



# 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. 285]

नई दिल्ली, मंगलवार, अप्रैल 26, 2016/वैशाख 6, 1938

No. 285]

NEW DELHI, TUESDAY, APRIL 26, 2016/ VAISAKHA 6, 1938

कृषि और किसान कल्याण मंत्रालय

(कृषि, सहकारिता और किसान कल्याण विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 26 अप्रैल, 2016

**सा.का.नि.441 (अ).-** फल और सब्जी श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2004 में और आगे संशोधन करने के लिए निम्नलिखित प्रारूप, नियमों जिन्हें केन्द्रीय सरकार कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की सम्भावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियमों पर, उस तारीख से जिसको भारत के राजपत्र की प्रतियां, जिसमें यह अधिसूचना अंतर्विष्ट है, जनता को उपलब्ध करा दी जाती है, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा। ऐसे किसी आक्षेप और सुझाव पर जो उक्त प्रारूप नियमों की बाबत किसी व्यक्ति से, ऊपर कथित अवधि के भीतर प्राप्त होते हैं, केन्द्रीय सरकार विचार करेगी।

उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में यदि कोई व्यक्ति कोई सुझाव या आक्षेप करने का इच्छुक हो तो वह इन सुझावों को इसके लिए निर्धारित अवधि के भीतर केन्द्रीय सरकार के विचारार्थ कृषि विपणन सलाहकार, भारत सरकार, विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय, सी.जी.ओ. काम्पलेक्स, एन.एच.-4, फरीदाबाद (हरियाणा) 121001 को अग्रेषित कर सकता है।

प्रारूप नियम

**1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ:-**

(1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम फल और सब्जी श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2016 है।

(2) ये भारत के राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

**2. फल और सब्जी श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 2004 में :-**

(क) नियम, 4 में, "अनुसूची-2 से 50", में उल्लिखित शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची-2

से 56" प्रतिस्थापित किया जाएगा।

(ख) "अनुसूची- 50 के पश्चात् निम्नलिखित अनुसूचियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात्:-

### **"अनुसूची 51**

पान के पत्तों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. पान के पत्ते पाइपर बीटल एल.लीव्स (पाइपरसिया) की किस्मों (कल्टीवेटर्स) से प्राप्त किए जाएंगे।

### **2. न्यूनतम अपेक्षाएं :**

(i) पान का पत्ता निम्न प्रकार का होगा :-

(क) परिपक्व और डंठल से पूरी तरह जुड़ा हुआ;

(ख) हरे रंग का;

(ग) देखने में ताजा;

(घ) स्वस्थ हो, सड़न अथवा शीघ्र खराब होने से प्रभावित होने वाली उपज, जोकि खपत के लिए

अयोग्य हो, को अपवर्जित कर दिया जाएगा।

(ङ) स्वच्छ, किसी तरह के दिखाई देने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त;

(च) नाशीजीव, लारवा और चिचड़ी तथा नाशीजीव द्वारा होने वाले नुकसान से मुक्त;

(छ) काले/भूरे धब्बों से मुक्त;

(ज) किसी प्रकार की विजातीय गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त।

(ii) इसमें धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशकों, कीटनाशक पदार्थों के अवशेषों, सूक्ष्मजीवी अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले विषाक्त पदार्थों से संबंधित प्रतिबंधों और खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011 के अंतर्गत यथा विनिर्दिष्ट अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं तथा देशी व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अंतर्गत बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्यक) विनियम, 2011 का पालन किया जाएगा।

(iii) इसमें भारी धातुओं, कीटनाशकों की अवशेषी सीमाओं तथा कोडेक्स ऐलीमेंटेरियस कमीशन द्वारा निर्धारित अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं को पूरा किया जाएगा।

### **3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड**

श्रेणी अभिधान (1)	श्रेणी अपेक्षाएं (2)	श्रेणी सह्यता (3)
अतिरिक्त वर्ग	पान के पत्ते उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार की विशिष्टता होनी चाहिए। ऊपर से दिखने वाले बहुत हल्के दोषों को छोड़कर वे दोषमुक्त होने चाहिए, बशर्ते कि इससे उपज की साधारण दिखावट, क्वालिटी और पैकेज में उसका उपस्थापन प्रभावित न होता हो।	पान के पत्तों का 5 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु वर्ग-1 की अपेक्षाओं को पूरा करता है।
वर्ग-1	पान के पत्ते बेहतर क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार की विशिष्टता होनी चाहिए। निम्नलिखित हल्के प्रकार के दोषों की अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि उनसे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा पैकेज के उपस्थापन पर प्रभाव न पड़ता हो • हल्के रूप में क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे दरारें, छिद्र अथवा चीर	पान के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो वर्ग के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु वर्ग-1 की अपेक्षाओं को पूरा करता है।

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• रंग में हल्का दोष</li> </ul>	
वर्ग-2	<p>इसमें पान के ऐसे पत्ते सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणी में शामिल होने की पात्रता पूरी नहीं करते, किंतु वे न्यूनतम अपेक्षाएं पूरी करते हैं।</p> <p>निम्नलिखित दोषों की अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि पान के पत्ते क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा उपस्थापन के संबंध में अपनी आवश्यक अपेक्षाओं को प्रतिधारण रखते हैं।</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे कि दरारें, रगड़न, छिद्र अथवा चीर,</li> <li>• रंग में दोष</li> <li>• ताजगी में हल्की कमी</li> </ul>	<p>पान के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करता है।</p>

