

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II--खण्ड 3--डप-खण्ड (ii)

PART II -- Section 3 -- Sub-section (i

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 237]

नई दिल्ली, सोमवार, मार्च 4, 2002/फाल्गुन 13, 1923

No. 237]

NEW DELHI, MONDAY, MARCH 4, 2002/PHALGUNA 13, 1923

वाणिष्य और उद्योग मंत्रालय

(वाणिष्य विभाग)

आदेश

नई दिल्ली, 4 मार्च, 2002

का.आ. 276(अ).— भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए शहद को निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन लाने के लिए कितपय प्रस्ताव, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उपनियम (2) की अपेक्षानुसार भारत सरकार के वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय, वाणिज्य विभाग के का0आ0 1097 तारीख 11 मई, 2001 के द्वारा भारत के राजपत्र भाग - 2, खंड - 3, उपखंड - (ii) तारीख 26 मई, 2001 में प्रकाशित किए गए थे,

और, उन सभी व्यक्तियों से ,जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी, उक्त आदेश के जनता को उपलब्ध कराए जाने की तारीख से पैंतालीस दिन की अविध के भीतर आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे,

और, उक्त राजपत्र की प्रतियां तारीख 8 जून 2001 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं ।

और, उक्त प्रस्ताव पर जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार कर लिया गया है, अतः अब, केन्द्रीय सरकार की निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण)अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और निर्यात निरीक्षण परिषद् से परामर्श करने के पश्चात् यह राय है कि भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक तथा समीचीन है, कि —

- (क) यह अधिसूचित करना कि शहद निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्ष्ण के अध्यधीन होगा.
- (ख.) क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को शहद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरिंग) नियम, 2002 के अनुसार क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानीटरिंग के प्रकार के रूप में विनिर्दिष्ट करना जो ऐसे शहद को उसके निर्यात से पूर्व लागू होगा।
- (ग) नमूनें लेने और उनके परीक्षण के लिए मानकों तथा प्रक्रियाओं और अन्य संबंधित विषयों को मान्यता देना जो इस आदेश से संलग्न अनुसूची और परिशिष्ट के अनुसार होंगे।
- (घ) अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान किसी इकाई द्वारा शहद के निर्यात को तब तक प्रतिषिध्द करना जब तक वह इसे लागू मानक विनिर्देशों के अनुरुप न हो, और जब तक इसके साथ कोई निरीक्षण प्रमाण-पत्र या ऐसा प्रमाण पत्र न हो कि ऐसी इकाई निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 7 के अधीन स्थापित किन्ही अभिकरणों जिसके अर्न्तगत उस क्षेत्र के विभिन्न स्थानों में अवस्थित उनके उपकार्यालय भी हैं द्वारा अनुमोदित है और मानीटर किया जाता है।
- इस आदेश की कोई बात भावी क्रेताओं को समुद्री मार्ग, भू मार्ग, या वायु मार्ग द्वारा शहद के उन नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगी जिनका मूल्य समय-समय पर निर्यात आयात नीति में अधिकथित अनुज्ञेय सीमा से अधिक नहीं होगा, और जहां ऐसे उपबंध विद्यमान नहीं है, वहां भावी क्रेताओं के लिए इनका मूल्य 1000/- रु० से अधिक नहीं होगा ।

अनुसूची

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की घारा 6 के खंड (ग) के अनुसार शहद के लिए मान्यता प्राप्त विनिर्देश निम्नलिखित होंगे:--

- (क) आयातकर्ता देशों के राष्ट्रीय मानक ।
- (ख) विदेशी क्रेता और निर्यातकों के बीच संविदात्मक विनिर्देश, परन्तु ये आयातकर्ता देशों की स्वास्थ्य संबंधी और अन्य अपेक्षाओं का समाधान करते हैं।

(ग) उपर्युक्त (क) या (ख) की अनुपस्थिति में, इस आदेश में अधिसूचित न्यूनतम विनिर्देश परिशिष्ट के अनुसार निम्नानुसार है।

