

३० (म) - १८५२

स्पाइसेस बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन)

SPICES BOARD (QUALITY MARKING)

विनियम, 1992

REGULATIONS, 1992

31 दिसंबर 97 तक को यथा संशोधित
(As amended upto 31st December 1997)



भारतीयता एवं गुणवत्ता का चिह्न
MARK OF INDIANNESS AND QUALITY



SPICES BOARD
(MINISTRY OF COMMERCE)
GOVT. OF INDIA
P.B. NO. 2277
COCHIN - 25.

स्पाइसेस बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम, 1992

मसालों का विश्व व्यापार, मात्रा में 4 से 4.5 लाख मे.ट. और मूल्य की दृष्टि से 1300 से 1500 दस लाख यू.एस. डोलर आकलित किया गया है। उनमें से, मात्रा की दृष्टि से भारत का योगदान 25% है। औसत तौर पर यह आकलित किया जाता है कि आयात करनेवाले राष्ट्र परचूनी में आयातित मसालों का लगभग 40% इस्तेमाल करते हैं। अधिकांश प्रतिष्ठित पैककर्ता, विविध उत्पादक राष्ट्रों से मसाले आयातित करते हैं और अपने ही ब्रैंड नामों में खुदरे पैकों में विपणन करते हैं। परचूनिया में भारत का स्थान आज विशेष महत्व का नहीं है। ब्रैंडवाले उपभोक्ता ऐकड मसालों को "कल का उत्पाद" नाम दिया गया है। आज भारत से प्रायः ढेरों में ही निर्यात होता है। बोर्ड का लक्ष्य, अगले पाँच सालों के भीतर, खुदरे पैकों में, हमारा योगदान उल्लेखनीय स्तर तक बढ़ाना है।

बोर्ड ने, भारतीयता और भारतीय मसालों के सहज गुणों को दर्शाते हुए, अन्तर्राष्ट्रीय विपणि में भारतीय ब्रैंड वाले उपभोक्ता पैकों को बढ़ावा देने के लिए एक योजना सूत्रबद्ध की है। यही विचार है कि उच्च गुण-स्तरवाले पैकों को गुण प्रमाणीकरण चिह्न- "लॉगो" प्रदान किया जाय लॉगों चिह्न, अन्तर्राष्ट्रीय बाजारों में भारत से निर्यात करनेवाले गुणवाले मसालों का प्रमाणीकरण चिह्न होगा। बोर्ड द्वारा, इस प्रतीक को गुण एवं भारतीयता के भरोसा के रूप में बढ़ावा देने के लिए, विदेशी बाजारों में भी प्रचार कार्यक्रम किए जाएंगे। निर्यातकों को वैयक्तिक तौर पर, लॉगो सहित अपने ब्रैंड नामों को बढ़ावा देने के लिए विदेशी बाजारों में प्रचार के लिए बोर्ड द्वारा मदद दी जाएगी।

बोर्ड ने वैयक्तिक पैककर्ताओं की क्षमता निर्णीत करने एवं अनुमोदन के लिए यूनिटों की परख करने की दृष्टि से यूनिटों की सफाई एवं स्वास्थ्यकर स्थितियों के मूल्यांकन के लिए कार्यविधि रूपायित की है। यह सरकार द्वारा अनुमोदित है और स्पाइसेस बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम 1992 भारत के राजपत्र में प्रकाशित किया गया है। मसालों के निर्यातक/पैकेस जो इस योजना से लाभ उठाना चाहते हैं, अनुपालन एवं लॉगो प्रदान करने योग्य बनने के लिए नियमावलियों में दी गई मार्गरिखाओं/शर्तों का पालन कर सकते हैं। योग्यता के पालनार्थ मार्गरिखाएं अगले यूष्टों में दी जाती हैं।

भारत का राजपत्र

असाधारण

भाग II - संग्रह 3 - उपखण्ड (1)

प्राधिकार से प्रकाशित

(सं. 49 - नई दिल्ली, शुक्रवार, जनवरी 31, 1992/मार्च 11, 1913)

वाणिज्य मंत्रालय

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 जनवरी, 1992

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992

स.का.नि. 73 (अ) ~ मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा 39 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए मसाला बोर्ड, केंद्रीय सरकार के पूर्व अनुमोदन से प्रदान किया गया विनियम बनाता है, अधीन ~

1. सांकेत चरण और प्रारंभ ~

(1) ये विनियम मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम, 1992 के अन्तर्गत हैं।

(2) ये मसालीय उपचार में उनके प्रकाशित होने की तारीख से प्रकृत होंगे।

(3) यह स्कीप स्वैच्छिक है और केवल उन्हीं पर स्पृह होती, जो इस स्कीप को चुनते हैं।

2. परिभ्रान्त ~ इन विविधों में, जब तक संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,

(क) "अधिनियम" से अभिप्राय मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) से है।

(ख) "बोर्ड" से अभिप्राय मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा की उप-धारा (1) के अधीन गठित किये गये मसाला बोर्ड से है,

(ग) "अध्यक्ष" से तात्पर्य मसाला बोर्ड के अध्यक्ष से है,

(घ) "प्राधिकृत अधिकारी" से अभिप्राय इस अधिनियम की धारा 34 के रूप में प्राधिकृत बोर्ड के किसी अधिकारी से है,

(ड) "नियांत्रकर्ता" से अभिप्राय ऐसे अधिकारी से है जिसके द्वारा इस अधिनियम की धारा 11 के अधीन मसाले के नियंत्रण के लिये प्रमाण पूछ हो,

(च) "नाम शैली (लोगो)" से अभिप्राय बोर्ड के पंजीकृत गुणवत्ता चिह्न से है,

(छ) "पैकर" से अभिप्राय नियांत्र केलिए मसाले के पैक पर नामशैली (लोगो) केलिए बोर्ड द्वारा प्राधिकृत किसी नियांत्रकर्ता से है।

(ज) "यूनिट" से तात्पर्य ऐसे किसी अनुमोदित परिसर से है जहां पैकर को लोगो लगाने केलिए बोर्ड द्वारा अनुमति दी गई है।

(१) "पैनल" का अभिप्राय मसाला बोर्ड, नियांत्र नियोजक एजेंसी और यूनिटों के निर्धारण केलिए प्राधिकृत विवरण एवं नियोजक निदेशालय के अधिकारियों से मिलकर बने विशेषज्ञों के पैनल से है॥

(झ) "पैक" का अभिप्राय अनुमोदन प्रमाण-पत्र में विशेष रूप से उत्तिलिखित और इन विनयमों में संलग्न परिसर में विहित यानक विनियों के अनुसूच मसालों और मसालों के मिश्रण के 25 कि.ग्रा. या उससे कम ** के उपभोक्ता पैकों से है॥

(ट) "नमूना" का अभिप्राय विनियम 7 में विहित किये अनुसार विनियोग के प्रयोजन से लिए गए मसालों के पैकजां से है।

(ठ) "विनियोग" का अभिप्राय इन विनयमों में संलग्न परिसर में विहित किए अनुसार वर्गीकृत विनियोग से है।

3. नाम शैली (लोगो) लगाने की शर्त ~

(१) नामशैली (लोगो) का प्रयोग करने और लगाने काने पैकर को विलित प्रकार के प्रोफर्म - 1 की दो प्रतियों में बोर्ड को आवेदन करना होगा।

(२) पैकर द्वारा नामशैली (लोगो) का प्रयोग केवल बोर्ड द्वारा अनुमोदित यूनिटों केलिए किया जायेगा।

(३) अनुमोदन प्राप्त करने के प्रयोजन से पैकर को इन विनयमों में दी गई अपेक्षाओं को पूरा करना होगा।

(४) अनुमोदन प्रमाण-पत्र जारी करने की तरीख से तीन बर्ष केरिए विविधान्य होगा जिसकी बोर्ड द्वारा आवधिक समीक्षा की जाएगी।

(५) उप-विनियम (१) के अनुसार आवेदन प्राप्त होने पर बोर्ड यूनिट प्रूफ्टायंकन की व्यवस्था करेगा और उसका अनुमोदन किए जाने पर अनुमोदन प्रमाण-पत्र जारी करेगा।

** एवं प्रत्र अधिसूचना सं. स. का. नि 113 दिनांक 15.2.1996 के अनुसार संसोचित

(6) यदि कोई यूनिट अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता तो अनुमोदन न किये जाने की सूचना भंजीकृत डाक से ऐकर को दी जायेगी।

(7) सात दिनों का नोटिस देने के बाद, निम्नलिखित कारणों से प्राधिकृत अधिकारी द्वारा यूनिट के अनुमोदन को निलंबित किया जा सकता है -

(क) यदि यूनिट की सफाई एवं स्वास्थ्य की स्थितियां संतोषजनक न हों;

(ख) यदि यूनिट के अनुमोदित प्रौद्योगिकीविदों ने सेवा छोड़ दी हो या वे संबंधी छुट्टी पर हों और पद दो महीने से अधिक अवधि से रित हों;

(ग) यदि आवश्यक परीक्षण सुविधायें संतोषजनक रूप से नहीं रखी जाती।

(घ) यदि आधिकृत अधिकारी द्वारा एक ही मसाले या मसाले पाउडर के लिए गये दो लगातार-नमूने अपेक्षित विनिर्देशों के अनुरूप के न हों।

(8) यूनिट के अनुमोदन को 15 दिन का नोटिस देने के बाद निम्नलिखित कारणों से वापस लिया जायेगा।

(क) यदि उप-विनियम (7) में दिये गये अनुसार निलंबन के कारण छः महीने से अधिक अवधि तक बने हों,

(ख) यदि ऐकर ने इस अधिनियम के अधीन बनाये गये किसी विनियम के उपबन्धों का उल्लंघन किया है या आवृद्धकर उल्लंघन करने का प्रयास किया है।

(9) ऐकर को अनुमोदन न किये जाने, अनुमोदन को निलंबित किये जाने और अनुमोदन को वापस लेने की सूचना रजिस्टर्ड डाक से लिखित में दी जायेगी।

(10) अनुमोदन न किये जाने और अनुमोदन को वापस दिये जाने के मामले में ऐकर द्वारा आवेदन किये जाने पर यूनिट को पुनः मूल्यांकन किया जायेगा।*

(11) निलंबन के मामले में यूनिट, केवल खरबियों की दूर करने और प्राधिकृत अधिकारी की लिखित अनुमति प्राप्त करने के बाद ही नामसैली (लोगो) फिर से लगातार आरंभ करेंगा।

(12) ऐकर से नवीकरण केलिए अवेदन प्राप्त होने पर अध्यक्ष यूनिट के पिछले तीन वर्ष के कार्य निष्पादन के आधार पर एक वार में तीन वर्ष की अवधि केलिए अनुमोदन प्रमाण-पत्र का नवीकरण कर सकते हैं।

4. नामसैली (लोगो) लगाना - नामसैली (लोगो) के बल अनुमोदन प्रमाण पत्र में विशेष रूप से डिलिखित किये गये और इन विविधतयों में संलग्न परिस्थित में विहित किये अनुसार आनक विनिर्देशों के अनुरूप मसालों के यैकों पर ही लगाये जायेंगे।

5. शुणवता चिह्न की प्रक्रिया और अपेक्षाएं -

(1) ऐकर को सभी परीक्षण प्रक्रियाओं और विलेवपालमक रिपोर्ट के दस्तावेज यह सुनिश्चित करने केलिए होनी कि यूनिट में निर्यात केलिए ऐक रिपोर्ट द्वारा इन विविधतयों के परिशिष्ट में विभिन्न मसालों के ब्रैणी अधिशान और परिभाषाओं के अधीन दिए गए अनुसार अपेक्षित मानकों के अनुरूप हो।

(2) शुणवता नियंत्रण एवं निरीक्षण परीक्षण केलिए ऐकर रसायन विज्ञान के विषय के साथ आतक डिग्री प्राप्त या कृषि में डिग्री की न्यूनतम अहीताकाली योग्यता प्राप्त प्रौद्योगिकीविद को नियुक्त करेगा।

(3) ऐकर के पास विभिन्न मसालों केलिए इन विविधतयों के परिशिष्ट में विहित किए गए सुनिश्चित शुणवता देखायीटरों के परीक्षण केलिए न्यूनतम उपस्करों और रसायनों सहित अपनी परीक्षण सुविधार्थ होगी।

(4) लोगो विकासों समय ऐकर को विभिन्न चरणों अर्थात कच्चे माल की स्वीकृति, संसाधन, पैकिंग, परीक्षण, संग्रहण आदि पर नियंत्रण रखना होगा। इस प्रयोजन से जिस परिसर में इस प्रकार के कार्यकलाप निकल जाते हैं उसे विविष्ट एवं पर दिया जाएगा अधिक ऐसे कार्यकलाप विनियोगित सविदाओं के अधीन किए जाएंगे। ऐसे परिसर में कोई परिवर्तन किए जाने पर अनुमोदन प्रमाण-पत्र में संशोधन करने केलिए इसकी सम्भावना बोर्ड को दी जानी चाहिए।

(5) जहां ऐकर के पास परीक्षण सुविधा केलिए अपनी निजी प्रयोगशाला न हो दो यह किसी शाहरी प्रयोगशाला को देवाओं का उपयोग कर सकता है जरूरतें कि वह प्रयोगशाला निर्यात निरीक्षण एवं संसाधन के शुणवता नियंत्रण स्कीम/विवरण एवं निरीक्षण निदेशालय के

* राजपत्र अधिसूचना सं.क्र.आ. 210 दिनोंक 19, चन्द्रमी 1993 द्वारा संशोधित

अधीन अनुमोदित हो। ऐसी प्रयोगशालाओं का प्रयोग अधिकाराम तीन वर्ष के लिए संभित होगा और उस समय तक पैकर को अपनी निजी प्रयोगशाला स्थापित करने का प्रबंध करना होगा। विशिष्ट भाष्टों में अधिक इस अवधि को दो और वर्ष के लिए बढ़ा सकते हैं।

- (6) सफई एवं स्वास्थ्य (1) फैक्टरी के सभी परिसरों, पर्सनों, उपस्कर्ताओं एवं उपकरणों को साफ रखा जाना चाहिए ताकि धूल जमा होने, जाले लगने, कृतक, पक्षियों और कीड़ों के प्रवेश से बचा सके और इसके लिए दरवाजों, छिड़कियों एवं रोशनाओं में ताकि कृतक न आ पाए और पक्षियों के प्रवेश को रोका जा सके।
- (II) डटाई-धराई, संसाधन और पैकिंग कार्ब में सगे कार्बिंकों को कोई संचारी रोग नहीं होना चाहिए। उन्हें यूनिट में कार्य करते समय हैक गियर और मुह फूकने के लिए अवरण दिया जाना चाहिए।
- (III) यूनिट में कम से कम दो प्रसाधन कक्ष, एकों और भवित्वाओं के लिए अलग-अलग होने चाहिए और उनमें हाथ एवं पैरों को साफ करने के लिए पर्याप्त मात्रा में पानी और प्रशस्तक (डीटर्जेंट) होने चाहिए।
- (7) पक्षुओं, कृतकों, पक्षियों और नाशक कीटों का नियंत्रण -

 - (I) पैकर को यह सुनिश्चित करना होगा कि डटाई-धराई, संसाधन, विनियोग, पैकिंग एवं संग्रह परिसर में पक्षु, कृतक और पक्षी न आ पाए।
 - (II) पैकर को प्रभावी नियंत्रण प्रक्रिया बनानी चाहिए और उसका रख-रखाव करना चाहिए ताकि कीड़ों के प्रवेश को रोका जा सके और जहां भी आवश्यक हो, आवधिक पौड़िक जंतु नाशकों और रोगरोधी छिड़काव के कार्यक्रम रखे जाने चाहिए।