#### 4. अन्य अपेक्षाएं

- (i) पान के पत्ते पर्याप्त रूप से विकसित होंगे और पान के पत्तों की स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;
- परिवहन और हथलाई की प्रक्रिया को सहन करने के लिए और
  - गंतव्य स्थान पर समाधान स्थिति पर पहुंचने के लिए।
- (ii) विक्रय पैकेजों में कई किस्मों और आकारों का मिश्रण हो सकता है बशर्ते कि वे समान क्वालिटी के हों।

#### 5. आकार संबंधी उपबंध

(क) पान के पत्तों के आकार का अवधारण उनकी लंबाई और चौड़ाई के आधार पर किया जाता है।

आकार कोड	लम्बाई	चौड़ाई
(1)	(2)	(3)
क	7 सें०मी० तक	4 सें०मी० तक
ख	7 से 10 सें०मी० तक	4 से 7 सें०मी० तक
ग	10 से 15 सें०मी० तक	7 से 10 सें०मी० तक
घ	15 से ०मी० से अधिक	10 सें०मी० से अधिक

(ख) आकार संबंधी सह्यता

सभी श्रेणियों के लिए पान के पत्तों का 10 प्रतिशत भार जो आकार कोड की अपेक्षा को पूरा नहीं करता है।

#### अनुसूची 52

धनियां के पत्तों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. धनियां के पत्ते (कोरिएंडर लीव्स) कोरिएंड्रम सेटीवम (एपियासिया) की किस्मों (क्लटीवेटर्स) से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

#### 2. न्यूनतम अपेक्षाएं :

- (i) धनियां के पत्ते निम्न प्रकार के होंगे :-

(क) देखने में तरो-ताजा ;

(ख) डंठल के साथ पूरी तरह से जुड़ा हुआ;

(ग) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(घ) विजातीय गंध और/अथवा स्वादसे मुक्त;

(ङ) स्वस्थ हों, सड़न अथवा शीघ्र खराब होने से प्रभावित होने वाली उपज जोकि खपत के लिए अयोग्य हों, को अपवर्जित कर दिया जाएगा।

(च) स्वच्छ, किसी तरह के दिखाई देने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त;

(छ) विजातीय गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त;

(ज) नाशीजीव तथा नाशीजीव द्वारा होने वाले नुकसान से मुक्त;

(झ) कम और अधिक तापमान से होने वाले नुकसान से मुक्त;

- (त्र) डी-हाईड्रेशन, जल अवशोषण और कुम्हलाहट से मुक्त;  
 (ट) बदरंगता से मुक्त  
 (झ) काले धब्बों से मुक्त ।

(ii) इसमें धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशकों, कीटनाशक पदार्थों के अवशेषों, सूक्ष्म जीवी अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले विषाक्त पदार्थों से संबंधित प्रतिबंधों और खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011 के अंतर्गत यथा विनिर्दिष्ट अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं तथा देशी व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अंतर्गत बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 का पालन किया जाएगा ।

(iii) इसमें भारी धातुओं, कीटनाशकों की अवशेषी सीमाओं तथा कोडेक्स ऐलीमेंटेरियस कमीशन द्वारा निर्धारित अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं को पूरा किया जाएगा ।

### 3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड

श्रेणी अभिधान	श्रेणी अपेक्षाएं	श्रेणी सहायता
अतिरिक्त वर्ग	धनिएं के पत्ते उत्कृष्ट क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार के गुण होने चाहिए। बहुत हल्के दोषों को छोड़कर, वे दोषमुक्त होने चाहिए, बशर्ते कि इससे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी और पैकेज में उसका उपस्थापन प्रभावित न होता हो।	धनिएं के पत्तों का 5 प्रतिशत तक भार जो ग्रेड के लिए अपेक्षाओं का समाधान नहीं करता, लेकिन श्रेणी-1 ग्रेड की अपेक्षाओं को पूरा करता है।
वर्ग-1	धनिएं के पत्ते अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार की विशेषता होनी चाहिए। तथापि, निम्नलिखित हल्के प्रकार के दोषों की अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि उनसे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा पैकेज के उपस्थापन पर प्रभाव न पड़ता हो <ul style="list-style-type: none"> <li>• हल्के क्षतिग्रस्त पत्ते, जैसे कि दरारें, छिद्र अथवा चीर</li> <li>• रंग में हल्का दोष (पीलापन)</li> </ul>	धनिएं के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो ग्रेड के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, लेकिन श्रेणी-2 की अपेक्षाओं को पूरा करता है।
वर्ग-2	इसमें धनिएं के ऐसे पत्ते सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणी में शामिल होने की पात्रता का समाधान नहीं करते किंतु वे न्यूनतम अपेक्षाएं पूरी करते हैं। निम्नलिखित दोषों की अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि धनिएं के पत्ते क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा उपस्थापन के संबंध में अपनी अनिवार्य विशेषताओं को प्रतिधारित रखते हैं। <ul style="list-style-type: none"> <li>• क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे कि दरारें, रगड़न, छिद्र अथवा चीर,</li> <li>• रंग में दोष</li> <li>• ताजगी में हल्की कमी</li> <li>• हल्के काले धब्बे</li> </ul>	धनिएं के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो ग्रेड के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करता है।

### 4. अन्य अपेक्षाएं

- (i) धनियां के पत्ते पर्याप्त रूप से विकसित होंगे और धनियां के पत्तों की स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;  
 -परिवहन और हथलाई की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और  
 - गंतव्य स्थान पर समाधान स्थिति पर पहुंचने के लिए।

### 5. आकार संबंधी उपबंध

- (क) धनियां के पत्तों के आकार संबंधी कोई अपेक्षा नहीं है।

**अनुसूची- 53**

ताजा ड्रम स्टिक का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. ड्रम स्टिक मोरिंगा ओलेइफेरा (मोरिंगासिया) की किस्मों से अभिप्राप्त किया जाएगा।

