कम अल्कोहल वाले पेय, पीने के लिए तैयार पेय है, जिसमें 0.5 से 8.0 तक अल्कोहल होगा, इसमें आधार के रूप में स्पिरिट या स्पिरिट के मिश्रण या किसी अल्कोहलिक पेय, प्राकृतिक या प्रकृति समान या कृत्रिम स्वादकारक या खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के तहत अनुमत सहयोज्य या चीनी अथवा नमक के साथ और कार्बोनेशन के साथ या उसके बिना और फल या सब्जी का रस के साथ बनाया जाता है।
- 5.2 पीने के लिए तैयार कार्बोनेटेड, कम अल्कोहल युक्त, कार्बन डाइऑक्साइड के साथ कार्बोनेटेड पेय है। हालांकि, पीने के लिए तैयार कार्बोनेटेड, कम अल्कोहल पेय पदार्थों में कार्बन डाइऑक्साइड की न्यूनतम एक मात्रा होगी।
- 5.3 कम अल्कोहल वाला पेय स्वास्थ्य के लिए हानिकारक किसी भी सामग्री से मुक्त होगा और फलों के गूदे या रस में शामिल घटकों के अलावा और किसी भी प्रकार के अवसादों या कोलाइडयन से मुक्त होगा।
- 5.4 इन पेय पदार्थों में इस्तेमाल किया जाने वाला पानी आईएस: 10500 के अनुरूप होगा।
- 5.5 कम अल्कोहलिक पेय पदार्थों के लिए भी तालिका-5 में निर्दिष्ट आवश्यकताओं का अनुपालन किया जाएगा।

अध्याय – 6

अल्कोहलिक पेय के लिए विशिष्ट लेबलिंग अपेक्षाएं

खाद्य संरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के तहत सामान्य रूप से लागू लेबलिंग के अलावा, मादक पेय युक्त हर पैकेज के लेबल पर निम्नलिखित लिखा होगा: -

- 6.1 मात्रा के द्वारा अल्कोहल की घोषणा (एबीवी)
 - 6.1.1 अल्कोहल मात्रा: अल्कोहल कि मात्रा को मिलीग्राम/100 मिलीलीटर या % वॉल्यूम / वॉल्यूम या % वॉल्यूम या एबीवी अथवा % अल्कोहल/ वॉल्यूम में व्यक्त किया जाएगा;
- 6.2 मानक पेय की लेबलिंग

एक पेय के रूप में सेवन किए जाने योग्य एक पेय या खाद्य पर, जो मात्रा के अनुसार 20 डिग्री सेल्सियस पर 0.5 प्रतिशत से अधिक अल्कोहल से युक्त हो, के पैकेज के लेबल पर मानक पेय की अनुमानित संख्या का एक विवरण शामिल होगा -

 - 6.2.1 एक मानक पेय वह पेय है, जिसे 20 डिग्री सेल्सियस पर मापे जाने पर 10 ग्राम या 12.7 मिलीलीटर इथेनॉल शामिल हो।
 - 6.2.2 10 या कम संख्या में मानक पेय से युक्त पैकेजों के मामले में,; और/या उदाहरण के रूप में 'X' मानक पेयों" से अधिक न होने वाले बियर के मामले में पहले दशमलव स्थान तक सही किया जाना चाहिए।
 - 6.2.3 10 से अधिक मानक पेय युक्त पैकेज के मामले में पेय मानक को निकटतम पूर्ण संख्या के लिए सटीक किया जाना चाहिए।

उदाहरण:

क्रम सं.	पैकेज / कंटेनर का माप	मानकों पेय की संख्या
1.	12.5 एबीवी बीयर की 750 मिलीलीटर की एक बोतल के लिए।	लगभग 7.4 मानक पेय निहित हैं
2.	36 प्रतिशत एबीवी बीयर की 750 मिलीलीटर की एक बोतल के लिए।	लगभग 22 मानक पेय निहित हैं
3.	4.9 प्रतिशत एबीवी बीयर के एक 375 मि.ली. कैन के लिए	लगभग 1.4 मानक पेय निहित हैं

- 6.3** किसी भौगोलिक क्षेत्र में पूरी तरह से निर्मित उत्पादों के लिए लेबल पर भौगोलिक पदनाम या नाम इस्तेमाल किया जा सकता।
- 6.4** आयातित मादक पेय पदार्थों के मामले में, (i) एफएसएसएआई लोगो और लाइसेंस नंबर के बारे में जानकारी; (ii) एक अतिरिक्त स्टीकर के रूप में आयातक का नाम और पता कस्टम के गोदाम में चिपकाने के लिए अनुमति दी जाएगी, इसे इस प्रकार से चिपकाया जाए जिससे मूल के बारे में जानकारी को किसी भी तरह से आच्छादित न कर पाए।
- 6.5** किसी अल्कोहल मादक पेय के लेबल पर पोषण संबंधी जानकारी नहीं होनी चाहिए।
- 6.6** एक मादक पेय जिसमें 8.0 प्रतिशत से अधिक मादक सामग्री होती है। मात्रा के द्वारा शराब का "कम अल्कोहल पेय पदार्थ" के रूप में प्रतिनिधित्व नहीं करेगा।
- 6.7** 0.5 प्रतिशत से अधिक अल्कोहल से युक्त पेय पदार्थ के एक पैकेज के लेबल पर मात्रा से 'गैर-मादक' या इसके समान अर्थ वाले शब्दों को शामिल नहीं करना चाहिए।
- 6.8** खाद्य युक्त शराब को इस प्रकार प्रस्तुत नहीं किया जाना चाहिए कि वह स्पष्ट रूप से या उसके निहितार्थ से पता चले कि वह उत्पाद एक गैर-अल्कोहलिक संवहन या गैर-अल्कोहलिक पेय है।
- 6.9 वाइन पर लेबलिंग –**
- उपरोक्त उप-नियमों 6.1 से 6.8 में निर्दिष्ट आवश्यकताओं के लिए लागू के अलावा निम्नलिखित लेबलिंग की भी आवश्यकता होगी:
- 6.9.1** वाइन के लेबल को दिखाना चाहिए कि वाइन किस मूल का है और अल्कोहल की मात्रा का ड्राई, सेमी ड्राई, सेमी-स्वीट या स्वीट के रूप में संकेत किया जाना चाहिए।
- 6.9.2** वाइन के लेबल पर अंगूर के जेनेरिक नाम या इस्तेमाल किए जाने वाले कच्चे माल की किस्म, भौगोलिक मूल और पुरानी तारीखों का उल्लेख होगा।
- 6.9.3** अगर एक शराब के लेबल पर एक क्षेत्र, उप क्षेत्र या पदवी के नाम का उपयोग किया जाता है, तो 75 प्रतिशत अंगूर उस जगह से आना चाहिए।
- 6.9.4** जब एक शराब का लेबल पर एक अंगूर की किस्म का नाम दिया जाता है, तो शराब अंगूर की उस किस्म का कम से कम 75 प्रतिशत उपयोग किया जाना चाहिए।
- 6.9.5** अगर एक शराब के लेबल पर विन्टेज लिखा होता है तो 75 प्रतिशत शराब उस विन्टेज की होनी चाहिए।
- 6.9.6** अगर लेबल पर अंगूर की दो किस्मों को नामित किया जाता है, तो किस्मों के नाम को महत्व के क्रम में दिया जाना चाहिए, जैसे कि अगर शराब में मेरलोट की तुलना में अधिक केबरनेट साँविनन शामिल है तो केबरनेट-मेरलोट लिखा जाना चाहिए।

