



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. 420]
No. 420]

नई दिल्ली, मंगलवार, सितम्बर 10, 2002/भाद्र 19, 1924
NEW DELHI, TUESDAY, SEPTEMBER 10, 2002/BHADRA 19, 1924

वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय
(वाणिज्य विभाग)
अधिसूचना
नई दिल्ली, 10 सितम्बर, 2002

सा.का.नि. 636(अ).— केन्द्रीय सरकार, मसाला बोर्ड अधिनियम, 1986 (1986 का 10) की धारा 38 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, मसाला बोर्ड नियम, 1987 का और संशोधन करने के लिए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :-

1. संक्षिप्त नाम और प्रारंभ: (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम मसाला बोर्ड (संशोधन) नियम, 2002 है ।
(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे ।
2. मसाला बोर्ड नियम, 1987 में-
(क) नियम 15 के उपनियम (1) में "के सचिव" शब्दों का लोप किया जाएगा;
(ख) नियम 15 अ के स्थान पर निम्नलिखित नियम रखा जाएगा, अर्थात् :-

"15 अ (1) मसालों का कोई ऐसा निर्यातकर्ता जिसका अपना अथवा किराए या पट्टे पर लिया गया परिसर है जिसमें इन नियमों से उपाबद्ध अनुसूची में दी गयी सफाई श्रेणीकरण, प्रसंस्करण, भंडागारण और पैकिंग सुविधाएं हैं, मसाला घर प्रमाणपत्र प्रदान किए जाने के लिए बोर्ड को प्ररूप VI में आवेदन कर सकेगा। बोर्ड स्वामित्वाधीन या तीन वर्ष से अन्धून अवधि के लिए किराए पर या पट्टे पर लिए गए परिसर में उपलब्ध सुविधाओं के बारे में अपना समाधान हो जाने पर प्ररूप VII में एक प्रमाणपत्र जारी करेगा। यदि किसी समय निरीक्षण पर यह पाया जाता है कि निर्यातकर्ता के पास ऐसी सुविधाएं नहीं हैं तो उसे जारी किया गया मसाला घर प्रमाण पत्र रद्द कर दिया जाएगा" ;

(2) मसाला घर प्रमाण पत्र जारी होने की तारीख से तीन वर्ष के लिए विधिमान्य रहेगा:

परन्तु प्रमाणपत्र उस अवधि के लिए अविधिमान्य होगा जिसके लिए निर्यातकर्ता वैध निर्यातक रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र धारित नहीं करता है:

परन्तु यह और कि यदि निर्यातकर्ता उपनियम (1) में निर्दिष्ट सुविधाएं रखता है तो प्रमाणपत्र का नवीकरण किया जाएगा।

(ग) प्ररूप 1 के स्थान पर निम्नलिखित प्ररूप रखा जाएगा, अर्थात् :-

"प्ररूप - 1

(नियम 15 देखिए)

मसाला निर्यातकर्ता के रूप में रजिस्ट्रीकरण प्रमाणपत्र की मंजूरी/नवीकरण के लिए आवेदन।

1. संगठन का नाम (स्पष्ट अक्षरों में)
2. प्रधान/रजिस्ट्रीकृत कार्यालय का पता
भवन संख्या
भवन का नाम
सड़क
शहर पिन
राज्य
टेलीफोन
मोबाइल
फैक्स
ई मेल
शाखाओं का पता, यदि कोई है पृथक शीट में दें।

3. गठन
(कृपया जहां समुचित हो, वहां
सही का निशान लगाएं)

स्वत्वधारिता

प्राइवैट लिमिटेड कंपनी

हिन्दु अविभक्त कुटुम्ब
भागीदारी
सहकारी सोसाइटी
अन्य (विनिर्दिष्ट करें)

पब्लिक लिमिटेड कंपनी
पब्लिक सेक्टर (केन्द्रीय सरकार)
पब्लिक सेक्टर (राज्य सरकार)

4. स्थापना की तारीख तारीख.....मास.....वर्ष
5. आई ई कोड संख्या
(स्वतः सत्यापित प्रति
संलग्न करें) जारी करने की तारीख
जारी करने का स्थान
6. विक्रय कर रजिस्ट्रीकरण
(स्वतः सत्यापित प्रति संलग्न करें) जी एस टी
जारी करने की तारीख
जारी करने का स्थान
सी एस टी
जारी करने की तारीख
जारी करने का स्थान
7. कृपया उपदर्शित करें कि आवेदन
विद्यमान प्रमाणपत्र के नवीकरण के
लिए है या नए प्रमाण पत्र के लिए
(कृपया जहां समुचित हो वहां सही
का निशान लगाएं) नवीकरण.....नया.....