परिशिष्ट

1. शहद के निर्यात के लिए मानकः

परिभाषा

- (i) शहद एक प्राकृतिक मीठा पदार्थ है जिसे मधु मक्खी द्वारा पुष्य मकरंद या पौधों के जीवित भागों के स्नावों से तैयार किया जाता है और जिसे मधुमिक्खियां संग्रहित करती है, रुपांतरित करती हैं, अपने विशिष्ट तत्वों से सम्मिश्रित करती हैं, जमा करती हैं, प्राकृतिक रुप से सुखाती हैं और उसका भंडारण करती हैं तथा उसे शहद के छतो में तैयार होने और पकने के लिए छोड देती हैं । यह खाद्य पदार्थ तरल, विस्कॉस या दानेदार हो सकेगा।
- (ii) निष्कर्षित शहद ऐसा शहद है जिसे केवल बिना ढक्कन वाले अंडो े रहित छत्तों के अपकेन्द्रीकरण से अभिप्राप्त किया जाता है।
 - (iii) दबाया हुआ शहद केवल मध्यम ताप का प्रयोग करके या किए बिना ढक्कन रहित छत्तों को दबाकर अभिप्राप्त किया जाता है।
- (iv) .निचोडा हुआ शहद केवल ढक्कन रहित छत्तों को निचोड़ कर अभिप्राप्त किया जाता है।
- (v) पुष्प का शहद या मकरंद शहद वह शहद है जो पौधों के मकरंद से अभिप्राप्त किया जाता है।
- (vi) .मधुरस शहद वह शहद है जिसे मुख्यतः पौधों के जीवित भागों को चूसने वाले कीटों (हेमीपटेरा) के मलोत्सर्जन या पौधों के जीवित भागों के स्नाव से अभि प्राप्त किया जाता हैं।
- 1.2 साधारण लक्षण

शहद को अंडे रहित छत्तों से निष्कर्षित किया जाना चाहिए और उसे सील किए गए छत्तों में, छत्तादानी में प्राकृतिक रूप से पकने देना चाहिए । इसका वासक और सुगंध बहुत कुछ पौधे के उदगम पर निर्भर करेगा । तथापि इसमें -

- (क) किसी प्रकार का विजातीय स्वाद या गंध नहीं होगी ;-या
- (ख) इसमें किसी प्रकार का खामीर या फेन नहीं होगा ; या
- (ग) इसको उस सीमा तक गर्म नहीं किया गया होगा, जिससे कि इसके प्राकृतिक एनजाइम नष्ट या निष्क्रिय हो जाएं; या
- (घ) -इसमें कोई अप्राकृतिक रुप से परिवर्तित अम्लता नहीं होगी या,
- (ड.) -इसमें किसी ऐसी मात्रा में कोई ऐसे पदार्थ नहीं होंगे जिनसे मानव स्वास्थ्य को खतरा हो ।
- 1.3 सम्मिश्रण और क्वालिटी मधुवाटिका/निष्कर्षित निचोडा/दबाया हुआ/बहाया हुआ
- (क) लघुकारक शक्कर अंतर्वस्तु 65 प्रतिशत 65 प्रतिशत (न्यूनतम)
- (ख) आर्द्रता की मात्रा 20 प्रतिशत 23 प्रतिशत (अधिकतम)
- (ग) फ्रकटोज/ग्लुकोज 0.95 0.95 (न्यूनतम)
- (घ) जल में अघुलनशील 0.1 प्रतिशत से अधिक 0.5 प्रतिशत से अधिक नहीं ठोस/अंर्तवस्तु नहीं
- (ঙ) खनिज पदार्थ (राख) 0.5 प्रतिशत से अधिक 0.6 प्रतिशत से अधिक नहीं नहीं
- (च) सुक्रोज 5 प्रतिशत अधिकतम 5 प्रतिशत अधिकतम

(छ) अम्लीयता

प्रति एक हजार ग्राम में प्रति 1000 ग्राम में 40 मिली 20 मिली समतुल्य समतुल्य अम्ल से अधिक नहीं अम्ल से अधिक नहीं (0.4 प्रतिशत) (0.2 प्रतिशत)

1.4डायस्टैस क्रियाकलाप (स्केड स्केल)

सामान्य रुप में 8 से सामान्य रुप में 8 से कम नहीं कम कम नहीं, कम प्राकृतिक एनजाइम अंतर्बस्तु * वाले प्राकृतिकृ, एनजाइम शहद में 3 से कम नहीं और एच अंतर्बस्तु * वाले शहद में एम एफ 15 मि.ग्रा./कि.ग्रा. की दर 3 से कम नहीं और एच से। एम एफ 15 मि.ग्रा. / कि.ग्रा. की दर से।