**2. न्यूनतम अपेक्षाएं :**

(i) ड्रमस्टिक निम्न प्रकार की होंगी :-

(क) सख्त और डंठल अक्षत हों;

(ख) ठोस और देखने में ताजा;

(ग) स्वस्थ हो, सड़न अथवा शीघ्र खराब होने से प्रभावित होने वाली उपज जोकि खपत के लिए अयोग्य हो, को बाहर निकाल दिया जाएगा।

(घ) स्वच्छ, किसी तरह के दिखाई देने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त;

(ङ) नाशीजीव तथा नाशीजीव द्वारा होने वाले नुकसान से मुक्त;

(च) व्यावहारिक रूप से यांत्रिक नुकसानी से मुक्त।

(ii) इसमें धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशकों, कीटनाशक पदार्थों के अवशेषों, सूक्ष्म जीवी अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले विषाक्त पदार्थों से संबंधित प्रतिबंधों और खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं तथा देशी व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अंतर्गत बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्यक) विनियम, 2011 का पालन किया जाएगा।

(iii) इसमें भारी धातुओं, कीटनाशकों की अवशेषी सीमाओं तथा कोडेक्स ऐलीमेंटेरियस कमीशन द्वारा निर्धारित अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं को पूरा किया जाएगा।

**3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड**

श्रेणी अभिधान (1)	श्रेणी अपेक्षाएं (2)	श्रेणी सहायता (3)
अतिरिक्त वर्ग	ड्रम स्टिक उच्चतर क्वालिटी की होनी चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार के गुण होने चाहिए। ऊपर से दिखने वाले बहुत हल्के दोषों को अपवाद से दोषमुक्त होनी चाहिए, बशर्ते कि इससे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी और पैकेज में उसका उपस्थापन प्रभावित न होता हो।	ड्रम स्टिक का 5 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करती, किंतु श्रेणी-1 की अपेक्षाओं को पूरा करती हैं।
वर्ग-1	ड्रम स्टिक बेहतर क्वालिटी की होनी चाहिए। उसमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार की विशेषता होनी चाहिए। निम्नलिखित हल्के प्रकार के दोषों की अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि उनसे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा पैकेज के उपस्थापन पर प्रभाव न पड़ता हो:- <ul style="list-style-type: none"> <li>• रंग में हल्का दोष।</li> <li>• छिलके में हल्का दोष जैसे चोट का निशान, धब्बे, रगड़न, टुकड़े जो कुल सतही क्षेत्र का 5 प्रतिशत से अधिक न हो।</li> </ul>	ड्रम स्टिक का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करती, लेकिन श्रेणी-1 की अपेक्षाओं को पूरा करती हैं।
वर्ग-2	इसमें ऐसी ड्रम स्टिक शामिल हैं जो उच्चतर श्रेणी में शामिल होने की पात्रता पूरी नहीं करती किंतु वह न्यूनतम अपेक्षाएं पूरी करती हैं। निम्नलिखित दोषों की अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि ड्रम स्टिक क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा उपस्थापन के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को प्रतिधारित रखती हैं। <ul style="list-style-type: none"> <li>• क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे कि दरारें, रगड़न, छिद्र अथवा टूट फूट,</li> <li>• रंग में दोष</li> <li>• ताजगी में हल्की कमी</li> </ul>	ड्रम स्टिक का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करती हैं।

**4. अन्य अपेक्षाएं**

- (i) ड्रम स्टिक पर्याप्त रूप से विकसित होंगी और ड्रम स्टिक्स की स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;  
-परिवहन और हथलाई की प्रक्रिया को सहन करने के लिए और  
- गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।
- (ii) यदि आवश्यक हो तो ड्रम स्टिक को डिस्टल एंड पर सफाई से काटा जाना चाहिए।
- (iii) विक्रय पैकेजों में ड्रम स्टिक अलग-अलग लम्बाई की हो सकती हैं बशर्ते कि वे समान क्वालिटी की हों।

**5. आकार संबंधी उपबंध**

- (क) आकार का निर्धारण ड्रम स्टिक के सबसे मोटे क्रॉस सेक्शन के डायामीटर के आधार पर किया जाता है।

आकार कोड	डायामीटर से०मी० में
(1)	(2)
क	2 से कम
ख	2 से अधिक

ड्रम स्टिक की लम्बाई 20 से०मी० से कम होगी।

(ख) आकार संबंधी सहायता

सभी वर्गों के लिए: ड्रम स्टिक का 10 प्रतिशत भार जो आकार कोड की अपेक्षा को पूरा नहीं करता है।

**अनुसूची 54**

अरबी पत्तों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. अरबी पत्ते (कोलोकेसिया लीव्स) कोरिएंड्रस सेटीवम (एपियासिया) की किस्मों (क्लटीवेटर्स) से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

**2. न्यूनतम अपेक्षाएं :**

- (i) अरबी के पत्ते निम्न प्रकार के होंगे :-

- (क) परिपक्व और डंठल पूरी तरह सुरक्षित;
- (ख) हरे रंग का;
- (ग) देखने में ताजा और सुविकसित पत्ते;
- (घ) स्वस्थ, सड़न अथवा शीघ्र खराब होने से प्रभावित होने वाली उपज, जोकि खपत के लिए अयोग्य हो, को बाहर निकाल दिया जाएगा।
- (ङ) स्वच्छ, किसी तरह के दिखाई देने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त;
- (च) नाशीजीव, लारवा और चिचड़ी तथा कीटों और नाशीजीवों द्वारा होने वाले नुकसान से मुक्त;
- (छ) काले/भूरे धब्बों से मुक्त;
- (ज) किसी प्रकार की विजातीय गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त।