- (8) संग्रहण और बृह अवस्था -

 - (I) अस्वीकृत वस्तुओं को "अस्वीकृत" का पहचान-चिह्न लगाकर गोदाम में अलग रखना चाहिए ताकि वे स्वीकृत वस्तुओं के साथ न मिल जाए।

(II) अस्वीकृत और अपशिष्ट सामग्री को यूनिट से समय-समय पर हटाया जाए।

(III) सभी पैकिंग सामग्रियाँ तथा खाली पैक बोर्ड द्वारा ब्रॉड पंजीकरण के लिए विहित किए गए विनिरेंसों के अनुरूप होंगी।

(IV) पैकिंग सामग्री के लिए स्टोर की अलग अवस्था की जाए और उसे धूल, कीड़े, कृतकों से दूषित होने देकर और बहुत अधिक प्रकाश एवं बहुत अधिक या बहुत कम तापमान में इसकी गुणवत्ता पर प्रभाव नहीं पड़ने दिया जाए।

(V) नियंत्रण के लिए अंतिम रूप से पैक किए गए और पास किए गए उत्पादों को "नियंत्रण के लिए" का यह चान चिह्न लगाते हुए अलग से स्टोर किया जाएगा।

9. अभिलेखों का रख-रखाव

- (I) यूनिट प्रलेखीकरण पद्धति नियंत्रित करें और इस प्रलेखन के लिए अभिलेखों को रखें। इनमें अलग-अलग भरणों में विभिन्न यसालों के गुणवत्ता के पैरामीटरों का प्रलेखीकरण जामिल होगा।
- (II) नामस्लेखी (लोगो) मुद्रित किए हुए उपभोक्ता पैकों के नियंत्रण परेवणों में प्रयोग की गई मात्रा का लेखा दिया जाएगा और अभिलेखों को प्रायिकत अधिकारी द्वारा पुनरीखण्डनीकरण किए जाने के दौरान उपलब्ध करता जाना चाहिए।

10. अंश शोधन

तोत और आप के लिए यूनिट में प्रयोग आने वाले सभी उपस्कर्ताओं, उपकरणों गोज (माप) एवं तरस्तुओं को समय-समय पर अंश घोषित किया जाएगा और अंश शोधन के द्वारा में अभिलेख रखे जाएंगे।

हस्ताक्षर
अध्यक्ष, स्पाइसेस बोर्ड

- 6. नियंत्रण वस्तु - (1) नामस्लेखी (लोगो) का प्रयोग प्रायिकृत करने के लिए इन विनियोगों के साथ संतान प्रपत्र - 1 के अनुसार जावेदन पत्र की प्राप्ति पर मसाल्ह बोर्ड के दो अधिकारियों के द्वारा रिपोर्ट के आधार पर बोर्ड यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं का मूल्यांकन

करने का प्रबंध करेगा। विभिन्न मसालों के लिए इन विनियमों के परिशिष्ट में निर्धारित गुणवत्ता की अवैकाशी को पूरा करने के लिए यूनिट में स्वच्छता, ब्रैण्डिंग, कंकड़ पर्याप्त अलग करना और ऐकिंग और सुविधाएं होनी चाहिए।

(II) यदि कोई कमी पाई जाती है तो उसे बोर्ड द्वारा निरीक्षण के बाद सात दिनों के अन्दर सुधार के लिए यूनिट को बताया जाएगा।

(III) विशेष पैनल द्वारा मूल्यांकन किए जाने से पहले बोर्ड के अधिकारी द्वारा किए गए सुधार का सर्वापन करेगा। यह सूचना प्राप्ति के पन्द्रह दिनों के अन्दर करेंगी।

(IV) इन विनियमों के अनुसार यूनिट में बोर्ड के अधिकारियों को रिपोर्ट के आधार पर मौजूद सुविधाएं विशेषज्ञ पैनल को बताई जाएंगी।

(V) बोर्ड के दल द्वारा रिपोर्ट में बताई गई सुविधाओं की वर्णना का निर्णय करने के लिए विशेषज्ञ पैनल का * * गठन इस प्रकार होगा, अवैत :-

1. कार्यकारी निदेशक, मसाला बोर्ड	अध्यक्ष
2. निदेशक, (विषयन) मसाला बोर्ड	सदस्य
अध्यक्ष द्वारा मनोनीत मसाला बोर्ड के विषयन प्रधान के अन्य कोई अधिकारी	
3. अध्यक्ष द्वारा मनोनीत एक वैज्ञानिक	सदस्य
4. संबद्ध निर्यात निरीक्षण एजेंसी का एक प्रतिनिधि	सदस्य
5. विषयन एवं निरोक्षण निदेशालय का एक प्रतिनिधि	सदस्य

पैनल के लिए कोरम तीन सदस्यों का होगा।

(VI) मूल्यांकन रिपोर्ट पर उचित विचार के बाद विशेषज्ञ पैनल यूनिट का दौरा कर सकता है और वह प्रपत्र II के अनुसार अपनी सिफारिशें देगा।

(VII) पैनल की सिफारिशें अनुमोदनार्थ अध्यक्ष को प्रस्तुत की जाएंगी। सिफारिशों पर अध्यक्ष का निर्णय यूनिट को लिखित रूप में दिया जाएगा।

(VIII) अनुमोदन न दिया जाना -

अनुमोदन न दिया जाने की स्थिति में, इन विनियमों के अनुसार यूनिट का पूनः मूल्यांकन किया जा सकता है।

(IX) अनुमोदन बापस लेना - (क) यूनिट का अनुमोदन विनियम 3 के उप विनियम (7) में दिए कारणों से प्राधिकृत अधिकारी द्वारा निलंबित किया जा सकता है।

(ख) यूनिट का अनुमोदन कम से कम पञ्चदिन का नोटिस देकर विनियम 3 के उपविनियम (8) में दिए कारणों से बापस लिया जा सकता है।

(ग) अनुमोदन निलंबित होने की स्थिति में यूनिट के बल विनियम 3 के उप-विनियम (11) के अनुसार "लोगो" लगाना शुरू कर देगा। अनुमोदन बापस लिया जाने की स्थिति में, यूनिट के बल विनियम 3 के उपविनियम (10) के अनुसार लोगो लगाना शुरू कर देगा।

(X) अनुमोदित यूनिटों की समीक्षा - (क) विशेषज्ञ पैनल अनुमोदित यूनिट के कार्य संचालन की, वर्ष में एक बार समीक्षा करेगा। ऐसा करते समय पिछले एक वर्ष के द्वारा यूनिट के कार्य निष्पादन पर विचार किया जाएगा और अनुमोदन जारी रखने या बापस लेने की सिफारिश की जाएगी।

(ख) "लोगो" के अनुमोदन को निलंबित करने/बापस लेने के सभी मामलों में बोर्ड द्वारा अनुमोदित बोर्ड रिपोर्ट जल्दी संक्षेप संलग्न निलंबित/समाप्त हो जाएगा।

(ग) स्पाइसेस बोर्ड "लोगो" के अधीन नियांत के लिए प्रेरण दैयार करता : (क) पैकर इस विनियम के अनुसार उपभोक्ता पैक में निर्यात के लिए प्रेरण दैयार करता और दैयार किए गए प्रेरण की ब्रेणी और गुणवत्ता इन विनियमों के परिशिष्ट में प्रत्येक मसाले के लिए निर्धारित विनियमों में बताई गई इन ब्रेणीयों के संबंध में निर्धारित गुणवत्ता की परिभाषा के अनुरूप होगी।

(ख) अन्य मसालों के लिए क्लासिटी का ब्रेणीकरण और परिभाषा मसाला बोर्ड द्वारा अनुमोदित और पंचाकृत * * पचोस किलो ग्राम के या कम के पैकटॉ/टिक्कों में होगी।

(ग) मसालों की पैकिंग मसाला बोर्ड द्वारा अनुमोदित और पंचाकृत * * पचोस किलो ग्राम के या कम के पैकटॉ/टिक्कों में होगी।

(XII) निर्यात के संबंध में सूचना : जो पैकर 'लोगो' के अधीन निर्यात के लिए मसाले पैक करता चाहता है वह इन

** संबंध अधिसूचना सं सा.का.नि. 113 दिनांक 15 फरवरी '96 के अनुबर संस्थानित

*** रुपय अधिसूचना सं सा.का.नि. (3) दिनांक 31 दिसंबर '97 के अनुसार संस्थानित

विनियमों के साथ संलग्न प्रपत्र III में अधिग्रहण में बोर्ड को इसकी सूचना देगा।

(XIII) निरीक्षण स्थल : (क) सूचना मिलने पर, बोर्ड यह निर्णय ले सकता है कि निरीक्षण केलिए परेषण के अनुमतिप्राप्ति स्थिर में किया जाएगा।

(ख) बोर्ड परेषण के निरीक्षण का निर्णय सूचना-प्राप्ति पर या अन्यथा कर सकता है और उक्त निरीक्षण पैकर के अनुमतिप्राप्ति स्थिर में किया जाएगा।

(ग) पैकर की यह विभेदित होती है कि वह निरीक्षण केलिए नमूने एकत्र करने और उन्हें मुहरबंद करने के कालिए और साथ ही निरीक्षण केलिए सुविधाएं उपलब्ध कराए।

(घ) परिसर का निरीक्षण करने के अधिकारिक बोर्ड को यह अधिकार है कि वह वास्तविक लादाई से पूर्व भंडारण के किसी भी स्थान पर मार्ग या घाट पर परेषण का पर्यवेक्षण कर सकता है।

(XIV) निरीक्षण का आधार : निर्धारित किए जाने वाले मसालों का निरीक्षण सामान्यतः यह देखने केलिए किया जाता है कि उक्त मालु इन विनियमों के साथ संलग्न परिसरिट में विनिर्दिष्ट त्रैयों के अनुरूप है।

7. नमूना लेने और जांच करने की प्रक्रिया:-

(1) जब बोर्ड परेषण की जांच करने का निर्णय लेकर है तो प्रत्येक देर में से नमूना लिया जाएगा। इस संदर्भ में देर का अर्थ है समान किस्म और त्रैयों के ऐकेटों की कुल संख्या।

(2) ** नमूना लेने केलिए बोर्ड का अधिकारी नमूनों के एक प्रतिशत के रूप में ऐकेट का ध्यान करेगा। परन्तु विश्लेषण केलिए प्रति देर में से अधिकतम 5 ऐकेट लिए जाएंगे जैसेकि इन विनियमावधियों के परिसिट में निर्देशित है। निरीक्षण के प्रयोजन केलिए एक देर में सातवाह मसाले अधिकतम 10 मीटरी टन और प्रिये हुए मसाले 5 मीटरी टन होंगे।

(3) निरीक्षण केलिए पैकर का चयन जीव में से किया जाएगा और विचिन्न विवरियों में रखे ऐकेजों के व्यापारिक नमूने लिए जाएंगे।

(4) यदि विश्लेषण के बाद नमूनों का देर इन विनियमों के साथ संलग्न प्रपत्र III में घोषित किसी और त्रैयों के विनिर्देशों के अनुरूप ही पाया जाता तो इसकी सूचना निर्धारित को दी जाएगी।

(5) यदि प्राधिकृत अधिकारी द्वाया लिए गए एक जैसे मसाले या मसाले पाड़दर के दो क्रामिक नमूने इन विनियमों के अनुसार उस मसाले या मसाला पाड़दर केलिए निर्धारित विनिर्देशों के अनुरूप नहीं पाए जाते तो यूनिट का अनुमोदन निलंबित कर दिया जाएगा।

8. कार्यशाला में नमूनों की जांच:-

(1) मसालों के नमूनों का, इन विनियमों के अनुसार अलग अलग प्रदूषकों केलिए विनिर्दिष्ट समी सुसंगत विशेषताओं की दृष्टि से विश्लेषण किया जाएगा।

(2) प्रत्येक नमूने की जांच की रिपोर्ट जारी की समाप्ति और दर्ज की गई टिप्पणियों के आधार पर दी जाएगी।

(3) प्राधिकृत अधिकारी की सिफारिशों/सुझावों के साथ जीव रिपोर्ट की एक प्रति पैकर को भेजी जाएगी।

9. अपील:- किसी यूनिट के अनुमोदन न होने, अनुमोदन निलंबित होने या अनुमोदन वापस लिए जाने के कारण व्याप्ति पैकर वाणिज्य मंत्रालय, भारत सरकार से पत्र की प्राप्ति के तीस दिनों के अंदर अपील दायर कर सकता है।

10. देवः:- इन विनियमों में विनिर्दिष्ट आवश्यक अनुमोदन के बिना किसी निर्धारित का पैकर द्वाया “लोगो” का प्रयोग मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा 30 के अधीन दंडनीय होगा।

(एम ई एस बी एल 01/90/774)

टी. नंदकुमार, अध्यक्ष
स्वाइसेस बोर्ड।

* राजपत्र अधिसूचन सं. का. नं. 210 दिनांक 19.1.93 के अनुसार संसोचित

** राजपत्र अधिसूचन सं. साकानि 113 दिनांक 15 फरवरी '96 के अनुसार संसोचित

प्रपत्र - I

प्रेषक
सेवा में,

निदेशक (विषयन)

मसाला बोर्ड

कोर्योन

महोदय,

स्पाइसेस बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) नियमावली, 1992 के अधीन मसाला बोर्ड "सॉगो" प्रदान करने के लिए कृपया हमारी संसाधन यूनिट का निरीक्षण करें। मसालों और मसाला उत्पादों के संसाधन के लिए हमारी यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं के संबंध में हम नीचे जानकारी दे रहे हैं:

1. संसाधन यूनिट का नाम और पता :
2. मार्टिक का नाम और पता :
3. सौदा किए गए या निर्यात किए गए मसाले की मात्रे (उपर्युक्त के समर्थन में ब्लौरों का पृथक विषय संलग्न करें) :
4. क्या विनियोग नियोतक है या व्यापारी नियोतक (व्यार्थिक उत्पादन क्षमता) :
5. मसाला बोर्ड में पंजीकरण प्रमाण-पत्र की संख्या :
6. मसाला बोर्ड में पंजीकृत ब्रांड नाम/व्यापार चिह्न और पंजीकृत सं. :
7. इस गोदाम आपका अपना है या किसाये पर लिया है :
8. फैक्ट्री में उपलब्ध सुविधाओं का व्यौग अस्तुत करें (फ्रेंच, भरीनरी, प्रकाश व्यवस्था, पंडारण और सफाई) :
9. क्या परिसर विषयन और निरीक्षण निदेशालय या नियांत निरीक्षण एवं द्वारा अनुमोदित है? :
10. प्रैव्योगिकीयों के नाम, योग्यताओं और अनुभवों के साथ उनकी संख्या :
11. क्या आपके परिसर में कोई गुणवत्ता नियंत्रण कार्यशाला है? :
12. यदि नहीं, तो उस कार्यशाला का नाम, जहां उत्पादों की गुणवत्ता की जांच की जाएगी। :

हम एतंद द्वारा घोषणा करते हैं कि हम मसाला बोर्ड नियांत (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992 के उपर्युक्तों का पालन करते हैं और ऊपर दिए गए ब्लौरे हमारी जानकारी और विश्वास के अनुसार सत्य है तथा इसमें कुछ भी छुपाया नहीं गया है। हम बिना नोटिस के, सभी कार्यदिवसों पर सभी उपर्युक्त समयों पर (प्रति : 8 से साथे 5 बजे तक) "सॉगो" प्रदान किए जाने और नियांत के लिए परेक्षण के नमूनों के लिए अनुमोदित संसाधन यूनिट तथा कार्यशाला में प्राधिकृत अधिकारी को प्रवेश और निरीक्षण को अनुमति देने के लिए भी सहमत हैं।

भवदीय

स्थान :

तारीख :

हस्ताक्षर

नाम :

पदनाम :

(मुहर लहित)

प्रपत्र - II

मसाला बोर्ड

वाणिज्य मंत्रालय, भारत सरकार

कोचीन

स्थान :

तारीख :

विशेषज्ञों के पैनल की रिपोर्ट

स्पाइस बोर्ड (गुणवत्ता विहानकन) विनियमावली, 1992 के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निम्नलिखित सदस्योंवाले विशेषज्ञ पैनल ने नियांत केलिए मसालों के संसाधन केलिए यूनिट में उत्पत्त्य सुविधाओं की खारीपता पर निर्णय लेने केलिए.....यूनिट का नाम).....स्थित मैसर्स.....(संसाधन यूनिट का नाम).....को संसाधन यूनिट का दौरा किया।

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
2. पैनल यूनिट के निम्नलिखित व्यक्तियों से मिला:
 - 1.
 - 2.
 - 3.
3. पैनल ने सर्वक्षम रिपोर्ट के अवलोकन और यूनिट में उत्पत्त्य सुविधाओं के सम्यक भूल्यांकन के बाद मसाला बोर्ड (गुणवत्ता विहानकन) विनियमावली, 1992 के अधीन नियांत केलिए मसालों के संसाधन केलिए मैसर्स.....(यूनिट का नाम) का अनुपोदन करने केलिए सिफारिश करने/निम्नलिखित कमियों के कारण सिफारिश न करने का निर्णय लिया है।
4. कमियां
 - 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5.