*(कम एनजाइम अंतर्वस्तु लेबल पर घोषित की जा सकेगी।)

1.5 हाईड्रोक्सीमिथाइल 20 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से 40 मि.ग्रा./कि.ग्रा. से अधिक नहीं। परफयूरॉल अधिक नहीं। अंतर्वस्तु(एच एम एफ)

1.6 रंग लगभग रंग रहित से गहरा भूरा

1.7 खाद्य योज्यक अनुज्ञात नहीं

1.8 पशु औषधि अन्य पशु औषधि और पदार्थ ,पर्यावरणीय संदूषण में निम्नलिखित तथा अन्य संदूषण नहीं होना चाहिए,

> (i) बैक्टीरिया प्रतिरोधक पदार्थ जिनमें सल्फोनोमाइडस और क्विनोलोनस सम्मिलित है।

- (ii) कारबामेटस और पाइरीधोइडस
- (iii) आर्गेनोक्लोरिना सम्मिश्रण ,पीसीबीएस सहित ।
- (iv) आर्गनफॉस्फोरस सम्मिश्रण
- (v) रासायनिक तत्व

1.9 विजातीय पदार्थों से मुक्त होंगे

शहद को जैसा बेचा जाता है, उसमें किसी खाद्य अंश या अन्य पदार्थ को नहीं मिलाया जाएगा। यह प्रतीप शर्करा या शहद के समरुपों से मुक्त होगा। शहद ने प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान कोई आपत्तिजनक गंध या सुवास या बाहरी तत्व नहीं सौख लिया होगा, शहद में किणवन या बुदबुदाहट आरम्भ नहीं हो गयी होगी। आपत्तिजनक पदार्थ को हटाने के लिए छानना अनुज्ञात है, परन्तु यह कि शहद में उसकी लक्षण प्रदान करने वाले पराग की पर्याप्त मात्रा बनाए रखी जाती है।

[फा. सं. 6/3/2000-ईआईएण्डईपी] एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(Department of Commerce)

ORDER

New Delhi, the 4th March, 2002

S.O. 276(E).— Whereas, for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting honey to quality control and inspection prior to export were published as required by sub-rule (2) of rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964 in the Gazette of India, Part II, section 3, sub-section (ii) dated the 26th May, 2001 vide S.O. 1097 dated the 11th May, 2001 of the Government of India in the Ministry of Commerce and Industry, Department of Commerce;

And whereas, objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby, within the period of forty five-days from the date the said Order is made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on 8th June 2001.

And whereas the objections and suggestions received from the public on the said proposal have been considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of powers conferred by section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government after consulting the Export Inspection Council being of the opinion that it is necessary and expedient to do so, for the development of the export trade of India, hereby-

- (a) notifies that honey shall be subject to quality control and inspection prior to export;
- (b) specifies the type of quality control and inspection in accordance with the Export of Honey (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2002, as the type of quality control, inspection and monitoring which shall be applied to such honey prior to export.
- (c) recognises the standards and procedures for drawing and testing of samples and other related matters which shall be as per the Schedule and Appendix appended to this Order.
- (d)prohibits the export, in the course of international trade of honey unless it conforms to the standard specifications applicable to it and is accompanied by a certificate of inspection or certificate that such unit is approved and monitored by any of agencies established under section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) including its sub-offices located at various places of the region.
- 2. Nothing in this Order shall apply to export by sea, land or air of samples of honey to prospective buyers, the value of which shall not exceed permissible limits laid down in exim policy from time to time and where no such provisions exists, the value shall not exceed Rs1000/ to prospective buyers.

SCHEDULE

Specifications for honey recognised as per clause (c) of section 6 of the Export (Quality Control and Inspection), Act 1963 shall be:-

- (a) National Standards of the importing countries.
- (b) Contractual specifications agreed to between the foreign buyer and the exporters provided the same is satisfying the health and other requirements of the importing country.
- (c) In the absence of (a) or (b) above, the minimum specifications notified in the order as per the Appendix hereunder.

