79(M)-1(1)92

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)

INDIAN SPICES

भारतीयता एवं गुणवत्ता का चिह्न

MARK OF INDIANNESS AND QUALITY

स्पाइसेस बोर्ड भारत

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 पैककर्त्ता, 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 पैक्ड मसालों को ''कल का उत्पाद'' नाम दिया गया है। आज भारत से प्राय: ढेरों में ही निर्यात होता है। बोर्ड का लक्ष्य, अगले पाँच सालों के भीतर, खुदरे पैकों में, हमारा योगदान उल्लेखनीय स्तर तक बढाना है।

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

बोर्ड ने वैयक्तिक पैककर्त्ताओं की क्षमता निर्णीत करने एवं अनुमोदन केलिए यूनिटों की परख करने की दृष्टि से यूनिटों की सफाई एवं स्वास्थ्यकर स्थितियों के मूल्यांकन केलिए 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/पैकेर्स जो इस योजना से लाभ उठाना चाहते हैं, अनुपालन एवं लॉगो प्रदान करने योग्य बनने केलिए नियमावलियों में दी गई मार्गरेखाओं/शर्तों का पालन कर सकते हैं। योग्यता के पालनार्थ मार्गरेखाएं अगले पृष्ठों में दी जाती हैं।

भारत का राजपत्र

असाधारण

भाग II - खण्ड 3 - उपखण्ड (1)

प्राधिकार से प्रकाशित

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

IndiaCode

वाणिज्य मंत्रालय

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 जनवरी, 1992

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992

सा.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 एतद्द्वारा निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात् -

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ -

(1) ये विनियम मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम, 1992 कहे जायेंगे।

(2) ये सरकारी राजपत्र में उनके प्रकाशित होने की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

(3) यह स्कीम स्वैच्छिक है और केवल उन्हीं पर लागू होगी, जो इस स्कीम को चुनते हैं।

2. परिभाषाएं - इन विनियमों 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,

(ङ) "निर्यातकर्ता" से अभिप्राय ऐसे अधिकारी से है जिसके पास इस अधिनियम की धारा 11 के अधीन मसाले के निर्यात के लिये प्रमाण पत्र हो,

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

(छ) "पैकर" से अभिप्राय निर्यात केलिए मसाले के पैक पर नामशैली (लॉगो) केलिए बोर्ड द्वारा प्राधिकृत किसी निर्यातकर्ता से है।

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

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

(ञ) "पैक" का अभिप्राय अनुमोदन प्रमाण-पत्र में विशेष रूप से उल्लिखित और इन विनयमों में संलग्न परिशिष्ट में विहित मानक विनिर्देशों के अनुरूप 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 निरीक्षण के प्रयोजन से लिए गए मसालों के पैकेजों से है।

(ठ) "विनिर्देश" का अभिप्राय इन विनियमों में संलग्न परिशिष्ट में विहित किए अनुसार वर्गीकृत विनिर्देश से है।

3. नाम शैली (लॉगो) लगाने की शर्तें -

(1) नामशैली (लॉगो) का प्रयोग करने और लगाने वाले पैकर को विहित प्रफार्मा के प्रोफार्मा - 1 की दो प्रतियों में बोर्ड को आवेदन करना होगा।

(2) पैकर द्वारा नामशैली (लॉगो) का प्रयोग केवल बोर्ड द्वारा अनुमोदित यूनिटों केलिए किया जायेगा।

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

(4) अनुमोदन प्रमाण-पत्र जारी करने की तारीख से तीन वर्ष केलिए विधिमान्य होगा जिसकी बोर्ड द्वारा आवधिक समीक्षा की जाएगी।

(5) उप-विनियम (1) के अनुसार आवेदन प्राप्त होने पर बोर्ड यूनिट मूल्यांकन की व्यवस्था करेगा और उसका अनुमोदन किए जाने पर अनुमोदन प्रमाण-पत्र जारी करेगा।

** राजपत्र अधिसूचना सं. सा. का. नि 113 दिनांक 15.2.1996 के अनुसार संशोधित

(6) यदि कोई यूनिट अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता तो अनुमोदन न किये जाने की सूचना पंजीकृत डाक से पैकर 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 लंबी छुट्टी पर हों और पद दो महीने से अधिक अवधि से रिक्त हों;

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

(घ) यदि प्राधिकृत 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 छ: महीने से अधिक अवधि तक बने रहे,

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

(9) पैकर 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 लिये जाने के मामले में पैकर द्वारा आवेदन किये जाने पर यूनिट का पुन: मूल्यांकन किया जायेगा।*

(11) निलंबन के मामले में यूनिट, केवल खराबियों को दूर करने और प्राधिकृत अधिकारी की लिखित अनुमति प्राप्त करने के बाद ही नामशैली (लोगो) फिर से लगाना आरंभ करेंगा।

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

4. नामशैली (लोगो) लगाना - नामशैली (लोगो) केवल अनुमोदन प्रमाण पत्र में विशेष रूप से उल्लिखित किये गये और इन विनियमों में संलग्न परिशिष्ट में विहित किये अनुसार मानक विनिर्देशों के अनुरूप मसालों के पैकों पर ही लगाये जायेंगे।

5. **गुणवत्ता चिह्न की प्रक्रिया और अपेक्षाएं -**

(1) पैकर को सभी परीक्षण प्रक्रियाओं और विश्लेषणात्मक रिपोर्ट के दस्तावेज यह सुनिश्चित करने केलिए होंगे कि यूनिट में निर्यात केलिए पैक किए गए उत्पाद इन विनियमों के परिशिष्ट में विभिन्न मसालों के श्रेणी अभिधान और परिभाषाओं के अधीन दिए गए अनुसार अपेक्षित मानकों के अनुरूप हो।

(2) गुणवत्ता नियंत्रण एवं निरीक्षण परीक्षण केलिए पैकर रसायन विज्ञान के विषय के साथ स्नातक डिग्री प्राप्त या कृषि में डिग्री की न्यूनतम अर्हतावाली योग्यता प्राप्त प्रौद्योगिकीविद को नियुक्त करेगा।

(3) पैकर के पास विभिन्न मसालों केलिए इन विनियमों के परिशिष्ट में विहित किए गए सुसंगत गुणवत्ता पेरामीटरों के परीक्षण केलिए न्यूनतम उपस्करों और रसायनों सहित अपनी परीक्षण सुविधाएं होगी।

(4) लोगो चिपकाते समय पैकर 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 किए जाते हैं उसे विधिवत् पट्टे पर दिया जाएगा अथवा ऐसे कार्यकलाप विनिर्दिष्ट संविदाओं के अधीन किए जाएंगे। ऐसे परिसर में कोई परिवर्तन किए जाने पर अनुमोदन प्रमाण-पत्र में संशोधन करने केलिए इसकी सम्यक सूचना बोर्ड को दी जानी चाहिए।

(5) जहां पैकर के पास परीक्षण सुविधा केलिए अपनी निजी प्रयोगशाला न हो तो वह किसी बाहरी प्रयोगशाला की सेवाओं का उपयोग कर सकता है बशर्ते कि वह प्रयोगशाला निर्यात निरीक्षण एजेंसी की गुणवत्ता नियंत्रण स्कीम/विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय के

* राजपत्र अधिसूचना सं.का.आ. 210 दिनांक 19, जनवरी 1993 द्वारा संशोधित

अधीन अनुमोदित हो। ऐसी प्रयोगशालाओं का प्रयोग अधिकतम तीन वर्ष केलिए सीमित होगा और उस समय तक पैकर को अपनी निजी प्रयोगशाला स्थापित करने का प्रबंध करना होगा। विशिष्ट मामलों में अध्यक्ष इस अवधि को दो और वर्ष केलिए बढ़ा सकते हैं।

(6) सफाई एवं स्वास्थ्य (1) फैक्टरी के सभी परिसरों, मशीनों, उपस्करों एवं उपकरणों को साफ रखा जाना चाहिए ताकि धूल जमा होने, जाले लगने, कृतंक, पक्षियों और कीड़ों के प्रवेश से बचा सके और इसके लिए दरवाजों, खिड़कियों एवं रोशनदानों में तार की जालियों (वायर मेश) या नेट लगाई जाए। परिसर के परिवेश को साफ सुथरा रखा जाना चाहिए ताकि कृतंक न आ पाए और पशुओं के प्रवेश को रोका जा सके।