- 6.9.7** वाइन के लेबलों को परिमाण में अल्कोहल के प्रतिशत को दिखाना चाहिए।
- 6.9.8** संरक्षक या अंतिम उत्पाद में मौजूद योजक के अवशेषों का नाम घोषित किया जाएगा।
- 6.10** जिस अल्कोहल पेय में 10 प्रतिशत से कम अल्कोहल हो, उस शराब के लेबल पर तारीख, महीने और साल का उल्लेख होगा, "समाप्ति की तारीख _____" या _____ " तक प्रयोग करें। हालांकि, निर्माता वैकल्पिक या अतिरिक्त जानकारी के रूप में "से पहले अच्छा" अभिव्यक्ति का उपयोग कर सकते हैं। वाइन को इस विनियमन से बाहर रखा गया है।
- 6.11** एलर्जी संबंधी चेतावनी
- 6.11.1** अगर प्रति लीटर शराब में 10 मिलीग्राम से अधिक सल्फर डाइऑक्साइड शामिल है, तो लेबल पर घोषित करना चाहिए कि इसमें "सल्फर डाइऑक्साइड और सल्फाइट शामिल है"।
- 6.11.2** अगर परिष्करण, साफ करने के कारकों के रूप में अंडे की सफेद, दूध, आइसिंग ग्लॉसका इस्तेमाल किया गया हो और कैसिइन, ओवलब्यूमिन या टेट्राजिन से उपचारित किया गया हो तो, लेबल पर इन सामग्रियों के उपयोग के उल्लेख किया जाना चाहिए।
- 6.12** मादक पेय पदार्थों पर कोई स्वास्थ्य दावा नहीं किया जा सकेगा।
- 6.13** निर्माताओं की तरफ से अंग्रेजी भाषा में मुद्रित एक वैधानिक चेतावनी लगी होगी कि 'शराब का सेवन के स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है'। अगर संबंधित राज्य इसे अपनी स्थानीय या क्षेत्रीय भाषा में मुद्रित कराना चाहते हैं, तो एक अतिरिक्त स्टीकर के माध्यम से इसकी अनुमति दी जाएगी, अंग्रेजी संस्करण को दोहराने की आवश्यकता नहीं होगी।

* स्वापक औषधि और मनः प्रभावी पदार्थ अधिनियम, 1985 (1985 का 61) और उसके अधीन बनाए गए नियमों और पदार्थों की अनुसूची और औषधि और प्रसाधन सामग्री नियम, 1945 ई और दवाओं की अनुसूची ई1 में परिभाषित अनुसार।

सारिणी -1

एल्कोहॉलिक पेय के लिए आवश्यकताएं

(आसवित एल्कोहॉलिक पेय के लिए विनियम 2.0 मानक)

क्र. स.	विशेषताएं	जिन		वोडका		व्हिस्की			ब्रांडी		रम			कंद्री स्पिरिट		
		जिन	प्रिमिक्स या फ्लेवर्ड जिन	वोडका	प्रिमिक्स वोडका	माल्ट या ग्रेन	ब्लेंडिड	व्हिस्की	ग्रेप बर्डी	ब्लेंडिड ग्रेप ब्रांडी	रम	व्हाइट रम	प्रिमिक्स या फ्लेवर्ड रम	प्लेन कंद्री स्पिरिट	ब्लेंडिड कंद्री स्पिरिट	स्पाइस्ड कंद्री स्पिरिट
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.	एसिटिलडिहाइड की तरह एलडिहाइडस (ग्रा/100 लि. विशुद्ध एल्कोहल के रूप में व्यक्त) अधिकतम	20.0	25.0	15.0	20.0	50.0	35.0	15.0	45.0	45.0	30.0	30.0	30.0	35.0	35.0	35.0
2.	आरसेनिक मि.ग्रा./लि, अधिकतम	0.25	0.25	0.0	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
3.	कैडमियम मि.ग्रा./लि, अधिकतम	0.01	0.01	0.0	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
4.	कॉपर मि.ग्रा./लि, अधिकतम	5.0	5.0	5.0	5.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
5.	इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20डिग्री से. प्रतिशत युक्त	36 से 50	8.0 *	36 से 50	8.0*	36 से 50	36 से 50	36 से 50	36 से 50	36 से 50	36 से 50	36 से 50	36 से 50	19 से 43	19 से 43	19 से 43

	अधिकतम												
3.	केडमियम (मि.ग्रा./लि.), अधिकतम	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
4.	कार्बन डाइआक्साइड v/v, न्यूनतम	-	-	-	-	3.5	-	-	-	-	-	-	-
5.	कॉपर (मि.ग्रा./लि.), अधिकतम	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
6.	ईस्टर ईथाइल एसिटेट के रूप में (विशुद्ध एल्कोहल के ग्रा/लि के रूप में व्यक्त), अधिकतम	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	4.0
7.	इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20डिग्री से. प्रतिशत युक्त	7.0 से 15.5	7.0 से 15.5	7.0 से 15.5	7.0 से 15.5	7.0 से 15.5	1.5 से 9.0	7.0 से 15.5	0.5 से 9.0	7.0 से 15.5	7.0 से 15.5	5.0 से 8.0	15.0 से 24.0
8.	उच्च एल्कोहल एमाइल एल्कोहल के रूप में (विशुद्ध एल्कोहल के ग्रा/लि के रूप में व्यक्त), अधिकतम	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	-	100 to 200	100 to 200	100 to 200	100 to 200	-	4.0
9.	आयरन (Fe के रूप में) मि.ग्रा/लि, अधिकतम	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10.	लेड (मि.ग्रा/लि), अधिकतम	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
11.	मिथाइल एल्कोहल (मि.ग्रा./लि, आस्रित विशुद्ध एल्कोहल के रूप में व्यक्त), अधिकतम	2.0	2.0	400	400	2.0	1.0	1.0	-	-	-	250	200
12.	ओकेराटॉक्सीन (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002
13.	pH	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0	3.0 से 4.0
14.	पाइरीडीन (विशुद्ध एल्कोहल के ग्रा/लि के रूप में व्यक्त)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	0.1
15.	रेडूसिंग अपशिष्ट चीनी 1(ग्रा.)	10.0*	10 से	10.0	10 से	100*	50 to	-	-	-	-	-	10.0*

			150		150		150						
16.	अवशिष्ट सत ग्रा/लि, अधिकतम	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	180.0
17.	सार्बिक अम्ल (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0
18	कुल अम्ल टारटारिक या मैलिक अम्ल (ग्रा/1 के शब्दों में व्यक्त, अधिकतम	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	0.4	0.4	0.37	0.68	0.4	0.1	10.0
19	कुल सल्फर डाइआक्साइड (मि.ग्रा./लि.) अधिकतम	250.0	250.0	250.0	250.0	100.0	50.0	100.0	-	-	-	-	250.0
20	वाष्पशील अम्ल एसिटिक अम्ल v/v, के रूप में अधिकतम	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
21.	जिंक (मि.ग्रा./लि.), अधिकतम	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0

(-) मतलब लागू नहीं; (*) अधिकतम

सारिणी - 3

बीयर के लिए आवश्यकताएं (कैन्ड/बोटलड)

(बीयर के लिए विनियम 4.0 मानक)

क्र. सं.	विशेषताएं	बीयर			
		लाइट	स्टैंडर्ड	स्ट्रोंग	सुपर स्ट्रोंग
1	2	3	4	5	6
1.	इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20डिग्री से. प्रतिशत युक्त	0.5-4.0	4.0-5.0 से अधिक	5.0-6.0 से अधिक	6.0-8.0 से अधिक
2.	pH	3.8-4.5	3.8-4.5	3.8-4.5	3.8-4.5
3.	कार्बन डाइआक्साइड v/v, न्यूनतम	2.5	2.5	2.5	2.5
4.	मिथाइल एल्कोहल मि.ग्रा./लि, अधिकतम	50.0	50.0	50.0	50.0
5.	कॉपर (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	1.0	1.0	1.0	1.0
6.	आयरन (Fe की तरह) मि.ग्रा., अधिकतम	5.0	5.0	5.0	5.0
7.	लेड (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.2	0.2	0.2	0.2

