



भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-13102020-222405
CG-DL-E-13102020-222405

असाधारण
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 430]
No. 430]

नई दिल्ली, मंगलवार, अक्तूबर 13, 2020/आश्विन 21, 1942
NEW DELHI, TUESDAY, OCTOBER 13, 2020/ASVINA 21, 1942

भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 9 अक्तूबर, 2020

फा.सं. मानक/एसपी(एल&सी/ए)/तेल दावे/एफएसएसएआई-2018.—खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2019 का प्रारूप खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फाइल सं० मानक/एसपी(एल&सी/ए)/तेल दावे/एफएसएसएआई-2018, तारीख 8 मार्च 2019 द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में प्रकाशित किया गया था जिसमें उन व्यक्तियों से, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना थी, उस तारीख से जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गयीं थी, तीस दिनों की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए ;

और उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को 19 मार्च 2019 को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर विचार कर लिया गया है;

अतः अब खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम; 2006 (2006 का 34) की धारा 23 और धारा 24 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ट) और (फ) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात्:-

विनियम

1. (1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) प्रथम संशोधन विनियम, 2020 है।
(2) यह राजपत्र में इनके प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे और खाद्य कारोबार चालक को 1 जुलाई 2021 से इन विनियमों के सभी उपबंधों का अनुपालन करना होगा।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (विज्ञापन और दावे) विनियम, 2018 में, -
(1) विनियम 7 में, उप-विनियम (2) के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम को अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात:-
“ (2क) खाद्य वनस्पति तेलों के लिए पोषक तत्वों के कार्य संबंधी दावे अनुसूची- II क में दिए अनुसार हो:
परंतु मिश्रित वनस्पति तेल के मामले में, दावा केवल मिश्रण में प्रमुख तेल के लिए किया जाएगा ;”
(2) अनुसूची-I की, सारणी में, स्तम्भ (3) में क्रम संख्यांक 11 के सामने, “प्रोटीन” से संबन्धित “स्रोत” और “समृद्ध/ विपुल*
“प्रविष्टियों के स्थान पर “स्रोत” और “समृद्ध/ विपुल” प्रविष्टियाँ क्रमशः रखी जाएंगी;
(3) अनुसूची-II के पश्चात, निम्नलिखित अनुसूची अंतःस्थापित की जाएगी, अर्थात:-

**“अनुसूची-II क
खाद्य वनस्पति तेलों के लिए दावों की सूची
[विनियम 7 (2क) देखें]**

नीचे दिए गए दावे के कथन लेबल या विज्ञापनों पर उपयोग किए जा सकते हैं, जैसा कि मामला हो सकता है:

इस अनुसूची में उपयोग किए जाने वाले पद जैसे कि समृद्ध अनुसूची - I में निर्दिष्ट शर्तों के अनुसार अंतर्विष्ट होंगे:

परंतु कि खाद्य कारोबारी, दावे के कथनों में समान या समान शर्तों का उपयोग करना चुन सकते हैं, जैसा कि इस अनुसूची में प्रदान किया गया है, किन्तु दावे के इरादे और अर्थ में कोई बदलाव नहीं होना चाहिए।

क्र० सं०	खाद्य वनस्पति तेल	दावा
1.	नारियल तेल	<ul style="list-style-type: none"> • मध्यम श्रृंखला फैटी एसिड होता है जो आसानी से पाचन योग्य होता है।
2.	मक्के का तेल	<ul style="list-style-type: none"> • ओमेगा -6 पॉली अनसेचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलिक एसिड) में समृद्ध; • लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है।
3.	बिनौले का तेल	<ul style="list-style-type: none"> • ओमेगा -6 पॉली अनसेचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलिक एसिड) में समृद्ध; • लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है;

