



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-एच.आर.-अ.-06122023-250448  
CG-HR-E-06122023-250448

असाधारण  
EXTRAORDINARY

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

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 693]

नई दिल्ली, बुधवार, दिसम्बर 6, 2023/अग्रहायण 15, 1945

No. 693]

NEW DELHI, WEDNESDAY, DECEMBER 6, 2023/AGRAHAYANA 15, 1945

कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय

(कृषि एवं किसान कल्याण विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 6 दिसम्बर, 2023

**सा.का.नि. 876(अ).**—शहद श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2023 का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे केन्द्रीय सरकार द्वारा कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए तथा शहद श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2008 के नियम की उन बातों के सिवाय अधिक्रमण करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया हो या किए जाने का लोप किया गया था, बनाने का विचार है, को उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए जिनके इस अधिसूचना से प्रभावित होने की संभावना है, एतद्वारा सूचित किया जाता है कि उक्त प्रारूप नियमों पर उस तारीख से जिस तारीख को भारत के राजपत्र की प्रतियाँ जिसमें यह अधिसूचना अंतर्विष्ट है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा।

आपत्तियों अथवा सुझावों पर जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत किसी व्यक्ति से ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पूर्व प्राप्त होते हैं, केन्द्रीय सरकार द्वारा विचार किया जाएगा।

उपर्युक्त प्रारूप नियमों के संबंध में आपत्तियाँ अथवा सुझाव यदि कोई हों, तो वह कृषि विपणन सलाहकार, भारत सरकार, विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, सी.जी.ओ. काम्प्लैक्स, एन.एच.-IV, फरीदाबाद (हरियाणा) 121001 को अग्रेषित किए जा सकते हैं।

### प्रारूप नियम

1. **संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारंभ-** (1) इन नियमों का नाम शहद श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2023 है।  
 (2) ये मानव उपभोग के लिए नियम -1(3) में उल्लिखित शहद पर लागू होंगे।  
 (3) शहद मधुमक्खियों द्वारा पौधों के मकरंद से या पौधों के जीवित भागों के स्राव से या पौधों के जीवित भागों पर पौधे चूसने वाले कीड़ों के उत्सर्जन से उत्पन्न प्राकृतिक मीठा पदार्थ है, जिसे मधुमक्खियाँ एकत्र करती हैं, अपने स्वयं के विशिष्ट पदार्थों के साथ मिलाकर रूपांतरित करके जमा करती हैं और उन्हें निर्जलित कर अपने छत्ते में पकने और परिपक्व होने के लिए छोड़ देती हैं।  
 (क) "पुष्प शहद अथवा मकरंद शहद" पौधों के मकरंद से बना शहद होता है।  
 (ख) "मधुरस शहद" मुख्य रूप से पौधों के जीवित भागों पर पौधे चूसने वाले कीड़ों (हेमिप्टेरा) के उत्सर्जन अथवा पौधों के जीवित भागों के स्राव से बना शहद होता है।  
 (ग) "कार्विया कैलोसा शहद" कार्वियाकैलोसा पौधे के फूलों से प्राप्त शहद है जिसे थिक्सोट्रोपिक के रूप में वर्णित किया गया है जो स्थिर रहने पर जेल की तरह अत्यधिक गाढ़ा होता है और हिलाने-डुलाने पर द्रव में बदल जाता है।  
 (4) ये सरकारी राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।
2. **परिभाषाएं :—**(1) इन नियमों में जब तक संदर्भ में अन्यथा अपेक्षित न हो,-  
 (क) "अधिनियम" से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) अभिप्रेत है;  
 (ख) "कृषि विपणन सलाहकार" से भारत सरकार का कृषि विपणन सलाहकार अभिप्रेत है;  
 (ग) "प्राधिकृत पैकर" से ऐसा व्यक्ति या व्यक्तियों का निकाय अभिप्रेत है जिसे इन नियमों एवं साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के अधीन विहित श्रेणी मानकों और प्रक्रिया के अनुसार शहद का श्रेणीकरण करने और उसे चिह्नंकित करने के लिए प्राधिकार प्रमाण-पत्र अनुदत्त किया गया हो;  
 (घ) "प्राधिकार प्रमाण पत्र" से साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 के उपबंधों के अधीन जारी प्रमाण पत्र अभिप्रेत है, जो किसी व्यक्ति या व्यक्तियों के निकाय को श्रेणी अभिधान चिह्न द्वारा शहद के श्रेणीकरण और चिह्नांकन का प्राधिकार देता है;  
 (ङ) "साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम" से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 के अधीन बनाए गए साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 अभिप्रेत है;  
 (च) "श्रेणी अभिधान चिह्न" से नियम 3 में निर्दिष्ट "एगमार्क प्रतीक चिह्न" अभिप्रेत है;  
 (छ) "विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम" से विधिक माप विज्ञान अधिनियम, 2009 (2010 का 1) के अंतर्गत बनाए गए विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम, 2011 अभिप्रेत है एवं;  
 (ज) "अनुसूची" से इन नियमों के साथ संलग्न अनुसूची अभिप्रेत है।  
 (2) इन नियमों में प्रयुक्त शब्द और पद, जो परिभाषित नहीं हैं लेकिन जिन्हें कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) या साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1988 में परिभाषित किया गया है, के वही अर्थ होंगे जो उक्त अधिनियम या नियम में हैं;
3. **श्रेणी अभिधान चिह्न :—** श्रेणी अभिधान चिह्न में "एगमार्क प्रतीक चिह्न" का डिज़ाइन होगा जो अनुसूची-I में निर्धारित डिज़ाइन के सदृश्य होगा जिसमें प्राधिकार प्रमाण-पत्र संख्यांक, शब्द 'एगमार्क', वस्तु का नाम और श्रेणी शामिल होंगे।
4. **श्रेणी अभिधान :—** शहद की गुणवत्ता उपदर्शित करने के लिए श्रेणी अभिधान वह होगा जैसा कि अनुसूची-II के श्रेणी अभिधान हेतु मापदंड में वर्णित किया गया है।