8.	आर्सेनिक (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.25	0.25	0.25	0.25
9.	कैडमियम (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.1	0.1	0.1	0.1
10.	टोटल प्लेट काउंट, सीएफयू प्रति मि.लि, अधिकतम	2.0	2.0	2.0	2.0
11.	कोलीफार्म काउंट, सीएफयू प्रति मि.लि	अनुपस्थित	अनुपस्थित	अनुपस्थित	अनुपस्थित
12.	खमीर एवं मोल्ड, सीएफयू प्रति मि.लि	अनुपस्थित	अनुपस्थित	अनुपस्थित	अनुपस्थित

सारिणी - 4

डरोट बीयर के लिए आवश्यकताएं

(उप-विनियम 4.3.6 देखें)

क्र. सं.	विशेषताएं	बीयर			
		लाइट	स्टैंडर्ड	स्ट्रोंग	सुपर
1	2	3	4	5	6
1.	इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20 डिग्री से. प्रतिशत युक्त	0.5-4.0	4.0 से 5.0 से अधिक	5.0 से 6.0 से अधिक	6.0 से 8.0 से अधिक
2.	pH	3.8 से 4.5	3.8 से 4.5	3.8 से 4.5	3.8 से 4.5
3.	कार्बन डाइआक्साइड, v/v, न्यूनतम	2.5	2.5	2.5	2.5
4.	मिथाइल एल्कोहल मि.ग्रा./लि, अधिकतम	50.0	50.0	50.0	50.0
5.	कॉपर (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	1.0	1.0	1.0	1.0
6.	आयरन (Fe की तरह) मि.ग्रा./लि, अधिकतम	5.0	5.0	5.0	5.0
7.	लेड (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.2	0.2	0.2	0.2
8.	आर्सेनिक (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.25	0.25	0.25	0.25
9.	कैडमियम (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.1	0.1	0.1	0.1
10.	टोटल प्लेट काउंट, सीएफयू प्रति मि.लि, अधिकतम	50	50	50	50
11.	कोलीफार्म काउंट, सीएफयू प्रति मि.लि	अनुपस्थित	अनुपस्थित	अनुपस्थित	अनुपस्थित
12.	खमीर एवं मोल्ड, सी एफ यू प्रति मि.लि, अधिकतम	40	40	40	40

सारिणी - 5

कम एल्कोहॉलिक पेय के लिए आवश्यकताएं

[विनियम 5.0 कम एल्कोहॉलिक पेय (रेडी टू ट्रिंक) देखें]

क्र.सं	विशेषताएं	आवश्यकताएं
1	2	3
1.	आर्सेनिक (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.25
2.	कैडमियम (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.1
3.	कॉपर (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	1.0
4.	इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20डिग्री से. प्रतिशत युक्त	0.5 to 8.0
5.	आयरन (Fe की तरह) मि.ग्रा./लि, अधिकतम	5.0
6.	लेड (मि.ग्रा./लि), अधिकतम	0.2
7.	मिथाइल एल्कोहल (विशुद्ध एल्कोहल के ग्रा/100 लि में व्यक्त)	25.0
8.	pH	2.0 to 5.0
9.	वाष्पीकरण पर अवशिष्ट प्रतिशत (ग्रा /लि), अधिकतम	25.0
10.	चीनी, प्रतिशत (w/v), अधिकतम	20.0
11.	कुल अम्ल टारटारिक अम्ल, प्रतिशत (m/v), अधिकतम	1.0

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./229(187)]

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

New Delhi, the 5th September, 2016

F. No. 2/SA-24/2009(1)/FSSAI.—The following draft of the Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages Standards) Regulations, 2016, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with the previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with sub-section (2) of section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act, for the information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of a period of thirty days from the date on which the copies of the Gazette containing this notification are made available to the public;

Objections or suggestions, if any, duly supported with scientific evidence, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, Food and Drug Administration Bhawan, Kotla Road, New Delhi – 110002 or send it to the email address of the Food Authority at regulation@fssai.gov.in ;

Objections and suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of the period specified above, shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

Draft Regulations**Chapter 1****1.1 Short title, application and commencement.—**

- (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages Standards) Regulations, 2016.
- (2) The standards specified in these regulations shall apply to distilled and un-distilled alcoholic beverages.
- (3) These regulations shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.

1.2 Definitions. □ In these regulations, unless the context otherwise requires:

1.2.1 “Act” means Food Safety and Standards Act, 2006.

1.2.2 “Alcohol by volume (abv)” means Ethyl alcohol (ethanol) content in an alcoholic beverage expressed as a percentage of total volume.

1.2.3 “Alcohol by weight (abw)” means the weight of ethyl alcohol (ethanol) expressed as a percentage of total mass.

1.2.4 “Alcoholic beverage” means a beverage or a liquor or brew containing more than 0.5 per cent. ethyl alcohol (ethanol) by volume/volume as the active agent. The ethyl alcohol used in the production of alcoholic beverages shall be of agricultural origin. It is of two types: -

1.2.4.1 “Distilled alcoholic beverage” means a distilled beverage, spirit, or liquor containing ethanol that is made by distilling ethanol produced by fermentation of cereal grain, fruit, vegetables, molasses or any other source of carbohydrates.

1.2.4.2 “Un-distilled alcoholic beverages” means fermented un-distilled alcoholic beverages such as beer, wine, cider and toddy.

1.2.5 “Alcohol proof” means 1.75131 times the ethyl alcohol (ethanol) content in an alcoholic beverage by volume.

1.2.6 “Brewery” means premises where beer is brewed, stored or issued.

1.2.7 “Denatured alcohol” means Ethanol rendered unfit for human consumption by addition of methanol or acetone or any other permissible denaturants.

1.2.8 “Distilled Liquor or Spirits” means Any alcoholic liquid obtained by distillation of fermented liquid or mash depending upon the product, distilled at less than 95 per cent. (volume/volume) of ethyl alcohol carrying aroma and taste of the raw material used.

1.2.9 “Distillery” means A premises where spirit is distilled, stored or issued.

1.2.10 “Ethyl alcohol or ethanol” means A transparent, colourless, flammable, volatile liquid miscible with water, ether or chloroform and obtained by the fermentation of carbohydrate with yeast. It is the major ingredient of alcoholic beverages and is potable. Ethyl alcohol is having the chemical formula of C₂H₅OH, having burning taste and the intoxicating component of alcoholic beverages.

1.2.11 “Fermented Liquor” means the liquor obtained by the process of fermentation and includes beer, ale, stout, porter, wine, *pachwai*, fermented *tadi* and any other similar liquor.

1.2.12 “Hops” means Dried ripe female flowers of the hop plant (*Humulus lupulus*), used to give a bitter taste to beer. Hops are used in the form of flowers, extract, pellets or hop oil of different alpha acids.

1.2.13 “Methyl alcohol or Methanol” means A clear, colourless, flammable liquid having chemical formula, CH₃OH ingestion of which above the specific limits may cause blindness or death.

1.2.14 “Neutral Grain Spirit or Pure grain alcohol (PGA) or Grain neutral spirit (GNS)” means A clear, colorless, flammable liquid that has been distilled from a grain-based mash at a minimum of 95 per cent. (volume/volume) of ethyl alcohol.

1.2.15 “Neutral Spirit or Neutral Alcohol” means Distillation and rectification, with a minimum alcoholic strength of 95 per cent. (volume/volume) of ethyl alcohol, either after alcoholic fermentation, agricultural products such as beets, molasses, potatoes, grains, grape musts, grapes or other fruits, or agricultural origin spirits including wine and which do not have a detectable taste.

1.2.16 “Rectified Spirit” means Spirit purified by distillation to achieve strength of not less than 95 per cent. (volume/volume) of ethyl alcohol.