(ii) इसमें धात्विक संदूषकों के अवशेषी स्तरों, कीटनाशकों, कीटनाशक पदार्थों के अवशेषों, सूक्ष्म जीवी अपेक्षाओं, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले विषाक्त पदार्थों से संबंधित प्रतिबंधों और खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011 के अंतर्गत यथा विनिर्दिष्ट अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं तथा देशी व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) के अंतर्गत बनाए गए खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्यक) विनियम, 2011 का पालन किया जाएगा।

(iii) इसमें भारी धातुओं, कीटनाशकों की अवशेषी सीमाओं तथा कोडेक्स ऐलीमेंटेरियस कमीशन द्वारा निर्धारित अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं को पूरा किया जाएगा।

**3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड**

श्रेणी अभिधान (1)	श्रेणी अपेक्षाएं (2)	श्रेणी सहायता (3)
अतिरिक्त वर्ग	अरबी के पत्ते उच्चतर क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार के गुण होने चाहिए। ऊपर से दिखने वाले बहुत हल्के दोषों को छोड़कर वे दोषमुक्त होने चाहिए, बशर्ते कि इससे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी और पैकेज में उसका उपस्थापन प्रभावित न होता हो।	अरबी के पत्तों का 5 प्रतिशत तक भार जो ग्रेड के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु श्रेणी-1 की अपेक्षाओं को पूरा करता है।
वर्ग-1	अरबी के पत्ते अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार की विशेषता होनी चाहिए। निम्नलिखित हल्के प्रकार के दोषों को अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि उनसे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा पैकेज के उपस्थापन पर प्रभाव न पड़ता हो।	अरबी के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, लेकिन श्रेणी-2 की अपेक्षाओं को पूरा करता है।
वर्ग-2	इसमें अरबी के ऐसे पत्ते सम्मिलित हैं जो उच्चतर श्रेणी में शामिल होने की पात्रता पूरी नहीं करते किंतु वह न्यूनतम अपेक्षाएं पूरी करते हैं। निम्नलिखित दोषों की अनुज्ञा दी जा सकती है, बशर्ते कि अरबी के पत्ते क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा उपस्थापन के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को कायम रखते हैं। <ul style="list-style-type: none"> <li>• क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे कि दरारें, रगड़न, छिद्र अथवा चीर,</li> <li>• रंग में दोष</li> <li>• ताजगी में हल्की कमी</li> </ul>	अरबी के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, लेकिन न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करता है।

**4. अन्य अपेक्षाएं**

अरबी के पत्ते पर्याप्त रूप से विकसित होंगे और अरबी के पत्तों की स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;

-परिवहन और हथलाई की प्रक्रिया को सहन करने के लिए और

- गंतव्य स्थान पर समाधान स्थिति में पहुंचने के लिए।

विक्रय पैकेजों में कई किस्मों और आकारों का मिश्रण हो सकता है, बशर्ते कि वे समान क्वालिटी के हों।

**5. आकार संबंधी उपबंध**

(क) अरबी पत्तों के आकार का निर्धारण उनकी लम्बाई और चौड़ाई के आधार पर किया जाता है।

आकार कोड	लम्बाई
(1)	(2)
क	20 से ०मी० तक
ख	20 से 60 से ०मी० तक
ग	60 से 100 से ०मी० तक
घ	100 से ०मी० से अधिक

**(ख) आकार संबंधी सहायता**

सभी वर्गों के लिए अरबी के पत्तों का 10 प्रतिशत भार जो आकार कोड की अपेक्षा को पूरा नहीं करता है।

**अनुसूची 55**

कढ़ी के पत्तों का श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. कढ़ी पत्ते रूटेसिया परिवार के मुरैया कोथनिगी (एल) स्प्रेजेल किस्मों से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

**2. न्यूनतम अपेक्षाएं :**

(i) कढ़ी के पत्ते निम्न प्रकार के होंगे :-

(क) देखने में ताजा;

(ख) डंठल से पूरी तरह जुड़े हुए;

(ग) असामान्य बाह्य नमी से मुक्त;

(घ) विजातीय गंध और अथवा स्वाद से मुक्त;

(ङ) स्वस्थ हों, सड़न अथवा शीघ्र खराब होने से प्रभावित होने वाली उपज, जोकि खपत के लिए अयोग्य हो, को बाहर निकाल दिया जाएगा।

(च) स्वच्छ, किसी तरह के दिखाई देने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त;

(छ) नाशीजीव, लारवा और चिचड़ी तथा नाशीजीव द्वारा होने वाले नुकसान से मुक्त;

(ज) काले/भूरे धब्बों से मुक्त;

(झ) किसी प्रकार की विजातीय गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त।

(ii) इसमें कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले जीवाणु भार से संबंधित प्रतिबंधों या खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्यक) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं अथवा देशी व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006 (2006 का 34) के अधीन अधिसूचित किसी भी अन्य विनियम का अनुपालन किया जाएगा।

(iii) इसमें भारी धातुओं, कीटनाशकों की अवशेषी सीमाओं तथा कोडेक्स ऐलीमेंटेरियस कमीशन द्वारा निर्धारित अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं को पूरा किया जाएगा।