5. गुणवत्ता:- इन नियमों के प्रयोजन के लिए शहद की गुणवत्ता अनुसूची-II में निर्दिष्ट के अनुसार होगी।

6. पैकिंग करने की विधि :— (1) शहद को खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियम, 2018 और विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम, 2011 के प्रावधानों के अनुसार उचित पैकेजिंग सामग्री में पैक किया जाएगा।

(2) शहद को विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम के प्रावधानों अथवा कृषि विपणन सलाहकार द्वारा साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 11 के अनुसार पैक आकारों में पैक किया जाएगा।

(3) पात्र पूर्ण अथवा आंशिक रूप से ऐसे किसी भी विषैले या हानिकारक पदार्थ से नहीं बने होंगे जो भीतर की सामग्री को स्वास्थ्य के लिए हानिकारक बनाते हो।

(4) पात्र कीट संक्रमण तथा कवक संदूषण से भी मुक्त होंगे और उत्पाद में कोई अप्रिय और अवांछनीय गंध या स्वाद नहीं देंगे। पेंचयुक्त ढक्कन, शहद के प्रति गैर-संक्षारक और गैर-प्रतिक्रियाशील सामग्री से बने होंगे।

(5) समान लॉट या बैच और ग्रेड के छोटे पैक आकारों की श्रेणीकृत सामग्री की पैकिंग एक मास्टर कंटेनर में की जाएगी और उस पर श्रेणी अभिधान चिह्न सहित पूरा ब्यौरा अंकित किया जाएगा।

(6) प्रत्येक पैकेज में समान प्रकार का और समान श्रेणी अभिधान का शहद होगा।

(7) प्रत्येक पैकेज उचित और सुरक्षित रूप से बंद और मुहरबंद किया जाएगा, ताकि उसकी सामग्री बाहर न फैल सके।

7. चिह्नांकन की विधि :— (1) श्रेणी अभिधान चिह्न प्रत्येक पैकेज पर कृषि विपणन सलाहकार या उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 11 के

अनुसार अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से चिपकाया या मुद्रित किया जाएगा। शहद को खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के प्रावधानों के अनुसार पैकेजिंग पर उपयुक्त रूप से चिह्नित किया जाएगा।

(2) श्रेणी अभिधान चिह्न के अतिरिक्त, प्रत्येक पैकेज अथवा पात्र पर निम्नलिखित विवरण स्पष्ट रूप से और अमिट रूप से अंकित किया जाएगा:—

(क) वस्तु का नाम;

(ख) श्रेणी;

(ग) किस्म या ट्रेड का नाम (वैकल्पिक);

(घ) लॉट अथवा बैच संख्या;

(ङ) पैकिंग की तारीख\*;

(च) पोषण संबंधी जानकारी;

(छ) शुद्ध भार;

(ज) प्राधिकृत पैकर का नाम और पता;

(झ) अधिकतम खुदरा मूल्य (सभी कर सहित);

(ञ) ....माह....वर्ष के पूर्व उपयोग हेतु सर्वोत्तम;

(ट) भंडारण की स्थिति, यदि कोई हो;

(ठ) विधिक माप विज्ञान (पैकेज में रखी वस्तुएं) नियम, 2011 या खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियम, 2018 अथवा खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के तहत निर्दिष्ट अथवा तत्समय लागू किसी अन्य कानून के तहत जारी अधिसूचना अथवा इस अधिनियम के प्रावधानों के तहत जारी किन्हीं अनुदेशों के तहत निर्दिष्ट कोई अन्य विवरण।

\* पैकिंग की तारीख नमूने के विश्लेषण के पूरा होने की तारीख होगी।

(3) पैकेजों पर अंकन के लिए उपयोग की जाने वाली स्याही शहद को दूषित नहीं करेगी।

(4) खाद्य सुरक्षा और मानक (पैकेजिंग) विनियम, 2018 और खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के तहत किए गए लेबलिंग प्रावधानों के अनुसार शहद की लेबलिंग निम्नलिखित रूप में की जाएगी:

(क) मधुरस शहद – यदि उत्पाद नियम 1(3) में विहित परिभाषाओं के अनुरूप हो।

(ख) मधुरस शहद और पुष्प शहद का मिश्रण – यदि उत्पाद पुष्प अथवा मकरंद शहद और मधुरस शहद का मिश्रण हो।