1.2.17 “Standard” means as defined in Food Safety and Standards Act, 2006.

1.2.18 “Table” means the table appended to these regulations.

1.2.19 “Winery” means A premises for making wine and includes the place wherein it is stored.

1.2.20 “Yeast” means Unicellular fungi responsible for fermentation to produce alcoholic beverages. Yeast metabolises the fermentable sugars to produce mainly alcohol and carbon dioxide.

The words and expressions used but not defined in these regulations shall have the same meaning respectively assigned to them in the act and rules made there under.

Chapter 2

Distilled Alcoholic Beverage Standards

2.1 Brandy

Brandy is alcoholic liquor made from fruits such as grapes or other fruits that possesses distinctive colour, odour and taste of its own.

2.1.1 It may be of the following types: -

2.1.1.1 Grape Brandy: The Grape Brandy is the alcoholic distillate obtained solely from the fermented juice of fresh, ripe and sound grapes. The distillation shall be carried out to a suitable strength in such a way that the spirit possesses the distinct aroma and taste characteristics derived from grapes and the natural volatile principle already present in grapes or constituents formed during fermentation.

In case of brandy made from any fruit other than grapes, the name of the fruit shall pre-fix the word ‘Brandy’ in the definition.

2.1.1.2 Blended Brandy: Blended Brandy is a mixture of minimum 2 per cent. grape brandy with fruit brandy or neutral spirit or rectified spirit. If any other fruit brandy is used for blending, then the name of grape shall be substituted by the name of such fruit which shall pre-fix the word ‘Brandy’.

Blended brandy shall possess the characteristic aroma and taste of brandy. To enhance the characteristic flavour of the product, natural or nature identical or artificial flavours permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 may be used.

2.1.1.3 Cognac: Cognac is a grape brandy distilled in the Cognac region of France as per the provisions of laws applicable thereto.

2.1.2 Requirements:

- i Brandy shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which, when mixed with alcohol, is injurious to health.
- ii Brandy when labelled as "matured" shall be matured for a period of not less than one year in oak vats or barrels. It shall possess the characteristic aroma and taste of brandy.
- iii Blended Grape Brandy, when labelled “matured”, should use grape brandy which is matured for a period of not less than one year in wooden vats or barrels.
- iv The ethyl alcohol content of brandy shall be in the range of 36 to 50 per cent. by volume at 20 degree C when determined according to the method prescribed in the FSSAI Manual of Method of Analysis of Food, 2015 - Alcoholic Beverages as amended from time to time. The tolerance limit for ethyl alcohol content shall be ± 3.0 per cent. by volume of the declared strength.
- v The water used for dilution to bottling strength shall be in accordance with IS 10500.
- vi The Brandy shall also conform to the requirements specified in Table - 1.

2.2 Country Spirits (Distilled):

2.2.1 Country Spirits (Distilled) shall be of the following types:

2.2.1.1 Plain Country Spirit: The Plain Country Spirit is the alcoholic distillate obtained from fermented mash of cereals, potato, cassava, fruits, molasses, jaggery, juice or sap of coconut, and palm trees, *mahua* flowers or any other source of fermentable carbohydrate. The distillation shall be carried out in such a way that the spirit has the flavour derived from the natural volatile components already present in raw materials used or formed during fermentation.

2.2.1.2 Blended Country Spirit: The Blended Country Spirit is a blend of pot still distillate, rectified spirit or neutral spirit, which may be obtained from fermented molasses, grain or any other source of fermentable carbohydrates. It shall possess the characteristic taste and aroma associated with the product.

2.2.1.3 Spiced Country Spirit: The Spiced Country Spirit is the plain or blended country spirit which has been flavoured or coloured or both as permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2.2.1.4 Arrack: The Arrack is a distilled alcoholic beverage typically produced from either the fermented sap of coconut flowers, palm, sugarcane, grain or fruit. The clear distillate may be blended, aged in wooden barrels, or repeatedly distilled and filtered depending upon the taste and colour objectives of the manufacturer. This beverage contains 36-50 per cent. of alcohol.

2.2.1.5 Arak or Araq: The Arak or Araq is a clear, colourless, unsweetened anise-flavored distilled alcoholic beverage.

2.2.1.6 Fenny or Feni: The Fenny or Feni is a *Goan spirit* made from either coconut or the juice of the cashew apple.

2.2.2 Requirements:

- (i) Country Spirits (Distilled) shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which, when mixed with alcohol, is injurious to health.
- (ii) Country spirits other than spiced country spirits, shall be free from any colouring matter except caramel.
- (iii) The water used for dilution to bottling strength should be as per IS:10500.
- (iv) Country Spirits (Distilled) shall also conform to the requirements specified in Table - 1.

2.3 Gin:

The Gin is distilled alcoholic beverage made from neutral spirit flavoured with volatile products of juniper berries and other botanicals and aromatics. It shall be clear and shall not develop any turbidity on being diluted with water. Any added colour or additives shall be in accordance with the standard prescribed under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2.3.1 Pre-mix or flavoured gin: Pre-mix or flavoured gin is the alcoholic beverage made out of gin with added flavours such as natural or nature identical or artificial flavours with or without permitted colours and additives which shall be in accordance with the standard prescribed under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011. It may develop haziness on dilution with water due to presence of natural ingredients.

2.3.2 Requirements: -

- (i) Gin and Premix or flavoured gin shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde, caffeine or any other types of narcotic, psychotropic substances* which, when mixed with alcohol, is injurious to health.
- (ii) Gin and Premix gin shall have the characteristic aroma and taste associated with gin. The ethyl alcohol content of gin shall be in the range of 36 - 50 per cent. by volume at 20 Degree C when determined according to the method prescribed in the FSSAI Manual of Method of Analysis of Food, 2015 - Alcoholic Beverages as amended from time to time. The tolerance limit for ethyl alcohol content shall be ± 3.0 per cent. by volume of the declared strength.
- (iii) The water used for dilution to bottling strength should be as per IS:10500.
- (iv) The Gin and Premix gin shall also conform to the requirements specified in Table - 1.

2.4 Liqueur or alcoholic cordials:

The Liqueur or alcoholic cordials is an alcoholic beverages made from distilled spirit that is flavoured with fruit, cream, herbs, spices which contains more than 15 per cent. ethyl alcohol by v/v. It shall not contain more than 10 per cent. sugar, dextrose, laevulose or a combination thereof by weight made by mixing or redistilling any class or type of spirits with fruits, flowers, cream, plants or pure juices there from or other natural flavoring materials or with extracts derived from infusions, percolation or maceration of such approved botanical substances.

2.4.1 It shall be of the following types:

2.4.1.1 Arak or Arrack or Raki or Ouzo or Anise or Anisette: Anise flavored liqueur or cordial.

2.4.1.2 Amaretto: Almond flavored liqueur or cordial.

2.4.1.3 Kummel: Caraway flavored liqueur or cordial.

2.4.1.4 Sambuca: Italian anise flavored liqueur or cordial.

2.4.1.5 Peppermint Schnapps: Peppermint flavored liqueur or cordial.

2.4.1.6 Triple Sec or Curacao: Orange flavored liqueur or cordial.

2.4.1.7 Crème De: Liqueur or Cordial with the predominant flavor as indicated in the name, e.g., “Crème de”.

2.4.1.8 Menthe: Mint flavored liqueur cordial.

2.4.1.9 Goldwasser: German herb flavored liqueur cordial containing gold flakes.

2.4.2 Requirements:

- (i) Liqueur or alcoholic cordials shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which, when mixed with alcohol, is injurious to health.
- (ii) The water used for dilution to bottling strength should be as per IS:10500.
- (iii) The Liqueur or alcoholic cordials shall also conform to the requirements specified in Table-1.