पैनल ने सम्यक भूल्यांकन के बाद संसाधन पूर्व कार्यों और संसाधन कार्यों के पर्यावरण केलिए तथा मसालों का ज्ञानेत्रिय सुग्राह निरीक्षण करने और जांच करने केलिए ग्री.....को अनुमति देने का निर्णय लिया है।

5. संसाधन के अनुपातन केलिए पैनल ने निम्नलिखित सिफारिशें की हैं:-

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

6. अनुवित्तयां, यदि कोई हैं।

पैनल के सदस्यों के नाम और हस्ताक्षर

प्रपत्र - III

निर्यात से संबंधित सूचना

प्रेषक
सेवा में,

निदेशक (विपणन)
मसाला बोर्ड
कोचीन

महोदय,

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता विवरण) विनियमावली, 1992 के अधीन निर्यात केलिए पैक किए गए परेषण का ब्लौरा इस प्रकार है:

1. निर्यातकर्ता का नाम और फटा :
2. संसाधक का नाम और फटा :
3. परेषण का विवरण
 - (क) पर्याय का नाम :
 - (ख) औड नाम :
 - (ग) पात्र :
 - (घ) ऐकेजों की संख्या :
 - (ड) ब्रैडी/किस्म आदि :
 - (च) पैकिंग की तारीख :
 - (ज) मूल्य :
 - (ज) पोत परिवहन संबंधी निर्देश :
 - (झ) गनव्य स्थान का बंदरगाह :
4. वह सही पता जहाँ माल निर्यात केलिए खंडार में रखा गया है :
5. निर्यात संविदा में यथा अनुबंधित विनिर्देशों सहित तकनीकी अपेक्षाएं :
6. लदाई का ब्लौरा
 - (क) लदाई की संख्या तारीख :
 - (ख) पोत का नाम :
 - (ग) लदाई की तारीख :
 - (घ) लदाई जिस बंदरगाह पर की गई हो।
7. मुहर का ब्लौरा, यदि कोई हो :
8. कोई अन्य सुसंगत जानकारी :
9. निर्यात निरीक्षण एजेंसी/विपणन और निरीक्षण निदेशालय को परेषणों का संदर्भ और सूचना भेजने की तारीख, यदि लागू हो तो :

एटद्वाया यह प्रमाणित किया जाता है कि ऊपर उल्लिखित परेषण मसाला बोर्ड (गुणवत्ता विवरण) विनियमावली, 1992 से संबंधित शर्तों को पूरा करते हुए संसाधित किए गए हैं।

यह सत्यापित किया जाता है कि ऊपर उल्लिखित परेषण का पहले निरीक्षण नहीं किया गया है।

हस्ताक्षर :
पदनाम :
निर्यातकर्ता की मुहर:

परिशिष्ट

टेलीचेरी और भलबार की चुनी हुई काली मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता परिभाषा

ब्रेणी	आकार	बाह्य पदार्थ	बारीक टुकड़े	नमी जिसका	सामान्य विशेषताएं
	जिस छलनी में इन्हें रखा जाना है उसके छिह्नों का व्यास	जिनका वजन नीचे दी गई से अधिक नहीं होगा	जिनका वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होगा	वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होगा	
टी जी एस ई बी (टेलीचेरी गार्बल्ट स्पेशल एक्स्ट्रा)	4.75	0.5	3.0	11.0	ये भारत में उगाई जाने वाली पिपर नियम के पके सुए, चुने हुए सुखे फल होंगे, जो गहरे भूरे से लेकर
टी जी ई बी (टेलीचेरी गार्बल्ट एक्स्ट्रा बोल्ड)	4.25	0.5	3.0	11.0	गहरे काले रंग के होंगे और लगभग गलायकार के होंगे और इनपर छारियों से पूरे दोनों ओर बाल बना रहेंगे। इस पर फार्फूट या कोई नहीं लागें और अन्य कोई मिलावट नहीं होगी।
एम जी ग्रेड-1 (मलबार गार्बल्ट ग्रेड-1)		0.5	2.0	11.0	

1. 5% की कूट सीमा स्वीकार्य होगी।

2. इनमें पिन हेड, धूल, धूसी, तिनके पिकिंग तथा अन्य बाह्य पदार्थ शामिल होंगे।

3. सामान्य तापमान (लगभग 25° से.) पर 0.80 से 0.82 विशिष्ट घनत्व के आल्कहोल या ऐथेनिट्रिट में तैयार कर हस्तके दानों की भाग की जाएगी।

टिप्पणी:- संयुक्त राज्य अमेरिका को भेजे जाने वाले परेशन भी यू.एस.एफ.डी.ए मानक के अनुस्पत होंगे।

पिसी हुई काली मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

गुणवत्ता की परिभाषा					
आस विशेषताएं					
ब्रेणी	नमी की वजन के अनुसार (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार (अधिकतम)	अप्स में घुलनसील चूरे की वजन के अनुसार (अधिकतम)	कड़े रेशे की वजन के अनुसार (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
मानक	11.0	7.0	1.2	18.0	पिसी हुई काली मिर्च संबुद्ध काली मिर्च को पीस कर तैयार की जाएगी। इसमें मिलावट नहीं होगी, इसमें फस्तूदी, कोई या फार्फूटदार गुंध नहीं होगी।

टिप्पणी:-

- कण का आकार खरीददार के बताए अनुसार होगा।
- संयुक्त राज्य अमरीका को भेजे जाने वाले परेषण भी यू.एस एक जी ए मानक के अनुरूप होंगे।

इलायची की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं							
श्रेणी	व्यापारिक रूप	खोखले और विकृत	कच्चे और मुरझाए हुए कैपसूल	काले और की, गिनती की, गिनती के अनुसार	जिस छलनी में इसे रखा जाता है, उसका प्रतिशतता (अधिकतम)	वज्रन जी/एल	सामन्य विशेषताएं
ए. जी ई बी कार्डम पर्सन्स गहरा ब्लैक्स्ट्रा हरा, बोल्ड हरा या हल्का हरा	2.0	2.0	0.0	7.0	435	1. इलायची दाङिज भारत में उगाई जाने वाली इलिटरिया कार्डीग्रोप के सूखे कैपसूल लीन कोर्नों वाले और ए. जी ई बी और ए. जी बी किस्म लाइनदार होती है। सी. जी ई बी और सी. जी बी के मापसे में कैपसूल का आकार	
ए. जी ई बी कार्डम पर्सन्स -वही- बोल्ड	2.0	2.0	0.0	6.0	415	ई बी और सी. जी बी के मापसे में कैपसूल का आकार	
सी. जी ई बी एक्स्ट्रा बोल्ड	0.0	0.0	0.0	8.0	450	ग्लोबाकार और सतह लाइनदार या विकली होती है।	
सी. जी बी बोल्ड	2.0	3.0	0.0	7.5	435	2. कैपसूलों में कोडे या फर्बूटी नहीं लगती होती।	
बी. एल.. विरचित या अर्ड विरचित	0.0	0.0	0.0	8.50	340...	नहीं लगती होती। 3. कैपसूल पर लगे गाव कॉट चिल्नों से ही यह निकलने नहीं निकलता जाएगा कि कैपसूलों पर कीड़े लग गए हैं।	

शब्दों की परिभाषाएं:- 1. खासी और विकृत कैपसूल : जिन कैपसूलों में दाने न हों या नाममात्र के दाने हों। इसके लिए नपूरों में से बीच-बीच में से 100 कैपसूल चुने जाएंगे और खोल कर देखे जाएंगे और खाली तभी विकृत कैपसूलों को गिन लिया जाएगा।

2. कच्चे और मुद्दाएं हुए कैपसूल : वे कैपसूल जो पूरी तरह विकसित न हुए हों।

3. काले पड़ गए था दूटे हुए कैपसूल : काले पड़ने वाले कैपसूल वे हैं जो हल्के काले से काले हो गए हैं और दूटे हुए कैपसूल वे हैं जो किसी सिरे से आधे से ज्यादा खल गए हों।

* रंग : इलायचियों अपने रंगों के अनुसार, यथा (क) गहरा हरा (ख) हरा (ग) हल्का हरा और पीला - हल्का भूरा रंग-अलग अलग पैक की जाएंगी। पूर्ण विवरित और अद्विविवरित इलायचियों के मापले में पैकेट के अनुरोध पर कैपसूलों का रंग सूचित किया जाएगा, यथा

(1) हल्के-भ्रीम रंग का या (2) मन्द रंग इलायची का रंग लेबल पर दर्शाया जाएगा वर्णन कि कम से कम 95 प्रतिशत कैपसूल किसी रंग के गूप में आते हों। यदि इलायची ऊपर दिए गए किसी एक रंग की न हो तो लेबल पर इस के बारे में कुछ नहीं लिखा जाएगा।

* अगले निम्नतर आकार के 5 प्रतिशत की छूट सीमा स्वीकार्य होगी।

** यदि 95 प्रतिशत से अधिक कैपसूलों पर उनकी सतह पर 50 प्रतिशत से अधिक कौट चिह्न नहीं हैं तो ग्रेड बी एल 1 पर “विशेष” लिखा जाएगा।

*** जी/एल अधिकतम में करकट (लिट्रर) का वजन।

इलायची के दारों की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा:

खास विशेषताएं					
श्रेणी	व्यापारिक नाम	*चाह्य पदार्थ	*हल्के दाने,	जी/एल में	सामान्य विशेषताएं
	बजन के	बजन के	बजन	बजन	
	अनुसार	अनुसार		(न्यूनतम)	
	प्रतिशतता	प्रतिशतता			
	(अधिकतम)	(अधिकतम)			
सी एस 1 प्राइम	1.0	3.0	6.75	1. ये इलेक्ट्रिया लार्डर्स की किसी किसी के सुखे और छिले हुए दाने होंगे।	
				2. इन दारों में कोई कुरुदी या कीड़े लगे नहीं दिखाई देंगे।	

शब्दों की परिभाषा:

- * चाह्य पदार्थ : इनमें कैलिंस दुकड़े ढंगल के अस और ऐसे पदार्थ समिल होंगे।
- * हल्के दाने : इनमें भूरे या ताल रंग के, कच्चे या मुद्दाएं हुए दाने जाते हैं।

पिसी हुई इलायची की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं					
श्रेणी	नयी की वजन के	कुल चूरे की वजन	तरल का वनुकूल	सामान्य विशेषताएं	
	अनुसार	के अनुसार	हार्ड्स्ट्रोकलोरिक		
	प्रतिशतता	प्रतिशतता	एसिट में		
	(अधिकतम)	(अधिकतम)	मुलनशील चूरे		
			की वजन के		
			अनुसार		
			प्रतिशतता		
			(अधिकतम)		

मानक	14.0	8.0	3.0	1. पिसो हुई इलायची इलेट्रिशिय कर्टमप एल. के. कैपसूलें से निकाले गए दानों से तैयार की जाती है। 2. इसमें कोई मिलावट, फूलें, कीड़े या फर्फूददार गंध नहीं होगी।
------	------	-----	-----	--

टिप्पणी : कण का आकार स्थीददार के बताए अनुसार होगा।

सॉन्ट की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं			
श्रेणी	"प्रकंदों का आकार	आह्य पदार्थ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4
1. ब्रेष्ट, अविरंजित कालिकट (ए जी के)	सम्बाई 15 मि. मी. से कम नहीं	2.0	साकृत सोंठ: 1. जिगीबर आफि- सिनेल रोज के सूखे प्रकंद होते हैं, जो टुकड़ों में होंगे, स्वरूप और आकार ये बैंडों, पीले-भूरे रंग के होते हैं तथा उसमें किस्य की विशेषता के अनुसार रेसे होंगे तथा छिलके पूरी तरह से उतरे हुए नहीं होते और हल्के दानों को चुन कर निकाल दिया जाएगा।
2. ब्रेष्ट, अविरंजित कोचीन (एन जी सी)			2. इसका अफ्मा विशिष्ट स्वाद और सुर्पंध होगा, यह स्वास्थ्यकर होगा, इसमें से बासी, कडवा स्वाद या फर्फूददार गंध नहीं आएगी।
			3. उपयुक्त रूप से सूखा होगा और इस पर फौंटूटी और कीड़े नहीं लगे होंगे।
टिप्पणी	* आकार के लिए छूट सौमा : अधिकतम छूट सौमा 3 प्रतिशत स्थीकार्य होगी। बाह्य पदार्थ से अभिप्राय सभी आहरी पदार्थों से है, जिनमें सूखी हुई और प्रयुक्त सॉन्ट भी जामिल है।		

पिंडी हुई सोंठ की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएँ

श्रेणी नमी के	कुल चूरे	अमुलनशील	यानी में	ठंडे पानी	कैलियम	आल्हकोल	सामान्य विशेषताएँ
वजन की	की वजन	चूरे की	मुलनशील	में मुलनशील	(सी ए ओ)	मुलनशील	
प्रतिशतता	के अनुसार	(लेनकृत	चूरे की	तत्व की	के	तत्व की	
(अधिकतम)	प्रतिशतता	एच सी एल में	वजन के	वजन के	वजन के	वजन के	
(अधिकतम)	वजन के	अनुसार	अनुसार	अनुसार	अनुसार	अनुसार	
अनुसार	प्रतिशतता	प्रतिशतता	प्रतिशतता	प्रतिशतता	प्रतिशतता	प्रतिशतता	
प्रतिशतता	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	(न्यूनतम)	
(अधिकतम)							

1	2	3	4	5	6	7.	8	9
मानक	13.0	8.0	1.0	1.7	10.0	2.0	4.5	1.