यदि नवीकरण के लिए तो कृपया बताएं
प्रमाण पत्र संख्याक.....
जारी करने की तारीख.....
जारी करने का स्थान.....
पिछले तीन वित्तीय वर्षों के दौरान
निर्यात किए गए मसालों के ब्यौरे

वर्ष (अप्रैल-मार्च)	मसाले का नाम	निर्यात की गयी मात्रा (मीट्रिक टन में)	पोत पर्यन्त निःशुल्क मूल्य (लाख रूपये में)
------------------------	--------------	--	---

8. संप्रेषित फीस के ब्यौरे
रकमरूपए
संदाय की पद्धति
(जहाँ समुचित हो, वहाँ सही का निशान लगाएं)
डिमांड ड्राफ्ट संख्यांक.....तारीख.....
बैंक.....
9. स्वत्वधारी/भागीदारों/निदेशकों के नाम और पते
(यदि आवश्यक हो तो अतिरिक्त पन्ना संलग्न करें)
10. संगठन की प्रास्थिति.....निर्यात घर.....व्यापार घर
(जहां समुचित हो, स्टार व्यापार घर.....सुपर स्टार व्यापार घर
वहां सही का निशान
लगाएं)
11. व्यापारी निर्यातकर्ताहांनहीं
(जहां समुचित हो, वहां
सही का निशान लगाएं)
12. विनिर्माता निर्यातकर्ता *हांनहीं
(जहां समुचित हो, वहां
सही का निशान लगाएं)
यदि विनिर्माता निर्यातकर्ता है तो

क. प्रसंस्करण एकक का पता

भवन संख्यांक

भवन का नाम

सड़क

शहर

पिन

राज्य

टेलीफोन

मोबाइल

फैक्स

ई मेल

ख. उत्पाद (उत्पादों) प्रसंस्करण (कृपया प्रत्येक मद विनिर्दिष्ट करें)

- ग. प्रवर्ग (जहां समुचित हो वहां सही का निशान लगाएं)
(प्रवर्ग के अनुसमर्थन में शेयर धारण प्रतिमान और पूंजी के ब्यौरे संलग्न करें)

आकार	प्रकार	स्वामित्व
लघु उद्योग	प्राइवेट सेक्टर	बहुराष्ट्रीय निगम
मध्यम उद्योग	पब्लिक सेक्टर	पूर्णतः भारतीय स्वामित्व की कं०
बड़े उद्योग	सहकारी सोसाइटी	संयुक्त प्रतिष्ठान
अन्य (विनिर्दिष्ट करें)	अन्य (विनिर्दिष्ट करें)	अन्य (विनिर्दिष्ट करें)

- घ. क्या प्रसंस्करणहांनहीं
एकक शत-प्रतिशत
ई ओ यू है
(जहां समुचित हो, वहां सही का निशान लगाएं)

- ड. अवस्थानई पी जेडएस ई जेड
पता
भवन संख्यांक
भवन का नाम
सड़क
शहर पिन
राज्य

- च. उपलब्ध सुविधाएं (जहां समुचित हो वहां सही का निशान लगाएं)

सफाई _____
श्रेणीकरण _____
छनाई _____
पिसाई _____
आसवन _____
निष्कर्षण _____

- जीवाणु नाशन.....
 पैकेजिंग.....
 अन्य.....
 (विनिर्दिष्ट करें)
- छ. क्वालिटी परीक्षण सुविधाएं कीटनाशी अवशिष्ट
 (जहां समुचित हो, वहां एफ्लाटॉक्सिन
 सही का निशान रासायनिक संघटक संदूषक
 लगाएं) भौतिक
 रासायनिक
 सूक्ष्म जैवीकरण
- ज. संस्थित क्षमता एम टी
- झ. प्रमाणीकरण का ब्यौरा आई एस ओ
 (जहां समुचित हो वहां एच ए सी सी पी
 सही का निशान लगाएं) कार्बनिक उत्पाद
 अन्य (कृपया विनिर्दिष्ट
 करें)
13. उपलब्ध काम-काज रूपए
 पूंजी
 पूंजी संरचना रूपए
 प्राधिकृत पूंजी रूपए
 समादत्त पूंजी रूपए
14. मसालों के निर्यात के लिए ब्रांड का नाम/व्यापार चिन्ह
-
- क. क्या बांड रजिस्ट्रीकृत हैहां नहींलागू नहीं
 (जहां समुचित हो वहां
 सही का निशान लगाएं)
- ख. यदि हां, किस के साथ मसाला बोर्ड
 बांड रजिस्ट्रीकृत भारतीय व्यापार चिन्ह रजिस्ट्री
 (जहां समुचित हो वहां विदेशी व्यापार चिन्ह रजिस्ट्री
 सही का निशान लगाएं) (देश का नाम विनिर्दिष्ट करें)