2.5 Rum:

Rum is an alcoholic distillate obtained from fermented juice of sugarcane, sugarcane molasses, any other sugarcane product, sugar beet or sugar beet molasses and shall not contain any colouring matter other than caramel. It may also be prepared from neutral, rectified, distilled spirit or a mixture of any combination thereof. Rum without colour shall be designated as white rum or light or silver rum.

2.5.1 Premix or flavoured rum: Premix or Flavoured Rum is an alcoholic beverage made out of rum and flavourings (spices or fruits), with or without permitted colour and with or without added sugar.

2.5.3 Requirements:

- (i) Rum when labelled as “matured” shall be blended with rum spirit matured for not less than six months in oak vats or barrels.
- (ii) Rum shall possess the characteristic taste and aroma associated with respective products. To enhance the characteristic flavour of the products, natural or nature identical or artificial flavours permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 may be used.
- (iii) Rum shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which, when mixed with alcohol, is injurious to health.
- (iv) The ethyl alcohol content of rum shall be in the range of 36 to 50 per cent. by volume at 20 degree C when determined according to the method prescribed in the FSSAI Manual of Method of Analysis of Food, 2015 - Alcoholic Beverages as amended from time to time. The tolerance limits for ethyl alcohol content shall be ± 3.0 per cent. by volume of the declared strength.
- (v) The water used for dilution to bottling strength should be as per IS:10500.
- (vi) The rum shall also conform to the requirements specified in Table-1.

2.6 Tequila:

2.6.1 Tequila is the distilled alcoholic beverage made from the blue agave juice or minimum 51 per cent. blue agave juice. It is prepared in the area surrounding the city of Tequila (Mexico) as per the laws applicable thereto. It is prepared by double distillation and some brands are distilled third time also.

2.6.2 Tequila shall contain 31-55 per cent alcohol by volume at 20 degree C.

2.6.3 Tequila shall be aged in oak barrels.

2.6.4 Tequila shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which, when mixed with alcohol, is injurious to health.

2.6.5 The water used for dilution to bottling strength should be as per IS:10500.

2.7 Vodka:

Vodka is the distilled alcoholic beverage made from neutral spirit which shall be obtained from rye, potato, cassava, molasses and fermented grains. It shall be with or without colour or flavour or additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2.7.1 Premix or flavoured vodka: Premix or flavoured vodka is the alcoholic beverage made out of vodka and flavourings, with or without colour and with or without added sugar or additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2.7.2 Swedish vodka: Swedish vodka is distilled and matured in Sweden as per the provisions of laws applicable thereto.

2.7.3 Requirements:

- (i) Vodka shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde, caffeine or any other types of narcotic, psychotropic substances* which, when mixed with alcohol, are injurious to health.
- (ii) The ethyl alcohol content of vodka shall be in the range of 36 to 50 per cent. by volume when determined according to the method prescribed in the FSSAI Manual of Method of Analysis of Food 2015-Alcoholic Beverages as amended from time to time. The tolerance limit for ethyl alcohol content shall be ± 3.0 per cent. by volume of the declared strength.
- (iii) The water used for dilution to bottling strength shall be as per IS:10500.
- (iv) The Vodka shall also conform to the requirements specified in Table-1.

2.8 Whisky or Whiskey

Whisky is an alcoholic beverage made from neutral grain spirit or rectified grain spirit, or neutral spirit or their mixture or is made by distilling the fermented extract of malted cereal grains such as corn, rye, barley; or molasses. It shall be with or without caramel colour or additives permitted under the Food Safety Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

2.8.1 It may be of the following types: □

2.8.1.1 Bourbon: Bourbon is made in the United States of America as per the provisions of laws applicable thereto and may not be distilled to more than 80 per cent. alcohol by volume from a fermented mash of not less than 51 per cent. corn and shall be stored at not more than 62.5 per cent. alcohol by volume for at least two years in charred, new oak barrels.

2.8.1.2 Rye whisky: Rye whisky is distilled in Canada or United States of America as per the provisions of laws applicable thereto.

2.8.1.3 Irish Whisky: Irish whisky is distilled in Northern Ireland or in the Republic of Ireland as Irish whisky as per the provisions of laws applicable thereto.

2.8.1.4 Malt or Grain Whisky: Malt or grain whisky is an alcoholic distillate produced from fermented mash of malted or unmalted cereals or a mixture of both with or without other natural enzymes. It shall have a distinct aroma and taste derived from the natural volatile principal already present in the raw materials or formed during fermentation. Malt whisky is made primarily from malted barley and grain whisky is made from any type of grains.

2.8.1.4.1 Single Malt Whisky: Single malt whisky is an alcoholic distillate produced from fermented mash that uses one particular malted grain or malted barley, distilled in pot still only and produced from a single distillery.

2.8.1.4.2 Blended Malt or Grain Whisky: Blended malt or grain whisky is a mixture of minimum 2 per cent. malt or grain whisky with whisky or is a mixture of single malt whisky. Blended whisky is typically made from a mixture of malt and grain whisky often along with neutral spirits or rectified spirit, caramel, and flavouring.

2.8.1.5 Scotch Whisky: Scotch whisky is distilled and matured in Scotland as per the provision of laws applicable thereto.

2.8.1.5.1 Blended Scotch Whiskey: Blended scotch whiskey is a mixture of Scotch Whisky as per the provisions of laws applicable thereto.

2.8.1.6 Tennessee Whisky: Tennessee whisky is a straight bourbon whisky produced in the State of Tennessee as per the provisions of laws applicable thereto.

2.8.1.7 Vatted Malt Whisky: Vatted malt whisky is blended from malt whisky of different distilleries.

2.8.2 Requirements:

- (i) Whisky shall have the characteristic taste and aroma. To enhance the characteristic flavour of the product, natural or nature identical or artificial flavour permitted by the Food Safety and Standards

(Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 may be used except in case of single malt whisky.

- (ii) Malt or grain whisky, when labelled as matured, shall be matured for a period of not less than one year in wooden oak, wooden vats or barrels.
- (iii) Blended malt whisky, when labelled as matured, shall contain malt or grain whisky matured for a period of not less than one year in oak vats or barrels in the blend.
- (iv) Whisky shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which, when mixed with alcohol, are injurious to health.
- (v) The ethyl alcohol content of whisky shall be in the range of 36 to 50 per cent. by volume at 20 degree C when determined according to the method prescribed in the FSSAI Manual of Method of Analysis of Food, 2015 - Alcoholic Beverages as amended from time to time. The tolerance limits for ethyl alcohol content shall be ± 3.0 per cent. by volume of the declared strength.
- (vi) The water used for dilution to bottling strength should be as per IS 10500.
- (vii) The Whisky shall also conform to the requirements specified in Table -1.

Chapter 3

Standards for Wines

3.1 Wines:

Save as specifically mentioned in different categories, wine shall be the un-distilled alcoholic beverage produced by the normal alcoholic fermentation of the juice of sound ripe grapes (including restored or un-restored pure condensed grape must), with or without additives and with or without added grape brandy or alcohol, but without other addition or abstraction except as may occur in cellar treatment, provided that the product may be ameliorated before, during or after fermentation by either of the following methods:

- (i) by adding separately or in combination, dry sugar or such amount of sugar (not more than 20 per cent.) and water as shall not increase the volume of the resulting product more than 35 per cent.;
- (ii) save as specifically mentioned in different categories, any product ameliorated as above, shall in no event have an alcoholic content derived by fermentation, not less than 7.0 and not more than 15.5 per cent. by volume.

3.2 Vintage wine: Vintage wine is a wine made from grapes that were all or mostly grown in a particular year and labelled as such. A season's yield of wine from a vineyard is a vintage wine.

3.3 Generic wine: Generic wine is a wine made from blend of several varieties of grapes with no variety predominating; a wine that does not carry the name of any specific grape.

3.4 Wines shall be of the following types:

3.4.1 Table wine: Table Wine shall be the wine having an alcoholic content not less than 7 and not more than 14 per cent. by volume.