(II) उठाई-धराई, संसाधन और पैकिंग कार्य में लगे कार्मिकों को कोई संचारी रोग नहीं होना चाहिए। उन्हें यूनिट में कार्य करते समय हैड गियर और मुंह ढ़कन केलिए आवरण दिया जाना चाहिए।

(III) यूनिट में कम से कम दो प्रसाधन कक्ष, पुरुषों और महिलाओं केलिए अलग-अलग होने चाहिए जिनमें नल, वाश बेसिन लगे होने चाहिए और उनमें हाथ एवं पैरों को साफ करने केलिए पर्याप्त मात्रा में पानी और प्रक्षालक (डीटर्जेंट) होने चाहिए।

(7) पशुओं, कृतंकों, पक्षियों और नाशक कीटों का नियंत्रण -

(I) पैकर को यह सुनिश्चित करना होगा कि उठाई-धराई, संसाधन, विनिर्माण, पैकिंग एवं संग्रहण परिसर में पशु, कृतंक और पक्षी न आ पाएं।

(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 पीड़क जंतू नाशकों और रोगरोधी छिड़काव के कार्यक्रम रखे जाने चाहिए।

(8) संग्रहण और गृह व्यवस्था -

(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 ब्रांड पंजीकरण केलिए विहित किए गए विनिर्देशों के अनुरूप होंगे।

(IV) पैकिंग सामग्री केलिए स्टोर की अलग व्यवस्था की जाए और उसे धूल, कीड़े, कृतंकों 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) निर्यात केलिए अंतिम रूप से पैक किए गए और पास किए गए उत्पादों को "निर्यात केलिए" का पहचान चिह्न लगाते हुए अलग से स्टोर किया जाएगा।

9. अभिलेखों का रख-रखाव

(I) यूनिट प्रलेखीकरण पद्धति निर्धारित करेंगे और इस प्रयोजन केलिए अभिलेखों को रखेंगे। इनमें अलग-अलग चरणों में विभिन्न मसालों के गुणवत्ता के पैरामीटरों का प्रलेखीकरण शामिल होगा।

(II) नामशैली (लोगो) मुद्रित किए हुए उपभोक्ता पैकों के निर्यात परेषणों में प्रयोग की गई मात्रा का लेखा दिया जाएगा और अभिलेखों को प्राधिकृत अधिकारी द्वारा पुनरीक्षण/निरीक्षण किए जाने के दौरान उपलब्ध कराया जाना चाहिए।

10. अंश शोधन

तोल और माप केलिए यूनिट में प्रयोग आने वाले सभी उपस्करों, उपकरणों गेज (माप) एवं तराजुओं को समय-समय पर अंश घोषित किया जाएगा और अंश शोधन के प्रमाण में अभिलेख रखे जाएंगे।

हस्ताक्षर
अध्यक्ष, स्पाइसेस बोर्ड

6. **निरीक्षण पद्धति** - (1) नामशैली (लोगो) का प्रयोग प्राधिकृत करने केलिए इन विनियमों के साथ संलग्न प्रपत्र - 1 के अनुसार आवेदन पत्र की प्राप्ति पर मसाला बोर्ड के दो अधिकारियों के दल द्वारा रिपोर्ट के आधार पर बोर्ड यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं का मूल्यांकन

करने का प्रबंध करेगा। विभिन्न मसालों केलिए इन विनियमों के परिशिष्ट में निर्धारित गुणवत्ता की अपेक्षाओं को पूरा करने केलिए यूनिट में स्वच्छता, श्रेणीकरण, कंकड़ पत्थर अलग करना और पैकिंग जैसी सुविधाएं होनी चाहिए।

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

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

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

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

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

पैनल केलिए 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 दिए जाने की स्थिति में, इन विनियमों के अनुसार यूनिट का पुन: मूल्यांकन किया जा सकता है।

(IX) अनुमोदन वापस 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 पन्द्रह दिन का नोटिस देकर विनियम 3 के उपविनियम (8) में दिए कारणों से वापस लिया जा सकता है।

(ग) अनुमोदन निलंबित होने की स्थिति में यूनिट केवल विनियम 3 के उप-विनियम (11) के अनुसार "लोगो" लगाना शुरू कर देगी। अनुमोदन वापस लिए जाने की स्थिति में, यूनिट केवल विनियम 3 के उपविनियम (10) के अनुसार लोगो लगाना शुरू कर देगी।

(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 दौरान यूनिट के कार्य निष्पादन पर विचार किया जाएगा और अनुमोदन जारी रखने या वापस लेने की सिफारिश की जाएगी।

(ख) "लोगो" के अनुमोदन को निलंबित करने/वापस लेने के सभी मामलों में बोर्ड द्वारा अनुमोदित ब्रांड रजिस्ट्रेशन स्वत:निलंबित/समाप्त हो जाएगा।

(XI) स्पाइसेस बोर्ड "लोगो" के अधीन निर्यात केलिए परेषण तैयार करना : (क) पैकर इस विनियम के अनुसार उपभोक्ता पैक में निर्यात केलिए परेषण तैयार करेगा और तैयार किए गए परेषण की श्रेणी और गुणवत्ता इन विनियमों के परिशिष्ट में प्रत्येक मसाले केलिए निर्धारित विनिर्देशों में बताई गई इन श्रेणियों के संबंध में निर्धारित गुणवत्ता की परिभाषा के अनुरूप होगी।

(ख) अन्य मसालों केलिए क्वालिटी का श्रेणीकरण और परिभाषा मसाला बोर्ड द्वारा अलग से अधिसूचित की जाएगी।

(ग) मसालों की पैकिंग मसाला बोर्ड द्वारा अनुमोदित और पंजीकृत ** पचीस किलो ग्राम के या कम के पैकटों/ डिब्बों में होगी।

(XII) निर्यात के संबंध में सूचना : जो पैकर 'लोगो' के अधीन निर्यात केलिए मसाले पैक करना चाहता हो वह इन

** राजपत्र अधिसूचना सं सा.का.नि. 113 दिनांक 15 फरवरी '96 के अनुसार संशोधित

*** राजपत्र अधिसूचना सं सा.का.नि. (ई) दिनांक 31 दिसंबर '97 के अनुसार संशोधित

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

(XIII) निरीक्षण स्थल : (क) सूचना मिलने पर, बोर्ड यह निर्णय ले सकता है कि निरीक्षण केलिए परेषण का नमूना लिया जाए या नहीं।

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

(ग) पैकर की यह जिम्मेदारी होगी कि वह निरीक्षण केलिए नमूने एकत्र करने और उन्हें मुहरबंद करने केलिए और साथ ही निरीक्षण केलिए सुविधाएं उपलब्ध कराए।

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

(XIV) निरीक्षण का आधार : निर्यात किए जाने वाले मसालों का निरीक्षण सामान्यत: यह देखने केलिए किया जाता है कि उक्त मालु इन विनियमों के साथ संलग्न परिशिष्ट में विनिर्दिष्ट श्रेणी के अनुरूप है।

7. नमूना लेने और जाँच करने की प्रक्रिया:-

(1) जब बोर्ड परेषण की जाँच करने का निर्णय लेता है तो प्रत्येक ढेर में से नमूना लिया जाएगा। इस संदर्भ में ढेर का अर्थ है समान किस्म और श्रेणी के पैकेटों की कुल संख्या।

(2) ** नमूना लेने केलिए बोर्ड का अधिकारी नमूनों के एक प्रतिशत के रूप में पैकेज का चयन करेगा। परन्तु विश्लेषण केलिए प्रति ढेर में से अधिकतम 5 पैकेट लिए जाएंगे जैसेकि इन विनियमावलियों के परिशिट में निर्देशित है। निरीक्षण के प्रयोजन केलिए एक ढेर में साबुत मसाले अधिकतम 10 मीटरी टन और पिसे हुए मसाले 5 मीटरी टन होंगे।