		<ul style="list-style-type: none"> इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
4.	मूँगफली का तेल	<ul style="list-style-type: none"> इसमें मोनो अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (MUFA) और ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA) होता है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है; इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
5.	तिली/अलसी का तेल	<ul style="list-style-type: none"> ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA, अल्फा लिनोलेनिक एसिड) में समृद्ध; अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है।
6.	सरसों/तोरिया का तेल (लो इरुसिस)	<ul style="list-style-type: none"> मोनोअनसैचुरेटेड फैटी एसिड (MUFA) में समृद्ध है जो एलडीएल कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है; इसमें ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA, अल्फा लिनोलेनिक एसिड) होता है अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है।
7.	सरसों का तेल	<ul style="list-style-type: none"> इसमें ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA) होता है अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है। इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
8.	जैतून का तेल /जैतून फलमेष तेल (ऑलिव पोमेस आयल)/एक्स्ट्रा वर्जिन जैतून का तेल	<ul style="list-style-type: none"> मोनो असंतृप्त वसा अम्ल (MUFA) में समृद्ध है जो LDL कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है; इसमें पॉलीफेनोल्स होते हैं जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट हैं।
9.	बरे का तेल	<ul style="list-style-type: none"> ओमेगा -6 पॉलीअनसैचुरेटेड फैटी एसिड में समृद्ध (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलिक एसिड) लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है।
10.	ताड़ की गिरी का तेल	<ul style="list-style-type: none"> मध्यम श्रृंखला फैटी एसिड होता है जो आसानी से पाचन योग्य होता है।

11.	पामोलीन तेल	<ul style="list-style-type: none"> इसमें टोकोफेरोल्स और टोकोट्रिऑनॉल होते हैं जो प्राकृतिक एंटीऑक्सिडेंट हैं
12.	चावल चोकर तेल	<ul style="list-style-type: none"> MUFA और ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA) शामिल है जो प्लाज्मा कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है इसमें ओरिज़नॉल, टोकोफेरोल और टोकोट्रिऑनॉल होते हैं जो प्राकृतिक एंटीऑक्सिडेंट हैं ओरीज़नॉल में हाइपोकोलेस्टेरोलेमिक गतिविधि है और उच्च रक्तचाप कोलेस्ट्रॉल को कम करता है।
13.	सीसम का तेल	<ul style="list-style-type: none"> MUFA (ओलिक एसिड) और ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलेइक एसिड) के समान अनुपात में शामिल हैं जो कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है इसमें लिगनेन्स होते हैं जो प्राकृतिक एंटीऑक्सिडेंट होते हैं, इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
14.	सोयाबीन का तेल	<ul style="list-style-type: none"> इसमें ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलेइक एसिड) और ओमेगा -3 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -3 PUFA, अल्फा लिनोलेनिक एसिड) शामिल हैं जो आईसीएमआर के आरडीए दिशानिर्देशों द्वारा सुझाए उचित अनुपात में गए हैं। लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है अल्फा लिनोलेनिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो सामान्य रक्त कोलेस्ट्रॉल के रखरखाव में योगदान देता है इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है
15.	सूरजमुखी का तेल	<ul style="list-style-type: none"> ओमेगा -6 पॉली अनसैचुरेटेड फैटी एसिड (ओमेगा -6 PUFA, लिनोलिक एसिड) में समृद्ध लिनोलिक एसिड एक आवश्यक फैटी एसिड है जो कोलेस्ट्रॉल को कम करने में मदद करता है इसमें टोकोफेरॉल होता है जो प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट है।”

अरुण सिंघल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन- III/4/असा./291/2020-21]

टिप्पणः मूल विनियम भारत के राजपत्र असाधारण, भाग III, खंड 4 में अधिसूचना सं० फाइल 1-94/एफएसएसएआई/एसपी(दावे और विज्ञापन)/2017, तारीख 19 नवंबर, 2018 द्वारा प्रकाशित किए गए थे।

FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

NOTIFICATION

New Delhi, the 9th October 2020

F. No. Stds/SP(L&C/A)/Oil Claims/FSSAI-2018.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Amendment Regulations, 2019, were published as required under sub-section (1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Food Safety and Standards Authority of India number File No. Stds/SP(L&C/A)/Oil Claims/FSSAI-2018, dated the 8th March, 2019, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby before the expiry of the period of thirty days from the date on which the copies of the Official Gazette containing the said notification were made available to the public;

And whereas the copies of the said Gazette were made available to the public on the 19th March, 2019;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft regulations have been considered by the Food Safety and standards Authority of India;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clauses (k) and (v) of sub-section (2) of section 92, read with the section 23 and section 24 of the said Act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations further to amend the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018, namely:-

Regulation

1. (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) First Amendment Regulations, 2020.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st July, 2021.