ग. उपर्युक्त ब्रांड के साथ निर्यात के लिए निर्यातित/प्रस्तावित मसाले उत्पाद

15. वे देश जहां निर्यात किए गए हैं निर्यात करने के लिए आशयित हैं

घोषणा

मैं/हम घोषणा करता हूँ/करती हूँ/करते हैं कि ऊपर दी गयी जानकारी मेरे/हमारे सर्वोत्तम ज्ञान और विश्वास के अनुसार सही है और यह कि मैं/हम मसाला बोर्ड (निर्यातकर्ता के रूप में रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 1989 में अधिकथित शर्तों और कारबार के संचालन के संबंध में बोर्ड द्वारा समय-समय पर दिए गए किन्हीं अनुदेशों का पालन करूंगा/करुंगी/करेंगे ।

स्थान—

हस्ताक्षर—

तारीख—

नाम—

पदाभिधान—

- टिप्पण:-1. आवेदन के साथ विहित फीस और अन्य दस्तावेज होने चाहिए ।
2. संदत की गयी फीस किन्हीं भी परिस्थितियों में वापस नहीं की जाएगी ।
3. प्रत्येक मसाले के लिए निर्यात के ब्यौरे पृथक रूप से दिए जाने चाहिए ।”

घ. प्ररूप 6 के स्थान पर निम्नलिखित प्ररूप रखा जाएगा, अर्थात् :-

"प्ररूप 6
(नियम 15क देखिए)

मसाला घर प्रमाण पत्र दिए जाने के लिए आवेदन

1. संगठन का नाम (स्पष्ट अक्षरों में)
2. प्रधान/रजिस्ट्रीकृत कार्यालय का पता

भवन संख्याक

भवन का नाम

सड़क

शहर

राज्य

टेलीफोन

मोबाइल

फैक्स

ई मेल

पिन

शाखाओं का पता, यदि कोई हो, पृथक पन्नों में प्रस्तुत करें ।

3. गठन (जहां समुचित हो वहां सही का निशान लगाएं)

स्वत्वधारिता	प्राइवैट लिमिटेड कंपनी
हिन्दु अविभक्त कुटुम्ब भागीदारी	पब्लिक लिमिटेड कंपनी
सहकारी सोसाइटी	पब्लिक सेक्टर (केन्द्रीय सरकार)
अन्य (विनिर्दिष्ट करें)	पब्लिक सेक्टर (राज्य सरकार)
4. स्थापना की तारीख

तारीख.....मास.....वर्ष

5. निर्यातकर्ता रजिस्ट्रीकरण संख्यांक

जारी किए जाने की तारीख.....

जारी किए जाने का स्थान.....

6. क्या आवेदन मसाला घर प्रमाण पत्र के नवीकरण के लिए है या नये नवीकरण..... नया..... प्रमाण पत्र के लिए है (जहाँ समुचित हो, वहाँ सही का निशान लगाएं)

7. यदि नवीकरण के लिए हैं, वो उपदर्शित करें.

प्रमाण पत्र संख्यांक

जारी किए जाने की तारीख

8. प्रसंस्करण एकक की विशिष्टियां

क. परिसर की प्रास्थिति स्वयं धारित पट्टे पर (जहां समुचित हो वहां सही का निशान लगाएं)

(स्वामित्व विलेख/पट्टा करार की प्रति संलग्न करें)

ख. प्रसंस्करण एकक का पता

भवन संख्याक _____
 भवन का नाम _____
 गली _____
 शहर _____ पिन _____
 राज्य _____
 टेलीफोन _____
 मोबाइल _____
 फ़ैक्स _____
 ई-मेल _____

9. वह भवन जिसमें प्रसंस्करण एकक स्थित है

(क) क्या भवन की संरचना स्थायी है _____ हाँ _____ नहीं
 (ख) आच्छादित क्षेत्र _____ वर्गफीट
 (ग) संरचना का प्रकार सीमेंट युक्त आर.सी.सी. अन्य विनिर्दिष्ट करें
 (जहां समुचित हो वहां सही का निशान दिवार _____
 लगाए) वर्ग _____
 छत _____