(3) निरीक्षण केलिए पैकज का चयन बीच में से किया जाएगा और विभिन्न स्थितियों में रखे पैकेजों के यथासंभव नमूने लिए जाएँगे।

(4) यदि विश्लेषण के बाद नमूनों का ढेर इन विनियमों के साथ संलग्न प्रपत्र III में घोषित किस्म और श्रेणी के विनिर्देशों के अनुरूप ही पाया जाता तो इसकी सूचना निर्यातक को दी जाएगी।

(5) यदि प्राधिकृत अधिकारी द्वारा लिए गए एक जैसे मसाले या मसाले पाउडर के दो क्रमिक नमूने इन विनियमों के अनुसार उस मसाले या मसाला पाउडर 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 मदों केलिए विनिर्दिष्ट सभी सुसंगत विशेषताओं की दृष्टि से विश्लेषण किया जाएगा।

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

(3) प्राधिकृत अधिकारी की सिफारिशों/सुझावों के साथ जाँच 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 व्यथित पैकर वाणिज्य मंत्रालय, भारत सरकार से पत्र की प्राप्ति के तीस दिनों के अंदर अपील दायर कर सकता है*।

10. दंड:- इन विनियमों में विनिर्दिष्ट आवश्यक अनुमोदन के बिना किसी निर्यातक या पैकर द्वारा "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
स्पाइसेस बोर्ड.

* राजपत्र अधिसूचन सं. का. आ. 210 दिनांक 19.1.93 के अनुसार संशोधित
** राजपत्र अधिसूना सं साकानि 113 दिनांक 15 फरवरी '96 के अनुसार संशोधित

प्रपत्र - I

प्रेषक

सेवा में,

निदेशक (विपणन)
मसाला बोर्ड
कोचीन

महोदय,

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

1. संसाधन यूनिट का नाम और पता :
2. मालिक का नाम और पता :
3. सौदा किए गए या निर्यात किए गए मसाले की मदें (उपर्युक्त के समर्थन में ब्यौरों का पृथक विवरण संलग्न करें) :
4. क्या विनिर्माता निर्यातक है या व्यापारी निर्यातक (वार्षिक उत्पादन क्षमता) :
5. मसाला बोर्ड में पंजीकरण प्रमाण-पत्र की संख्या :
6. मसाला बोर्ड में पंजीकृत ब्रांड नाम/व्यापार चिह्न और पंजीकृत सं. :
7. क्या गोदाम आपका अपना है या किराये पर लिया है :
8. फैक्टरी में उपलब्ध सुविधाओं का ब्यौरा प्रस्तुत करें (क्षेत्र, मशीनरी, प्रकाश व्यवस्था, भंडारण और सफाई) :
9. क्या परिसर विपणन और निरीक्षण निदेशालय या निर्यात निरीक्षण एजेंसी द्वारा अनुमोदित है? :
10. प्रौद्योगिकीविदों 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 एतद द्वारा घोषणा करते हैं कि हम मसाला बोर्ड निर्यात (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992 के उपबंधों का पालन करते है और ऊपर दिए गए ब्यौरे हमारी जानकारी और विश्वास के अनुसार सत्य है तथा इसमें कुछ भी छुपाया नहीं गया है। हम बिना नोटिस के, सभी कार्यदिवसों पर सभी उपयुक्त समयों पर (प्रात: 8 से सायं 5 बजे तक) "लॉगो" प्रदान किए जाने और निर्यात केलिए परेषण के नमूनों केलिए अनुमोदित संसाधन यूनिट तथा कार्यशाला में प्राधिकृत अधिकारी को प्रवेश और निरीक्षण की अनुमति देने केलिए भी सहमत हैं।

भवदीय

स्थान :
तारीख :

हस्ताक्षर
नाम :
पदनाम :
(मुहर सहित)

IndiaCode

प्रपत्र - II

मसाला बोर्ड

वाणिज्य मंत्रालय, भारत सरकार

कोचीन

स्थान :

तारीख :

विशेषज्ञों के पैनल की रिपोर्ट

स्पाइसेस बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992 के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निम्नलिखित सदस्योंवाले विशेषज्ञ पैनल ने निर्यात केलिए मसालों के संसाधन केलिए यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं की पर्याप्तता पर निर्णय लेने केलिए.....यूनिट का नाम).....स्थित मेसर्स.....(संसाधक का नाम).....की संसाधन यूनिट का दौरा किया।

1.
2.
3.
4.
5.

2. पैनल यूनिट के निम्नलिखित व्यक्तियों से मिला:

1.
2.
3.

3. पैनल ने सर्वेक्षण रिपोर्ट के अवलोकन और यूनिट में उपलब्ध सुविधाओं के सम्यक मूल्यांकन के बाद मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992 के अधीन निर्यात केलिए मसालों के संसाधन केलिए मेसर्स.....(यूनिट का नाम) का अनुमोदन करने केलिए सिफारिश करने/निम्नलिखित कमियों के कारण सिफारिश न करने का निर्णय लिया है।

4. कमियां

1.
2.
3.
4.
5.

पैनल ने सम्यक् मूल्यांकन के बाद संसाधन पूर्व कार्यों और संसाधन कार्यों के पर्यवेक्षण केलिए तथा मसालों का ज्ञानेंद्रिय सुग्राह निरीक्षण करने और जांच करने केलिए श्री.....को अनुमति देने का निर्णय लिया है।

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

1.
2.
3.
4.
5.

6. अभ्युक्तियां, यदि कोई हों।

पैनल के सदस्यों के नाम और हस्ताक्षर

IndiaCode

प्रपत्र – III
निर्यात से संबंधित सूचना

प्रेषक

सेवा में,

निदेशक (विपणन)
मसाला बोर्ड
कोचीन

महोदय,

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

1. निर्यातकर्ता का नाम और पता :
2. संसाधक का नाम और पता :
3. परेषण का विवरण :
   (क) पण्य का नाम :
   (ख) ब्रांड नाम :
   (ग) मात्रा :
   (घ) पैकेजों की संख्या :
   (ङ) श्रेणी/किस्म आदि :
   (च) पैकिंग की तारीख :
   (छ) मूल्य :
   (ज) पोत परिवहन संबंधी निर्देश :
   (झ) गन्तव्य स्थान का बंदरगाह :
4. वह सही पता जहां माल निर्यात केलिए भंडार में रखा गया है :
5. निर्यात संविदा में यथा अनुबंधित विनिर्देशों सहित तकनीकी अपेक्षाएं :
6. लदाई का ब्यौरा
   (क) लदाई की संभाव्य तारीख :
   (ख) पोत का नाम :
   (ग) लदाई की तारीख :
   (घ) लदाई जिस बंदरगाह पर की गई हो। :
7. मुहर का ब्यौरा, 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 :

एतद्द्वारा यह प्रमाणित किया जाता है कि ऊपर उल्लिखित परेषण मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) 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:

IndiaCode

परिशिष्ट

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

श्रेणी	आकार जिस छलनी में इन्हें रखा जाना है उसके छिद्रों का व्यास	बाह्य पदार्थ जिनका वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होगा	बारीक टुकड़े जिनका वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होग	नमी जिसका वजन नीचे दी गई प्रतिशतता से अधिक नहीं होगा	सामान्य विशेषताएं
टी जी एस ई बी (टेलीचेरी गार्बल्ड स्पेशल एक्स्ट्रा	4.75	0.5	3.0	11.0	ये भारत में उगाई जाने वाली पिपर निग्रम के पके हुए, चुने हुए सूखे 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 ग्लोबाकार के होंगे और इनपर झुर्रियों से पूरे दानेपर जाल बना रहेगा। इस पर फफूंद या कीड़े नहीं लगेंगे और अन्य कोई मिलावट नहीं होगी।
एम जी ग्रेड-1 (मलबार गार्बल्ड ग्रेड-1)		0.5	2.0	11.0	

1. 5% की छूट सीमा स्वीकार्य होगी।
2. इनमें पिन हेड, धूल, भूसी, 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 मेथीलित स्पिरिट में तैरा कर हल्के दानों की मात्रा की जांच की जाएगी।