APPENDIX

STANDARDS FOR EXPORTS OF HONEY:

1.1 Definition

- (i) Honey is the natural sweet substance produced by the honey bees from the nectar of blossoms or secretions of living parts of plants and which the bees collect, transform, combine with specific substances of their own, deposit, dehydrate naturally and store and leave to mature and ripen in honey combs. This foodstuff may be fluid, viscous or crystallized;
- (ii) Extracted Honey is the honey obtained only by centrifuging decapped broodless combs;
- (iii) Pressed Honey is the honey obtained only by pressing broodless combs with or without the application of moderate heat;
- (iv) Drained Honey is the honey obtained only by draining decapped broodless combs;
- (v) Blossom Honey or Nectar-Honey is the honey which comes from nectars of plants;
- (vi) Honeydew Honey is the honey, which comes mainly from excretions of plant sucking insects (Hemiptera) on the living parts of the plants or secretions of living parts of plants.

1.2 General Characteristics

Honey must be extracted from broodless combs and should be allowed to ripen naturally in the hive in sealed combs. The flavour and aroma would vary depending on the plant origin. However, it shall not: -

- (a) have any foreign tastes or odours; or
- (b) have begun to ferment or effervesce; or
- (c) have been heated to such an extent that its natural enzymes are destroyed or made inactive; or
 - (d) have an artificially changed acidity; or

(e) contain substances in such quantity as to endanger human health.

	1.3 Composition and Quality	Aplary/Extracted	Squeezed/Pressed/Drained
	a) Reducing Sugar Content (Min)) 65%	65%
	b) Moisture content (Max)	20%	23%
	c) Fructose/Glucose (Min)	0.95	0.95
	d) Water insoluble solids content	Not more than 0.1%	Not more than 0.5%
	e) Mineral substance (ash)	Not more than 0.5%	Not more than 0.6%
	f) Sucrose	5% maximum	5% maximum
	g) Acidity	Not more than equivalents acid per (0.2%)	20 milli- Not more than 40 milli- r 1000 gms. equivalents acid per 1000 gms. (0.4%)
1.4 Diastase activity (SchadeScale)		Not less than 8 in gen less than 3 for honey natural enzyme conte HMF@ 15 mg/ kg.	with low less than 3 for hopey with
	# Y		

^{*} Low natural enzyme contents may be declared on the label.

1.5	Hydroxymethyl furfural content (HMF)	Not more than 20 mg/kg	Not more than 40 mg/kg	
1.6	Colour	Nearly colourless to dark brown.		
1.7	Food additive	Not permitted.		
1.8	Veterinary drug, other Substances, environmental and other contaminants	Veterinary drug and contaminants should not have: (i) Antibacterial substances, including Sulphonomides and quinolones		
		(ii) Carbamates and pyrethr	oids	
		(iii) Organochlorine compounds including PcBs		
		(iv) Organ phosphorus comp	pounds	
		(v) Chemical elements		
. 7	125672002 2			

1.9 Freedom from foreign matter

Honey sold as such shall not have added to it any food ingredient or other substance. It shall be free from invert sugar or honey analogue. Honey shall not have any objectionable flavour, aroma or taint absorbed from foreign matter during its processing and storage. The honey shall not have begun to ferment or effervescence. Filtration is permitted to remove objectionable matter provided sufficient pollen grains which characterise the honey are retained.

[F. No 6/3/2000-EI&EP] M.V.P.C. SASTRY, Jt Secy.

अधिस्चना

नई दिल्ली, 4 मार्च, 2002

का.आ. 277(अ).— केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात:-

- 1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ :- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम शहद उत्पाद निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण ,निरीक्षण और मानीदरिंग) नियम, 2002 है।
 - (2) ये राजपत्र में उनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. परिभाषाए -

इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,

- (क) **"अधिनियम**"से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है ;
- (ख) **'अभिकरण** ^{*}से केन्द्रीय सरकार द्वारा अधिनियम की धारा 7 के अधीन निरीक्षण के लिए मुम्बई, कोलकाता, कोची, दिल्ली और चेन्नई में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरणों में से कोई अभिप्रेत है, जिसके अन्तर्गत क्षेत्र के विभिन्न स्थानों में अवस्थित उनके उप कार्यालय भी है ;
- (ग) **"परिषद"**से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद अभिप्रेत है ,
- (घ) **"बेच"**से शहद की ऐसी क्वालिटी अभिप्रेत है जिसे समान परिस्थिति में तैयार किया गया है और विशेष रूप से जिसका उपचार उसी एकल सतत प्रक्रिया में किया गया है: