



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4

PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 308]

नई दिल्ली, शुक्रवार, जुलाई 29, 2016/श्रावण 7, 1938

No. 308]

NEW DELHI, FRIDAY, JULY 29, 2016/SRAVANA 7, 1938

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 26 जुलाई, 2016

फा. सं. 1-12/मानक/एसपी(स्वीट्स,कनफैक्शनरी)/एफएसएसएआई/2015.—खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 का और संशोधन करने के लिए, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से, खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उपधारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, उन सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए उक्त उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रकाशित किया जाता है, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से, जिसको उस राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना प्रकाशित की जाती है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पश्चात् विचार किया जाएगा ;

आक्षेप या सुझाव, यदि कोई हों, को मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, खाद्य और ओषधि प्रशासन भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली-110002 को या [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) के ई-मेल के पते पर भेजे जा सकेंगे।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में किसी व्यक्ति से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विनिर्दिष्ट अवधि के अवसान से पूर्व खाद्य प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा ;

### प्रारूप विनियम

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ:—(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2016 है।

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

2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में संबंधित विनियम 2.7 के उपविनियम 2.7.4 में, " चॉकलेट " से संबंधित निम्नलिखित विषयवस्तु प्रतिस्थापित की जाएगी।

#### “2.7.4 चाकलेट

1. चॉकलेट से एक या अधिक संघटकों अर्थात् कोको बीन्स, कोको निब, कोको मॉस, कोको प्रैस केक और कोको डस्ट (कोको फाइन्स या चूर्ण), जिसके अंतर्गत चीनी के साथ या बिना वसा रहित कोका चूर्ण, कोका मक्खन, दूध वसा सहित ठोस दूध हैं, के मिश्रण से विनिर्माण की किसी पर्याप्त प्रक्रिया द्वारा अभिप्राप्त समरूप उत्पाद अभिप्रेत है। कोको मक्खन से अन्यथा वनस्पति वसा की मिलावट को सामग्री की न्यूनतम अंतर्वस्तु घटाए बिना किसी अन्य मिलाए गए खाद्य पदार्थ के कुल भार को घटाने के पश्चात् अंतिम उत्पाद के पांच प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। इस प्रयोजन के लिए अनुज्ञात वनस्पति वसा की प्रकृति इस विनियम के विनियम 5 (ii) के अधीन विहित होगी।

2. उत्पाद में कुल चीनी का आइसोमाल्टोस 50 प्रतिशत (अधिकतम) उत्पाद की स्थिरता पर प्रतिकूल प्रभाव डाले बगैर अंतर्विष्ट किया जा सकेगा।

3. सामग्री सड़ांध या दुर्गंध, कीट और फंफूद उत्पीड़न, गंदगी, अपमिश्रकों और किसी अन्य हानिकारक या नुकसानदायक पदार्थ से रहित होगी।

#### 4. चॉकलेट निम्नलिखित प्रकार की होगी:

(i) **दुग्ध चॉकलेट** एक या अधिक कोकोनिब, कोकोमॉस, कोको प्रैस केक, कोको चूर्ण जिसके अंतर्गत चीनी सहित कम वसा वाला कोको चूर्ण और ठोस दूध जिसके अंतर्गत दूध वसा और कोको मक्खन से अभिप्राप्त होते हैं।

(ii) **दुग्ध कवरिंग चॉकलेट** जैसा ऊपर परिभाषित किया गया है, परंतु कवरिंग प्रयोजनों के लिए उपयुक्त।

(iii) **प्लेन चॉकलेट** एक या अधिक कोकोनिब, कोकोमॉस, कोको प्रैस केक, कोको चूर्ण जिसके अंतर्गत चीनी सहित कम वसा वाला कोको चूर्ण और कोको मक्खन से अभिप्राप्त होते हैं।

(iv) **प्लेन कवरिंग चॉकलेट** – वैसे ही जैसा प्लेन चाकलेट परंतु कवरिंग प्रयोजनों के लिए उपयुक्त।

(v) **मिश्रित चॉकलेट** से विभिन्न अनुपातों में दुग्ध और प्लेन चॉकलेट का मिश्रण अभिप्रेत है।

(vi) **श्वेत चॉकलेट** कोको मक्खन, ठोस दूध जिसके अंतर्गत दूध वसा और चीनी हैं से अभिप्राप्त किया जाता है।

(vii) **भरी हुई चॉकलेट** से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसकी बाह्य परत से इसकी संरचना के माध्यम से स्पष्टतः सुभिन्न केंद्र के साथ चॉकलेट की बाह्य परत होती है, परंतु इसके अंतर्गत आटा, मिष्ठान, पेस्ट्री और बिस्कुट उत्पाद नहीं है। परत ऐसी चॉकलेट की होगी जो ऊपर वर्णित चॉकलेट के एक या अधिक प्रकारों की अपेक्षाओं को पूरी करती हो। परत की चॉकलेट घटक की मात्रा अंतिम उत्पाद के कुल द्रव्यमान के 25 प्रतिशत से कम नहीं होगी।