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

पिसी हुई काली मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

	गुणवत्ता की परिभाषा खास विशेषताएं				
श्रेणी	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अम्ल में घुलनशील चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कड़े रेशे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
मानक	11.0	7.0	1.2	18.0	पिसी हुई काली मिर्च साबुत काली मिर्च को पीस कर तैयार की जाएगी। इसमें मिलावट नहीं होगी, इसमें फफूंदी, कीड़े या फफूंददार गंध नहीं होगी।

टिप्पणी :- 1. कण का आकार खरीददार के बताए अनुसार होगा।

2. संयुक्त राज्य अमरीका को भेजे जाने वाले परेषण भी यू एस एफ जी ए मानक के अनुरूप होंगे।

इलायची की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	व्यापारिक नाम	रंग	खास विशेषताएं: खोखले और विकृत कैपसूल की, गिनती के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कच्चे और मुरझाए हुए कैपसूल की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	काले और टुकडे की, गिनती के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	जिस छलनी में इसे रखा जाता है, उसका आकार (उसके छिद्रों का व्यास मि. मीटर में)	वजन जी/एल मे (न्यूनतम)	सामान्य विशेषताएं
ए जी ई बी	कार्डमम एक्स्ट्रा बोल्ड	गहरा हरा, हरा या हल्का हरा	2.0	2.0	0.0	7.0	435	1. इलायची दक्षिण भारत में उगाई जाने वाली इलिटरिया कार्डामोम के सूखे कैपसूल तीन कोनों वाले और ए जी ई बी और ए जी बी किस्म लाइनदार होती है। सी जी ई बी और सी जी बी के मामले में कैपसूल का आकार ग्लोबाकार और सतह लाइनदार या चिकनी होगी।
ए जी ई बी	कार्डमम बोल्ड	-वही-	2.0	2.0	0.0	6.0	415	
सी जी ई बी	एक्स्ट्रा बोल्ड		0.0	0.0	0.0	8.0	450	
सी जी बी	बोल्ड		2.0	3.0	0.0	7.5	435	2. कैपसूलों में कीड़े या फफूंदी नहीं लगी होगी।
बी एल...		विरंजित या अर्द्ध विरंजित	0.0	0.0	0.0	8.50	340...	3. कैपसूल पर लगे मात्र कीट चिह्नों से ही यह निष्कर्ष नहीं निकाला जाएगा कि कैपसूलों पर कीड़े लग गए हैं।

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

IndiaCode

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

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

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

(1) हल्के-क्रीम रंग का या (2) मन्द श्वेत इलायची का रंग लेबल पर दर्शाया जाएगा बशर्ते कि कम से कम 95 प्रतिशत कैपसूल किसी रंग के ग्रुप 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 है तो ग्रेड बी एल 1 पर "विशेष" लिखा जाएगा।

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

इलायची के दानों की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा:

श्रेणी	व्यापारिक नाम	खास विशेषताएं			सामान्य विशेषताएं
		*बाह्य पदार्थ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	*हल्के दाने, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	जी/एल में वजन (न्यूनतम)	
सी एस 1	प्राइम	1.0	3.0	6.75	1. ये इलेट्टारिया कार्डेमम की किसी किस्म के सूखे और छिले हुए दाने होंगे। 2. इन दानों में कोई फफूंदी या कीड़े लगे नहीं दिखाई देंगे।

शब्दों की परिभाषा:

* बाह्य पदार्थ : इनमें कैलिक्स टुकड़े डंठल के अंश और ऐसे पदार्थ शामिल होंगे।

* हल्के दाने : इनमें भूरे या लाल रंग के, कच्चे या मुरझाए हुए दाने आते हैं।

पिसी हुई इलायची की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	खास विशेषताएं		सामान्य विशेषताएं
		कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	तरल या तनुकृत हाइड्रोक्लोरिक एसिड में घुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	

मानक	14.0	8.0	3.0	1. पिसी हुई इलायची इलेट्टारिया कार्डमम एल. के. कैपसूलों से निकाले गए दानों से तैयार की जाती है। 2. इसमें कोई मिलावट, फफूंदी, कीड़े या फफूंददार गंध नहीं होगी।

टिप्पणी : कण का आकार खरीददार के बताए अनुसार होगा।

सोंठ की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

	खास विशेषताएं		
श्रेणी	*प्रकंदों का आकार	बाह्य पदार्थ वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4
1. श्रेष्ठ, अविरंजित कालिकट (ए जी के) 2. श्रेष्ठ, अविरंजित कोचीन (एन जी सी)	लम्बाई 15 मि. मी. से कम नहीं	2.0	साबुत सोंठ: 1. जिंगीबर आफिसिनेल रोज के सूखे प्रकंद होते है, जो टुकड़ों में होंगे, स्वरूप और आकार में बेढंगे, पीले-भूरे रंग के होते हैं तथा उसमें किस्म की विशेषता के अनुसार रेशे होंगे तथा छिलके पूरी तरह से उतरे हुए नहीं होते और हल्के दानों को चुन कर निकाल दिया जाएगा। 2. इसका अपना विशिष्ट स्वाद और सुगंध होगा, यह स्वास्थ्यकर होगा, इसमें से बासी, कड़वा स्वाद या फफूंददार गंध नहीं आएगी। 3. उपयुक्त रूप से सूखा होगा और इस पर फफूंदी और कीड़े नहीं लगे होंगे।

टिप्पणी * आकार केलिए छूट सीमा : अधिकतम छूट सीमा 3 प्रतिशत स्वीकार्य होगी। बाह्य पदार्थ से अभिप्राय सभी बाहरी पदार्थों से है, जिनमें सूखी हुई और प्रयुक्त सोंठ भी शामिल है।

पिसी हुई सोंठ की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

	खास विशेषताएं							
श्रेणी	नमी के वजन की प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अघुलनशील चूरे की (तनुकृत एच सी एल में) वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	पानी में घुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	ठंडे पानी में घुलनशील तत्व की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	कैल्शियम (मी ए ओ) के वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	आल्हकोल घुलनशील तत्व की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	सामान्य विशेषताएं
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. पिसी हुई सोंठ साबुत सोंठ को पीस कर बनाई गई सामग्री होगी। 2. मिलावट फफूंदी, गंध आदि से मुक्त होगी।

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

हल्दी की गांठ की श्रेणी और गुणवत्ता की परिभाषा

	खास विशेषताएं						
श्रेणी	लचीलापन	टुकड़ों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	बाह्य पदार्थ की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	चूरा एवं खराब गांठों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	वजन के अनुसार गांठों की प्रतिशतता (अधिकतम)	हल्दी में मिलाई गई किस्में (प्रतिशतता)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7	8
1. विशेष	छूने में सख्त तथा किसी धातु से मारने से टूटनी चाहिए	2		1.0	0.5	2.0	1. हल्दी की गाँठ ककुमा लौंग एस. पौधे की पिछली प्रकंद होती है।
2. राजापुर स्पेशल		3		1.0	3.0	2.0	2. वे - क) भली प्रकार कलम की

						हुई और छोटे-छोटे टुकड़ों में होगी तथा इस में शल्ककंद (अगली प्रकंद) और दोषपूर्ण रूप से विकसित सरम्र गाँठें नहीं होंगी।
	3. आलप्पी छूने में सख्त गुड़ होनी चाहिए	5	1.0	3.0	4.0	(क) आकार, लंबाई, इस के रंग और अन्य विशे षताएँ किस्म के अनु-रूप होंगी।
						(ग) पूरी तरह सूखी होगी और घुन, नमी तथा अधिक्षयन या कवक से क्षति ग्रस्त नहीं होगी, किंतु गुड़ श्रेणी में वजन के अनुसार 1.0% और 2.0% नमी और अधिक उबालने के कारण खराब हुई प्रकंद शामिल होने की अनुमति है।

* टुकड़े टूटी हुई या साबुत वे गांठें जो लंबाई में 15 एम एम या कम हों।

** आलप्पि से भिन्न किस्म की भारत में उत्पादित हल्दी की गांठ।

परिभाषाएं: 1. हल्दी की गांठ की लंबाई गांठ 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 है।