(ग) कार्विया कैलोसा शहद – यदि उत्पाद नियम 1(3) में विहित परिभाषाओं के अनुरूप हो।

(5) यदि शहद मक्खी रहित छत्तों को दबाकर निकाला गया हो तो उसके लेबल पर “दाब-निष्कर्षित शहद” लिखा जाए। यदि शहद ऊपर नियम 7(4) में उल्लिखित किसी श्रेणी का है और “दाब-निष्कर्षित शहद” की श्रेणी में भी आता है, तो उसकी लेबलिंग “दाब-निष्कर्षित मधुरस शहद” अथवा “दाब-निष्कर्षित और मधुरस शहद व पुष्प शहद का मिश्रण” अथवा “दाब-निष्कर्षित कार्विया कैलोसा शहद” के रूप में की जाएगी।

(6) शहद को पुष्प या पौधे के स्रोत के अनुसार अभिहित किया जा सकता है यदि वह पूर्णतः या मुख्य रूप से किसी विशिष्ट स्रोत से आता है और उसकी इंद्रियग्राही, भौतिक-रासायनिक और सूक्ष्मदर्शी गुण उसके उद्गम के तत्समान हैं। उसकी लेबलिंग निम्नानुसार की जाए। यह ऊपर नियम 7(4) और (5) में उल्लिखित लेबलिंग अपेक्षाओं के अतिरिक्त होगा।

(क) एकपुष्पी शहद – यदि संबंधित पौधे की प्रजाति का न्यूनतम पराग अंश शहद में कुल पराग अंश के 45 प्रतिशत से कम न हो;

(ख) बहुपुष्पी शहद – यदि किसी पौधे की प्रजाति का पराग अंश कुल पराग अंश के 45 प्रतिशत से अधिक न हो।

(7) प्राधिकृत पैकर कृषि विपणन सलाहकार अथवा उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी का पूर्व अनुमोदन प्राप्त करने के पश्चात साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 11 के अंतर्गत श्रेणीकृत पैकेजों पर अपना प्राइवेट व्यापार चिह्न या व्यापार ब्रांड चिह्नांकित कर सकता है, परंतु वह इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेजों पर लगाए गए श्रेणी अभिधान चिह्न द्वारा उपदर्शित गुणवत्ता से भिन्न गुणवत्ता उपदर्शित नहीं करेगा।

**8. प्राधिकार प्रमाण पत्र प्रदान करने की विशेष शर्तें:—** साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के

नियम 3 के उप-नियम (8) में विनिर्दिष्ट शर्तों के अतिरिक्त प्रत्येक प्राधिकृत पैकर इस नियम में

निर्दिष्ट शर्तों का पालन करेगा।

(1) शहद की गुणवत्ता का परीक्षण करने के लिए प्राधिकृत पैकर साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 8 के तहत जारी मापदंडों के अनुसार या तो अपनी स्वयं की प्रयोगशाला स्थापित करेगा या किसी अनुमोदित राज्य श्रेणीकरण प्रयोगशाला या सहकारी अथवा एसोसिएशन प्रयोगशाला या ऐसी प्राइवेट वाणिज्यिक प्रयोगशाला के साथ संपर्क करेगा जिसका प्रबंधन साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के नियम 9 के अंतर्गत कृषि विपणन सलाहकार या उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा अनुमोदित योग्य रसायनज्ञ द्वारा किया जा रहा हो।

(2) प्राधिकृत पैकर के परिसर को समुचित संवातन और प्रकाश सहित स्वास्थ्यप्रद और स्वच्छता की दशा में रखा जाएगा। इन कार्यों में लगे हुए कार्मिकों का अच्छा स्वास्थ्य होगा और वे किसी संचारी, संसर्गी या संक्रामक रोग से मुक्त होंगे।

(3) प्राधिकृत पैकर के परिसर में पक्के फर्श सहित पर्याप्त भंडारण सुविधाएं होंगी और वह नमी, किसी तरह की दरारों, कृतकों और कीटों से मुक्त होगा।

(4) प्राधिकृत पैकर और अनुमोदित रसायनज्ञ परीक्षण, श्रेणीकरण, पैकिंग, चिह्नांकन, सीलिंग और अभिलेखों के अनुरक्षण से संबंधित ऐसे सभी अनुदेशों का पालन करेंगे जो समय-समय पर साधारण श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम के अंतर्गत कृषि विपणन सलाहकार या इस निमित्त उनके द्वारा अधिकृत किसी अधिकारी द्वारा जारी किए गए हों।

(5) आसपास का क्षेत्र या वातावरण आपत्तिजनक गंध, धुँएँ, धूल या वायु जनित रोग संदूषण से मुक्त होगा।

(6) सभी उपकरण और बर्तन केवल खाद्य ग्रेड स्टेनलेस स्टील से बने होंगे।

**अनुसूची-I**

(नियम 3 देखें)

(एगमार्क प्रतीक का डिजाइन)



वस्तु का नाम.....

श्रेणी.....