(viii) **योगिक चॉकलेट** से ऐसा उत्पाद अभिप्रेत है जिसमें भार द्वारा चॉकलेट के कम से कम साठ प्रतिशत से अंतर्विष्ट और खाद्य स्वास्थ्यकर तत्वों जैसे फल और गिरी से अंतर्विष्ट हो। इसमें एक या अधिक खाद्य स्वास्थ्यकर तत्व होंगे जो अंतिम उत्पाद के कुल द्रव्यमान के 10 प्रतिशत से कम नहीं होंगे :

परंतु इसमें खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलीकरण) विनियम, 2011 के विनियम 3.1.3 में यथाउपबंधित और विनियम 2.4.5 (24, 25, 26, 28 और 29) के अधीन यथाउपबंधित लेबल घोषणा के अनुसार अप्राकृतिक मधुरक अंतर्विष्ट होंगे

**5. वैकल्पिक संघटक -**

(i) पूर्व वर्णित संघटकों के अतिरिक्त, विभिन्न प्रकार के चॉकलेट्स के अधीन, चॉकलेट में यथानिम्नांकित एक या अधिक तत्व अंतर्विष्ट हो सकते हैं।

- (क) खाद्य नमक,
- (ख) मसाले,
- (ग) अनुज्ञात पायस बनाने वाले और स्थिरीकारी कारक,
- (घ) अनुज्ञात पृथक करने वाले और प्रतिरोधक कारक।

(ii) वनस्पति वसा अकेले या मिश्रित रूप में निम्नलिखित मानदंडों का अनुपालन करेंगे :

- (क) वे नॉन-लारिक वनस्पति वसा हैं, जो पीओपी (पामिटिक एसिड - ओलिक एसिड-पामिटिक एसिड) प्रकार के संतुलित मोनो अनसैचुरेटिड ट्रिग्लिसराइड्स, पोओएसटी (पामिटिक एसिड - ओलिक एसिड) - स्टीयरिक एसिड) और एसटीओएसटी (स्टीयरिक एसिड-ओलिक एसिड-स्टीयरिक एसिड) से भरपूर हैं।
- (ख) वे किसी भी अनुपात में कोको मक्खन के साथ मिश्रणीय है और उसके भौतिक गुणों ( गलनांक और क्रिस्टलीकरण तापमान, गलने की दर, टैपरिंग फेस की आवश्यकता) के अनुरूप हैं।
- (ग) वे केवल परिष्करण और/या प्रभाजन की प्रक्रियाओं, जिसके अंतर्गत ट्रिग्लिसराइड स्ट्रक्चर के एनजीमैटिक उपांतरण नहीं हैं, द्वारा अभिप्राप्त किए जाते हैं। ऊपर दिए गए मानदंडों के अनुरूप पौधों से अभिप्राप्त निम्नलिखित वनस्पति वसा उपयोग में लाई जा सकते हैं : साल (शोरा रोबसटा, कोकम गुर्गी (गारसिनिया इंडिका), आम गिरी (मेंजीफेरा इंडिका), बारनेयो टेलो (शोरा एसपीपी), खजूर तेल (ऐलीस गिनीनसिस और ऐलीस ओलीफेरा) और शिया (ब्यूटिरोस्पर्ममन पारकी ) कोको मक्खन प्रतिस्थानी।

6. चॉकलेट निम्नलिखित मानकों के अनुरूप भी होंगे -

क्रम सं.	विशेषताएं	अपेक्षाएं					
		दुग्ध चॉकलेट	दुग्ध कवरिंग चॉकलेट	प्लेन चॉकलेट	प्लेन कवरिंग चॉकलेट	श्वेत चॉकलेट	मिश्रित चॉकलेट
1.	कुल वसा (शुष्क आधार पर) भार द्वारा प्रतिशत से कम नहीं	25	25	25	25	25	25
2.	दुग्ध वसा (शुष्क आधार पर) भार द्वारा प्रतिशत से कम नहीं	2	2	-	-	2	-
3.	कोको ठोस (नमी मुक्त और वसा-मुक्त आधार पर) भार द्वारा प्रतिशत	2.5	2.5	12	12	-	3.0
4.	दुग्ध ठोस (नमी मुक्त और वसा-मुक्त आधार पर) भार द्वारा प्रतिशत (न्यूनतम)	10.5	10.5	-	-	10.5	1-9 (रेंज)

5.	अम्ल घुलनशील राख (नमी मुक्त और शर्करा मुक्त आधार पर) भार द्वारा प्रतिशत, से अधिक नहीं	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----