मानक	13.0	8.0	1.0	1.7	10.0	2.0	4.5	1. पिंडी हुई सोंठ सावुत सोंठ की पीस कर बनाई गई सामग्री होती।
								2. मिलाई फूटूदी, गंध आदि से मुक्त होती।

टिप्पणी :- कम का आकार खरीददार के बताए अनुसार होगा।

हल्दी की गाँठ की श्रेणी और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएँ

श्रेणी	लचीलापन	टुकड़ों की	बाह्य पदार्थ	चूरा एवं	वजन के	हल्दी में	सामान्य
		वजन के	की वजन के	खारब गाँठों	अनुसार	मिलाई	विशेषताएँ
		अनुसार	अनुसार	की वजन के	गाँठों की	गई किस्में	
		प्रतिशतता	प्रतिशतता	अनुसार	प्रतिशतता	(प्रतिशतता)	
		(अधिकतम)	(अधिकतम)	प्रतिशतता	(अधिकतम)	(अधिकतम)	

1	2	3	4	5	6	7	8
1. विशेष	छूते में सख्त	2		1.0	0.5	2.0	1. हल्दी की गाँठ ककुमा लौंग एल. गंध की पिण्डी प्रकंद होती है।

1. विशेष	छूते में सख्त	2		1.0	0.5	2.0	1. हल्दी की गाँठ ककुमा लौंग एल. गंध की पिण्डी प्रकंद होती है।
2. राजापुर स्पेशल		3		1.0	3.0	2.0	2. वे - क) भट्टी प्रकार कलम की

3. आलपी हूने में सख्त
गुड़ होनी चाहिए

5

1.0

3.0

4.0

हुई और
छोटे-छोटे
टुकड़ों में
होनी तथा
इस में
सल्ककंद
(अगाली
प्रकंद)
और
दोषपूर्ण
रूप से
विकसित
सरप्र गांठ
नहीं होगा।

(क) अकार,
लंबाई,
इस के रंग
और अन्य
विशेषताएँ
किसी
के अनु-
रूप
होगी।

(ग) पूरी तरह^{*}
सुखी होगी
और चुन,
नपी तथा
अधिकतम
या कमक
से क्षति
ग्रस्त नहीं
होगी, जिस
गुड़ ब्रेणी में
घजन के
अनु सार
1.0% और
2.0% नपी
और अधिक
उचालने के
कारण
खराक हुई
प्रकंद
शामिल
होने की
अनु भवि
है।

* टुकड़े दूसी हुई या साकृत वे गांठें जो लंबाई में 15 एम एम या कम हों।
** आलपी से भिन्न किसी की भारत में उत्पादित हल्दी की गांठ।

परिपालन: 1. हल्दी की गांठ की लंबाई गोठ के एक सिरे से दूसरे सिरे तक लंबाई में नापी जाएगी। भीतरी भाग का रंग और
लचीलापन हाथों से ताजा तोड़ कर देखा जाएगा।
2. बाह्य पदार्थों में भूसी, सूखे पत्ते, मृत्तिका कण, धूल, गंदगी और कोई अन्य बाहरी पदार्थ शामिल हैं।

3. चूरे और खरब बत्व (गांठों) में शुल लगी शल्करंद गांठों को छोड़कर कच्ची छोटी गांठों तथा/या अंदर से खारब हुई खोखली और सरन्ध गांठे, फटी गांठे और अन्य प्रकार की खरब गांठें रखिल हैं। दृष्ट की सीमाएं फर्मूद के वजन के दिस्त्रब से 3 प्रतिशत और कीड़ों के दूषण/उत्पीड़न के हिसाब से 2.5 प्रतिशत होगी।

पिसी हुई हस्ती की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं							
	नमी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	प्रति दस लाख स्टार्व की, में तेड (पी बी) वजन के का अंश (अधिकतम)	ओमेट जांच में तेड (पी बी) वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अन्त अवृत्तनशील अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं	
1	2	3	4	5	6	7	8	
1. मानक	10.0	7.0	2.5	60.0	नकारात्मक	1.5	1. पिसी हुई हस्ती साफ, सूखी हस्ती (करकुमा लाँगा इल) प्रकटों को चोप कर तैयार की जाएगी।	
2. इसका अपना विशिष्ट स्वाद और सुरंग होगा तथा यह फर्मूददार गंध से मुक्त होगा।	2. इसका अपना विशिष्ट स्वाद और सुरंग होगा तथा यह फर्मूददार गंध से मुक्त होगा।	3. यह गंदगी, फर्मूदी और कीड़ों से मुक्त होगी।	3. यह गंदगी, फर्मूदी और कीड़ों से मुक्त होगी।	4. इसमें लोह ओमेट परिक- क्षकों जैसे किन्हों रंग कारकों तथा अनाज, दाल, आटा या किसी मिलाए हुए स्टार्व जैसे अन्य पदार्थ नहीं होंगे।	4. इसमें लोह ओमेट परिक- क्षकों जैसे किन्हों रंग कारकों तथा अनाज, दाल, आटा या किसी मिलाए हुए स्टार्व जैसे अन्य पदार्थ नहीं होंगे।			

टिप्पणी:- कण का आकार खटीददार के बताए अनुसार होगा।

सुखी लाल मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएँ

छूट की अधिकतम सीधा

प्रेसी	व्यापारिक नाम	लम्बाई से. मी. में	रंग	क्षतिग्रस्त और विवरण	बिना डंडी के मिर्च	नभी हुए चीज़ पदार्थ मिर्च	निकले गाए हुए चीज़ पदार्थ मिर्च	दूटी हुई मूँछी तात	सामान्य विशेषताएँ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
एस.एस. सनम स्पेशल	5 से. मी.	हल्का सात	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	5.00	सूखा लाल मिर्च (क)	कैफियत कम एनम एल. जाति का सूखा पका हुआ फल है।
एम.एस. युद्ध स्पेशल	2.5 से.मी. से अधिक	गहरा लाल	2.00	5.00	11.50	1.00	1.00	1.00	(ख) अपनी किसम के अनुसार सामान्य आकार, सीखापन और चीज़ की मात्रा होती है।	
स्पेशल (सनम एवं मुद्द से भिन्न)		किसम की विशेषताएँ	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	3.00	(ग) फलांडी या खिड़की से खराब हुई नहीं होती और अच्छी हालत की होती है।	
									(घ) चालू वर्ष की फसल में होती है और इसमें आहरी रंगदार पदार्थ, तेल और अन्य हानिकारक तत्व नहीं होते।	

लम्बाई : कालम 3 में विनिर्दिष्ट छूट सीपा बीच-बीच में से चुने गए 20 फ्लों की ओसत लम्बाई पर आधारित होगी। मिर्च का नाप मिर्च नोक से पुष्पवृत्त से (जहां डंडी जुड़ी होती है) तक लिया जाता है।

विषय पिच : भूरी, करती, सफेद तथा अन्य रंग की चित्तियों वाली मिर्च विवरण मिर्च कहलाती है।

बाह्य पदार्थ : कैलिक्स टुकड़ों और अलग निकली हुई डंडी सहित सभी पदार्थ बाह्य पदार्थ माने जायेंगे। आकस्मिक गलतियों के लिए कालम 5 के अधीन 0.5 प्रतिशत छूट दोनों ब्रेणियों में स्वीकार्य है।

डंडी रहित तथा काटी छाटी गई सूखी लाल मिर्च की ब्रेणियां और उनकी गुणवत्ता को परिभाषा

ब्रेणी	व्यापारिक नाम	डंडी वाली कैलिक्स सहित	सूखे विशेषताएं	सामान्य विशेषताएं
		मिर्च	मिर्च	

छूट की अधिकतम सीमा

अलग निकले हुए बीज बाह्य पदार्थ

1	2	3	4	5	6	7	8
सामान्य डंडी	डंडी रहित सूखी	1.00	5.00	11.00	5.00	0.5	सूखी लाल मिर्च-
रहित	लाल मिर्च						(क) कैपसिकम एनमएल. जाति से संबंधित सूखा पका हुआ फल होता है।
सामान्य मिर्च काटी-छाटी हुई	1.00		11.00	3.00	0.05	(ख) फूटूदी या कोड़ा लाल हुआ नहीं दिल्ली देशा तथा अच्छी हालत में होता है।	
(काटी-छाटी) सूखी लाल मिर्च गई						(ग) एक वर्ष की फसल होती है और इसमें रंग कैलिए बाहरी तेल और अन्य हानिकारक तत्व नहीं मिलाए जायेंगे।	

लम्बाई : कालम 3 में विनिर्दिष्ट छूट सीपा बीच-बीच में से चुने गए 20 फ्लों की ओसत लम्बाई पर आधारित होगी। मिर्च का नाप मिर्च की नोक से पुष्प बुन्न से (जहां डंडी जुड़ी होती है) तक लिया जाता है।

विषय पिच : भूरी काली, सफेद तथा अन्य रंग की चित्तियों वाली मिर्च विवरण मिर्च कहलाती है।

बाह्य पदार्थ : कैलिक्स के टुकड़ों और अलग निकली हुई डंडी सहित सभी पदार्थ बाह्य पदार्थ माने जायेंगे। आकस्मिक गलतियों के लिए कालम 5 के अधीन 0.5 प्रतिशत छूट दोनों ब्रेणियों में स्वीकार्य है।

- (1) डंडी रहित सूखी लाल मिर्च कैलिक्स और डंडियों को अलग करने के बाद सूखी लाल मिर्च कैलिए किसी ब्रेणी में निर्दिष्ट गुणवत्ता के अनुरूप रैपर की जारीरी।
- (2) काटी छाटी हुई सूखी लाल मिर्चों में कैलिक्स लगा रहने देकर और आधार से डंडियों को निकाल कर सूखी लाल मिर्च कैलिए किसी ब्रेणी में निर्दिष्ट गुणवत्ता के अनुरूप बनाया गया होगा।
- (3) डंडी रहित और काटी छाटी गई सूखी लाल मिर्च की ब्रेणी होगी जिससे वे टैयार की गई है, लेकिन ब्रेणीकरण करते समय यथास्थिति “डंडी रहित/काटी छाटी हुई” शब्द, जोड़े जायेंगे।

पिसी हुई लाल मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

श्रेणी	कुल चूरे की,	एच.सी.एल में	कडे रेशों की	अबाष्यशील ईथर	नमी की वजन के	सामान्य
	वजन के अनुसार	अधूलनशील चूरे	वजन के अनुसार की,	वजन के	अनुसार प्रतिशतता	विशेषताएं
प्रतिशतता	की वजन के	प्रतिशतता	अनुसार प्रतिशतता	अनुसार प्रतिशतता	(अधिकतम)	(अधिकतम)
	अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)	(अधिकतम)		

1	2	3	4	5	6	7
मानक	8.00	1.25	30.0	12.00	10.00	पिसी हुई लाल मिर्च के बहुत के शुद्ध साफ सुखे और एक फल की पीस कर रैंपर की जाती है और उसमें कोई बाह्य पदार्थ नहीं होगा। इसमें कोई फूलदी कोई पदार्थ, तेल सुगन्ध पदार्थ और परिरक्षण तथा अन्य बाह्य तत्व और अनुकूल्य और कोई बाह्य वा अधिक नहीं होगा।
पिसी हुई लाल मिर्च की श्रेणी के विवरण						

टिप्पणी: कण का आकार खरोदार के बताए अनुसार होगा।

सुखे धनिये की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

श्रेणी	बाह्य पदार्थ की दृष्टि, सखे	क्षतिग्रस्त काले	मुरझाए हुए तथा	नमी की, वजन	सामान्य विशेषताएं
	वजन के अनुसार धनिये की, वजन और कीड़ा लगे	कच्चे धनिये की,	कच्चे धनिये की,	के अनुसार प्रति	
प्रतिशतता	के अनुसार	धनिये की वजन	वजन के अनुसार धनिये	धनिये (अधिकतम)	
(अधिकतम)	प्रतिशतता	के अनुसार	प्रतिशतता	(अधिकतम)	(अधिकतम)
	(अधिकतम)	प्रतिशतता	(अधिकतम)		

1	2	3	4	5	6	7
विशेष	1.5	10.0	1.0	1.0	10.0	सुखे धनिया -
सुखे धनिया -						
(क) कोरिएंड्रम						
सेरिचम एल						
नाम से जाना						
जाने वाले						

चानस्पतिक
पौधे का सूखा
परिपक्व फल
होंगा।

(ख) इसमें कोई
फूलनी, जीवित
कीड़, दिखाई
नहीं देते और
इसमें हानिकर
बाह्य पदार्थ
और फूर्झट गंध
नहीं होते।

(ग) प्रायः
अपनी किस्म/
प्रकार के
अनुसार
आकार,
स्वरूप, स्वाद,
रंग और सुंगत
बताते होंगा।

परिभाषा:

- (1) बाह्य पदार्थ का अर्थ है बूल, गंदवी, पत्थर, मिट्टी, भूसी, डंडी, डंडल, तिनके या अन्य ऐसे पदार्थ।
- (2) दूटे हुए सूखे धनिये वे फल हैं जो संबाह में दूटे गए हैं।
- (3) शतिग्रस्त और कलने धनिये के समकृत या दूटे हुए फल हैं जो शतिग्रस्त या काले हो गए हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।
- (4) कोहे के छेद जाले धनिये वे सामुत या दूटे हुए फल हैं जिन्हे आधिक या पूर्ण रूप से फूर्झटी या अन्य कीड़ों द्वारा बैधा या खाया गया हो।
- (5) मुख्काए हुए और कच्चे धनिये वे फल हैं जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसे हुए धनिये की ग्रेडिंग और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

ब्रेडी	बूल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	एवं सी एल में मूलनसील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	भूमि की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	साधान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
प्रायः	7.0	15	10.0	पिसे हुआ धनिया केवल कोरिएट्टम सेटिंगम के धनिये के पीथे के शुद्ध सफ, सूखे फलों को पीस कर तैयार किया जाएगा तथा इसमें कोई बाह्य पदार्थ, रंग केलिए पदार्थ और परिषुष नहीं होंगे। यह कोड़ों, नाची जीवों और या फूर्झटी या फूर्झटी से होने वाली धूति से भी मुक्त होंगी और इसमें कोई बाह्य पदार्थ या आपेक्षित गंध या सुगंध नहीं होगी।

टिप्पणी : कल का आकार खरीदार के बताए अनुसार होगा।

बड़ी सौंफ की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

खास विशेषताएं

त्रिणी अकार्बनिक बाह्य कार्बनिक बाह्य क्षतिग्रस्त, काली मुरझाई हुई और नमी (वजन के सामान्य विशेषताएं पदार्थ, वजन के पदार्थ, वजन के पड़ गई, कीड़े कच्ची सौंफ, वजन अनुसार प्रतिशतता)

अनुसार प्रतिशतता अनुसार प्रतिशतता लगी सौंफ, वजन के अनुसार (अधिकतम)

(अधिकतम) (अधिकतम) के अनुसार प्रतिशतता प्रतिशतता (अधिकतम) प्रतिशतता (अधिकतम) (अधिकतम)

1	2	3	4	5	6	7
विशेष	0.25	1.5	15	2.0	10.0	(क) बड़ी सौंफ फॉन्क्यूल बलगर, मिस नाम से जाने-जाने वाले वान-स्ट्रिक पैदेकर मूला, परिपक्व कर होगा।
						(ख) इसमें फाफूंडी जीवित कीड़े, कोई हानिकर बाह्य पदार्थ या फाफूंददर गंध नहीं होगी।
						(ग) यह सामान्यतः अपनी किस्म/ प्रकार के अनुरूप आकार, स्वरूप, स्वाद और सुरंग की विशेषताओं वाली होगी।

परिभाषा:

- अकार्बनिक बाह्य पदार्थों से अभिप्राय धूत, गंदगी, परथर, मिट्टी या कोई अन्य अकार्बनिक पदार्थ हैं।
- कार्बनिक पदार्थ से अभिप्राय भूमि, इंडी, डंठल, तिनके, अन्य बीज या कोई कार्बनिक पदार्थ है।
- क्षतिग्रस्त और काली पड़ गई सौंफ वे फल हैं जो क्षतिग्रस्त या काली हो गई हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।
- कीड़े के छेद वाली सौंफ वह फल हैं जिन्हें आंशिक या पूर्ण रूप से काफ़ूंदी या अन्य कोड़ों द्वारा बेथा या खाया गया है।
- मुरझाई हुई और कच्ची सौंफ वे फल हैं जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसी हुई सौंफ की ब्रेशियां और गुणवत्ता की परिभाषा