**3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड**

श्रेणी अभिधान (1)	श्रेणी अपेक्षाएं (2)	श्रेणी सहायता (3)
अतिरिक्त वर्ग	कढ़ी के पत्ते उच्चतर क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार के गुण होने चाहिए। ऊपर से दिखने वाले बहुत हल्के दोषों को छोड़कर वे दोषमुक्त होने चाहिए, बशर्ते कि इससे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी और पैकेज में उसका उपस्थापन प्रभावित न होता हो।	कढ़ी के पत्तों का 5 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु श्रेणी-1 की अपेक्षाओं को पूरा करता है।
वर्ग-1	कढ़ी के पत्ते अच्छी क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार की विशेषता होनी चाहिए, निम्नलिखित हल्के प्रकार के दोषों की अनुज्ञा दी जा सकती है, बशर्ते कि उनसे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा पैकेज की उपस्थापन पर प्रभाव न पड़ता हो • हल्के काले धब्बे	कढ़ी के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, लेकिन श्रेणी-2 की अपेक्षाओं को पूरा करते हैं।
वर्ग-2	इसमें कढ़ी के ऐसे पत्ते सम्मिलित हैं जो उच्चतर ग्रेड में शामिल होने की पात्रता पूरी नहीं करते किंतु वह न्यूनतम अपेक्षाएं पूरी करते हैं। निम्नलिखित दोषों की अनुज्ञा दी जा सकती है, बशर्ते कि कढ़ी के पत्ते क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा उपस्थापन के संबंध में अपनी आवश्यक विशेषताओं को प्रतिधारण रखते हैं। • क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे कि दरारें, रगड़न, छिद्र अथवा चीर, • रंग में दोष • ताजगी में हल्की कमी • हल्के काले धब्बे	कढ़ी के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करता, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं।



**4. अन्य अपेक्षाएं**

- (i) कढ़ी के पत्ते पर्याप्त रूप से विकसित होंगे और कढ़ी के पत्तों की स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;
- परिवहन और व्यवस्थापन की प्रक्रिया को सहन करने के लिए, और
  - गंतव्य स्थान पर समाधान स्थिति में पहुंचने के लिए।

**5. आकार संबंधी उपबंध**

- (1) कढ़ी के पत्तों के आकार के लिए कोई अपेक्षा नहीं है।

**अनुसूची 56**

ताजा मेथी पत्तों की श्रेणी अभिधान और क्वालिटी

1. मेथी पत्ते ट्राइगोनेला फोयनम ग्रेकम (फेबेसिया) की किस्मों (कल्टीवेटर्स) से अभिप्राप्त किए जाएंगे।

**2. न्यूनतम अपेक्षाएं :**

- (i) मेथी के पत्ते निम्न प्रकार के होंगे :-

- (क) देखने में ताजा;
- (ख) डंठल के साथ पूरी तरह जुड़े हुए;
- (ग) प्रसामान्य बाह्य नमी से मुक्त;
- (घ) स्वस्थ, सड़न अथवा शीघ्र खराब होने से प्रभावित होने वाली उपज जोकि खपत के लिए अयोग्य हो, को बाहर निकाल दिया जाएगा।
- (ङ) स्वच्छ, किसी तरह के दिखाई देने वाले विजातीय पदार्थ से मुक्त;
- (च) नाशीजीव तथा नाशीजीवों द्वारा होने वाले नुकसान से मुक्त;
- (छ) काले/भूरे धब्बों से मुक्त;
- (ज) किसी प्रकार की विजातीय गंध और/अथवा स्वाद से मुक्त।
- (झ) कम और अधिक तापमान द्वारा होने वाली क्षति से मुक्त;
- (ञ) डी-हाईड्रेशन, जल अवशोषण और कुम्हलाहट से मुक्त;
- (ट) बदरंगता से मुक्त;
- (ठ) काले धब्बों से मुक्त।

- (ii) इसमें कीटनाशी या नाशीजीव अवशेष, प्राकृतिक रूप से उत्पन्न होने वाले जीवाणु भार से संबंधित प्रतिबंधों या खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, विषाक्त पदार्थ और अवशेष) विनियम, 2011 और खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योज्यक) विनियम, 2011 में यथा विनिर्दिष्ट अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं अथवा देशी व्यापार के लिए खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम 2006(2006 का 34) के अधीन अधिसूचित किसी भी अन्य विनियम का अनुपालन किया जाएगा।

- (iii) इसमें भारी धातुओं, कीटनाशकों की अवशेषी सीमाओं तथा कोडेक्स ऐलीमेंटेरियस कमीशन द्वारा निर्धारित अन्य सुरक्षा अपेक्षाओं या निर्यात के लिए आयातक देशों की अपेक्षाओं को पूरा किया जाएगा।

**3. श्रेणी अभिधान के लिए मापदंड**

श्रेणी अभिधान (1)	श्रेणी अपेक्षाएं (2)	श्रेणी सहायता (3)
अतिरिक्त वर्ग	मेथी के पत्ते उच्चतर क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार के गुण होने चाहिए। ऊपर से दिखने वाले बहुत हल्के दोषों को छोड़कर वे दोषमुक्त होने चाहिए, बशर्ते है कि इससे उपज की साधारण दिखावट, क्वालिटी और पैकेज में उसका उपस्थापन प्रभावित न होता हो।	मेथी के पत्तों का 5 प्रतिशत तक भार जो ग्रेड के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते, किंतु श्रेणी-1 की अपेक्षाओं को पूरा करते हैं।
वर्ग-1	मेथी के पत्ते बेहतर क्वालिटी के होने चाहिए। उनमें किस्म और/अथवा वाणिज्यिक प्रकार की विशेषता होनी चाहिए। तथापि,	मेथी के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो ग्रेड के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते,