IndiaCode

3. चूरा और खराब बल्ब (गाठों) में घुल लगी शल्ककंद गांठों को छोड़कर कच्ची छोटी गांठों तथा/या अंदर से खराब हुई खोखली और सरन्ध्र गांठें, फटी गांठें और अन्य प्रकार की खराब गांठें शामिल है। छूट की सीमाएं फफूंद के वजन के हिसाब से 3 प्रतिशत और कीड़ों के दूषण/उत्पीड़न के हिसाब से 2.5 प्रतिशत होगी।

पिसी हुई हल्दी की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं						सामान्य विशेषताएं
	नमी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	प्रति दस लाख में लेड (पी बी) का अंश (अधिकतम)	स्टार्च की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्रोमेट जांच	अम्ल अघुलनशील चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	
1	2	3	4	5	6	7	8
1. मानक	10.0	7.0	2.5	60.0	नकारात्मक	1.5	1. पिसी हुई हल्दी साफ, सूखी हल्दी (करकुमा लौंगा एल) प्रकंदों को पीस कर तैयार की जाएगी। 2. इसका अपना विशिष्ट स्वाद और सुगंध होगा तथा यह फफूंददार गंध से मुक्त होगा। 3. यह गंदगी, फफूंदी और कीड़ों से मुक्त होगी। 4. इसमें लोह क्रोमेट परिरक्षकों जैसे किन्हीं रंग कारकों तथा अनाज, दाल, आटा या किसी मिलाए हुए स्टार्च जैसे अन्य पदार्थ नहीं होंगे।

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

IndiaCode

सूखी लाल मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

				खास विशेषताएं छूट की अधिकतम सीमा						
श्रेणी	व्यापारिक नाम	लम्बाई से. मी. में	रंग	क्षतिग्रस्त और विवर्ण मिर्च	बिना डंडी के मिर्च	नमी	निकले हुए बीज	बाह् पदार्थ	टूटी हुई सूखी लाल मिर्च	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
एस.एस.	सनम स्पेशल	5 से. मी. और अधिक	हल्का लाल चमकदार	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	5.00	सूखा लाल मिर्च (क) कैप्सिकम एनम एल. जाति का सूखा पका हुआ फल है।
एम. एस.	मुंडू स्पेशल	2.5 से.मी. से अधिक नहीं	गहरा लाल चमकदार	2.00	5.00	11.50	1.00	1.00	1.00	(ख) अपनी किस्म के अनुसार सामान्य आकार, तीखापन और बीज की मात्रा होती है।
स्पेशल (सनम एंव मुंडू से भिन्न			किस्म की विशेषताएं	2.00	2.00	11.50	1.00	1.00	3.00	(ग) फफूंदी या कीड़ों से खराब हुई नहीं होगी और अच्छी हालत की होती है।
										(घ) चालू वर्ष की फसल में होती है और इसमें बाहरी रंगदार पदार्थ, तेल और अन्य हानिकारक तत्व नहीं होंगे।

IndiaCode

लम्बाई : कालम 3 में विनिर्दिष्ट छूट सीमा बीच-बीच में से चुने गए 20 फलों की औसत लम्बाई पर आधारित होगी। मिर्च का नाप मिर्च नोक से पुष्पवृन्त सिरे (जहां डंडी जुड़ी होती है) तक लिया जाता है।

विवर्ण मिर्च : भूरी, काली, सफेद तथा अन्य रंग की चित्तियों वाली मिर्च विवर्ण मिर्च कहलाती है।

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

डंडी रहित तथा काटी छांटी गई सूखी लाल मिर्च की श्रेणियां और उनकी गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	व्यापारिक नाम	डंडी वाली मिर्च	कैलिक्स सहित मिर्च	खास विशेषताएं			सामान्य विशेषताएं
				छूट की अधिकतम सीमा			
				अलग निकले हुए बीज		बाह्य पदार्थ	
1	2	3	4	5	6	7	8
सामान्य डंडी रहित	डंडी रहित सूखी लाल मिर्च	1.00	5.00	11.00	5.00	0.5	सूखी लाल मिर्च- (क) कैपसिकम एनम एल. जाति से संबंधित सूखा पका हुआ फल होता है।
सामान्य मिर्च (काटी-छांटी गई	काटी-छांटी हुई सूखी लाल मिर्च	1.00		11.00	3.00	0.05	(ख) फफूंदी या कीड़ा लगा हुआ नहीं दिखाई देगा तथा अच्छी हालत में होता है।
							(ग) एक वर्ष की फसल होती है और इसमें रंग केलिए बाहरी तेल और अन्य हानिकारक तत्व नहीं मिलाए जायेंगे।

लंबाई : कालम 3 में विनिर्दिष्ट छूट सीमा बीच-बीच में से चुने गए 20 फलों की औसत लम्बाई पर आधारित होगी। मिर्च का नाप मिर्च की नोक से पुष्प वृन्त सिरे (जहाँ डंडी जुड़ी होती है) तक लिया जाता है।

विवर्ण मिर्च : भूरी काली, सफेद तथा अन्य रंग की चित्तियों वाली मिर्च विवर्ण मिर्च कहलाती है।

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

(1) डंडी रहित सूखी लाल मिर्च कैलिक्स और डंडियों को अलग करने के बाद सूखी लाल मिर्च केलिए किसी श्रेणी में निर्दिष्ट गुणवत्ता के अनुरूप तैयार की जायेंगी।

(2) काटी छांटी हुई सूखी लाल मिर्चों में कैलिक्स लगा रहने देकर और आधार से डंडियों को निकाल कर सूखी लाल मिर्च केलिए किसी श्रेणी में निर्दिष्ट गुणवत्ता के अनुरूप बनाया गया होगा।

(3) डंडी रहित और काटी छांटी गई सूखी लाल मिर्च की श्रेणी वही होगी जिससे वे तैयार की गई है, लेकिन श्रेणीकरण करते समय यथास्थिति "डंडी रहित/काटी छांटी हुई" शब्द, जोड़े जायेंगे।

IndiaCode

पिसी हुई लाल मिर्च की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

	खास विशेषताएं					
श्रेणी	कुल चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता	एच.सी.एल में अघुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कड़े रेशों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (न्यूनतम)	अवाष्पशील ईथर की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7
मानक	8.00	1.25	30.0	12.00	10.00	पिसी हुई लाल मिर्च केवल पहाड़ी मिर्च की जाति के शुद्ध साफ सुखे और पके फल को पीस कर तैयार की जाती है और उसमें कोई बाह्य पदार्थ नहीं होगा। इसमें कोई कीड़े और/या फफूंदी कोई पदार्थ, तेल सुगन्ध पदार्थ और परिरक्षण तथा अन्य बाह्य तत्व और अनुकल्प और कोई बाह्य या अप्रिय गंध या सुगन्ध नहीं होगी।

टिप्पणी: कण का आकार खरीददार के बताए अनुसार होगा।

सूखे धनिये की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

	खास विशेषताएं					
श्रेणी	बाह्य पदार्थ की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	टूटे, सूखे धनिये की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त काले और कीड़ा लगे धनिये की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	मुरझाए हुए तथा कच्चे धनिये की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5	6	7
विशेष	1.5	10.0	1.0	1.0	10.0	सुखा धनिया - (क) कोरिएंड्रम सेरिवम एल नाम से जाना जाने वाले

IndiaCode

	वानस्पतिक पौधे का सूखा परिपक्व फल होगा।
	(ख) इसमें कोई फफूंदी, जीवित कीड़े दिखाई नहीं देते और इसमें हानिकर बाह्य पदार्थ और फफूंद गंध नहीं होगी।
	(ग) प्राय : अपनी किस्म/ प्रकार के अनुरूप आकार, स्वरूप, स्वाद, रंग और सुगंध वाला होगा।

परिभाषाएँ:

(1) बाह्य पदार्थ का अर्थ है धूल, गंदगी, पत्थर, मिट्टी, भूसी, डंडी, डंठल, तिनके या अन्य ऐसे पदार्थ।