ब्रेणी	नमी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरा, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	आप्स में घुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
पानक	12.0	9.0	2.0	पिसी हुई सौंफ साबुत बड़ी सौंफ को सुखा कर पीस कर तैयार की जाती है। इसमें मिलाइट नहीं होती, इसमें फांटों, कोड़े या फँकूददार गंध नहीं होती।

टिप्पणी : कम का आकार खरीददार के अंतर्गत अनुसार होगा।

मेथी दाने की ब्रेशियां और गुणवत्ता की परिभाषा

ब्रेणी	बाह्य पदार्थ की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त, काली पड़ गई, कोड़े लागी मेथी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं		
1	2	3	4	5	6
स्क्रिप्ट	1.00	0.5	1.5	10.0	(क) मेथी दाने ट्रिमेनेला फोनम-ड्रेकम जाने-जाने वाले बानसपत्तिक फौंडे का सुखा परिषेक फल होगा। (ख) इसमें फांटों, जीवित कीड़े, कोई हानिकार बाह्य पदार्थ और फँकूददार गंध नहीं होते। (ग) सामान्यतः यह अपनी किस्म/प्रकार के अनुरूप, रंग, स्वाद और सुगंध की विशेषताओं वाला होगा।

परिभाषाएँ:

- बाह्य पदार्थ से अभिप्राय धूत, मंदगी, भव्यता, मिट्टी, भूसी, ढंगी, डंठल या कोई अन्य पदार्थ है।
- क्षतिग्रस्त और काली मेथी के बीज वे हैं जो क्षतिग्रस्त या काले पड़ गए हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।
- कोड़े के छेद वाली मेथी के बीज वे हैं जिन्हें औंशिक या मूर्ख रूप से फँकूदी या अन्य कोड़ों द्वारा बेधा या साधा गया हो।
- मुरझाई हुई और कच्ची मेथी मेथी पीथे के बीज हैं, जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसी हुई मेथी की श्रेणियाँ और उसकी परिभाषा

श्रेणी	नगी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अस्ल में अधुलनशील चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
मानक	10.0	7.0	2.0	पिसी हुई मेथी साकृत सूखे पके हुए भीजें को पोस कर बनाई सामग्री होगी। यह गिलावट, कांसूदी, कोड़ी या फ़र्फूददार गंध से मुक्त होगी।

टिप्पणी : कण का आकार खरीददार द्वारा बताए गए अनुसार होगा।

सफेद जीरे (साकृत) की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	बाह्य पटार्य की, अम्ब भीजों की "जीरपु" की अतिशस्त विवरित सिकुड़े और सामान्य विशेषताएं वजन के अनुसार वजन के अनुसार वजन के अनुसार और चूने से अपरिपक्व भीजों प्रतिशतता प्रतिशतता प्रतिशतता दुए भीजों की की, वजन के (अधिकतम) (अधिकतम) (अधिकतम) वजन के अनुसार अनुसार प्रतिशतता प्रतिशतता (अधिकतम) (अधिकतम)	1	2	3	4	5
क्यूमिन स्पेशल	1.5	0.5	1.0	1.5	1.5	(क) सफेद जीरा क्यूमिन साइमिनम पीथे के सूखे फल होंगे।

(ख) उनमें विशिष्ट आकार, रेग, स्वाद और मसालों में सामान्य रूप से भिन्न वाली गंध होगी।

(ग) ये समुचित रूप से सूखे होंगे और उन में अधिकतम 10% तक नगी होगी।

(घ) यह दिखाई देने वाली फ़र्फूदी, या कोड़ी और फ़र्फूददार गंध

से मुक्त होंगे।
यह किसी
हानिकारक
बाह्य पदार्थ
से भी रहत
होंगे।

परिभाषा: “बाह्य पदार्थ” में भिट्ठी, धूल, पत्थर के टुकड़े, डंडल, डंडी या निकार या कोई अन्य अशुद्धियां शामिल हैं। “अन्य बीजों” के अंतर्गत जीरे से भिन्न अन्य बीज शामिल हैं। “क्षतिग्रस्त और विवर्णित बीज” ऐसे बीज हैं जो अंदर से क्षतिग्रस्त और रंगहीन होते हैं, क्षतिग्रस्त और रंगहीन होने के कारण इनकी गुणवत्ता पर एकाध रूप से प्रभाव पड़ता है। “धून लगे हुए बीज” ऐसे बीज होते हैं जो धून या अन्य कोई द्वारा आंशिक रूप से या पूर्ण रूप से छेद किए या खो गए होते हैं। “सिकुड़े हुए और अपरिपक्व बीज” ऐसे बीज होते हैं, जो समुचित रूप से विकसित नहीं हुए हैं।

सफेद जीरे (पिसे हुए) की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा
गुणवत्ता की परिभाषा

खास क्षिणिताएं				
श्रेणी	नमी, बजन के अनुसार विशेषताएं	कुल चूरे की, बजन के अनुसार प्रतिशतता	अन्त में अधुलनशील अधिकतम	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
मानक	12.0	8.0	1.5	पिसा हुआ सफेद जीरा सालुत सूखे सफेद जीरे को पीस कर बनाई जानेवाली सामग्री होगी। यह पिसावट फर्कूदी, कीड़ों या फर्कूददार रंग से मुक्त होगा।

टिप्पणी : कभी कभी अकार खरीददार द्वारा जीरे गए अनुसार होता है।

करी घाउड़र की श्रेणियां और उसकी गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	मसालों की नमी की जाप्पासील तेल अबाज्पासील सूखा होने पर सूखा होने पर सूखा होने पर न्यूनतम अधिकतम अधिकतम की तुकड़े इंधन निकाय अधुलनशील कड़े रेशे की पर अधिकतम प्रतिशतता प्रतिशतता प्रतिशतता आधार पर तुकड़े की (तनुकृत अधिकतम सीसा (पी.पी.%) पी.डब्ल्यू की न्यूनतम एच.सी.एल. प्रतिशतता न्यूनतम आतिशय में) अधिकतम प्रतिशतता प्रतिशतता	1	2	3	4	5	6	7	8	9
मानक	85.00	10.00	5.00	0.25	7.5	1.00	15.00	10		

विशेषताएँ:-

1. करी भाउडर निम्नलिखित साफ और साकुत मसालों, सुगंधित जड़ी बूटियों और औजों को पीसकर बनाया जाएगा:-
- काली मिर्च, दालचीनी, लौग, धनिया, मिर्च, सफेद जीरा, मेथी, लहसुन, अदरक, सरसों, भोजन का दाना, हल्दी, जाविकी, जायफल, करी पत्ता, सफेद काली मिर्च, केसर और सौंफ। यदि ऊपर गिनाए गए छीक मसालों या सुगंधित जड़ी बूटियों से भिन्न मसालों, जड़ी बूटियों को पीसा और मिलाया जाता है तो उस सामग्री का उन सामग्रियों के कंटेनरों पर स्पष्ट रूप से निर्देश किया जाना चाहिए।
2. करी भाउडर में स्टार्च और सादा नमक मिलाया जा सकता है।
3. यह भाउडर मिट्टी, फ़र्मूली और कोड़ों से रहित होना चाहिए। इसमें नमक के अलावा रंग के लिए कोई बाहरी पदार्थ और परिषेक नहीं मिलाये जाएंगे।

SPICES BOARD (QUALITY MARKING) REGULATIONS 1992

World trade in spices is estimated at 4 to 4.5 lakhs MTs in terms of volume and 1300 to 1500 million US \$ in terms of value. Out of the above India's contribution is 25 per cent in terms of volume. On an average it is estimated that importing countries use around 40 per cent of spices imported in the retail trade. Most of the established packers import spices from various producing countries and market in retail packs under their own Brand names. India's position in the retail trade is not significant at present. Branded consumer packed spices have been identified as "tomorrows product". Most of India's export at present is in bulk form. Board's objective is to increase our share in retail packs to a significant level within next five years.

Board has identified a scheme for promotion of Indian branded consumer packs in the international market by projecting Indianness and intrinsic qualities of Indian Spices. The idea is to award a quality certification mark - 'Logo' for those packs that comply with higher quality standards. The logo marks would be registered in the International markets as a certification mark for quality spices from India. Board would also undertake publicity measures in markets abroad to promote this logo as a mark of assurance for quality and Indianness. Individual exporters would be assisted by the Board for undertaking publicity in markets abroad for promotion of their brands with logo.

Board had framed the procedure for adjudging the capabilities of individual packers and evaluating the sanitary and hygienic conditions of the units with a view to screen the units for approval. This has been approved by the Government and the Spices Board (Quality Marking) Regulations 1992 have been published in the Gazette of India. Those exporters/packers of spices who want to opt for this scheme may follow the guidelines/stipulations as laid down in the Regulations for compliance and equipping themselves for making eligible for award of logo. The guidelines to be followed for eligibility are given in the pages to come.

The Gazette of India

Extraordinary

Part II - Section - 3 - Sub-section (i)

Published by Authority

No. 49, New Delhi, Friday, January 31, 1992

(Magha 11, 1913)

MINISTRY OF COMMERCE
[Spices Board (Quality Marking)]

NOTIFICATION

New Delhi, the 30th January, 1992

**THE SPICES BOARD (QUALITY MARKING)
REGULATIONS, 1992**

G.S.R. 73 (E) - In exercise of the powers conferred by section 39 of Spices Board Act, 1986 (10 of 1986), the Spices Board, with the previous approval of the Central Government, hereby makes the following regulations, namely :-

Short title and commencement :-

- (a) These regulations may be called the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992.
- (b) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.
- (c) The scheme is voluntary and shall be applicable only to those who opt for the scheme.

2. Definitions :- in these regulations, unless the context otherwise requires, :-

- (a) "Act" means the Spices Board Act, 1986 (10 of 1986);
- (b) "Board" means Spices Board constituted under sub-section (i) of section 3 of the Spices Board Act, 1986 (10 of 1986);
- (c) "Chairman" means the Chairman of the Spices Board;
- (d) "Authorised Officer" means any officer of the Board authorised in terms of section 34 of the Act;
- (e) "Exporter" means a person holding certificate for export of spices under section 11 of the Act;
- (f) "Logo" means the registered quality mark of the Board;
- (g) "Packer" means an exporter authorised by the Board to affix logo on packs of spices for export;
- (h) "Unit" means an approved premises where the packer has been permitted by the Board to affix logo;
- (i) "Panel" means panel of experts consisting of officers from the Spices Board, Export Inspection Agency and Directorate of Marketing and Inspection authorised for assessment of the units;

(j) "Packs" means consumer packs of 25 kg or less containing spices and spice mixes specifically mentioned in the certificate of approval and conforming to the standard

specification as laid down in the Appendix annexed to these regulations;]

(k) "Sample" means packages of spices drawn for inspection as laid down in regulation 7.

(l) "Specification" means grade specification as laid down in the Appendix annexed to these regulations.

3. Conditions to Affix Logo :-

- (1) A packer intending to use and affix logo shall apply to the Board in the prescribed proforma in Proforma-I in duplicate.
- (2) The logo shall be used by the packer only for the units approved by the Board.
- (3) For the purpose of approval, the packer shall satisfy the requirements laid down in these regulations.
- (4) The certificate of approval shall be valid for a period of three years from the date of issue, subject to periodical review by the Board.
- (5) On receipt of application as per sub-regulation (1), the Board shall arrange to assess the unit, and if approved, issue a Certificate of Approval.
- (6) In the case of a unit not satisfying the requirements, non-approval shall be communicated to the packer by registered post.
- (7) The approval of the unit may be suspended by the authorised officer for the following reasons, after giving notice of a period of seven days:
 - (a) if the sanitary and hygienic conditions of the unit are not satisfactory;
 - (b) if the approved technologist has left the services of the unit or he is on long leave and the post is kept vacant for more than two months;
 - (c) if the essential testing facilities are not maintained satisfactorily;
 - (d) if two consecutive samples of the same spice or spice powder drawn by the authorised officer do not conform to the required specifications.
- (8) The approval of the unit shall be withdrawn for the following reasons after giving notice of period of fifteen days:
 - (a) if the reasons for suspension as at sub-regulation (7) persist for more than six months;
 - (b) if the packer has violated or deliberately attempted to violate the provisions of any of the rules and regulations made under the Act.
- (9) The non-approval, suspension of approval

** Amended as per Gazette Notification No. G.S.R. 113 dt 15.2.1996.

and withdrawal of approval shall be intimated in writing to the packer by registered post.

(10) In the case of non-approval and withdrawal of approval, the unit shall be re-assessed on an application made by the packer.

(11) In the case of suspension, the unit shall resume affixation of logo only after rectifying defects and obtaining a written permission of the authorised officer.

(12) On receipt of application for the packer for renewal, the Chairman may renew the Certificate of Approval for a period of three years at a time on the basis of the past three years' performance of the Unit.

4. Application of Logo : Logo shall be applied only to packs containing spices specifically mentioned in the Certificate of Approval and conforming to the standard specification as laid down in Appendix annexed to these regulations.

5. Procedure and requirements for quality marking:

- (1) A packer should document all the test procedures and analytical reports with a view to ensure that the product packed in the unit for export shall conform to the required standards as prescribed in the Appendix to these regulations under the Grade Designations and Definitions for various spices.
- (2) For the purpose of quality control and inspection testing, the packer shall employ a qualified technologist with a minimum qualification of a graduate degree with Chemistry as a subject or a degree in Agriculture.
- (3) A packer shall have own testing facilities with minimum equipments and chemicals to carry out the testing for relevant quality parameters prescribed in the Appendix to these regulations for various spices.
- (4) A packer affixing logo should have control at different stages namely, acceptance of raw materials, processing, packing, testing and storage. For this purpose premises handling such activities shall either be in direct possession of, duly leased or such activities carried out under specific contracts. Any change of such premises shall be duly intimated to the Board for amending the certificate of approval.
- (5) Where the packer does not have his own laboratory, testing facilities, he may use the service of an outside laboratory provided such laboratory is an approved one under the quality inspection scheme of Export Inspection Agency/Directorate of Marketing and Inspection. The use of such laboratories will be restricted to a maximum period of three years by which time the packer should arrange to establish his own laboratory. The Chairman may extend this period for two more years in exceptional cases.

(6) Sanitation and Hygiene :-

- (i) All the premises, machinery equipment and utensils in the factory should be kept clean to avoid accumulation of dust, cobwebs, entry of rodents, birds and insects by providing wire mesh or net to the doors, windows and ventilators. The surrounding of the premises should be kept clean to avoid harborage of rodents and prevent entry of animals.
- (ii) The personnel engaged in handling, processing and packing shall be free from communicable diseases. They should be provided with headgears and cover for mouth while working in the unit.
- (iii) The unit should have atleast two toilets separate for gents and ladies provided with water taps, wash basin, sufficient quantity of water and detergent for cleaning hands and legs.

(7) Control of Animals, Rodents, Birds and Pests

- (i) The packer shall ensure that animals, rodents and birds do not enter in the handling, processing, manufacturing packing and storage premises.
- (ii) The packer should set up and maintain effective control mechanism to prevent entry of insects and should have a laid down programme for periodic disinfection and prophylactic spraying wherever necessary.