2. In the Food Safety and Standards (Advertising and Claims) Regulations, 2018,-

(1) in regulation 7, after sub-regulation (2), the following sub-regulation shall be inserted, namely:-

“(2A) Claims including nutrient function claims for edible vegetable oils may be made as provided in Schedule – IIA.

(2) in Schedule-I, in the table, against SI. No. 11, for the entries, in column (3), the entries “Source” and “Rich/High” shall respectively be substituted;

(3) after Schedule – II, the following Schedule shall be inserted, namely:-

“SCHEDULE – IIA

List of Claims for Edible Vegetable Oils

[See regulation 7(2A)]

The claim statements provided below may be used on labels or advertisements, as the case may be:

The terms used in this Schedule such as Rich, Contains shall be in accordance with conditions specified in Schedules-I :

Provided that Food Business Operators may choose to use same or similar terms in the claim statements as provided in this Schedule while ensuring no change in the intent and meaning of the claim.

SI. No.	Edible Vegetable Oil	Claims
1.	Coconut Oil	<ul style="list-style-type: none"> Contains medium chain fatty acids that are easily metabolized.
2.	Corn Oil	<ul style="list-style-type: none"> Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid); Linoleic acid is an essential fatty acid that helps to maintain normal blood cholesterol levels.

3.	Cottonseed Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid); • Linoleic acid is an essential fatty acid that helps to maintain normal blood cholesterol levels; • Contains Tocopherols which are natural antioxidant.
4.	Groundnut Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Mono Unsaturated Fatty Acid (MUFA) and Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA) that helps lowering of cholesterol; • Contains Tocopherols which are natural antioxidant.
5.	Linseed/Flax Seed Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA, Alpha linolenic acid); • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels.
6.	Mustard/Rapeseed Oil (Low Erucic)	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Mono Unsaturated Fatty Acid (MUFA) that helps to maintain blood cholesterol levels; • Contains Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA, Alpha linolenic acid); • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels.
7.	Mustard Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA) • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels • Contains Tocopherols which are natural antioxidant.
8.	Olive Oil/Olive Pomace Oil/Extra virgin Olive oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Mono Unsaturated Fatty Acid (MUFA) that helps to maintain blood cholesterol levels; • Contains polyphenols which are natural antioxidant.
9.	Safflower Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid) • Linoleic acid is an essential fatty acid that helps to maintain normal blood cholesterol levels.
10.	Palm Kernel Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains medium chain fatty acids that are easily metabolized.
11.	Palmolein Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Tocopherols and Tocotrienols which are natural antioxidant
12.	Rice Bran Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains MUFA and Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA) that helps lowering of cholesterol • Contains Oryzanol, Tocopherols and Tocotrienols which are natural antioxidants • Oryzanol has antioxidant property and reduces high blood cholesterol

13.	Sesame Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains equal proportions of MUFA (oleic acid) and Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, Linoleic acid) that helps lowering of cholesterol • Contains lignans which are natural antioxidants. • Contains Tocopherols which are natural antioxidant
14.	Soybean Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Contains Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid) and Omega-3 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-3 PUFA, alpha linolenic acid) in appropriate proportions suggested by RDA guidelines of ICMR • Linoleic acid is an essential fatty acid that helps to maintain normal blood cholesterol levels • Alpha linolenic acid is an essential fatty acid that contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels • Contains Tocopherols which are natural antioxidant
15.	Sunflower Oil	<ul style="list-style-type: none"> • Rich in Omega-6 Poly Unsaturated Fatty Acid (Omega-6 PUFA, linoleic acid) • Linoleic acid is an essential fatty acid that helps to maintain normal blood cholesterol levels • Contains Tocopherols which are natural antioxidant.”.

ARUN SINGHAL, Chief Executive Officer

[ADVT.-III/4/Exty.-/291/2020-21]

Note:The principal regulations were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4 vide notification number F.No. 1-94/FSSAI/SP(Claims and Advertisements)/2017, dated the 19th November, 2018.