3.4.2 Red wine: Red wine shall be made from the coloured grape varieties or light red to deep dark red. The fermentation is carried out along with skin to allow the extraction of colour and tannins which contribute to the flavour.

3.4.3 White wine: White wine shall be prepared by fermentation of white juice extracted after removal of skin of either white or red grapes before fermentation.

3.4.4 Rose wine: Rose wine shall have pink colour produced during fermentation with less contact time with skin. It may also be obtained from the blending of white wine and red wine.

3.4.5 Dry wine: Dry wine is the wine which contains 0.4 to 0.9 per cent. sugar.

3.4.6 Medium dry wine: Medium dry wine is the wine which contains 0.9 to 1.2 per cent. sugar.

3.4.7 Medium sweet wine: Medium sweet wine is the wine which contains 1.2 to 4.5 per cent. sugar.

3.4.8 Sweet wine: Sweet wine is the wine which contains more than 4.5 per cent. sugar.

3.4.9 Fortified wine: Fortified wine is the wine to which additional alcohol is added in the form of brandy or neutral spirit either prior to completion of fermentation or after it, provided minimum 4 per cent. of actual alcohol content of the product must come from the fermentation. It shall be of the following types: -

- 3.4.9.1 Port:** Port is a fortified wine, could be red or white, fortification is done before completion of fermentation and is aged.
- 3.4.9.2 Sherry:** Sherry is a fortified wine and has characteristics flavour and bouquet of baking. It contains 18 to 21 per cent. alcohol.
- 3.4.9.3 Madeira:** Madeira is a fortified white wine with high acidity and is fortified with alcohol before fermentation is stopped and baked in cement tank or wooden cask before ageing.
- 3.4.9.4 Marsala:** Marsala is a sweet fortified wine. It can be red or white.
- 3.4.9.5 Vermouth (aromatized wine):** Vermouth is a type of aperitif wine compounded from grape wine or any other fruit wine fortified with alcohol of 8 to 24 per cent., having the taste, aroma and characteristics derived from the addition of extract of herbs and spices, attributed to vermouth and shall be so designated. It can be sweet or dry.

The Fortified wines shall comply with the requirements specified in Table- 2.

- 3.4.10 Aperitif wine:** Aperitif wine is wine having an alcoholic content of not less than 15 per cent. by volume, compounded from grape wine or any other fruit wine containing added brandy or spirit, flavoured with herbs and other natural aromatic flavouring materials, with or without the addition of caramel.
- 3.4.11 Dessert wine:** Dessert wine is a grape wine having an alcoholic content in excess of 14 per cent. but not in excess of 24 per cent. by volume. Dessert wines are generally sweet.
- 3.4.12 Still wine:** Still wine is wine with less than 4 g/l at 20⁰ C of Carbon Dioxide or less than 1 bar pressure in the bottle at 20⁰ C.
- 3.4.13 Sparkling wine:** Sparkling wine is a wine made effervescent with Carbon Dioxide with minimum 3.5 bars pressure at 20⁰C resulting solely from the secondary fermentation of the wine within a closed container, tank or bottle. Sparkling wine may be of the following types:
- 3.4.13.1 Brut wine:** Brut wine is a wine which contains sugar below 1.2 per cent.
- 3.4.13.2 Extra-dry wine:** Extra-dry wine is a wine which contain 1.2 to 1.7 per cent. sugar.
- 3.4.13.3 Dry wine:** Dry wine is a wine which contains 1.7 to 3.2 per cent. sugar.
- 3.4.13.4 Semi-Dry wine:** Semi-dry wine is a wine which contains 3.2 to 5.0 per cent. sugar.
- 3.4.13.5 Sweet wine:** Sweet wine is a wine which contains more than 5.0 per cent. sugar.
- 3.4.14 Champagne:** Champagne is a type of sparkling light wine made in the Champagne District of France as per the provisions of laws applicable thereto.
- 3.4.15 Crackling wine or Petillant wine or Frizzante wine (including Cremant, Perlant, Reciotto, and other similar wine):** Crackling wine or Petillant wine or Frizzante wine is a sparkling light wine normally less effervescent. than Champagne or other similar sparkling wine, but containing sufficient Carbon Dioxide in solution to produce upon pouring under normal conditions after the disappearance of air bubbles, a slow and steady effervescence evidenced by the formation of gas bubbles flowing through the wine.
- 3.4.16 Carbonated wine:** Carbonated wine is a wine made effervescent with Carbon Dioxide other than that resulting solely from the secondary fermentation of the wine.
- 3.4.17 Retsina wine:** Retsina wine is a table wine fermented or flavoured with raisin.
- 3.4.18 Fruit wine:** Fruit wine is a wine produced from fruits other than grapes. It is produced by the normal alcoholic fermentation of the juice of sound, ripe fruit (including restored or unrestored pure condensed fruit must) with or without the addition of sugar as practised for any other wine. Such wine shall have the name of the fruits prefixed to wine such as wine from plum fruit is 'plum wine'.
- 3.4.19 Natural wine:** Any fruit wine containing no added brandy or spirit may be further designated as natural. Wine is also made by the normal alcoholic fermentation of sound fermentable agricultural produce like ginger, rose, honey or flower etc., either fresh or dried, or of the restored or unrestored pure condensed must thereof. Such wines shall be prefixed with the name of the raw material.
- 3.4.20 Sake:** Sake is a wine produced from rice in accordance with the commonly accepted method of manufacture of such product.
- 3.4.21 Cashew wine:** Cashew wine is a light yellow alcoholic beverage prepared from the fruit of the cashew tree (*Anacardium occidentale*).

- 3.4.22 Mead:** Mead is a fermented alcoholic beverage obtained from honey and water with or without additives and possess a wine like flavour.
- 3.4.23 Palm wine:** Palm wine is a sweet or sour fermented and vinegary alcoholic beverage. Palm wine also called palm toddy or "kallu", or simply toddy, is an alcoholic beverage made from the sap of various species of palm tree such as the palmyra, and coconut palms.
- 3.4.24 Ulanzi (Bamboo wine):** Ulanzi is a fermented bamboo sap obtained by tapping young bamboo shoots during the rainy season. It is a clear, whitish beverage with a sweet and alcoholic flavour.
- 3.4.25 Cider or Cyder:** Cider is a fermented alcoholic beverage made from apple juice and is of the following types:-
- 3.4.25.1 Soft cider:** Soft cider is an alcoholic beverage having alcohol from 1.5 to 5 per cent.
- 3.4.25.2 Hard cider:** Hard cider is an alcoholic beverage having 9 per cent. alcohol.
- 3.4.26 Boukha:** Boukha is a wine made from figs.
- 3.4.27 Perry:** Perry is a wine prepared from pear juice. It is sweet or dry. Since the pear fruits are more astringent, the same characteristic is imparted to the wine also.
- 3.4.28 Botrytized wines:** Botrytized wines are derived from grapes infected by *Botrytis cinerea*. Typically its effect on the quality of the resultant wine is negative, but the infected grapes develop the so-called notable rot under unique climate conditions.

3.5 Requirements:

- (i) Wine shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which when mixed with alcohol are injurious to health.
- (ii) Wine shall be free from coliform and other pathogenic microorganisms and should have clarity with characteristic colour, taste, bouquet and form of its type.
- (iii) It shall be bottled or canned and effectively pasteurized or preserved. Wine shall be clear and shall have characteristic colour, taste and foam of its type.
- (iv) It may contain additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.
- (v) Wines shall also conform to the requirements specified in Table -2.