(8) Storage and Housekeeping:

- (i) The rejected goods should be kept separately in the store room with identification mark "Rejected" so that the same do not mix up with accepted goods.
- (ii) The rejected and waste materials shall be periodically removed from the unit.
- (iii) All packing materials and empty packs shall conform to the specifications prescribed for Brand Registration by the Board.
- (iv) There shall be separate arrangements to store packing materials without affecting its quality by getting it contaminated with dust, insect infestation, harborage by rodents and exposure to extreme conditions of light and temperature.
- (v) The products finally packed and passed for export shall be stored separately with the identification mark 'For Export'.

* Amended as per Gazette Notification No. S.O. 210 dated 19.1.93

Sub 1.1.1

(9) Maintenance of Records :

(i) The unit shall lay down documentation system and maintain records for the purpose. This includes documentation of quality parameters of various spices at different stages.

(ii) The quantity of consumer packs printed with logo shall be accounted for their use in export consignments and records should be made available to the authorised officer during his review/inspection.]

(10) Calibration : All equipments, instruments, guages and scales used in the unit for weightment and measurement shall be periodically got calibrated and records maintained in proof of the calibration.

6. Procedure for Inspection :

(i) On receipt of an application as given in the Proforma-I annexed with these regulations for authorising the use of logo the Board shall arrange to assess the facilities in the unit on the basis of the report submitted by a team of two officers of the Spices Board. The Unit should possess facilities such as cleaning, grading destoning and packaging to meet the quality requirements prescribed in the Appendix to these regulations for various spices.

(ii) Deficiencies, if any shall be communicated by the Board within seven days after the inspection to the unit for rectification.

(iii) Rectification carried out shall be verified by the officials of the Board prior to the assessment by the panel of experts within fifteen days on receipt of the intimation.

(iv) The unit having facilities as per these regulations on the basis of the report of the Board's officers shall be submitted to the panel of experts.

(v) The following shall be the composition of the Panel *** of experts for adjudging adequacy of the facilities as reported by the team of the two officers of the Board, namely :

1. Executive Director, Spices Board : Chairman
2. Director (Marketing), Spices Board or any other officer from the Marketing Division of the Spices Board, as nominated by the Chairman : Member
3. A scientist nominated by Chairman : Member
4. A representative of the concerned Export Inspection Agency : Member
5. A representative of Directorate of Marketing and Inspection : Member

The quorum for the panel shall be three.

Sub 1.1.2

(vi) The panel, after due consideration of the assessment report may visit the unit, and shall make its recommendations as per Proforma - II.

(vii) The recommendations of the panel, shall be submitted to the Chairman for approval. Chairman's decision on the recommendations shall be communicated to the unit in writing.

(viii) Non-Approval : In the case of non-approval, the unit may be reassessed as per these regulations.

(ix) Withdrawal of the Approval : (a) The approval of the unit may be suspended by the authorised officer for the reasons given in sub-regulations (7) of regulation 3. (b) The approval of the unit shall be withdrawn for the reasons given in sub-regulation (6) of regulation 3, after giving a notice of minimum period of fifteen days. (c) In the case of suspension, the unit shall resume affixation of logo only in accordance with sub-regulation (11) of regulation 3. In the case of withdrawal, the unit shall resume affixation of logo only in accordance with sub-regulation (11) of regulation 3.

(x) Review of approved units : (a) The operation of an approved unit may be reviewed once every year by the panel of experts. While doing so the performance of the unit during the preceding one year shall be taken into consideration and recommendations made to continue or withdraw the approval. (b) In all cases of suspension/withdrawal of approval of the logo, the Brand Registration approved by the Board shall automatically be suspended/cancelled.

Sub 1.1.3

(xi) Preparation of Consignments for Export under Spices Board Logo : (a) A packer shall prepare the consignment for export in consumer packs as per this regulation and the consignment so prepared shall conform to the grades and definition of quality prescribed in respect of these grades as set out in the specifications prescribed for each spice as given in Appendix to these regulations. (b) Grade designations and definition of quality for other spices will be notified separately by the Spices Board. (c) Spices shall be packed in packets/containers of Twenty five kilogram** or less, approved and registered with the Spices Board.

Sub 1.1.4

(xii) Intimation Regarding Export : A packer intending to pack spices for export under the logo shall give an intimation in advance to the Board in the Proforma-III annexed to these regulations.

** Amended as per Gazette Notification No. G.S.R. 113 dt 15th Feb '96.

*** Amended as per Gazette Notification No. G.S.R. 1 (E) dt. 31st December 97

(xiii) Place of Inspection : (a) On receipt of an intimation, the Board may decide whether or not to sample the consignment for inspection. (b) The Board may decide to inspect a consignment either on receipt of the intimation or otherwise and such inspection shall be carried out in the approved premises of the packer. (c) It shall be the responsibility of the packer to make arrangements for sampling and sealing and also to provide facilities for inspection. (d) In addition to the inspection of the premises, the Board shall have the right to exercise such supervision of the consignment at any place of storage in transit or wharf prior to actual shipment.

(xiv) Basis of inspection : Inspection of the spices meant for export shall be normally carried out with a view to see, that the same conforms to the grade designations specified in Appendix annexed with these regulations.

7. Procedure for Sampling and Testing:

- (1) When the Board decides to examine the consignments, representative samples shall be drawn from each lot. A lot in this context shall mean the total number of packages of the same variety and grade.
- (2) [For the purpose of drawing representative samples, the Board's officer shall select the packages as one per cent of the samples subject to a maximum of 5 packets per lot. Composite samples will be drawn for the above packets for analysis as guided in the Appendix to these regulations. For the purpose of inspection one lot shall be a maximum of Ten Metric Tonnes for whole spices and Five Metric Tonnes in the case of ground spices.]
- (3) The selection of packages for inspection shall be done at random and should cover as far as possible packages from various positions.

- (4) If the lot after the analysis of the samples is found not conforming to the specifications of variety and grade declared in Proforma-III annexed to these regulations, and the same shall be intimated to the exporter.
- (5) If two consecutive samples of the same spice or spice powder drawn by the authorised officer do not conform to the specifications for that spice or powder as per these regulations, the approval of the unit shall be suspended.

8. Testing of Samples in the Laboratory.

- (1) The spice samples shall be analysed for all relevant characters specified for individual items as per these regulations.
- (2) A report on the testing of each sample shall be made on completion of testing and observations recorded.
- (3) A copy of the test report alongwith recommendations/suggestions of the authorised officer shall be intimated to the packer.

9. Appeal : A Packer aggrieved by non-approval, suspension of approval or withdrawal of approval of a unit may appeal within thirty days of receipt of the communication to the Ministry of Commerce, Government of India."

10. Punishment : Any exporter or packer using the logo without the necessary approval specified in these regulations shall be liable for punishment under section 30 of Spices Board Act, 1986 (10 of 1986).

[No. ME SBL 01/90/774]

T. Nandakumar, IAS,
Chairman,
Spices Board.

* Amended as per Gazette Notification No. S.O. 210 dt. 19.1.93
** Amended as per Gazette Notification No. G.S.R. 113 dt. 15th Feb '96.

PROFORMA I

From

To

The Director (Marketing)
Spices Board,
Cochin.

Sir,

Please carry out an inspection of our processing unit for the award of Spices Board Logo under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992. We furnish below the information regarding the facilities available in our unit for the processing of spices and spice products :

1. Name and Address of processing unit :
2. Name and address of the owner :
3. Items of spices dealt with or exported
(A separate statement showing details may be attached in support of the above.) :
4. Whether manufacturer, exporter or merchant exporter
(Annual production capacity) :
5. Certificate of registration No. with Spices Board. :
6. Brand Name(s) Trade Mark (s) registered with Spices Board, with Regn. No. :
7. Is the godown your own or hired :
8. Furnish the details of facilities available at factory (space, machinery, lighting, storage and sanitation). :
9. Is the premises approved by Directorate of Marketing and Inspection or Export Inspection Agency. :
10. Number of technologists with their names, qualifications and experience :
11. Do you possess a quality control laboratory in your own premises? :
12. If not available mention the name of the laboratory where the quality testing of the products will be performed. :

We hereby declare that we comply with the provisions of the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992 and that the details furnished above are true to the best of our knowledge and belief and nothing has been concealed therein. We also agree to allow the authorised officer to enter and inspect the processing units and laboratory approved for award of logo and sample the consignments for export at all reasonable times (8 a.m. to 5 p.m.) on all working days without any notice.

Yours faithfully

Place :
Date :

Signature :
Name :
Designation :
(with seal)

PROFORMA II
SPICES BOARD
Ministry of Commerce
(Government of India)
Cochin

Place :
Date :

REPORT OF THE PANEL OF EXPERTS

1. In exercise of the powers conferred under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992 the panel of experts consisting of the following members visited the processing unit of M/s.....
(Name of the processor) located at(Name of the unit).....in
order to adjudge the adequacy of the facilities provided in the unit for processing spices for export.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

2. The panel met the following persons of the unit :

- 1.
- 2.
- 3.

3. The panel after perusal of the survey report and due assessment of the facilities in the unit decided to recommend/not to recommend due to deficiencies mentioned below, approval of M/s.(Name of the unit) for processing spices for export under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992

4. Deficiencies.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

The panel after due assessment, decided to permit Shri. to supervise pre-processing and processing operations and to conduct organoleptic inspection and testing spices.

5. The panel made the following recommendations for compliance of the processor :-

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

6. Remarks, if any.

Names and signature of panel members.

PROFORMA III
INTIMATION REGARDING EXPORT

From

To

*** Director (Marketing)
Spices Board,
Cochin.

Sir,

The particulars of consignments packed under the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992 for export are given below :-

1. Name and address of the exporter :
2. Name and address of the processor :
3. Description of the consignment : ..
 - (a) Name of the Commodity : ..
 - (b) Brand Name : ..
 - (c) Quantity : ..
 - (d) Number of packages : ..
 - (e) Grade/variety etc. : ..
 - (f) Date of packing : ..
 - (g) Value : ..
 - (h) Shipping marks : ..
 - (i) Port of destination : ..
4. Exact address where the goods are stored for export :
5. Technical requirements including specification as stipulated in the export contract. :
6. Details of shipment : ..
 - (a) Probable date of loading : ..
 - (b) Name of the ship : ..
 - (c) Date of shipment : ..
 - (d) Port of shipment : ..
7. Details of the seal, if any : ..
8. Any other relevant information : ..
9. Reference and date of intimation sent to Export Inspection Agency/ Directorate of Marketing and Inspection of the consignments, if applicable. : ..

It is hereby certified that the consignment mentioned above has been processed to satisfy the conditions relating to the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992.

It is certified that the consignment mentioned above has not been previously inspected.

Signature :
Designation :
Seal of Exporter :

*** Amended as per Gazette Notification No. G.S.R. 1 (E) dt. 31st December '97

APPENDIX

①

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF TELlicherry AND MALABAR GARBLED BLACK PEPPER

Grade Designation	(1) Size (Diameter of holes in mm. of the sieve on which retained	(2) Extraneous matter not exceeding (per cent by weight)	(3) Light berries not exceeding (per cent by weight)	Moisture content not exceeding (per cent by weight)	General Characteristics
TGSEB (Tellicherry Garbled Special Extra Bold)	4.75	0.5	3.0	11.0	Shall be the dried mature berries of <i>Piper nigrum</i> grown in India, garbled, dark brown to dark black in colour nearly globular, with a wrinkled surface, the deepest wrinkles forming a network on dried berry. It shall be free from mould or insects or any other adulterant.
TGEB (Tellicherry Garbled Extra Bold)	4.24	0.5	3.0	11.0	
MG Grade - 1 (Malabar Garbled Grade - 1)	-	0.5	2.0	11.0	
1. A tolerance of 5% will be allowed 2. These comprise Pinheads, dust, chaff, pickings and other foreign matter. 3. Light berry contents to be tested by floatation method in alcohol or methylated spirit of 0.80 to 0.82 specific gravity at room temperature (around 25° C).					
Note :- Consignments to USA should also comply with the US FDA standards.					

②

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF BLACK PEPPER GROUND

Grade Designation	Definition of quality				General Characteristics
	Moisture per cent by weight (maximum)	Special characteristics		Crude fibre per cent by weight (maximum)	
Standard	11.0	7.0	1.2	18.0	Black pepper ground shall be the material obtained by grinding black pepper whole. It shall be free from ad- mixture, from mould growth, insect infesta- tion of musty odour.

Note : 1. Particle size as specified by the buyer.
2. Consignment to USA should also comply with the US FDA standards.

(3) GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CARDAMOM

Grade Designation	Trade name	Colour*	Special characteristics						General characteristics
			Empty and malformed capsules, per cent by count (maximum)	Immature and shrivelled capsules per cent by weight (maximum)	Blacks and splits per cent by count (maximum)	Size (diameter of hole in mm) of the sieve on which retained**	Weight in G/L	Weight in G/L (minimum)	
AGEB	Cardamom Extra Bold	Deep green Green or light green	2.0	2.0	0.0	7.0	435	1. The cardamoms shall be dried capsules of <i>Elettaria cardamomum</i> grown in South India capsules being three cornered and having a ribbed appearance for AGEB and AGB. In the case of CGEB and	
AGB	Cardamom -do- Bold	-do-	2.0	2.0	0.0	6.0	415	2. The capsule shall be bleached free from insect infestation and visible mould.	
CGEB	Extra Bold	-do-	0.0	0.0	0.0	8.0	450	CGEB the capsule should be global shape skin ribbed or smooth.	
CGB	Bold	-do-	2.0	3.0	0.0	7.5	435	3. Thrip marks alone on the capsules shall not lead the conclusion that the capsules have been infested with insects.	
BL 1**	Bleached	-do-	0.0	0.0	0.0	8.50	340***		
		or Half bleached							

Definition of terms :

- Empty and malformed capsules : Capsules which have no seeds or are scantily filled with seeds. For this purpose, 110 capsules selected at random from the sample, shall be opened out and the number of empty and malformed capsules counted.
- Immature and shrivelled capsules : Capsules which are not fully developed.
- Blacks and splits : The former will include capsules having visible blackish to black colour and the latter will include those which are open at corners for more than half the length.
- Colour : Cardamom shall be packed separately according to the colour as (a) Deep Green (b) Green (c) Light Green, and also Pale Brownish. In the case of fully bleached or half-bleached the colour of the capsules may be indicated at the request of the packer as (1) Pale creamy, or (2) Dull white. The relevant colour of the cardamom shall be indicated on the labels provided at least 95 per cent of the capsules correspond to any of the colour groups. Where the cardamoms are not of any one uniform colour mentioned above, there will be no indication of the colour on the labels.
- A tolerance of 5 per cent of the next lower size is permissible.
- The word "Special" would be affixed to grade BL 1, if atleast 95 per cent of the capsules do not have thrip marks over 50 per cent of their body surface.
- The latter weight in G/L maximum

④ GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CARDAMOM SEED

Grade Designation	Trade name	Special Characteristics			
		*Extraneous matter, per cent by weight (Maximum)	** Light seeds, per cent by weight (Maximum)	Weight in G/L (Minimum)	General Characteristics
CS 1	Prime	1.0	3.0	675	<ol style="list-style-type: none"> 1. Shall be deconstricted and dry seeds of any variety of <i>Elettaria cardamomum</i> 2. The seeds shall be free from visible mould and insect infestation.

Definition of terms :

- Extraneous matter : Includes Calyx pieces, stalk bits and other foreign matter.
- Light seeds : Includes seeds brown or red in colour, immature and shrivelled seeds.