**अनुसूची -II**

शहद का श्रेणी अभिधान और उसकी गुणवत्ता (नियम 4 व 5 देखें)

1. शहद मधुमक्खियों द्वारा पौधों के मकरंद से या पौधों के जीवित भागों के स्राव से या पौधों के जीवित भागों पर पौधे चूसने वाले कीड़ों के उत्सर्जन से उत्पन्न प्राकृतिक मीठा पदार्थ है, जिसे मधुमक्खियाँ एकत्र करती हैं, अपने स्वयं के विशिष्ट पदार्थों के साथ मिलाकर रूपांतरित करके जमा करती हैं और उन्हें निर्जलित कर अपने छत्ते में पकने और परिपक्व होने के लिए छोड़ देती हैं।
2. न्यूनतम अपेक्षाएं:—
  - (i) शहद में निम्नलिखित विशेषताएँ होंगी—
    - (क) मधुमक्खियों द्वारा उत्पादित प्राकृतिक उत्पाद होगा जो अच्छी तरह से परिपक्व हो;
    - (ख) मीठा स्वाद, रुचिकर सुगंध और किस्म की विशेषता के अनुरूप स्वाद होगा;
    - (ग) एक समान रंग का होगा, जो स्रोत के आधार पर हल्के सुनहरे से गहरे भूरे रंग का हो सकता है;
    - (घ) दृश्यमान फफूंद, अजैविक या जैविक पदार्थ जैसे कि कीट, कीटों के अवशेष, रेत के कण, मोम के टुकड़े, मधुमक्खियों और अन्य कीटों के टुकड़े और किसी भी अन्य विजातीय पदार्थ से मुक्त होगा;
    - (ङ) किसी भी अतिरिक्त खाद्य योजक जैसे रंग, विटामिन, खनिज, सैकरीन और निलंबित कणों से मुक्त होगा;
    - (च) सूक्ष्मजीवों या पौधों से उत्पन्न होने वाले विषाक्त पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो सकते हैं;
    - (छ) प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान बाह्य पदार्थ से अवशोषित किसी भी आपत्तिजनक स्वाद, गंध या दाग से मुक्त होगा;
  - (ii) शहद में किण्वन या बुलबुले बनना आरंभ नहीं होगा। आपत्तिजनक पदार्थ को दूर करने के लिए निस्पंदन की अनुमति है, बशर्ते शहद की विशेषता वाले पर्याप्त परागकण बरकरार रहें।
  - (iii) शहद को 65 डिग्री सेल्सियस से नीचे के तापमान पर दोहरी मोटाई के मलमल के कपड़े/जाली/फिल्टर (150 माइक्रोन) के माध्यम से छाना जाएगा।

- (iv) शहद को इतना अधिक गर्म न किया जाए कि उसकी अनिवार्य संरचना बदल जाए और/अथवा उसकी गुणवत्ता का ह्रास हो।
- (v) घरेलू व्यापार के मामले में यह धातु संदूषक, एंटीबायोटिक अवशेष, कीटनाशक अवशेष, सूक्ष्मजीव अपेक्षाओं, प्राकृतिक रूप से पाए जाने वाले विषैले पदार्थों के अवशिष्ट स्तर से संबंधित प्रतिबंधों तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 तथा खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं अथवा घरेलू व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अधीन अधिसूचित किसी भी अन्य विनियम का अनुपालन करेगा।
- (vi) निर्यात के मामले में यह कोडेक्स एलिमेंटेरियस आयोग द्वारा निर्धारित भारी धातुओं, एंटीबायोटिक अवशेष और कीटनाशकों की अवशिष्ट सीमाओं तथा अन्य खाद्य सुरक्षा मापदंडों अथवा आयातकर्ता देश की अपेक्षाओं का अनुपालन करेगा।

श्रेणी अभिधान और गुणवत्ता के लिए मापदंड

तालिका

क्रम संख्या	मानदंड	श्रेणी अभिधान		
		विशेष	मानक	सामान्य
1	27 °C पर आपेक्षिक घनत्व, (न्यूनतम)	1.41	1.37	1.35
2	नमी, प्रतिशतता, द्रव्यमान के अनुसार (अधिकतम)	20.0	20.0	20.0
3	कुल अपचयी शर्कराएं, प्रतिशतता, द्रव्यमान के अनुसार, (न्यूनतम)			
	नीचे न उल्लिखित शहद के लिए	76.0	73.0	65.0
	कार्बिया कैलोसा और मधुरस शहद	60.0	60.0	60.0
	मधुरस शहद और पुष्प शहद का मिश्रण	45.0	45.0	45.0
4	सूक्रोज, प्रतिशतता, द्रव्यमान के अनुसार, (अधिकतम)			
	नीचे न उल्लिखित शहद के लिए	2.0	3.5	5.0
	कार्बिया कैलोसा और मधुरस शहद	10.0	10.0	10.0
5	फ्रुक्टोज-ग्लूकोस अनुपात (एफ/जी अनुपात)	1.19 से अधिक से 1.50 तक	0.99 से अधिक से 1.19 तक	0.95 से अधिक से 0.99 तक
6	कुल भस्म, प्रतिशतता, द्रव्यमान के अनुसार, (अधिकतम)	0.10	0.30	0.50
7	अम्लता, फोर्मिक एसिड के रूप में व्यक्त, प्रतिशतता, द्रव्यमान के अनुसार, (अधिकतम)	0.20	0.20	0.20
	मुक्त अम्लता, मिली समतुल्य अम्ल/1000ग्रा, (अधिकतम)	50	50	50
8	हाइड्रोक्सी मिथाइल फेरफ्यूरल (एच.एम.एफ.) मिग्रा/किग्रा (अधिकतम)	50	70	80
9	डायारिस्टेज सक्रियता शेड यूनिट प्रति ग्राम, (न्यूनतम)	3.0	3.0	3.0
10	जल-अविलेय पदार्थ, प्रतिशतता (अधिकतम)			
	a) नीचे न उल्लिखित शहद के लिए	0.10	0.10	0.10
	b) दाब-निष्कर्षित शहद के लिए	0.50	0.50	0.50
11	सी 4 शुगर, प्रतिशत, द्रव्यमान अनुसार, अधिकतम	7.0	7.0	7.0
12	पराग गणना और पौधे के तत्व/ग्राम			

