रजिस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99 REGD. NO. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)
PART II—Section 3—Sub-section (ii)
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 778] नई दिल्ली, सोमवार, सितम्बर 13, 2004/भाद्र 22, 1926
No. 778] NEW DELHI, MONDAY, SEPTEMBER 13, 2004/BHADRA 22, 1926

वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय

(वाणिज्य विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 13 सितम्बर, 2004

का.आ. 999(अ).—केन्द्रीय सरकार, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, दुग्ध उत्पाद-निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानिटरिंग) नियम, 2000 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम दुग्ध उत्पाद-निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानिटरिंग) संशोधन नियम, 2004 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत होंगे।

2. दुग्ध उत्पाद-निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण, निरीक्षण और मानिटरिंग) नियम, 2000 के नियम 2 में खंड (भ) के स्थान पर निम्नलिखित खंड रखा जाएगा, अर्थात् :—

"(भ) "अत्युच्च (यूएचटी) उपचार" दुग्ध या क्रीम का एक उच्च तापमान में उपचार या कम समय वाला उष्मा उपचार है जिसका उद्देश्य वाणिज्यिक रूप से जीवाणु मुक्त उत्पाद का उत्पादन करना है जिसे कमरे के सामान्य तापमान पर भंडारित किया जा सके।

टिप्पण— यूएचटी प्रक्रिया का उद्देश्य सभी सूक्ष्म जीवाणुओं का समाप्त करना है। किसी अवशिष्ट सूक्ष्म जीवाणु से सामान्य भंडारण की दशा में सडाँध होने की संभावना नहीं होती है। यूएचटी उपचारित दुग्ध और क्रीम को जीवाणु मुक्त और वायुरूद्ध आधान में अवातिक रूप से पैक किया जाता है। पूर्ण ताप उपचार उष्मारोधी जीवाणुओं के विरुद्ध उसकी प्रभावोत्पादकता के निबंधनों में तीन मिनट के न्यूनतम फारेनहाइट डिग्री के समतुल्य है। यूएचटी उपचार के लिए तापमान उपयुक्त धारण समय के समुच्य में जैसे 2-3 सेकेण्ड के लिए 140 वोल्ट पर 135 डिग्री - 150 डिग्री सेंटीग्रेड की रेंज में है।"

[फा. सं. 6/1/2000-ईआई एण्ड ईपी]

एम. वि. पि. सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

टिप्पण : मूल नियम भारत के राजपत्र में का.आ. 2720 तारीख 28-11-2000 के तहत प्रकाशित किए गए थे और तत्पश्चात् का.आ. 3719 तारीख 12-11-2002 द्वारा संशोधित किए गए हैं।

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(Department of Commerce)

NOTIFICATION

Mumbai, the 13th September, 2004

S.O. 999(E).— In exercise of the powers conferred by Section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government hereby makes the following rules further to amend the Export of Milk Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2000, namely :—

1. (1) These rules may be called the Export of Milk Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Amendment Rules, 2004.

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

2. In rule 2 of the Export of Milk Products (Quality Control, Inspection and Monitoring) Rules, 2000, for clause (x), the following clause shall be substituted, namely:—

"(x) "Ultra High Temperature (UHT) Treatment" is treatment of milk or cream in a high temperature or short time heat treatment aimed at producing a commercially sterile product, which can be stored at room temperature.

Note— The UHT process aims to destroy all micro organisms. Any residual micro organism is unlikely to cause spoilage under normal storage conditions. The UHT-treated milk and cream are packaged aseptically into sterilized, hermetically sealed containers. The total heat treatment is equivalent, in terms of its effectiveness against heat resistant spores, to a minimum F^0 value of three minutes. The temperature for UHT treatment is in the range of 135 degree-150 degree C in combination with appropriate holding times such as 140 V for 2-3 seconds."

[F. No. 6/1/2000-EI&EP]

M. V. P. C. SASTRY, Jt. Secy.

Note: The principal rules were published in the Gazette of India, *vide* number S.O. 2720 dated 28-11-2000 and subsequently and amended *vide* S.O. 3719 dated 12-11-2002.

Printed by the Manager, Govt. of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.