⑤ GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CARDAMOM GROUND

Grade Designation	Special characteristics			General characteristics
	Moisture per cent by weight (maximum)	Total ash per cent by weight (maximum)	Ash insoluble in dilute hydrochloric acid, per cent by weight (maximum)	
Standard	14.0	8.0	3.0	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cardamom ground shall be the material obtained from the seeds separated from the capsules of <i>Elettaria cardamomum</i> L. 2. It shall be free from admixture, from mould growth, from insect infestation or musty odour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

6

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF GINGER

Grade designation	Special characteristics		General characteristics
	*Size of rhizomes	Extraneous matter Percentage (by weight maximum)	
1. Garbled, Non-bleached Calicut (MGK)	Not less than 15mm. in length	2.0	The ginger whole, (1) shall be the dried rhizomes of Zingiber officinale Rose, in pieces, irregular in shape and size, pale brown in colour, with fibre content characteristic of the variety, with peel not entirely removed and light pieces removed by garbling; (2) shall have characteristic taste and flavour, be wholesome, and shall not have rancid or bitter taste or musty odour; (3) shall be reasonably dry and reasonably free from moulds and insect infestation.
2. Garbled, Non-bleached, Cochin (NGC)	Not less than 15mm. in length	2.0	

Note : * Tolerance for size: Maximum tolerance of 3 per cent shall be allowed.

Extraneous matter means all foreign matter including the exhausted or spent ginger.

7

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF GINGER GROUND

Grade designation	Special characteristics								General characteristics
	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash percentage by weight (maximum)	Ash insoluble (in dilute HCl) percentage by weight (maximum)	Water soluble ash percentage by weight (minimum)	Cold water soluble extract percentage by weight (minimum)	Calcium asCaO % by weight (maximum)	Alcohol soluble extract percentage by weight (minimum)		
Standard	13.0	8.0	1.0	1.7	10.0	2.0	4.5	1. The ginger ground shall be the product obtained by grinding the ginger (whole) 2. It shall be free from admixture mould growth, insect infestation or musty odour.	

Note : Particle size as specified by the buyer.



GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF TURMERIC FINGER

Grade Designation	Flexibility	*Pieces percentage by weight (maximum)	Special characteristics				General characteristics
			Foreign matter percentage by weight (maximum)	Chura and defective bulbs percentage by weight (maximum)	Percentage of bulbs by weight (maximum)	Admixture varieties of turmeric (percentage)	
1. Special **	Should be hard to touch and break with metallic twang	2	1.0	0.5	2.0	-	1. The turmeric fingers shall be secondary rhizomes of the plant <i>Curcuma longa L.</i>
2. Rajapore Special		3	1.0	3.0	2.0	2.0	2. They shall (a) be well set and closely grained and be free from bulbs (Primary rhizomes) and ill developed porous fingers.
3. Alleppey Good	Should be hard to touch	5	1.0	3.0	4.0		(b) have the shape, length, colour and other characteristics of variety. (c) be perfectly dry and free from damage caused by weevils, moisture, overboiling or fungus attack except that 1.0% and 2.0% by wt. of rhizomes damaged by moisture and overboiling shall be allowed in grade Good

* Pieces are fingers, broken or whole, of 15 mm or less in length.

** Turmeric fingers produced in India from varieties other than Alleppey.

Definitions :

1. Length shall be reckoned from one tip of the finger to the other tip longitudinally. Colour of core and flexibility shall be reckoned from fingers freshly broken with hands.
2. Foreign matter includes chaff, dried leaves, clay particles, dust, dirt and any other extraneous matter.
3. Chura and defective bulbs include immature small fingers and/or bulbs, internally damaged, hollow and porous bulb cut bulbs and other types of damaged bulbs except weevilled bulbs.

Tolerance limits for mould 3 per cent by weight and insect defiled/infested 2.5 per cent by weight.

(9)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF TURMERIC GROUND

Grade designation	Special characteristics							General characteristics
	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash percentage by weight (maximum)	Lead as (Pb) parts per million (maximum)	Starch percentage by weight (maximum)	Chromate test	Acid insoluble ash, percentage by wt. (maximum)		
1. Standard	10.0	7.0	2.5	60.0	Negative	1.5		1. The turmeric ground shall be prepared by grinding clean, dry turmeric (<i>Curcuma longa L.</i>) rhizomes 2. It shall have its characteristic taste, flavour and be free from musty odour. 3. It shall be free from dirt, mould growth and insect infestation. 4. It shall be free from any colouring matter such as lead chromate preservatives and extraneous matter such as cereal or pulse, flour or any added starch.

Note : Particle size as specified by the buyers.

(10)

GRADE DESIGNATIONS & DEFINITIONS OF QUALITY OF CHILLIES

Grade designation	Trade name	length in cm	colour	Special characteristics						General characteristics
				Maximum limits of tolerance						
				Damaged and discoloured pods	Pods with-out stalk	Moisture	Loose seed	Foreign matter	Broken chillies	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
S.S.	Sannam Special	5 and above	Light red shining	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	5.00	Chillies shall (a) be the dried ripe fruits belonging to the species <i>Capsicum annuum L.</i> (b) have shape, pungency and seed contents normal to the variety; (c) be free from mould or insect damage and be in sound condition; (d) be current year's crop and shall be free from extraneous colouring matter oil and other harmful substances.
M.S.	Mundu Special	Not exceeding 2.5 cm	Deep red shining	2.00	5.00	11.50	1.00	1.00	1.00	
	Special (other than Sannam & Mundu)		Characteristic of the variety	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	3.00	

Length : Tolerance specified in col. 3 shall be based upon the average length of 20 fruits selected at random. The measurement be taken from the tip of the fruits to the pedicel point (where the stalk is attached).

Discoloured pods : Pods having brown, black, white and other coloured patches will be considered as discoloured pods.

Foreign matter : All extraneous matter including calyx pieces and loose stalk will be treated as foreign matter. For accidental errors, a tolerance of 0.5 per cent under col. 5 is permissible for both the grades.



GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF STALKLESS AND CLIPPED CHILLIES

Grade designation	Trade name	Pods with stalk	Pods with calyx	Moisture	Special characteristics		General characteristics
					Maximum limits of tolerance		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
Chillies General (stalkless)	Stalkless chillies	1.00	5.00	11.00	5.00	0.5	Chillies shall (a) be the dried ripe fruits belonging to the species <i>Capsicum annuum</i> L; (b) be free from visible mould or insects and be in sound condition; (c) be of one years crop and free from extraneous colouring matter oil and any other harmful substance.
Chillies General (Clipped)	Clipped chillies	1.00		11.00	3.00	0.5	

Length : Tolerance specified in col. 3 shall be based upon the average length of 20 fruits selected as random. The measurement be taken from the tip of the fruits to the pedicel point (where the stalk is attached).

Discoloured pods : Pods having brown, black, white and other coloured patches will be considered as discoloured pods.

Foreign matter : All extraneous matter including calyx pieces and loose stalk will be treated as foreign matter. For accidental errors, a tolerance of 0.5 per cent under col. 5 is permissible for both the grades.

1. Stalkless chillies shall be obtained from chillies conforming to the quality graded indicated by any grade designations for chillies after removal of stalks together with calyx.
2. Clipped chillies shall be obtained from chillies conforming to the quality indicated by any graded designation for chillies after clipping stalks from the base, but keeping calyx in tact.
3. The grade designation of stalkless and clipped chillies shall be the same from which the chillies are obtained except that the word stalkless/clipped shall be appended to the grade designation as the case may be.

(12)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF GROUND GHILLES

Definition of quality

Grade designation	Special characteristics					General Characteristics
	Total ash percentage by weight (maximum)	Ash insoluble in HCl - percentage by weight (maximum)	Crude fibre percentage by weight (minimum)	Non-volatile ether extract percentage (maximum)	Moisture percentage by weight (maximum)	
Standard	8.00	1.25	30.0	12.00	10.00	Ground chilles shall be the product obtained by grinding pure, clean, dried, ripe fruits of the genus capsicum only and shall be free from extraneous matters. It shall also be free from damage by insect infestation, and/or fungus contamination, mould growth added colouring matters oils, flavouring matter and preservatives and other foreign substances or substitutes and from any extraneous or undesirable odour or flavour.

Note : Particle size as specified by the buyer.

(13)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CORIANDER SEEDS (DHANIA)

Grade designation	Special characteristics						General Characteristics
	Extraneous matter percentage by weight (maximum)	Split seeds (% by weight) (maximum)	Damaged blackened and insect bored seeds % by weight (maximum)	Shrivelled and immature seed (% by weight) (maximum)	Moisture percentage by weight (maximum)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	
Special	1.5	10.0	1.0	1.00	10.00		Coriander seeds shall be (a) the dried mature fruits of the plant botanically known as (Coriandrum sativum L.); (b) be free from visible mould, live insect infestation and harmful foreign matter and musty odour. (c) generally conform to the characteristic size, shape, taste colour and aroma of the variety type.

Definitions :

1. Extraneous matter means dust, dirt, stones, earth, chaff, stalks, stems, straw or any other foreign matter.
2. Split seeds are those fruits which have split longitudinally.
3. Damaged and blackened seeds are those fruits or splits fruits which are damaged or blackened, materially affecting the quality
4. Insect bored seeds are those fruits or splits fruits which are partially or wholly bored or eaten by weevils or other insects.
5. Shrivelled and immature seeds are those fruits which are not properly developed.

(14)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CORIANDER GROUND

Grade designation	Total ash percentage by weight (maximum)	Definition of quality			
		Special characteristics	Ash insoluble in HCL - percentage by weight (maximum)	Moisture percentage by weight (maximum)	General Characteristics
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(5)
Standard	7.0	1.5	10.0	Ground coriander shall be the produce obtained by grinding pure, clean, dried fruits of the coriander plant <i>Coriandrum sativum</i> only and shall be free from any extraneous matter, colouring matter, and preservatives. It shall also be free from damage by insect, pest and/or fungus, contamination or mould growth and from any extraneous or undesirable odour and flavour	

Note : Particle size as specified by the buyer.

(15)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF FENNEL SEEDS

Grade designation	Special characteristics						General Characteristics
	Inorganic extraneous matter % by weight (max.)	Organic extraneous matter % by weight (max.)	Damaged blackened and insect bored seeds % by weight (maximum)	Shrivelled and immature seed % by weight (max.)	Moisture (% by weight) (maximum)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(7)
Special	0.25	1.5	1.5	2.00	10.00	(a) Fennel seeds shall be dried mature fruits of the plant botanically known as <i>Foeniculum vulgare</i> , M.R.L; (b) be free from visible mould, live insects, any harmful foreign matter and musty odour; (c) generally conform to the characteristic size, shape, colour, taste and aroma of the variety/type.	

1. Inorganic Extraneous matter means dust, dirt, stones, earth or any other inorganic foreign matter.
2. Organic extraneous matter means chaff, Stalks, stems, straw, other seeds or any other organic foreign matter.
3. Damaged and blackened seeds are those fruits which are damaged or blackened materially affecting the quality
4. Insect bored seeds are those fruits which are partially or wholly bored or eaten by weevils or other insects.
5. Shrivelled and immature seeds are those fruits which are not properly developed.

(16)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF FENNEL GROUND

Grade designation	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash percentage by weight (maximum)	Acid insoluble ash, percentage by weight (maximum)	General Characteristics	
				(1)	(2)
Standard	12.0	9.0	2.0	Fennel ground shall be the material obtained by grinding the dried ripe fennel fruits whole. It shall be free from admixture, free from mould growth, insect infestation or musty odour.	

Note : Particle size as specified by the buyer.

(17)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF FENUGREEK SEEDS (METHI)

Grade designation	Extraneous matter % by weight (maximum)	Special characteristics			General Characteristics
		Damaged blackened insect bored seeds % by weight (maximum)	Shrivelled and immature seed % by weight (maximum)	Moisture (% by weight) (maximum)	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Special	1.00	0.50	1.5	10.00	(a) Fenugreek seeds shall be the dried mature seed of the plant botanically known as <i>Trigonella foenum-graecum</i> . (b) be free from visible mould, live insects, any harmful foreign matter and musty odour; (c) generally conform to the characteristic size, shape, colour, taste and aroma, of the variety/type.

Definitions:

1. Extraneous matter means dust, dirt, stone, earth, chaff, stalks, stems, straw or any other foreign matter.
2. Damaged and blackened seeds are those seeds which are damaged or blackened, materially affecting the quality.
3. Insect bored seeds are those seeds which are partially or wholly bored or eaten by weevils or other insects.
4. Shrivelled and immature seeds are those seeds which are not properly developed.

(18)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF FENUGREEK GROUND

Grade designation	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash, percentage by weight (maximum)	Acid insoluble ash, percentage by weight (maximum)	General Characteristics	
				(1)	(2)
Standard	10.0	7.0	2.0	Fenugreek ground shall be the material obtained by grinding the dried ripe fenugreek seeds whole. It shall be free from admixture, free from mould growth, insect infestation or musty odour.	

Note : Particle size as specified by the buyer.

(A)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CUMIN SEEDS (WHOLE)

Grade designation	Special Characteristics						General Characteristics						
	Extraneous matter % by weight (maximum)	Other seeds % by weight (maximum)	'Ueeralu' content % by weight (maximum)	Damaged and discoloured seeds % by weight (maximum)	Shrivelled and immature seeds % by weight (maximum)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	
Cumin Special	1.5	0.5	1.0	1.5	1.5								(a) Cumin seeds shall be dried fruit of the plant cuminum cuminum, L. (b) They shall have the characteristic shape, colour, taste and aroma normal to the species. (c) They shall be reasonably dry with moisture not exceeding 10% (d) They shall be free from visible mould or insect infestation and musty odour. They shall also be free from any harmful foreign matter.

Definition :-

"Extraneous matter" included dirt, dust, stone pieces, stalks, stem or straw or any other impurity. "Other seeds" include seeds other than that of cumin.

"Damaged and Discoloured Seeds" are those seeds that are internally damaged and discoloured the damage and discolouration materially affecting the quality.

"Weeviled seeds" are those seeds that are partially or wholly, bored or eaten by weevil or other insects.

"Shrivelled and immature seeds" are those seeds that are not properly developed.

(B)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CUMIN (GROUND)

Definition of Quality

Grade designation	Special Characteristics				General Characteristics							
	Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash, percentage by weight (maximum)	Acid insoluble ash, percentage by weight (maximum)	(1)		(2)	(3)	(4)	(5)			
Standard	12.0	8.0	1.5		Cumin seeds (ground) shall be the material obtained by grinding dried cumin seed whole. It shall be free from admixture, mould growth insect infestation or musty odour.							

Note : Particle size as specified by the buyer.

(21) GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CURRY POWDER

Grade designation	Minimum % of spices	Maximum % of moisture	Maximum % of common salt	Volatile oil minimum % V/W on dry basis	Non volatile ether extract min. % on dry basis	Ash insoluble in dil. HCl max. % on dry basis	Crude fibre max % on dry basis	Lead max. P.P. % on dry basis
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard	85.00	10.00	5.00	0.25	7.5	1.00	15.00	10

General characteristics

1. Curry powder shall be prepared by grinding the following clean and wholesome spices, aromatic herbs and seeds :- Black pepper, Cinnamon, Cloves, Coriander, Cardamom, Chillies, Cumin seed, Fenugreek, Garlic, Ginger, Mustard, Poppyseed, Turmeric, Mace, Nutmeg, Curry leaves, White pepper, Saffron & Aniseed. If condiments, spices or aromatic herbs other than those enumerated above are ground & mixed the nature of such ingredient or ingredients shall be clearly marked on the containers.
2. The Curry powder may contain added starch and edible common salt.
3. The powder shall be free from dirt, mould growth and insect infestation. It shall be free from added colouring matter and preservatives other than common salt.