7. उत्पाद में इन विनियमों के परिशिष्ट क में यथाविनिर्दिष्ट सहयोज्य अंतर्विष्ट हो सकते हैं।”।

आशीष बहुगुणा, मुख्य कार्यपालक अधिकारी

[विज्ञापन-III/4/असा./190 (187)]

**टिप्पण :** मूल विनियम भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग-III, खंड 4 में अधिसूचना संख्यांक फा.सं.2-15015/30/2010, तारीख 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे उसके पश्चात् निम्नलिखित अधिसूचना सं. द्वारा संशोधन किए गए:

- (i) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 7 जून, 2013;
- (ii) फा.सं. पी./15014/1/2011-पीएफ/एफएसएसएआई, तारीख 27 जून, 2013;
- (iii) फा.सं. 5/15015/30/2012, तारीख 12 जुलाई, 2013;
- (iv) फा.सं. पी.15025/262/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 5 दिसंबर, 2014;
- (v) फा.सं. 1-83एफ/एससीआई° पीएन-अधि°/एफएसएसएआई-2012, तारीख 17 फरवरी, 2015;
- (vi) फा.सं. 4/15015/30/2011, तारीख 4 अगस्त, 2015;
- (vii) फा.सं. पी. 15025/263/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (viii) फा.सं.पी°15025/264/13-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 4 नवम्बर, 2015;
- (ix) फा.सं.7/15015/30/2012, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (x) फा.सं.पी.15025/208/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xi) फा.सं.पी.15025/261/2013-पीए/एफएसएसएआई, तारीख 13 नवम्बर, 2015;
- (xii) फा.सं.1-10(1)/स्टैण्डर्ड्स/एसपी(फिशएंड फिशरिज प्रोडक्ट्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 11 जनवरी , 2016;
- (xiii) सं. 3-16/विनिर्दिष्ट0 खाद्य/अधिसूचना (खाद्य सहयोज्य)/एफएसएसएआई-2014, तारीख 3 मई, 2016 और
- (xiv) फा. सं. 15-03/ईएनएफ/एफएसएसएआई-2014, तारीख 14 जून, 2016 और
- (xv) फा. सं. 3-14एफ/अधिसूचना (न्यूट्रास्टिक्ल्स)/एफएसएसएआई-2013, तारीख 13 जुलाई, 2016।

**MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE****(Food Safety and Standards Authority of India)****NOTIFICATION**

New Delhi, the 26th July , 2016

**F. No.1-12/Standards/SP(Sweets,Confectionery)/FSSAI-2015.**-The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with 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 the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette in which this notification is published are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, 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 on email at [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in).

Objections or suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of the period so specified, will be considered by the Food Authority.

**DRAFT REGULATIONS**

1. **Short title and commencement.**- (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2016.

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

2. In the Food safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, in regulation 2.7, in sub-regulation 2.7.4 relating to “Chocolate” the following contents shall be substituted, namely:-

**“2.7.4 Chocolate**

1. Chocolate means a homogeneous product obtained by an adequate process of manufacture from a mixture of one or more of the ingredients, namely, cocoa beans, cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake and cocoa dust (cocoa fines or powder), including fat reduced cocoa powder with or without addition of sugars, cocoa butter, milk solids including milk fat. The addition of vegetable fats other than cocoa butter shall not exceed 5 per cent. of the finished product, after deduction of the total weight of any other added edible foodstuffs, without reducing the minimum contents of cocoa materials. The nature of the vegetable fats permitted for this purpose would be prescribed under 5 (ii) on this regulation.

2. The product may contain Isomaltulose at 50 per cent. (Max) of the total sugars without adversely affecting the stability of the product

3. The material shall be free from rancidity or off odour, insect and fungus infestation, filth, adulterants and any harmful or injurious matter.

**4. The chocolates shall be of the following types:**

(i) **Milk chocolates** is obtained from one or more of cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake, cocoa powder including low-fat cocoa powder with sugar and milk solids including milk fat and cocoa butter.

(ii) **Milk Covering Chocolate** as defined above, but suitable for covering purposes.

(iii) **Plain Chocolate** is obtained from one or more of cocoa nib, cocoa mass, cocoa press cake, cocoa powder including low fat cocoa powder with sugar and cocoa butter.

(iv) **Plain Covering Chocolate**-same as plain chocolate but suitable for covering purposes.

(v) **Blended Chocolate** means the blend of milk and plain chocolates in varying proportions.

(vi) **White chocolate** is obtained from cocoa butter, milk solids, including milk fat and sugar.