(2) टूटे हुए सूखे धनिये वे फल हैं जो स्क्रीन में टूट गए हैं।

(3) क्षतिग्रस्त और काले धनिये के साबुत या टूटे हुए फल हैं जो क्षतिग्रस्त या काले हो गए हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।

(4) कीड़े के छेद वाले धनिये वे साबुत या टूटे हुए फल हैं जिन्हें आंशिक या पूर्ण रूप से फफूंदी या अन्य कीड़ों द्वारा बेधा या खाया गया हो।

(5) मुरझाए हुए और कच्चे धनिये वे फल हैं जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसे हुए धनिये की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं			सामान्य विशेषताएं
	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	एच सी एल में घुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	भभी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	
1	2	3	4	5
मानक	7.0	1.5	10.0	पिसा हुआ धनिया केवल कोरिएंड्रम सेटिवम के धनिये के पौधे के शुद्ध साफ, सूखे फलों को पीस कर तैयार किया जाएगा तथा इसमें कोई बाह्य पदार्थ, रंग केलिए पदार्थ और परिरक्षण नहीं होंगे। यह कीड़ों, नाशी जीवों और/या फफूंदी या फफूंदी से होने वाली क्षति से भी मुक्त होंगी और इसमें कोई बाह्य पदार्थ या अपेक्षित गंध या सुगंध नहीं होगी।

टिप्पणी : कण का आकार खरीदार के बताए अनुसार होगा।

बड़ी सौंफ की श्रेणियाँ और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं					सामान्य विशेषताएं
	अकार्बनिक बाह्य पदार्थ, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कार्बनिक बाह्य पदार्थ, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त, काली पड़ गई, कीड़े लगी सौंफ, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	मुरझाई हुई और कच्ची सौंफ, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी (वजन के अनुसार प्रतिशतता) (अधिकतम)	
1	2	3	4	5	6	7
विशेष	0.25	1.5	1.5	2.0	10.0	(क) बड़ी सौंफ फोनिकुलम वलगर, मिल नाम से जाने-जाने वाले उम्बेलिफेरी पौधे का सूखा, परिपक्व फल होगा। (ख) इसमें फफूंदी जीवित कीड़े, कोई हानिकर बाह्य पदार्थ या फफूंददार गंध नहीं होगी। (ग) यह सामान्यत: अपनी किस्म/ प्रकार के अनुरूप आकार, स्वरूप, स्वाद और सुगंध की विशेषताओं वाली होगी।

परिभाषाएं:

(1) अकार्बनिक बाह्य पदार्थों से अभिप्राय धूल, गंदगी, पत्थर, मिट्टी या कोई अन्य अकार्बनिक पदार्थ हैं।

(2) कार्बनिक पदार्थ से अभिप्राय भूसी, डंडी, डंठल, तिनके, अन्य बीज या कोई कार्बनिक पदार्थ है।

(3) क्षतिग्रस्त और काली पड़ गई सौंफ वे फल हैं जो क्षतिग्रस्त या काली हो गई हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।

(4) कीड़े के छेद वाली सौंफ वह फल हैं जिन्हें आंशिक या पूर्ण रूप से फफूंदी या अन्य कीड़ों द्वारा बेधा या खाया गया है।

(5) मुरझाई हुई और कच्ची सौंफ वे फल हैं जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

IndiaCode

पिसी हुई सौंफ की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	नमी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरा, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अम्ल में घुलनशील चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
मानक	12.0	9.0	2.0	पिसी हुई सौंफ साबुत बड़ी सौंफ को सुखा कर पीस कर तैयार की जाती है। इसमें मिलावट नहीं होती, इसमें फफूंदी, कीड़े या फफूंददार गंध नहीं होती।

टिप्पणी : कण का आकार खरीददार के बताए अनुसार होगा।

मेथी दाने की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं				सामान्य विशेषताएं
	बाह्य पदार्थ की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त, काली पड़ गई, कीड़े लगी मेथी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	मुरझाई और कच्ची मेथी की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	नमी, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	
1	2	3	4	5	6
विशेष	1.00	0.5	1.5	10.0	(क) मेथी दाने ट्रिगोनेला फोनम-ग्रकम जाने-जाने वाले वानस्पतिक पौधे का सूखा परिपक्व फल होगा। (ख) इसमें फफूंदी, जीवित कीड़े, कोई हानिकर बाह्य पदार्थ और फफूंददार गंध नहीं होगी। (ग) सामान्यतः यह अपनी किस्म/प्रकार के अनुरूप, रंग, स्वाद और सुगंध की विशेषताओं वाला होगा।

परिभाषाएँ: 1. बाह्य पदार्थ से अभिप्राय धूल, गंदगी, पत्थर, मिट्टी, भूसी, ढूंढी, डंठल या कोई अन्य पदार्थ है।

2. क्षतिग्रस्त और काली मेथी के बीज वे हैं जो क्षतिग्रस्त या काले पड़ गए हैं और जिनसे गुणवत्ता पर काफी प्रभाव पड़ता है।

3. कीड़े के छेद वाली मेथी के बीज वे हैं जिन्हें आंशिक या पूर्ण रूप से फफूंदी या अन्य कीड़ों द्वारा बेधा या खाया गया हो।

4. मुरझाई हुई और कच्ची मेथी मेथी पौधे के वे बीज हैं, जो पूरी तरह विकसित नहीं हुए हैं।

पिसी हुई मेथी की श्रेणियाँ और उसकी परिभाषा

श्रेणी	नमी की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अम्ल में अघुलनशील चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सामान्य विशेषताएं
1	2	3	4	5
मानक	10.0	7.0	2.0	पिसी हुई मेथी साबुत सूखे पके हुए मेथी बीजों को पीस कर बनाई सामग्री होगी। यह मिलावट, फफूंदी, कीड़ों या फफूंददार गंध से मुक्त होगी।

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

सफेद जीरे (साबुत) की श्रेणियां और गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं					सामान्य विशेषताएं
	बाह्य पदार्थ की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अन्य बीजों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	"जीरालु" की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	क्षतिग्रस्त विवर्णित और घुन लगे हुए बीजों की वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	सिकुड़े और अपरिपक्व बीजों की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	
1	2	3	4	5	6	7
क्यूमिन स्पेशल	1.5	0.5	1.0	1.5	1.5	(क) सफेद जीरा क्यूमिनम साइमिनम पौधे के सूखे फल होगें। (ख) उनमें विशिष्ट आकार, रंग, स्वाद और मसालों में सामान्य रूप से मिलने वाली गंध होगी। (ग) ये समुचित रूप से सूखे होंगे और उन में अधिकतम 10% तक नमी होगी। (घ) यह दिखाई देने वाली फफूंदी, या कीड़ों और फफूंददार गंध

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

परिभाषा: ''बाह्य पदार्थ'' में मिट्टी, धूल, पत्थर के टुकड़े, डंठल, डंडी या तिनका या कोई अन्य अशुद्धियां शामिल है।''अन्य बीजों'' के अंतर्गत जीरे से भिन्न अन्य बीज शामिल है।''क्षतिग्रस्त और विवर्णित बीज'' ऐसे बीज हैं जो अंदर से क्षतिग्रस्त और रंगहीन होते हैं, क्षतिग्रस्त और रंगहीन होने के कारण इनकी गुणवत्ता पर पर्याप्त रूप से प्रभाव पड़ता है।''धुन लगे हुए बीज'' ऐसे बीज होते हैं जो धुन या अन्य कीड़ों द्वारा आंशिक रूप से या पूर्ण रूप से छेद किए या खो गए होते हैं।''सिकुड़े हुए और अपरिपक्व बीज'' ऐसे बीज होते है, जो समुचित रूप से विकसित नहीं हुए है।

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

गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	खास विशेषताएं			सामान्य विशेषताएं
	नमी, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	कुल चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	अम्ल में अघुलनशील चूरे की, वजन के अनुसार प्रतिशतता (अधिकतम)	
1	2	3	4	5
मानक	12.0	8.0	1.5	पिसा हुआ सफेद जीरा साबुत सूखे सफेद जीरे को पीस कर बनाई जानेवाली सामग्री होगी। यह मिलावट फफूंदी, कीड़ों या फफूंददार गंध से मुक्त होगा।