Chapter - 4

Standards for Beer

4.1 Beer:

Beer is un-distilled alcoholic beverage made from any malted grain but commonly from barley malt, with hops or products obtained from hops to impart a bitter flavor and sometimes added with adjuncts like wheat, maize, corn rice and sugar. Beer may contain additives permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

4.2 Depending upon the ethyl alcohol content specified in Table-3, beer can be classified as under:

- 4.2.1 Light – (more than 0.5 per cent. and up to 4 per cent.)**
- 4.2.2 Standard – (more than 4.0 per cent. and up to 5 per cent.)**
- 4.2.3 Strong – (more than 5.0 per cent. and up to 6 per cent.)**
- 4.2.4 Super strong – (more than 6.0 per cent. and up to 8 per cent.)**

4.3 Beer shall be of the following types:

- 4.3.1 Lager:** Lager Beer is prepared by using bottom fermenting yeast and aged; may have low or high alcohol content and can be found in a wide variety of colours from light to dark. It is stored for a specified period before being bottled or canned.
- 4.3.2 Pilsner:** Pilsner is a type of lager beer which is light with 3.0–3.8 per cent. alcohol and has a medium hop flavour.
- 4.3.3 Ale Beer:** Ale Beer is prepared by using top fermenting yeast and usually lighter in colour, it is also prepared from pale malt and has a medium bodied flavour.

- 4.3.4 Stouts and porters:** Stouts and porters are dark beers made using roasted malts or roast barley and typically brewed with slow fermenting yeast.
- 4.3.5 Root beer:** Root beer is beer containing an infusion of various roots, bark and herbs.
- 4.3.6 Draught Beer:** Draught beer is a beer of all types i.e., lager, ale, stout, pilsner etc.; mild and strong beers, may or may not be pasteurized and shall comply with the requirements specified in Table - 4.
- 4.3.7 Flavoured Beer:** Flavoured beer is a beer-based beverage with added, natural or nature identical flavours.
- 4.3.8 Blended beer:** Blended beer is a beer-based beverage blended with small quantities of spirits in any form to get unique flavours.
- 4.3.9 Irish beer:** The Irish beer produced in Ireland as per the provisions of laws applicable thereto. It can be lager, stout or ale type.
- 4.3.10 Wheat beer:** Wheat beer is brewed with a large proportion of wheat and may also contain a significant proportion of malted barley. Wheat beers are usually top-fermented. Wheat provides a soft character to beer and is sometimes hazy or cloudy with a touch of spice notes.

4.5 Requirements:

- (i) Beer shall have clarity with characteristic colour, taste, bouquet and form of its type. It shall be bottled, canned or kegged and effectively pasteurized.
- (ii) It shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, diazepam, paraldehyde or any other types of narcotic, psychotropic substances* including caffeine which, when mixed with alcohol are injurious to health.
- (iii) It shall be free from coliform and other pathogenic microorganisms.
- (iv) The Beer shall comply with the requirements specified in Table-3.

Chapter – 5

Low Alcoholic Beverages (Ready to Drink)

- 5.1** Low alcoholic beverage, ready-to-drink shall be a low alcoholic, flavored beverages within 0.5 to 8.0 per cent. of alcohol, made from spirit or mixture of spirit or any alcoholic beverage as base by adding natural or nature identical or artificial flavours or food additives permitted under the **Food Safety and Standards** (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011; and or fruit or vegetable juice with or without added sugar or salt and with or without carbonation.
- 5.2** Carbonated ready-to-drink, low alcoholic beverage shall be carbonated with Carbon Dioxide. However, the carbonated ready-to-drink, low alcoholic beverages shall have a minimum of one volume of Carbon Dioxide.
- 5.3** Low alcohol beverage shall be free from any ingredients injurious to health and shall be free from sediments or suspended matters except for the components incorporated in colloidal suspension and roughage from fruit pulp or juice.
- 5.4** Water used in these beverages shall conform to IS: 10500.
- 5.5** Low alcohol beverage shall also comply with the requirements specified in Table – 5.

Chapter – 6

Specific Labelling Requirements for Alcoholic Beverages

In addition to the applicable general labeling related regulations laid down under the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011, every package containing alcoholic beverages shall also bear the following on the label:-

6.1 Declaration of alcohol by volume (abv)

- 6.1.1 Alcohol content:** Alcohol content shall be expressed in ml/100 ml; or % v/v; or % vol or % abv or % alc/vol.

6.2 Labeling of standard drink

The label on a package of a beverage or a food capable of being consumed as a beverage, which contains more than 0.5 per cent. alcohol by volume, measured at 20⁰ C, shall include a statement of the approximate number of standard drink in the package –

- 6.2.1** One standard drink is the amount of beverage that contains 10 g or 12.7 ml ethanol measured at 20⁰ C.

- 6.2.2** In the case of package containing 10 or less number of standard drinks, accurate to the first decimal place; and/or in case of beer “not exceeding ‘X’ standards drink” as per example.
- 6.2.3** In case of package containing more than 10 standard drinks, accurate to the nearest whole number of standard drink.

Example:

Sl. No.	Measure of package/ container	Number of standards drinks
1.	For a 750 ml. bottle of 12.5 per cent. Abv wine	Contains approximately 7.4 standard drinks
2.	For a 750ml. bottle of 36 per cent. Abv spirit	Contains approximately 22 standard drinks
3.	For a 375 ml. can of 4.9 per cent. Abv beer	Contains approximately 1.4 standard drinks

- 6.3** Geographical designation or names may be used on the label solely for products originating from that geographical region.
- 6.4** In case of imported alcoholic beverages, the information regarding (i) FSSAI logo and license number; (ii) the name and address of the importer shall be allowed to be affixed in the custom bonded warehouse in the form of an additional sticker in a manner that it does not overlap or cover the original information of the label in any manner.
- 6.5** No alcoholic beverage shall contain nutritional information on label.
- 6.6** An alcoholic beverage which contains more than **8.0 per cent.** Alcohol by volume shall not represent as a “low alcohol beverage”.
- 6.7** The label of a package of a beverage containing more than 0.5 per cent. Alcohol by volume must not include the words ‘non-intoxicating’ or words implying similar meaning.
- 6.8** Food containing alcohol must not be represented in a form which expressly or by implication suggests that the product is a non-alcoholic confection or non-alcoholic beverage.

6.9 Labelling on wine –

In addition to requirements mentioned in sub-regulations 6.1 to 6.8, following labelling provisions shall be applicable:

- 6.9.1** wine labels must show the origin of the wine and the amount of alcohol indicated as dry, semi-dry, semi-sweet or sweet.
- 6.9.2** wine label shall mention generic name of grape or variety or raw material used, geographic origin and vintage dates.
- 6.9.3** if a wine label carries the name of a place, such as a region, sub-region or appellation, 75 per cent. of the grapes must come from that place.
- 6.9.4** when a wine label carries the name of a grape variety, the wine must be made from at least 75 per cent. of that grape variety.
- 6.9.5** if a wine label carries a vintage, 75 per cent. of the wine must come from that vintage.
- 6.9.6** if two grape varieties are named on the label, the names of the varieties must be stated in the order of importance, such as Cabernet-Merlot when the wine contains more Cabernet Sauvignon than Merlot.
- 6.9.7** wine labels must show amount of alcohol in per cent. by volume.
- 6.9.8** name of residues of preservative or additives present in the final product shall be declared.
- 6.10** Alcoholic beverages which **contain less than 10 per cent.** alcohol shall mention the date, month and year of expiry on the label, in that order and preceded by the words “Expiry date _____” or Use by _____”. However, the manufacturer may use the expression “Best before” as optional or additional information. Wines are excluded from this regulation.
- 6.11 Allergen warning:**
- 6.11.1** If the wine contains more than 10 mg Sulfur Dioxide per litre, the label must declare that “contains Sulfur Dioxide or Sulfite”.
- 6.11.2** If egg white, milk, icing glass is used as fining, clarifying agents in wine and treated with casein, ovalbumin or tartrazine, use of these materials should be mentioned on the label.