	छत्ते का शहद (अधिकतम)	15,000	25,000	50,000
	स्वीज़ड शहद (न्यूनतम)	5,000	5,000	5,000
13	2-एसेटिलफ्यूरान-3-ग्लूकोपाइरनोसाइड (2-एएफजीपी) राइस सिरप के मार्कर के रूप में	अनुपस्थित <sup>3</sup>	अनुपस्थित <sup>3</sup>	अनुपस्थित <sup>3</sup>
14	बाहरी ओलिगोसैकराइड (अधिकतम प्रतिशत पीक क्षेत्र)	0.7	0.7	0.7
15	प्रोलीन, मिग्रा/किग्रा, न्यूनतम	180.0	180.0	180.0
16	विद्युत चालकता			
	मधुरस शहद के अंतर्गत न उल्लिखित शहद, अधिकतम	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm
	मधुरस शहद के अंतर्गत उल्लिखित शहद, न्यूनतम	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm
17	(a) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ अधिकतम <sup>2</sup> . (सभी मापे गए $\delta^{13}\text{C}$ मानों के बीच अधिकतम अंतर); प्रति मिलि. (‰)	$\pm 2.1$	$\pm 2.1$	$\pm 2.1$
	(b) $\Delta\delta^{13}\text{C}_{\text{Fru}} - \text{Glu}$ (फ्रुक्टोज और ग्लूकोस के मध्य $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ अनुपात में अंतर); प्रति मिलि. (‰)	$\pm 1.0$	$\pm 1.0$	$\pm 1.0$
	(c) $\Delta\delta^{13}\text{C}$ प्रोटीन - शहद (शहद और इसके संबद्ध प्रोटीन अर्कों के मध्य $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ में अंतर); प्रति मिलि. (‰)	$\geq -1.0$	$\geq -1.0$	$\geq -1.0$
18	660 एन एम पर प्रकाशीय घनत्व (अधिकतम)	0.20	0.20	0.30
19	फीहे'स परीक्षण	नकारात्मक	नकारात्मक	नकारात्मक
20	ऐनिलिन क्लोराइड परीक्षण	नकारात्मक	नकारात्मक	नकारात्मक

**टिप्पण:**

- यदि फीहे'स परीक्षण सकारात्मक है किन्तु हाइड्रोक्सी मिथाइल फरफ्यूरल (एच.एम.एफ.) 80 पीपीएम से नीचे है, तो शहद को स्वीकार किया जा सकता है।
- " $\Delta\delta^{13}\text{C}$  अधिकतम" मापे गए सभी संभव आइसोटोपिक अनुपातों ( $\Delta\delta^{13}\text{C}$  fructose-disaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  fructose-trisaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  fructose -protein/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  glucose-disaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  glucose-trisaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  glucose-protein/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  disaccharides-trisaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  disaccharides-protein /  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  trisaccharides-protein) के मध्य देखा गया अधिकतम अंतर है।
- न्यूनतम अपेक्षित निष्पादन स्तर - 1 मिग्रा/किग्रा

**4. अन्य अपेक्षाएँ:**

- शहद समरूप होगा। यदि शहद दानेदार है तो इसे उपयोग के पूर्व गर्म किया जा सकता है।
- शहद का भंडारण ठंडे और शुष्क स्थान पर स्वच्छ स्थिति में किया जाएगा।

**स्पष्टीकरण:**

- "छत्ते का शहद" पालतू मधुमक्खियों के छत्ते से उत्पादित शहद है।
- "पुष्प शहद" या "मकरंद शहद" पौधों के मकरंद से प्राप्त शहद है।
- "कार्विया कैलोसा शहद" कार्वियाकैलोसा पौधे के फूलों से प्राप्त शहद है जिसे थिक्सोट्रोपिक के रूप में वर्णित किया गया है जो स्थिर रहने पर जेल की तरह अत्यधिक गाढ़ा होता है और हिलाने-डुलाने पर द्रव में बदल जाता है।
- "निष्कर्षित शहद" डीकैण्ड मक्खीरहित छत्तों से सेंट्रीफ्यूजिंग द्वारा अभिप्राप्त शहद है या उसे साधारण रूप से उष्मा दिए बिना तैयार किया जाता है।
- "मधुरस शहद" मुख्य रूप से पौधों के जीवित भागों पर पौधे चूसने वाले कीड़ों (हेमिप्टेरा) के उत्सर्जन अथवा पौधों के जीवित भागों के स्राव से प्राप्त शहद है।