	निम्नलिखित हल्के प्रकार के दोषों की अनुमति दी जा सकती है, बशर्ते कि उनसे उपज की सामान्य दिखावट, क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा पैकेज की उपस्थापन पर प्रभाव न पड़ता हो <ul style="list-style-type: none"> <li>• हल्के रूप में क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे दरारें, छिद्र अथवा चीर</li> <li>• रंग में हल्का दोष (पीलापन)</li> </ul>	लेकिन श्रेणी-2 की अपेक्षाओं को पूरा करते हैं।
वर्ग-2	इसमें मेथी के ऐसे पत्ते शामिल हैं जो उच्चतर ग्रेड में सम्मिलित होने की पात्रता पूरी नहीं करते किंतु वे न्यूनतम अपेक्षाएं पूरी करते हैं। निम्नलिखित दोषों की अनुज्ञा दी जा सकती है, बशर्ते कि मेथी के पत्ते क्वालिटी, परिरक्षण क्वालिटी तथा उपस्थापन के संबंध में अपनी आवश्यक विशिष्टताएं को कायम रखते हैं। <ul style="list-style-type: none"> <li>• क्षतिग्रस्त पत्ते जैसे कि दरारें, रगड़न, छिद्र अथवा चीर,</li> <li>• रंग में दोष</li> <li>• ताजगी में हल्की कमी</li> <li>• हल्के काले धब्बे</li> </ul>	मेथी के पत्तों का 10 प्रतिशत तक भार जो श्रेणी के लिए अपेक्षाओं को पूरा नहीं करते, किंतु न्यूनतम अपेक्षाओं को पूरा करते हैं।

#### 4. अन्य अपेक्षाएं

- (i) मेथी के पत्ते पर्याप्त रूप से विकसित होंगे और मेथी के पत्तों की स्थिति ऐसी होनी चाहिए जिससे वे निम्नलिखित के लिए समर्थ हों;
- परिवहन और हथलाई की प्रक्रिया को सहन करने के लिए और
  - गंतव्य स्थान पर संतोषजनक स्थिति में पहुंचने के लिए।

#### 5. आकार संबंधी उपबंध

- (क) मेथी के पत्तों के आकार संबंधी कोई अपेक्षा नहीं है।

[फा. सं०18011/3/2015-M.II]

के.एस.श्रीनिवास, संयुक्त सचिव(विपणन)

**टिप्पणी:-** मूल नियम भारत के राजपत्र के भाग-II, खंड-3, उप खंड-(i), में दिनांक 14 जून, 2004 को सा.का.नि. सं० 220 के द्वारा प्रकाशित किए गए थे और विगत में तारीख 21 मार्च, 2012 को सा.का.नि. सं०238(अ) द्वारा संशोधित किए गए थे।

### MINISTRY OF AGRICULTURE AND FARMER WELFARE

(Department of Agriculture, Co-Operation and Farmers Welfare)

### NOTIFICATION

New Delhi, the 26th April, 2016

**G.S.R. 441 (E).**— The following draft rules further to amend the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2004 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) are 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 of India containing this notification are made available to the public. The objection or suggestion, which may be received from any person with respect to the said draft rules before the expiry of the period so specified shall be considered by the Central Government.

Any person interested in making any suggestion or objection, if any, in respect of the said draft rules, may forward the same for consideration of the Central Government within the period so specified 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 and commencement.-
  - (1) These rules may be called the Fruits and Vegetables Grading and Marking (Amendments) Rules, 2016.
  - (2) They shall come into force on the date of their final publication in the Gazette of India.
2. In the Fruits and Vegetables Grading and Marking Rules, 2004.-
  - (a) in rule 4, for the words and letter “Schedule II to L”, the words and letters “Schedule II to LVI” shall be substituted;
  - (b) after Schedule L, the following Schedules shall be inserted, namely:-

**“SCHEDULE LI****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF BETEL LEAVES**

1. Betel Leaves shall be obtained from varieties (cultivators) of *Piper betle* L leaves (*Piperaceae*).
2. **Minimum Requirements:**
  - (i) Betel Leaves shall be:-
    - (a) mature and have stalk intact;
    - (b) green colour;
    - (c) fresh in appearance;
    - (d) sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption shall be excluded;
    - (e) clean, free of any visible foreign matter;
    - (f) free from pest, larvae and mites and damage caused by the pest;
    - (g) free from black / brown patches;
    - (h) free from any foreign smell and/or taste.
  - (ii) Betel leaves shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.
  - (iii) Betel leaves shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports.

**3. Criteria for Grade Designation**

Grade designations	Grade Requirements	Grade tolerances
(1)	(2)	(3)
Extra Class	Betel leaves must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality and presentation in the package.	5% by weight of Betel leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	Betel leaves must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package: • slightly damaged leaves, such as cracks, holes or tears • slight defects in colouring.	10% by weight of Betel leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class II grade.

Class II	<p>This includes Betel leaves that do not qualify for inclusion in higher grades but satisfy the minimum requirements.</p> <p>The following defects may be allowed, provided the Betel leaves retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• damaged leaves, such as cracks, bruises, holes or tears</li> <li>• defects in colouring</li> <li>• slight lack of freshness</li> </ul>	10% by weight of Betel leaves not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.
----------	--	--

#### 4. Other Requirements

- (i) The Betel leaves shall be sufficiently developed and condition of the Betel leaves be as such as to enable them:
- to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.
- (ii) Sales packages may contain mixtures of varieties and sizes provided they are uniform in quality.

#### 5. Provision concerning sizing

(A) Size is determined by the length and width of the betel leaves

Size code	Length	Width
(1)	(2)	(3)
A	Up to 7 cm	Up to 4 cm
B	7 to 10 cm	4 to 7 cm
C	10 to 15 cm	7 to 10 cm
D	Above 15 cm	Above 10cm

(B) Size Tolerances

For all classes: 10% by weight of betel leaves not satisfying requirement of the size code.