10.	Methyl alcohol (expressed in terms of mg/l of distilled absolute alcohol), <i>Max</i>	20.0	10.0	10.0	10.0	30.0	20.0	10.0	150.0	100.0	20.0	10.0	10.0	50.0	50.0	50.0
11.	Residue on evaporation per cent. (mg/liter), <i>Max</i>	2.5	25.0	2.0	25.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	1.0	25.0	1.0	1.0	1.0
12.	Total Esters as ethyl acetate (expressed in terms of g/100 l of absolute alcohol), <i>Max</i>	30.0	50.0	50.0	100.0	200.0	150.0	100.0	350.0	250.0	150.0	150.0	150.0	150.0	100.0	150.0
13.	Volatile acids as acetic acid (expressed in terms of g/100 l of absolute alcohol), <i>Max</i>	10.0	10.0	10.0	10.0	150.0	100.0	50.0	100.0	100.0	50.0	50.0	100.0	100.0	50.0	100.0

*Maximum

TABLE -2

Requirements for Wine

(See sub-regulation 3.0 "Standards for Wines")

Sl. No.	Characteristics	Dry white	Sweet White	Dry red	Sweet red	Sparkling wines	Cider	Apple wine	Perry	Plum wine	Peach wine	Toddy or palm wine or bamboo wine	Fortified wines
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed in terms of g/100 l of absolute alcohol), <i>Max</i>	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
2.	Arsenic (mg/l), <i>Max</i>	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	-	-	-	-	-	-	0.25
3.	Cadmium (mg/l), <i>Max</i>	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
4.	Carbon dioxide v/v, <i>Min</i>	-	-	-	-	3.5	-	-	-	-	-	-	-
5.	Copper (mg/l), <i>Max</i>	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
6.	Esters as ethyl acetate (expressed in terms of g/l of absolute alcohol), <i>Max</i>	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	4.0
7.	Ethyl alcohol content at 20 degree C, per cent by volume	7.0 to 15.5	7.0 to 15.5	7.0 to 15.5	7.0 to 15.5	7.0 to 15.5	1.5 to 9.0	7.0 to 15.5	0.5 to 9.0	7.0 to 15.5	7.0 to 15.5	5.0 to 8.0	15.0 to 24.0

8.	Higher alcohols as amyl alcohol (expressed in terms of g/l of absolute alcohol), <i>Max</i>	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	-	100 to 200	100 to 200	100 to 200	100 to 200	-	4.0
9.	Iron (as Fe) mg/l, <i>Max</i>	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
10.	Lead (mg/l), <i>Max</i>	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
11.	Methyl alcohol (expressed in terms of mg/l of distilled absolute alcohol), <i>Max</i>	2.0	2.0	400	400	2.0	1.0	1.0	-	-	-	250	200
12.	Ochratoxin A (mg/l), <i>Max</i>	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002	0.002
13.	pH	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0	3.0 to 4.0
14.	Pyridine (expressed in terms of g/l of Absolute alcohol)	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	-	-	-	-	-	-	0.1
15.	Reducing residual sugar per l (g)	10.0*	10 to 150	10.0	10 to 150	100*	50 to 150	-	-	-	-	-	10.0*
16.	Residual extract g/l, <i>Max</i>	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	180.0
17.	Sorbic acid (mg/l), <i>Max</i>	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0	300.0
18.	Total acids as tartaric or malic acid (as expressed in terms of g/l, <i>Max</i>	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	0.4	0.4	0.37	0.68	0.4	0.1	10.0
19.	Total Sulphur di-oxide, (mg/l), <i>Max</i>	250.0	250.0	250.0	250.0	100.0	50.0	100.0	-	-	-	-	250.0
20.	Volatile acids as acetic acid v/v, <i>Max</i>	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2		1.2
21.	Zinc (mg/l), <i>Max</i>	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0

(-) means Not Applicable; (*) Maximum

TABLE – 3
Requirement for Beer (canned/bottled)
(See sub-regulation 4.0 “Standards for Beer”)

Sl. No.	Characteristics	Beer			
		Light	Standard	Strong	Super strong
1	2	3	4	5	6
1.	Ethyl alcohol content at 20 degree C per cent by volume	0.5-4.0	More than 4.0-5.0	More than 5.0-6.0	More than 6.0-8.0
2.	pH	3.8-4.5	3.8-4.5	3.8-4.5	3.8-4.5
3.	Carbon dioxide, v/v, <i>Min</i>	2.5	2.5	2.5	2.5
4.	Methyl alcohol mg/l, <i>Max</i>	50.0	50.0	50.0	50.0
5.	Copper (mg/l), <i>Max</i>	1.0	1.0	1.0	1.0
6.	Iron (as Fe) mg/l, <i>Max</i>	5.0	5.0	5.0	5.0
7.	Lead (mg/l), <i>Max</i>	0.2	0.2	0.2	0.2
8.	Arsenic (mg/l), <i>Max</i>	0.25	0.25	0.25	0.25
9.	Cadmium (mg/l), <i>Max</i>	0.1	0.1	0.1	0.1
10.	Total plate count, cfu per ml, <i>Max</i>	2.0	2.0	2.0	2.0
11.	Coliform count, cfu per ml	Absent	Absent	Absent	Absent
12.	Yeast & Mould, cfu per ml	Absent	Absent	Absent	Absent

TABLE – 4
Requirements for Draught Beer
(See sub-regulation 4.0 “Standards for Beer”)

Sl. No.	Characteristics	Beer			
		Light	Standard	Strong	Super strong
1	2	3	4	5	6
1.	Ethyl alcohol content at 20 degree C per cent. By volume	0.5-4.0	More than 4.0 to 5.0	More than 5.0 to 6.0	More than 6.0 to 8.0
2.	pH	3.8 to 4.5	3.8 to 4.5	3.8 to 4.5	3.8 to 4.5
3.	Carbon dioxide, v/v, <i>Min</i>	2.5	2.5	2.5	2.5
4.	Methyl alcohol mg/l, <i>Max</i>	50.0	50.0	50.0	50.0
5.	Copper (mg/l), <i>Max</i>	1.0	1.0	1.0	1.0
6.	Iron (as Fe) mg/l, <i>Max</i>	5.0	5.0	5.0	5.0
7.	Lead (mg/l), <i>Max</i>	0.2	0.2	0.2	0.2
8.	Arsenic (mg/l), <i>Max</i>	0.25	0.25	0.25	0.25
9.	Cadmium (mg/l), <i>Max</i>	0.1	0.1	0.1	0.1
10.	Total plate count, cfu per ml, <i>Max</i>	50	50	50	50
11.	Coliform count, cfu per ml	Absent	Absent	Absent	Absent
12.	Yeast & Mould, cfu/ml, <i>Max</i>	40	40	40	40

TABLE – 5

Requirements for Low Alcoholic Beverages

[See sub-regulation 5.0 “Low Alcoholic Beverages (Ready to Drink)”]

Sl. No.	Characteristics	Requirements
1	2	3
1.	Arsenic (mg/l), <i>Max</i>	0.25
2.	Cadmium (mg/l), <i>Max</i>	0.1
3.	Copper (mg/l), <i>Max</i>	1.0
4.	Ethyl alcohol content at 20 degree C, per cent by volume	0.5 to 8.0
5.	Iron (as Fe) mg/l, <i>Max</i>	5.0
6.	Lead (mg/l), <i>Max</i>	0.2
7.	Methyl alcohol(expressed in terms of g/100 l of absolute alcohol), <i>Max</i>	25.0
8.	pH	2.0 to 5.0
9.	Residue on evaporation, per cent. (g/liter), <i>Max</i>	25.0
10.	Sugar, per cent. (w/v), <i>Max</i>	20.0
11.	Total acids as tartaric acid, per cent. (m/v), <i>Max</i>	1.0

PAWAN AGARWAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty./229(187)]