- (vi) “स्कीज़ड शहद” या “दाब-निष्कर्षित शहद” मक्खीरहित छत्तों को दबाकर या निचोड़ कर प्राप्त होने वाला शहद है।

[फा. सं.-क्यू-11047/05/शहद/2021-मानक]

फ़ैज़ अहमद किदवई, अपर सचिव (विपणन)

## MINISTRY OF AGRICULTURE AND FARMERS WELFARE

(Department of Agriculture and Farmers Welfare)

### NOTIFICATION

New Delhi, the 6th December, 2023

**G.S.R 876(E).**—Following draft of the Honey Grading and Marking Rules, 2023 which the Central Government proposes to make in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) in supersession of the Honey Grading and Marking Rules, 2008 except as respect things done or omitted to be done before such supersession, is hereby published, as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby; and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty-five days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

Objections or suggestions which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the above said period shall be taken into consideration by the Central Government.

Objections or suggestions, if any, in respect of the said draft rules, may be forwarded to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH - IV, Faridabad (Haryana) 121001

### DRAFT RULES

1. **Short title, application and commencement.**— (1) These rules shall be called the Honey Grading and Marking Rules, 2023.
  - (2) They shall apply to Honey mentioned in Rule-1(3) intended for human consumption.
  - (3) Honey is the natural sweet substance produced by honey bees from the nectar of plants or from secretions of living parts of plants or excretions of plant sucking insects on the living parts of plants, which the bees collect, transform by combining with specific substances of their own, deposit, dehydrate, store and leave in the honey comb to ripen and mature.
    - a) “Blossom Honey or Nectar Honey” is the honey which comes from nectars of plants.
    - b) “Honeydew Honey” is the honey which comes mainly from excretions of plant sucking insects (Hemiptera) on the living parts of plants or secretions of living parts of plants.
    - c) “Carvia Callosa Honey” is the honey derived from Carvia callosa plant’s flower which is described as thixotropic and is gel like extremely viscous when standing still and turns into liquid when agitated or stirred.
  - (4) They shall come into force from the date of their final publication in the Official Gazette.
2. **Definitions.**— (1) In these rules, unless the context otherwise requires,-
  - (a) “Act” means the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937);
  - (b) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;
  - (c) "Authorized packer" means a person or a body of persons who has been granted a certificate of authorization to grade and mark Honey in accordance with the grade standards and procedure prescribed under these rules and the General Grading and Marking Rules, 1988;
  - (d) "Certificate of Authorization" means a certificate issued under the provisions of the General Grading and Marking Rules, 1988 authorizing a person or a body of persons to grade and mark Honey with the grade designation mark;
  - (e) "General Grading and Marking Rules" means the General Grading and Marking Rules, 1988 made under



section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937);

- (f) "Grade designation mark" means "Agmark insignia" referred to in rule 3;
- (g) "Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules" means the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011, made under the Legal Metrology Act, 2009 (1 of 2010); and
- (h) "Schedule" means a schedule appended to these rules.
- (2) Words and expressions used in these rules and not defined but defined in the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 and General Grading and Marking Rules, 1988 shall have the same meaning as are assigned to them under the said act or the rules.
3. **Grade Designation Mark.**-The grade designation mark shall consist of the design of "AGMARK Insignia" as set out in Schedule-I, incorporating the certificate of authorization number, the word "AGMARK", the name of commodity and its grade.
4. **Grade designations.** - The grade designations to indicate the quality of Honey including the criteria for grade designation shall be as set out in Schedule- II.
5. **Quality.** - For the purposes of these rules, the quality of Honey shall be as specified in Schedule- II.
6. **Method of packing.** - (1) Honey shall be packed in suitable packaging material in accordance with the provisions of the Food Safety and Standards (Packaging) Regulations, 2018 and Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules, 2011.
- (2) Honey shall be packed in pack sizes either in accordance with the provisions of the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules or as allowed by the Agricultural Marketing Adviser under rule 11 of the General Grading and Marking Rules.
- (3) The containers shall not be composed wholly or partly of any poisonous or deleterious substances which renders the contents injurious to health.
- (4) The containers shall also be free from insect infestation, fungus contamination and should not impart any obnoxious and undesirable odor or flavor to the product. The screwed caps shall be of non-corrosive and non-reactive material to honey.
- (5) Graded material of small pack sizes of the same lot or batch and grade may be packed in a master container with complete details thereon along with grade designation mark.
- (6) Each package shall contain Honey of the same type and of the same grade designation.
- (7) Each package shall be properly and securely closed and sealed so as to disallow spilling.
7. **Method of labeling.**—(1) The grade designation mark shall be securely affixed to or clearly and indelibly printed on each package or container in the manner approved by the Agricultural Marketing Adviser or the officer authorized by him under Rule 11 of the General Grading and Marking Rules. Honey shall be marked suitably on packaging in accordance with the provisions of the Food Safety and Standards (Labeling and Display) Regulations, 2020.
- (2) In addition to the grade designation mark, the following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package or container, namely—
- (a) name of the commodity;
  - (b) grade;
  - (c) variety or trade name (optional);
  - (d) lot /batch number;
  - (e) date of packing\*;
  - (f) nutritional information;
  - (g) net weight;
  - (h) name and address of the authorized packer;
  - (i) maximum retail price (inclusive of all taxes);
  - (j) BEST BEFORE \_\_\_\_\_MONTH \_\_\_\_\_YEAR;
  - (k) storage condition ,if any

- (l) any other particulars as may be specified under the Legal Metrology (Packaged Commodities) Rules 2011 or under the Food Safety and Standards (Packaging) Regulations, 2018 and the Food Safety and Standards (Labeling and Display) Regulations, 2020 or any other law for the time being in force or any instructions issued under provisions of the Act.