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

करी पाउडर की श्रेणियां और उसकी गुणवत्ता की परिभाषा

श्रेणी	मसालों की न्यूनतम प्रतिशतता	नमी की अधिकतम प्रतिशतता	नमक की अधिकतम प्रतिशतता	वाष्पशील तेल की शुष्क आधार पर वी/डब्ल्यू की न्यूनतम प्रतिशतता	अवाष्पशील ईथर निकष शुष्क आधार पर न्यूनतम प्रतिशत	सूखा होने पर अघुलनशील चूरे की (तनुकृत एच.सी.एल. में) अधिकतम प्रतिशतता	सूखा होने पर कड़े रेशे की अधिकतम प्रतिशतता	सूखा होने पर सीसा (पी.पी.एम.)
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

विशेषताएं:-

1. करी पाउडर निम्नलिखित साफ और साबुत मसालों, सुगंधित जड़ी बूटियों और बीजों को पीसकर बनाया जाएगा: - काली मिर्च, दालचीनी, लौंग, धनिया, मिर्च, सफेद जीरा, मेथी, लहसुन, अदरक, सरसों, पोस्त का दाना, हल्दी, जावित्री, जायफल, करी पत्ता, सफेद काली मिर्च, केसर और सौंफ। यदि ऊपर गिनाए गए छौंक 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 निर्दिष्ट किया जाना चाहिए।
2. करी पाउडर में स्टार्च और खाद्य नमक मिलाया जा सकता है।
3. यह पाउडर मिट्टी, फफूंदी और कीड़ों से रहित होना चाहिए। इसमें नमक के अलावा रंग केलिए कोई बाहरी पदार्थ और परिरक्षक नहीं मिलाये जाएंगे।

IndiaCode

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 Indias export at present is in bulk from. 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 meassures 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 Govetmment 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 equiping 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)

IndiaCode

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 Spcies 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 aproval 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 hygenic 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 precribed 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 disinfestation and prophylatic 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 perscribed 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

(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 weighment 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 comopostion 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 nomiated 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.

(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 (8) 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.

(xi) Preparatin 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 prescnbed 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.

(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)

IndiaCode

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.

IndiaCode

PROFORMA III

INTIAMTION REGARDING EXPORT

From

To

*** Director (Makreting)
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 revelent 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

IndiaCode

APPENDIX

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 Characterisitcs
TGSEB (Tellicherry Garbled Special Extra Bold)	4.75	0.5	3.0	11.0	Shall be the dried mature berries of Piper nigram 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 Grabled 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.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF BLACK PEPPER GROUND

Grade Designation	Definition of quality: Special characteristics: Moisture per cent by weight (maximum)	Total ash per cent by weight (maximum)	Acid insoluble as per cent by weight (maximum)	Crude fibre per cent by weight (maximum)	General Characteristics
Standard	11.0	7.0	1.2	16.0	Black pepper ground shall be the material obtained by grinding black pepper whole. It shall be free from admixture, from mould growth, insect infestation 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: 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 (minimum)	General characteristics
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 Elettaria cardamomum grown in South India capsules being three cornered and having a ribbed appearance for AGEB and AGB. In the case of CGEB and CGB the capsule should be global shape skin ribbed or smooth. 2. The capsule shall be bleached free from insect infestation and visible mould. 3. Thrip marks alone on the capsules shall not lead the conclusion that the capsules have been infested with insects.
AGB	Cardamom Bold	-do-	2.0	2.0	0.0	6.0	415	
CGEB	Extra Bold		0.0	0.0	0.0	8.0	450	
CGB	Bold		2.0	3.0	0.0	7.5	435	
BL 1**	Bleached or Half bleached		0.0	0.0	0.0	8.50	340***	

Definition of terms :

1. Empty and malformed capsules : Capsules which have no seeds or are scantily filled with seds. For this purpose, 110 capsules selected at random from the sample, shall be opened out and the number of empty and malformed capsules counted.
2. Immature and shrivelled capsules : Capsules which are not fully developed.
3. Blacks and splits : The former will include capsules having visible blackish to balck colour and the later 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 cardamoms shall be indicated on the lables 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 lables.

* A tolerance of 5 per cent of the next lower size is permisaible.

** 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

IndiaCode

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CARDAMOM SEED

Grade Designation	Trade name	Special Characteristics: *Extraneous matter, per cent by weight (Maximum)	Special Characteristics: ** Light seeds, per cent by weight (Maximum)	Weight in G/L (Minimum)	General Characteristics
CS 1	Prime	1.0	3.0	675	1. Shall be decorticated and dry seeds of any variety of Electtaria cardamomum 2. The seeds shall be free from visible mould and insect infestation.

Definition of terms :

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

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CARDAMOM GROUND

Grade Designation	Special characteristics: Moisture per cent by weight (maximum)	Special characteristics: Total ash per cent by weight (maximum)	Special characteristics: Ash insoluble in dilute hydrochloric acid, per cent by weight (maximum)	General characteristics
Standard	14.0	8.0	3.0	1. Cardamom ground shall be the material obtained from the seeds separated from the capsules of Elettaria cardmomum 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.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF GINGER

Grade designation	Special characteristics *Size of rhizomes	Special characteristics Extraneous matter Percentage (by weight maximum)	General characteristics
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.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF GINGER GROUND

Grade designation	Special 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)	General characteristics
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	Special characteristics: Flexibility	*Pieces percentage by weight (maximum)	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)	General characteristics
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 Curcuma longa L.
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.

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

IndiaCode

(9) **GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF TURMERIC GROUND**

Grade designation	Special 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)	General characteristics
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 (Curcuma longa L.) 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 Maximum limits of tolerance: Damaged and discoloured pods	Pods without stalk	Moisture	Loose seed	Foreign matter	Broken chillies	General characteristics
(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 Capsicum annum L; (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 incuding calyx pieces and loose stalk will be trated as foreign matter. For accidental errors, a tolerance of 0.5 per cent under col. 5 is permissible for both the grades.

IndiaCode

(11)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF STALKLESS AND CLIPPED CHILLIES

Grade designation	Trade name	Pods with stalk	Pods with calyx	Moisture	Special characteristics Maximum limits of tolerance		General characteristics
					Loose seed	Foreign matter	
(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 Capsicum annumL.; (b) be free from visible mould or insects and be in sound condition; (c) be of one years crop and free from extraneious 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 considdered 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 permisssible 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 chilies 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.

IndiaCode

(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 chillies 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 knows 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

Definition of quality

Grade designation	Special characteristics: Total ash percentage by weight (maximum)	Special characteristics: Ash insoluble in HCL - percentage by weight (maximum)	Special characteristics: Moisture percentage by weight (maximum)	General Characteristics
(1)	(2)	(3)	(4)	(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 Coriandrum sativum 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: Inorganic extraneous matter % by weight (max.)	Special characteristics: Organic extraneous matter % by weight (max.)	Special characteristics: Damaged blackened and insect bored seeds % by weight (maximum)	Special characteristics: Shrivelled and immature seed % by weight (max.)	Special characteristics: Moisture (% by weight) (maximum)	General Characteristics
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(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 Foeni culm vulgare, MILL; (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.

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)	(3)	(4)	(5)
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.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF FENUGREEK SEEDS (METHI)

Grade designation	Special characteristics: Extraneous matter % by weight (maximum)	Special characteristics: Damaged blackened insect bored seeds % by weight (maximum)	Special characteristics: Shrivelled and immature seed (% by weight (maximum)	Special characteristics: Moisture (% by weight) (maximum)	General Characteristics
(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 Trigonella foenum-graecum. (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.

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)	(3)	(4)	(5)
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.

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

Grade designation	Special Characteristics: Extraneous matter % by weight (maximum)	Other seeds % by weight (maximum)	'Jeeralu' content (% by weight (maximum)	Damaged discoloured and weeviled seeds % by weight (maximum)	Shrivelled and immature seeds % by weight (maximum)	General Characteristics
(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 cyminum. 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 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.