### SCHEDULE LII GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CORIANDER LEAVES (DHANIA LEAVES) FRESH

1. Coriander leaves (Dhania Leaves) shall be obtained from varieties (cultivators) of *Coriandrum sativum* (*Apiaceae*).

#### 2. Minimum Requirements:

- (i) Coriander leaves shall be:-
- fresh in appearance;
  - intact with stem ;
  - free of abnormal external moisture;
  - free of any foreign smell and/or taste;
  - sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
  - clean, free of visible foreign matter;
  - free from pests and damage caused by pests;
  - free of any foreign smell and/or taste;
  - free from damage caused by low and high temperature;
  - free from dehydration, water soaking & shrivelling;
  - free from discolouration;
  - free from black spots.
- (ii) Coriander leaves shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards

and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.

(iii) Coriander leaves shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports.

### 3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION

Grade designation	Grade Requirements	Grade tolerances
(1)	(2)	(3)
Extra Class	Coriander leaves must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality and presentation in the package.	5% by weight of Coriander leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	Coriander leaves must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package: <ul style="list-style-type: none"> <li>• slightly damaged leaves, such as cracks, holes or tears</li> <li>• slight defects in colouring (yellow).</li> </ul>	10% by weight of Coriander leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class II grade.
Class II	This includes Coriander leaves that do not qualify for inclusion in higher grades but satisfy the minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the Coriander leaves retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• damaged leaves, such as cracks, bruises, holes or tears</li> <li>• defects in colouring</li> <li>• slight lack of freshness</li> <li>• Slight black spots</li> </ul>	10% by weight of Coriander leaves not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

### 4. OTHER REQUIREMENTS

(i) The Coriander leaves shall be sufficiently developed and condition of the Coriander leaves be as such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

### 5. Provision concerning sizing

There is no sizing requirement for Coriander leaves.

**SCHEDULE LIII****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF DRUMSTICKS, FRESH**

1. Drumstick shall be obtained from varieties (cultivators) of *Moringa Oleifera* (Moringaceae).

**2. Minimum Requirements:**

(i) Drumstick shall be:-

- (a) firm and have stalk intact;
- (b) Sound and fresh in appearance;
- (c) sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption shall be excluded;
- (d) clean, free of any visible foreign matter;
- (e) free from pest and damage caused by the pest;
- (f) Practically free of mechanical damage;

(ii) Drumstick shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.

(iii) Drumstick shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports.

**3. Criteria for Grade Designation**

<b>Grade designations</b>	<b>Grade Requirements</b>	<b>Grade tolerances</b>
(1)	(2)	(3)
Extra Class	Drumstick must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality and presentation in the package.	5% by weight of Drumstick not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	Drumsticks must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package: <ul style="list-style-type: none"> <li>• slight defects in colour</li> <li>• slight skin defects such as scars, blemishes, scratches, bruises and scraps not to exceed 5% of the total surface area</li> </ul>	10% by weight of Drumsticks not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class II grade.
Class II	This includes drumsticks that do not qualify for inclusion in higher grades but satisfy the minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the Drumsticks retain their essential characteristics as regards the	10% by weight of Drumsticks not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

	<p>quality, the keeping quality and presentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• slight defects in colour</li> <li>• slight skin defects such as scars, blemishes, scratches, bruises and scraps not to exceed 10% of the total surface area</li> <li>• slight defects in shape</li> </ul>	
--	--	--

#### 4. Other Requirements

(i) The Drumsticks shall be sufficiently developed and condition of the Drumsticks be as such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

(ii) Drumsticks should be neatly cut at the distal ends, if required.

(iii) Sales packages may contain drumsticks of different lengths provided they are uniform in quality.

#### 5. Provision concerning sizing

(A) Size is determined by the diameter at thickest cross section of the drumstick

Size code	Diameter in cm
(1)	(2)
A	below 2
B	above 2

Drumsticks shall not be less than 20 cm in length.

(B) Size Tolerances

For all classes: 10% by weight of Drumsticks not satisfying requirement of the size code.

### SCHEDULE LIV GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF COLOCASIA LEAVES (ARBI LEAVES) FRESH

1. Colocasia Leaves (Arbi Leaves) shall be obtained from varieties (cultivars) of *Colocasia esculenta* leaves (Araceae).

#### 2. Minimum Requirements:

(i) Colocasia Leaves shall be:-

- mature and have stalk intact;
- green colour;
- fresh in appearance and having well developed leaves;
- sound, produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption shall be excluded;
- clean, free of any visible foreign matter;
- free from insects and pests, larvae and mites and damage caused by the insects/pests;
- free from black / brown patches;
- free from any foreign smell and/or taste.

(ii) Colocasia leaves shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic

substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.

- (iii) Colocasia leaves shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports

### 3. Criteria for Grade Designation

Grade designations	Grade Requirements	Grade tolerances
(1)	(2)	(3)
Extra class	Colocasia leaves must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality and presentation in the package.	5% by weight of Colocasia leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	Colocasia leaves must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:  <ul style="list-style-type: none"> <li>• slightly damaged leaves, such as cracks, holes or tears</li> <li>• slight defects in colouring.</li> </ul>	10% by weight of Colocasia leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class II grade.
Class II	This includes Colocasia leaves that do not qualify for inclusion in higher grades but satisfy the minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the Colocasia leaves retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• damaged leaves, such as cracks, bruises, holes or tears</li> <li>• defects in colouring</li> <li>• slight lack of freshness</li> </ul>	10% by weight of Colocasia leaves not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

### 4. Other Requirements

- (i) The Colocasia leaves shall be sufficiently developed and condition of the Colocasia leaves be as such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

- (ii) Sales packages may contain mixtures of varieties and sizes provided they are uniform in quality.