**\* The date of packing shall be the date of completion of the analysis of the sample.**

- (3) The ink used for marking on packages shall not contaminate the Honey.
- (4) As per the labeling provisions made under the Food Safety and Standards (Packaging) Regulations, 2018 and the Food Safety and Standards (Labeling and Display) Regulations, 2020 honey shall be labeled as:
- (a) Honeydew Honey - If the product complies with the definitions given in Rule 1 (3);
- (b) Blend of Honeydew Honey and Blossom Honey – If the product is mixture of Blossom or Nectar Honey and Honeydew honey.
- (c) Carvia Callosa Honey - If the product complies with the definitions given in Rule 1 (3).
- (5) If the honey is obtained by pressing broodless combs, honey shall be labeled as “Pressed Honey”. If honey belongs to any of the categories mentioned in Rule 7 (4) above and also falling into the category of pressed honey, it shall be labeled as “Pressed Honeydew Honey” or “Pressed and Blend of Honeydew Honey and Blossom Honey” or “Pressed Carvia Callosa Honey”.
- (6) Honey may be designated according to floral or plant source if it comes wholly or mainly from any particular source and has the organoleptic, physicochemical and microscopic properties corresponding with that origin. It shall be in addition to the labeling requirements mentioned in Rule 7 (4) & (5) above:
- a) Monofloral Honey - If the minimum pollen content of the plant species concerned is not less than 45 percent of total pollen content;
- b) Multi Floral Honey – If the pollen content of any of the plant species does not exceed 45 percent of the total pollen content.
- (7) The authorized packer may after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorized by him under rule 11 of General Grading & Marking Rules, mark his private trade mark or trade brand on the graded packages provided the same do not indicate quality other than that indicated by the grade designation mark affixed to the graded packages in accordance with these rules.
8. Special conditions for grant of certificate of authorization. - In addition to the conditions specified in sub-rule (8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, every authorized packer shall comply the conditions specified under these rules.
- (1) The authorized packer shall either set up his own laboratory as per norms issued under rule 8 of the General Grading and Marking Rules or have access to an approved State Grading Laboratory or cooperative or association laboratory or a private commercial laboratory manned by a qualified chemist approved by the Agricultural Marketing Adviser or the officer authorized by him under rule 9 of the General Grading and Marking Rules, for testing the quality of Honey.
- (2) The premises of authorized packer shall be maintained in hygienic and sanitary conditions with proper ventilations and well lighted arrangement and the personnel engaged in these operations shall be in sound health and free from any infectious, contagious or communicable diseases.
- (3) The premises of the authorized packer shall have adequate storage facilities with pucca floor and free from dampness, any kind of cracks and crevices, rodent and insect infestation.
- (4) The authorized packer and the approved chemist shall observe all instructions regarding testing, grading, packing, marking, sealing and maintenance of records which may be issued by the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorized by him in this behalf in accordance with the General Grading and Marking Rules from time to time.
- (5) The surrounding area or environment shall be free from objectionable odor, smoke, dust or air borne pathological contaminations.

All equipment's and utensils shall be made of food grade stainless steel only

**SCHEDULE-I**

(See rule 3)

(Design of Agmark Insignia)



NAME OF COMMODITY \_\_\_\_\_

GRADE \_\_\_\_\_

**SCHEDULE-II****Grade designation and quality of Honey (see rules 4 and 5)**

1. "Honey" is the natural sweet substance produced by honey bees from the nectar of plants or from secretions of living parts of plants or excretions of plant sucking insects on the living parts of plants, which the bees collect, transform by combining with specific substances of their own, deposit, dehydrate, store and leave in the honey comb to ripen and mature.
2. Minimum requirements:
  - (i) Honey shall be, -
    - (a) well ripened, natural product produced by honeybees;
    - (b) having sweet flavor, pleasant aroma and taste characteristic to variety;
    - (c) possess uniform color, varying from light golden to dark brown depending upon the source;
    - (d) free from visible mould, inorganic or organic matters such as insects, insect debris, brood or grains of sand dirt, pieces of beeswax, the fragments of bees and other insects and free from any other extraneous matter;
    - (e) free of any added food additives such as color, vitamins, minerals, saccharin and suspended particles;
    - (f) free of toxic substances arising from the microorganisms or plants which may constitute a hazard to health;
    - (g) free of any objectionable flavor, aroma or taint absorbed from foreign matter during its processing and storage;
  - (ii) Honey shall not have begun to ferment or effervesce. Filtration is permitted to remove objectionable matter provided sufficient pollen grains which characterized the honey are retained.
  - (iii) Honey shall have been strained clear through a double thickness of muslin cloth/mesh/filter (150 microns) at a temperature below 65°C.
  - (iv) Honey shall not be heated to such an extent that its essential composition is changed and/or its quality is impaired.
  - (v) For domestic trade, it shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, antibiotic residues, pesticide residues, microbial requirements, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards

(Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011, Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, and other regulations made for domestic trade under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

(vi) For export trade, it shall comply with the residual limits of heavy metals, antibiotic residues, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission or importing countries requirement for export.