(vii) **Filled Chocolates** means a product having an external coating of chocolate with a centre clearly distinct through its composition from the external coating, but does not include flour, confectionery, pastry and biscuit products. The coating shall be of chocolate that meets the requirements of one or more of the chocolate types mentioned above. The amount of chocolate component of the coating shall not be less than 25 per cent. of the total mass of the finished product.

(viii) **Composite Chocolate** means a product containing at least 60 per cent. of chocolate by weight and edible wholesome substances such as fruits, nuts. It shall contain one or more edible wholesome substances which shall not be less than 10 per cent of the total mass of finished product;

Provided that it may contain artificial sweeteners as provided in regulation 3.1.3 and label declaration as provided under regulation 2.4.5 (24, 25, 26, 28 and 29) of Food Safety and Standards (Packaging and labelling) Regulations, 2011.

#### 5. Optional ingredients

- (i) In addition to the aforementioned ingredients, the chocolate may contain one or more of the substances as outlined below, under different types of chocolates.
- (a) Edible salts,
  - (b) Spices and condiments,
  - (c) Permitted emulsifying and stabilizing agents,
  - (d) Permitted sequestering and buffering agents.
- (ii) The vegetable fats may be singly or in blends shall comply with the following criteria:
- (a) they are non-lauric vegetable fats, which are rich in symmetrical monounsaturated triglycerides of the type POP (palmitic acid -oleic acid- palmitic acid), POSt (palmitic acid -oleic acid-stearic acid) and StOSt (stearic acid -oleic acid- stearic acid).
  - (b) they are miscible in any proportion with cocoa butter, and are compatible with its physical properties (melting point and crystallization temperature, melting rate, need for tempering phase).
  - (c) they are obtained only by the processes of refining and /or fractionation, which excludes enzymatic modification of the triglyceride structure. In conformity with above criteria, the following vegetable fats, obtained from the plants, may be used: Sal (*Shorea robusta*), Kokum gurgi (*Garcinia indica*), Mango kernel (*Mangifera indica*), Barneo tallow (*Shorea* spp.), Palm oil (*Elaeis guineensis* and *Elaeis olifera*) and Shea (*Butyrospermum parkii*) cocoa butter substitute.

6. Chocolates shall also conform to the following standards namely:-

Sr. No.	Characteristics	Requirements for					
		Milk Chocolate	Milk Covering Chocolate	Plain Chocolate	Plain Covering Chocolate	White Chocolate	Blended chocolate
1	Total Fat (on dry basis) per cent by weight. Not less than	25	25	25	25	25	25
2	Milk fat (on dry basis) Per cent by weight. Not less than	2	2	-	-	2	-
3	Cocoa solids (on Moisture-free and fat free basis) per cent by weight	2.5	2.5	12	12	-	3.0

Sr. No.	Characteristics	Requirements for					
		Milk Chocolate	Milk Covering Chocolate	Plain Chocolate	Plain Covering Chocolate	White Chocolate	Blended chocolate
4	Milk Solids (on Moisture-free and Fat-free Basis) percent by weight (Minimum)	10.5	10.5	-	-	10.5	1-9 (Range)
5	Acid insoluble ash (on moisture fat and sugar free basis) per cent by weight, Not more than	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2

7. The product may contain additives as specified in Appendix A of these regulations.”.

[ADVT.-III/4/Exty./190 (187)]

ASHISH BAHUGUNA, Chief Executive Officer

**Note :** The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, vide notification number F. No. 2-15015/30/2010, dated the 1st August, 2011 and subsequently amended vide notification numbers:-

- (i) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 7th June, 2013;
- (ii) F.No. P.15014/1/2011-PFA/FSSAI, dated the 27th June, 2013;
- (iii) F.No. 5/15015/30/2012, dated the 12th July, 2013;
- (iv) F.No. P.15025/262/13-PA/FSSAI dated the 5th December, 2014;
- (v) F. No.1-83F/Sci.Pan-Noti/FSSAI-2012 dated the 17th February, 2015;
- (vi) F.No. 4/15015/30/2011, dated the 4th August, 2015;
- (vii) F.No P. 15025/263/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (viii) F.No. P.15025/264/13-PA/FSSAI, dated the 4th November, 2015;
- (ix) F.No P.15025/261/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (x) F.No. P.15025/208/2013-PA/FSSAI, dated the 13th November, 2015;
- (xi) F.No. 7/15015/30/2012, dated the 13th November, 2015;
- (xii) F.No.1-10(1)/Standards/SP(Fish and Fisheries Products)/FSSAI-2013, dated 11th January, 2016;
- (xiii) No. 3-16/ Specified Foods/Notification(Food Additive)/FSSAI-2014, dated the 3rd May, 2016 and
- (xiv) F.No. 15-03/Enf/FSSAI/2014, dated 14th June, 2016 and
- (xv) No. 3-14F/Notification (Nutraceuticals) /FSSAI-2013, dated the 13th July, 2016.