**5. Provision concerning sizing**

A) Size is determined by the length and width of the Colocasia leaves

Size code	Length
(1)	(2)
A	Upto 20 cm
B	20 to 60 cm
C	60 to 100 cm
D	Above 100 cm

B) Size Tolerances

For all classes: 10% by weight of Colocasia leaves not satisfying requirement of the size code.

**SCHEDULE LV****GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF CURRY LEAVES, FRESH**

1. Curry leaves shall be obtained from Varieties (cultivars) of *Murraya Koenigii(L.) Sprengel* of *Rutaceae* family.

**2. MINIMUM REQUIREMENTS**

(i) Curry leaves shall be: -

- (a) fresh in appearance;
- (b) intact with stem / stalk;
- (c) free of abnormal external moisture;
- (d) free of any foreign smell and/or taste;
- (e) sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
- (f) clean, free of visible foreign matter;
- (g) free from pests and damage caused by pests;
- (h) free of any foreign smell and/or taste;
- (i) properly drained, if washed.

(ii) Curry leaves shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.

(iii) Curry leaves shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports.

**3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION**

Grade designation	Grade Requirements	Grade tolerances
(1)	(2)	(3)
Extra class	Curry leaves must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality and presentation in the package.	5% by weight of Curry leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	Curry leaves must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial	10% by weight of Curry leaves not

	<p>type.</p> <p>The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• slightly damaged leaves, such as cracks, holes or tears</li> <li>• slight defects in colouring.</li> </ul>	satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class II grade.
Class II	<p>This includes Curry leaves that do not qualify for inclusion in higher grades but satisfy the minimum requirements.</p> <p>The following defects may be allowed, provided the curry leaves retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• damaged leaves, such as cracks, bruises, holes or tears</li> <li>• defects in colouring</li> <li>• slight lack of freshness</li> <li>• Slight black spots</li> </ul>	10% by weight of Curry leaves not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

#### 4. OTHER REQUIREMENTS

- (i) The Curry leaves shall be sufficiently developed and condition of the curry leaves be as such as to enable them:
- to withstand transport and handling, and
  - to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

#### 5. Provision concerning sizing

There is no sizing requirement for Curry leaves.

#### SCHEDULE LVI

##### GRADE DESIGNATION AND QUALITY OF FENUGREEK, FRESH

1. Fenugreek Leaves shall be obtained from varieties (cultivators) of *Trigonella foenum-graecum* (Fabaceae).

#### 2. Minimum Requirements:

- (i) Fenugreek Leaves shall be:-
  - (a) fresh in appearance;
  - (b) intact with stalk;
  - (c) free of abnormal external moisture;
  - (d) free of any foreign smell and/or taste;
  - (e) sound; produce affected by rotting or deterioration such as to make it unfit for consumption is excluded;
  - (f) clean, free of visible foreign matter;
  - (g) free from pests and damage caused by pests;
  - (h) free of any foreign smell and/or taste;
  - (i) free from damage caused by low and high temperature;
  - (j) free from dehydration, water soaking & shrivelling;
  - (k) free from discolouration;
  - (l) free from black spots.
- (ii) Fenugreek Leaves shall comply with the restrictions in regard to residual levels of metal contaminants, insecticides and pesticides residues, microbial requirements, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as specified under the Food Safety and Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 and the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, made under the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), for domestic trade.
- (iii) Fenugreek Leaves shall comply with the residual limits of heavy metals, pesticides and other food safety requirements as laid down by the Codex Alimentarius Commission, or importing countries requirement for exports

**3. CRITERIA FOR GRADE DESIGNATION**

Grade designation	Grade Requirements	Grade tolerances
(1)	(2)	(3)
Extra class	Fenugreek Leaves must be of superior quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. They must be free from defects, with the exception of very slight superficial defects, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality and presentation in the package.	5% by weight of Fenugreek Leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class I grade.
Class I	Fenugreek Leaves must be of good quality. They must be characteristic of the variety and/or commercial type. The following slight defects, however, may be allowed, provided these do not affect the general appearance of the produce, the quality, the keeping quality and presentation in the package: <ul style="list-style-type: none"> <li>• slightly damaged leaves, such as cracks, holes or tears</li> <li>• slight defects in colouring(yellow).</li> </ul>	10% by weight of Fenugreek Leaves not satisfying the requirements for the grade, but meeting the requirements for Class II grade.
Class II	This includes Fenugreek Leaves that do not qualify for inclusion in higher grades but satisfy the minimum requirements. The following defects may be allowed, provided the Fenugreek Leaves retain their essential characteristics as regards the quality, the keeping quality and presentation: <ul style="list-style-type: none"> <li>• damaged leaves, such as cracks, bruises, holes or tears</li> <li>• defects in colouring</li> <li>• slight lack of freshness</li> <li>• Slight black spots</li> </ul>	10% by weight of Fenugreek Leaves not satisfying the requirements of the grade but meeting the minimum requirements.

**4. OTHER REQUIREMENTS**

(i) The Fenugreek Leaves shall be sufficiently developed and condition of the Fenugreek Leaves be as such as to enable them:

- to withstand transport and handling, and
- to arrive in satisfactory condition at the place of destination.

**5. Provision concerning sizing**

There is no sizing requirement for Fenugreek leaves”

[F. No.18011/3/2015-M.II]

K. S. SRINIVAS, Jt. Secy. (Marketing)

**Note:** The principal rules were published in the Gazette of India Part-II, Section-3 sub-section (i), vide number G.S.R. 220, dated 14<sup>th</sup> June, 2004 and were lastly amended vide number G.S.R. 238 (E), dated 21<sup>st</sup> March, 2012.