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CUMIN (GROUND)

Definition of Quality

Grade designation	Special Characteristics: Moisture percentage by weight (maximum)	Total ash, percentage by weight (maximum)	Acid insoluble ash, percentage by weight (maximum)	General Characteristics
(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.

IndiaCode

(21)

GRADE DESIGNATIONS AND DEFINITIONS OF QUALITY OF CURRY POWDER

Grade designation	Minimum % of spices	Miximum % 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 poweder 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 common salt.

IndiaCode

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

Appearng on pages Nos. 309-310

Dated 6-2-93

वाणिज्य मंत्रालय

MINISTRY OF COMMERCE

मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 19 जनवरी, 1993

का.आ.210–मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा 39 के अधीन प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसाला बोर्ड, केन्द्रीय सरकार की पूर्वानुमति से, मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम, 1992 में निम्नलिखित संशोधन करता है

1. (1) इन विनियमों को मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) (संशोधन) विनियम, 1993 नाम दिया जाएगा।

(2) ये सरकारी राजपत्र में प्रकाशन की तिथि से लागू होंगे।

II मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम 1992 में:-

(अ) विनियम (3) में वर्तमान उपविनियम (10) के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्:-

(10) अननुमोदन एवं अनुमोदन के निवर्तन के मामले में, पैककर्ता द्वारा किए गए आवेदन पर यूनिट का पुन: मूल्यांकन किया जाएगा।

(आ) विनियम 9 के स्थान पर निम्नलिखित रखा जाएगा, अर्थात्

"अपील - यूनिट के अननुमोदन, अनुमोदन के निलंबन या अनुमोदन के निवर्तन में एक पैककर्ता दुखी हो तो पत्राचार की प्राप्ति के तीस दिनों के अन्तर्गत, वाणिज्य मंत्रालय, भारत सरकार को अपील कर सकता है।"

(फाइल सं.एम.डी/एस बी एल /01/93)
टी नंदकुमार, अध्यक्ष

Spices Board (Quality Marking)

NOTIFICATION

New Delhi, the 19th January, 1993

S.O. 210-In exercise of the powres 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 following amendments to the Spices Board (Quality Marking) Regulations, 192, namely:-

1. (1) These regulations may be called the Spices Board (Quality Marking) (Amendment) 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 regulatution 9 the following shall be substituted, 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 Np: MD/SBL/01/93]
T. Nandakumar, Chairman

Indiacode

रजिस्ट्री सं. डी.एल.-33001/96 REGISTERED NO. D.L. 33001

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 10 नई दिल्ली, शनिवार, मार्च 9, 1996/फाल्गुन 19, 1917
No. 10 NEW DELHI, SATURDAY, MARCH 9, 1996/PHALGUNA 19, 1917

इस भाग 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 (i)

भारत सरकार के मंत्रालयों (रक्षा मंत्रालय को छोड़कर) और केन्द्रीय अधिकारियों (संघ राज्य क्षेत्र प्रशासन को छोड़कर) द्वारा विधि के अन्तर्गत बनाए और जारी किए गए साधारण सांविधिक नियम (जिन में साधारण प्रकार के आदेश, उप-नियम आदि सम्मिलित हैं)

General Stationary 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

सा.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 अनुमोदन से एतद्वारा मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992 के निम्नलिखित संशोधन बनाते है, अर्थात:-

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

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

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

क. विनियम 2, के उप विनियम (ज) में, "एक कि.ग्रा. या उससे कम के पैक" शब्द और अंक के स्थान पर "25 कि.ग्रा. या उससे कम के पैक" शब्द और अंक प्रतिस्थापित किए जाएँगे।

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

ग. विनियम 2 के उपविनियम (2) एवं उनसे संबंधित प्रविष्टियों के लिए निम्नलिखित प्रतिस्थापित किए जाने है, अर्थात

"नमूना लेने के लिए बोर्ड का अधिकारी नमूनों से एक प्रतिशत के रूप में पैकेज का चयन करेगा पर विश्लेषण के लिए प्रति ढेर में से अधिकतम 5 पैक लिए जाएंगे जैसेकि इन विनियमावलियो के परिशिष्ट में निर्देशित है। निरीक्षण के प्रयोजन के लिए एक ढेर में साबुत मसाले अधिकतम 10 मीटरी टन और पिसे हुए मसाले 5 मीटरी टन होंगे।

(फा. सं. गुणवत्ता/लॉगो/9/94)
डी. जयशंकर, अध्यक्ष)

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 (j) 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

India Code

रजिस्ट्री सं. डी.एल.-33004/96 REGD. NO. D.L.-33004/96

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

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

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 343 नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, अक्तूबर 17, 1996/आश्विन 25, 1918.
No.343 NEW DELHI, THURSDAY, OCTOBER 17, 1996/ASVINA 25, 1918

indiacode

वाणिज्य मंत्रालय

अधिसूचना

नई दिल्ली, 4 अक्तूबर, 1996

सा.का.नि. 480 (अ)-मसाला बोर्ड अधिनियम 1986 (1986 का 10) की धारा 39 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसाला बोर्ड, केन्द्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से एतद्द्वारा मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियम, 1995 के निम्नलिखित संशोधन बनाता है, अर्थात्:-

1. उक्त अधिसूचना में,-

(i) संक्षिप्त नाम में आँकडा "1995" के स्थान पर आँकडा "1996" प्रतिस्थापित किया जाएगा;

(ii) उक्त अधिसूचना के खण्ड-2 के अंत में निम्नलिखित पादटिप्पणी रखी जाएगी, अर्थात्:-

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

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

पादटिप्पणी : मूल विनियम दिनांक 13-1-1992 को अधिसूचना द्वारा 1992 के सा.का.नि. 73 (अ) द्वारा जारी किया गया था और आगे दिनांक 19-1-1993 को 1993 के का. आ. 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.

IndiaCode

रजिस्टी सं. डी.एल -33004/97 REGD. NO. D.L.-33004/97

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY

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

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 1 नई दिल्ली, बृहस्पतिवार, जनवरी 1, 1998/पौष 11, 1919
No.1 NEW DELHI, THURSDAY, JANUARY 1, 1998/PAUSA 11, 1919

Tax Code

वाणिज्य मंत्रालय

अधिसूचना

नई दिल्ली, 31 दिसम्बर, 1997

सा.का.नि. 1 (अ)—मसाला बोर्ड अधिनियम 1986 (1986 का 10) की धारा 39 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसाला बोर्ड, केन्द्रीय सरकार के पूर्वानुमोदन से एतद्द्वारा मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) विनियमावली, 1992 में निम्नलिखित संशोधन करता है, अर्थात्:-

1. (1) ये विनियम मसाला बोर्ड (गुणवत्ता चिह्नांकन) (संशोधन) विनियम, 1997 कहे जाएंगे;

(2) ये सरकारी राजपत्र में इनके प्रकाशित होने की तारीख से प्रवृत्त होंगे।

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

(क) विनियम (6) में, उपविनियम (V) के लिए निम्नलिखित उपविनियम प्रतिस्थापित किया जाएगा, अर्थात्:-

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

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

पैनल केलिए कोरम तीन सदस्यों का होगा।"

(ख) अनुबन्ध प्रपत्र III "निर्यात से संबन्धित सूचना" में प्रेषिती के नाम के स्थान के "वरिष्ठ वैज्ञानिक (गुणवत्ता नियन्त्रण), गुणवत्ता मूल्यांकन एवं श्रेणी उन्नयन प्रयोगशाला, मसाला बोर्ड कोचिन" शब्दों केलिए "निदेशक (विपणन), मसाला बोर्ड, कोचिन" शब्द प्रतिस्थापित किए जाएंगे।

(फाइल सं. एम डी/गुणवत्ता/लॉगो/9/94)

वी. जयशंकर, अध्यक्ष

पादटिप्पणी:- मूल विनियम दिनांक 13-01-92 को अधिसूचना द्वारा 1992 के सा.का.नि. 73 (अ) द्वारा जारी किया गया था जिसका आगे संशोधन 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.	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 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/Qlty/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.