3. Criteria for grade designation and quality:

**TABLE**

Sl. No.	Parameters	Grade designation		
		Special	Standard	General
1	Specific gravity at 27 °C, (Minimum)	1.41	1.37	1.35
2	Moisture, percentage by mass, (Maximum)	20.0	20.0	20.0
3	Total reducing sugars, percentage by mass, (Minimum)			
	For the Honey not listed below	76.0	73.0	65.0
	Carvia- callosa and Honeydew honey	60.0	60.0	60.0
	Blends of Honeydew honey with blossom honey	45.0	45.0	45.0
4	Sucrose, percentage by mass, (Maximum)			
	For the Honey not listed below	2.0	3.5	5.0
	Carvia-callosa & Honeydew honey	10.0	10.0	10.0
5	Fructose and Glucose ratio (F/G Ratio)	More than 1.19 to 1.50	More than 0.99 to 1.19	More than 0.95 to 0.99
6	Total Ash, percentage by mass, (Maximum)	0.10	0.30	0.50
7	Acidity expressed as formic acid, percentage by mass, (Maximum)	0.20	0.20	0.20
	Free Acidity Milli equivalents acid/1000g, (Maximum)	50	50	50
8	Hydroxy Methyl Furfural (H.M.F.) mg/kg (Maximum)	50	70	80
9	Diastase activity in schade units per gram, (Minimum)	3.0	3.0	3.0
10	Water insoluble matters percentage (Maximum)			
	a) For the Honey not listed below	0.10	0.10	0.10
	b) For Pressed honey	0.50	0.50	0.50
11	C4 Sugar, per cent by mass, Max.	7.0	7.0	7.0
12	Total count of pollen and plant elements/g			
	Apiary Honey (Maximum)	15,000	25,000	50,000
	Squeezed Honey (Minimum)	5,000	5,000	5,000
13	2-Acetylfuran-3-Glucopyranoside (2-AFGP) as Marker for Rice Syrup	Absent <sup>3</sup>	Absent <sup>3</sup>	Absent <sup>3</sup>
14	Foreign oligosaccharides (Max. Percent Peak Area)	0.7	0.7	0.7
15	Proline, mg/kg, Minimum	180.0	180.0	180.0
16	Electrical Conductivity			

	Honeys not listed under Honeydew, Max.	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm
	Honeys listed under Honeydew, Min.	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm	0.8 mS/cm
17	(a) $\Delta\delta^{13}\text{C Max}^2$ . (Maximum difference between all measured $\delta^{13}\text{C}$ values); per mil (‰)	$\pm 2.1$	$\pm 2.1$	$\pm 2.1$
	(b) $\Delta\delta^{13}\text{C Fru} - \text{Glu}$ (The difference in $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ ratio between fructose and glucose); per mil (‰)	$\pm 1.0$	$\pm 1.0$	$\pm 1.0$
	(c) $\Delta\delta^{13}\text{C Protein} - \text{Honey}$ (The difference in $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ between honey and its associated protein extract); per mil (‰)	$\geq -1.0$	$\geq -1.0$	$\geq -1.0$
18	Optical Density at 660 nm (Maximum)	0.20	0.20	0.30
19	Fiehe's Test	Negative	Negative	Negative
20	Aniline Chloride Test	Negative	Negative	Negative

**Note:**

1. If Fiehe's test is positive, but Hydroxy Methyl Furfural (H.M.F.) content is below 80 p.p.m. then honey may be accepted.
2.  $\Delta\delta^{13}\text{C Max}$ . is the maximum difference observed between all possible isotopic ratios measured ( $\Delta\delta^{13}\text{C}$  fructose-disaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  fructose-trisaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  fructose -protein/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  glucose-disaccharides /  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  glucose-trisaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  glucose-protein/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  disaccharides-trisaccharides/  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  disaccharides-protein /  $\Delta\delta^{13}\text{C}$  trisaccharides-protein).
3. Minimum Required Performance Level- 1 mg/kg
4. Other requirements:
  - (i) Honey shall be homogeneous. It may be warmed before use, if granulated.
  - (ii) Honey shall be stored in cool and dry place maintained in hygienic condition.

**Explanations:**

- (1) "Apiary honey" is the honey produced from domesticated beehives.
- (2) "Blossom honey" or "Nectar honey" is the honey which comes from nectar of plants.
- (3) "Carvia Callosa honey" is the honey derived from carviacallosa plant's flower which is described as thixotropic and is gel like extremely viscous when standing still and turned into liquid when agitated or stirred.
- (4) "Extracted honey" is honey obtained by centrifuging decapped broodless combs; or without the application of moderate heat.
- (5) "Honeydew honey" is the honey which comes mainly from excretions of plant sucking insects (*Hemiptera*) on the living parts of plants or secretions of living parts of plants.
- (6) "Squeezed honey" or "Pressed Honey" is honey obtained by pressing or squeezing of broodless combs.

[F. No. Q-11047/05/Honey/2021-Std]

FAIZ AHMED KIDWAI, Addl. Secy. (Marketing)