EXTRACT FROM THE GAZETTE OF INDIA : PART II SEC. 3, SUB-SEC. (II)

Appearing on pages Nos. 309-310

Dated 6-2-93
व्यापिक्य मंत्रालय

MINISTRY OF COMMERCE

प्रसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन)

व्यापिक्य संस्था

दृष्टि दिल्ली, 19 जनवरी, 1993

का.ओ. 210-प्रसाला बोर्ड अपीलियम, 1986 (1986 का 10) की
खारा 39 के अधीन इसल शर्तियों का प्रयोग करते हुए, प्रसाला बोर्ड,
केन्द्रीय सरकार को पूर्णानुमति से, प्रसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन)
विनियम, 1992 में निम्नलिखित संशोधन करता है

- I. (1) इन विविधों को प्रसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन)
(संशोधन) विनियम, 1993 का दिया जाएगा।
(2) ये सरकारी राजपत्र में प्रकाशन की तिथि से लागू होंगी।
- II. प्रसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम 1992 में:-
(अ) विनियम (3) में चर्चावान उपर्याप्ति (10) के स्थान पर
निम्नलिखित रक्त जारी, अर्थात्:-
(10) अनुमोदन वा अनुमोदन के निवारण के मामले में, पैककर्ता
द्वारा किए गए अवैदन पर यूनिट का पुनः मूल्यांकन किया
जाएगा।
(अ) विनियम 9 के स्थान पर निम्नलिखित रक्त जारी, अर्थात्-

“अपील ~ सूचित के अनुमोदन, अनुमोदन के निलंबन या
अनुमोदन के निवारण में एक पैककर्ता दुखी हो तो पैककर्ता को प्राप्ति के
तीस दिनों के अन्तर्वाच, व्यापिक्य मंत्रालय, भारत सरकार को अपील कर
सकता है।”

(प्रसाल सं.एम.टो/एस नं. एस/01/93)
दी नंदकुमार, अध्यक्ष

Spices Board (Quality Marking)

NOTIFICATION

New Delhi, the 19th January, 1993

S.O. 210-In exercise of the powers conferred by
the section 39 of the Spices Board Act, 1986 (10 of
1986), the Spices Board, with the previous approval
of the Central Government, hereby makes the follow-
ing amendments to the Spices Board (Quality Mark-
ing) Regulations, 1992, namely:-

1. (1) These regulations may be called the
Spices Board (Quality Marking) (Amend-
ment) Regulations, 1993.
(2) They shall come into force on the date of
their publication in the Official Gazette.
2. In the Spices Board (Quality Marking)
Regulations, 1992,-
(a) in regulation 3 for the existing sub-regulation
(10) the following shall be substituted,
namely:-
“(10) in the case of non approval and with-
drawal of approval, the unit shall be re-
assessed on an application made by
the packer”
- (b) for regulation 9 the following shall be substi-
tuted, namely:-

“Appeal:- A packer aggrieved by non approval,
suspension of approval or withdrawal of approval
of a unit may appeal within thirty days of receipt of
the communication to the Ministry of Commerce,
Government of India”.

[File No: MD/SBL/01/93]
T. Nandakumar, Chairman

भारत का राजपत्र

The Gazette of India

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 10
No. 10

नई दिल्ली, शनिवार, मार्च 9, 1996/फाल्गुन 19, 1917
NEW DELHI, SATURDAY, MARCH 9, 1996/PHALGUNA 19, 1917

इस धारा में भिन्न पृष्ठ संख्या दी जाती है जिससे कि यह अलग संकलन के रूप में
रखा जा सके।
Separate Paging is given to this Part in order that it may be filed as a
separate compilation

भाग - II - खण्ड 3 - उपखण्ड (1)
PART II-Section 3-Sub-section (1)

भारत सरकार के मंत्रालयों (रखा अंकलय को छोड़कर) और केन्द्रीय अधिकारियों (संघ राज्य बोर्ड प्रसासन को छोड़कर) द्वारा विधि के
अन्तर्गत बनाए और आती हुए गए साधारण सांविधिक नियम (जिन में साधारण प्रकार के आदेश, उप-नियम आदि सम्पर्कित हैं)

General Stationery Rules (Including Orders, Bye-laws etc of a general Character) issued by the Ministries of
the Government of India (other than the Ministry of Defence) and by the Central Authorities (other than the
Administration of Union Territories)

वाणिज्य मंत्रालय
(मसाला बोर्ड)

नई दिल्ली, 15 फरवरी, 1996

सं.का.नि. 113 - मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10)
की धारा 39 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसाला बोर्ड, केन्द्रीय सरकार के पूर्व अनुबोदन से एकदूर मसाला बोर्ड (गुणवत्ता विहारीकन) विनियमावली, 1992 के नियन्त्रित संशोधन बनाते हैं,
अर्थात्:-

1. (i) ये विनियम मसाला बोर्ड (गुणवत्ता विहारीकन) (संशोधन) विनियमावली 1995 कहे जायेंगे,

(ii) ये सरकारी रुपरूप में उनके प्रकाशित होने की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

2. मसाला बोर्ड (गुणवत्ता) (विहारीकन) विनियमावली, 1992 में:-

क. विनियम 2, के उप विनियम (3) में, "एक कि.ग्रा. या उससे

कम के एक" शब्द और अंक के स्थान पर "25 कि.ग्रा. या
उससे कम के एक" शब्द और अंक प्रतिस्थापित किए जाएंगे।

ख. विनियम 6 के खण्ड (III) के उप खण्ड (ग) के शब्द "एक किलोग्राम" के स्थान पर "पच्चीस किलोग्राम" प्रतिस्थापित किया जाना है।

ग. विनियम 2 के उप विनियम (2) एवं उससे संबंधित प्रविधियों के लिए विशेषांकित प्रतिस्थापित किए जाने हैं, अर्थात्

"नमूना लेने केरिए बोर्ड का अधिकारी नमूने से एक प्रतिशत के रूप में ऐकज का चबूत लेगा पर विशेष लेने केरिए प्रति देर में से अधिकतम 5 ऐक लिए जाएंगे जैसे कि 12 विनियमावली के परिविष्ट में निर्दिष्ट है। निरीक्षण के प्रयोजन केरिए एक देर में सातकू मसाले अधिकतम 10 पीटरी टन और निये हुए
मसाले 5 पीटरी टन होंगे।

(कर. सं. गुणवत्ता/लॉगो/9/94)
की. जयशंकर, अध्यक्ष)

THE GAZETTE OF INDIA : MARCH 8, 1996/PHALGUNA 19, 1917 (PART II - SEC. 3)

MINISTRY OF COMMERCE
(Spices Board)

New Delhi, the 15th February, 1996

G.S.R. 113 - In exercise of the powers conferred by section 39 of Spices Board Act, 1986 (10 of 1986) the Spices Board, with the previous approval of the Central Government hereby makes the following amendments to the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992, namely :-

1. (i) These regulations may be called the Spices Board (Quality Marking) (Amendment) Regulations, 1995

(ii) They shall come into force from the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992, —

(a) In Sub regulation (i) of regulation 2, for the words and figures "packs of 1 kg or less", the words and figures "Packs of 25 kgs. or less" shall be substituted.

(b) In sub clause (c) of clause (xi) of regulation

6. for the words 'One Kilogram' words "Twenty five Kilograms" shall be substituted.

(c) For sub regulation (2) of regulation 7 and the entries relating thereto, the following shall be substituted, namely.

"For the purpose of drawing representative samples, the Board's Officer shall select the packages as one per cent of the samples subject to a maximum of 5 packets per lot. Composite samples will be drawn for the above packets for analysis as guided in the Appendix to these regulations. For the purpose of inspection one lot shall be a maximum of ten metric tonnes for whole spices and five Metric Tonnes in the case of ground spices".

File No. QLTY/LOGO/9/94
V. JAYASHANKAR, Chairman

भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II-खण्ड 3-उप-खण्ड (1)
PART II-Section 3-Sub-section (1)

प्राप्तिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 343
No.343

नई दिल्ली, भूत्यस्विकार, अक्टूबर 17, 1996/अस्विन 25, 1918.
NEW DELHI, THURSDAY, OCTOBER 17, 1996/ASVINA 25, 1918

बाणिज्य वंग्रामय

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 अक्टूबर, 1996

सम.का.नि. 480 (अ) - मसला शोर्ट अधिनियम 1986 (1986 वा 10) की धारा 39 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसला शोर्ट, केन्द्रीय सरकार के प्रबोधनोदान से एवं द्वारा मसला शोर्ट (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम, 1995 के नियन्त्रित, संशोधन बनाता है, अर्थात्:-

1. उक्त अधिसूचना में,-

- (i) संक्षिप्त नाम में आंकड़ा "1995" के स्थान पर आंकड़ा "1996" प्रतिस्थापित किया जाएगा;
- (ii) उक्त अधिसूचना के खण्ड-2 के अंत में नियन्त्रित शब्दांशों रखी जाएंगी, अर्थात्:-

"शब्दांशों: मूल विनियम सा. का. नि. 73 (अ) द्वारा दिनांक 13-1-1992 को प्रकाशित था और जारे दिनांक 19-1-1993 के का.आ.सं. 210 एवं दिनांक 15-2-1996 के सा. का.नि. 113 द्वारा संशोधित किया गया।"

(पर.सं. गुणवत्ता/लॉगो/9/94)
वी. जयशंकर, अध्यक्ष

प्राप्तिकारी : मूल विनियम दिनांक 13-1-1992 की अधिसूचना द्वारा 1992 के सा.का.नि. 73 (अ) द्वारा जारी किया गया का और जारे दिनांक 19-1-1993 को 1993 के का. अ. सं. 210 एवं दिनांक 15-2-1996 को 1996 के सा.का.नि. 113 के द्वारा संशोधित किया गया।

MINISTRY OF COMMERCE
NOTIFICATION
New Delhi, the 4th October, 1996

G.S.R. 480 (E) — In exercise of the powers conferred by Section 39 of the Spices Board Act, 1986 (10 of 1986) the Spices Board with the previous approval of the Central Government hereby makes the following amendments to the Spices Board (Quality Marking) (Amendment) Regulations, 1995, namely :—

1. In the said notification,—

- (i) in the short title, for the figure "1995", the figure "1996" shall be substituted;

(ii) at the end of clause 2 of said notification, the following foot note shall be inserted, namely :—

"Footnote : The principal regulations was published vide GSR 73 (E) dated 13-1-1992 and was further amended vide S. O. No. 210 dated 19-1-1993 and G. S. R. No. 113 dated 15-2-1996."

[F. No. QLTY/LOGO/9/94]
V. JAYASHANKAR, Chairman

Footnote : The principal regulation was issued vide GSR 73(E) of 1992 vide Notification dated 13-1-1992 and was further amended vide S.O. No. 210 of 1993 dated 19-1-1993 and GSR 113 of 1996 dated 15-2-1996.

भारत का राजपत्र

The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग II-खण्ड 3-उप-खण्ड (1)
PART II-Section 3-Sub-section (1)

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 1
No. 1

नई दिल्ली, बहस्तरिकार, जनवरी 1, 1998/पौष 11, 1919
NEW DELHI, THURSDAY, JANUARY 1, 1998/PAUSA 11, 1919

वाणिज्य वंचात्मक

अधिसूचना

नई दिल्ली, 31 दिसंबर, 1997

सा.का.नि. 1 (अ) - मसला बोर्ड अधिनियम 1986 (1986 का 10) की बारे 39 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसला बोर्ड, केन्द्रीय सरकार के पूर्वानुभोदन से प्रददत्त मसला बोर्ड (गुप्तसत्ता चिह्नांकन) विनियोगावली, 1992 में विस्तृतिकृत संस्थान बना है, अर्थात्:-

1. (1) ये विनियम मसला बोर्ड (गुप्तसत्ता चिह्नांकन) (संसोधन) विनियम, 1997 के अन्तर्गत;

(2) ये सम्बन्धी एवं प्रत्येक में इसके प्रकाशित होने की तारीख से प्रयुक्त होने।

2. मसला बोर्ड (गुप्तसत्ता चिह्नांकन) विनियोगावली, 1992 में,-

(क) विविध (6) में, उपलिनियम (V) के लिए विस्तृतिकृत उपविविध प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

"(V) बोर्ड के दल द्वारा रिफर्ट में जारी गई सुविधाओं की पर्याप्तता का निर्णय करने के लिए विशेष बैनर का गठन इस प्रकार होगा, अर्थात्:-

1. कार्यकारी निदेशक, मसला बोर्ड	अध्यक्ष
2. निदेशक (विषयन) मसला बोर्ड अध्यक्ष अध्यक्ष द्वारा मनोनीत मसला बोर्ड के विषयन प्रभाग के अन्त कोई अधिकारी	सदस्य
3. अध्यक्ष द्वारा मनोनीत एक वैज्ञानिक	सदस्य
4. संबद्ध नियम निरेक्षण एजेंसी का एक प्रतिनिधि	सदस्य
5. विषयन एवं सिरीज़ल निदेशकल का एक प्रतिनिधि	सदस्य

मैनल केलिए कोरम तीन सदस्यों का होगा।"

(८) अनुबन्ध उपनं० III "नियांत से संबंधित सूचना" में ग्रेफितो के नाम के स्थान के "वरिष्ठ वैज्ञानिक (गुणवत्ता नियन्त्रण), गुणवत्ता भूलांकन एवं श्रेणी उन्नयन प्रयोगशाला, भसाल बोर्ड कोचिन" शब्दों के लिए "नियंत्रक (विपणन), भसाल बोर्ड, कोचिन" शब्द प्रतिस्थापित किए जाएंगे।

(फाइल सं. एम डी/गुणवत्ता/लॉगो/9/94)

चौ. जयशंकर, अध्यक्ष

प्रादृष्टियाँ:- यूल विनियम दिनांक 13-01-92 को अधिसूचना द्वारा 1992 के सा.का.नि. 73 (अ) द्वारा जारी किया गया वा विस्तर आगे घोषणा 1993 के के.आ.सं. 210 दिनांक 15-2-96 के सा.का.नि. 113 तथा 1996 के सा.का.नि. 480 (अ) दिनांक 4-10-96 द्वारा किया गया है।

MINISTRY OF COMMERCE

NOTIFICATION

New Delhi, the 31st December, 1997

G.S.R. 1 (E)—In exercise of the powers conferred by Section 39 of the Spices Board Act, 1986 (10 of 1986), the Spices Board with the previous approval of the Central Government hereby makes the following amendments to the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 1992 namely :—

1. (1) These regulations may be called the Spices Board (Quality Marking) (Amendment) Regulations, 1997;

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

2. In the Spices Board (Quality Marking) Regulations 1992,—

(a) In regulation (6), for sub-regulations (v), the following sub-regulation shall be substituted, namely :—

"(v) The following shall be the composition of the panel of experts for adjudging adequacy of the facilities as reported by the Team of the Board, namely:—

1. Executive Director, Spices Board, Chairman

2. Director (Marketing), Spices Board or any other officer from the Marketing Division of Spices Board, as nominated by the Chairman.

3. A Scientist nominated by Chairman Member

4. A representative of the concerned Export Inspection Agency Member

5. A representative of Directorate of Marketing and Inspection. Member

The quorum of the panel shall be three"

(b) Under Annexure Proforma III "Intimation regarding export", in the place of name of the addressee, for the words "The Senior Scientist (Quality control), Quality Evaluation and Upgradation Laboratory, Spices Board, Cochin", the words "Director (Marketing), Spices Board, Cochin" shall be substituted.

[file No. MD/Off/Logo/9/94]

V. Jayashankar, Chairman

Footnote :— The Principal Regulation was issued vide GSR 73 (E) of 1992 vide Notification dated 13-1-92 and was further amended vide S.O. No. 210 of 1993, GSR 113 of 1996 dated 15-2-96 and GSR 480 (E) of 1996 dated 4-10-96.