10. उपलब्ध स्वच्छप्रद सुविधाएं (कृपया जहां समुचित हो वहां सही का निशान लगाएं)
 (कृपया भरे जाने से पूर्व संलग्न अनुसूची को पढ़ लें)

(i) धुलाई सुविधाएं _____ हाँ _____ नहीं
 (ii) मार्जक (डिटरजेंट) _____ हाँ _____ नहीं
 (iii) तौलिए _____ हाँ _____ नहीं
 (iv) कर्मकारों के लिए ड्रेसिंग कक्ष _____ हाँ _____ नहीं
 (v) पुरुषों के लिए प्रसाधन सुविधाएं _____ हाँ _____ नहीं
 (vi) महिलाओं के लिए प्रसाधन सुविधाएं _____ हाँ _____ नहीं
 (vii) कर्मकारों के लिए हैंडगियर _____ हाँ _____ नहीं
 (viii) कर्मकारों के लिए माउथकवर _____ हाँ _____ नहीं
 (ix) अपशिष्ट सामग्री के व्ययन के लिए सुविधाएं _____ हाँ _____ नहीं
 (x) कोई अन्य सुविधाएं _____ हाँ _____ नहीं
 (विनिर्दिष्ट करें)

11. वह उत्पाद जिसके लिए मसाला घर _____
 प्रमाण पत्र के लिए आवेदन किया गया है _____
 (प्रत्येक मसाला उत्पाद के लिए पृथक आवेदन अपेक्षित है) _____

12. उपलब्ध सुविधाएं

उपस्कर/मशीनरी सहित सुविधाओं का ब्यौरा प्रस्तुत करें। यदि अपेक्षित हो
 अतिरिक्त पन्ने संलग्न करें

क. धुलाई _____
 ख. शुष्कन _____
 ग. प्रसंस्करण _____
 घ. श्रेणीकरण _____
 ङ. पैकेजिंग पैकों का यूनिट भार _____
 पैकिंग सामग्री _____
 च. भांडागरण _____
 ङ. क्वालिटी नियंत्रण _____
 ज. अन्य (विनिर्दिष्ट करें)

घोषणा

मैं/हम घोषणा करता हूँ/करती हूँ/करते हैं कि ऊपर दी गई जानकारी मेरे/हमारे सर्वोत्तम ज्ञान और विश्वास के अनुसार सही है। मैंने/हमने मसाला बोर्ड नियम, 1987 के उपबंधों को ध्यान से पढ़ लिया है और मैं/हम उसका अनुपालन करूँगा/करूँगी/करेंगे।

हस्ताक्षर

स्थान:

नाम

तारीख:

पदाभिधान"

प्ररूप 7 में "सचिव
(मुद्रा)"के स्थान पर

"बोर्ड द्वारा प्राधिकृत अधिकारी
(सील)" रखे ।

(ii) अनुसूची के स्थान पर निम्नलिखित अनुसूची रखी जाएगी, अर्थात:-

अनुसूची

मसालों तथा मसाला उत्पाद प्रसंस्करण यूनिटों को मसाला घर प्रमाण पत्र के लिए अर्ह बनाने के लिए अपेक्षित न्यूनतम सुविधाएं

I प्रसंस्करण

1. परिसर और परिवेश - भौतिक, रासायनिक तथा सूक्ष्म जैविक प्रदूषण और प्रसंस्करण में उत्पाद या यूनिटों में नियोजित व्यक्ति को किसी परिसंकट से बचाने के लिए परिवेश साफ रखा जाएगा । हवा में उड़ कर आने वाली धूल को रोकने हेतु परिसर के ठीक पहुँच मार्गों का तल पक्क होगा ।
2. भवन - भवन, स्थायी प्रकृति का, पर्याप्त प्रकाश से युक्त होगा जिसमें जलवायु संबंधी परिसंकट से संरक्षण की व्यवस्था होगी और सामग्री के आर-पार संदूषण के निवारण के लिए निर्मित होगा । संदूषण के अपवर्जन के लिए आवसिक क्षेत्र पृथक होंगे । खाद्य धराई-उठाई क्षेत्रों का कीटों, कृंतकों और पशुओं से संरक्षण के लिए पर्याप्त उपाय किए जाएंगे । छते, दीवारें और फर्श चिकने जल से अमेध और स्वच्छ करने योग्य होंगे । दरवाजों और खिड़कियों को उचित रूप से संरेखित किया जाएगा और कीटरोधी व्यवस्था की जाएगी । उपयुक्त निकास द्वारों की व्यवस्था की जाएगी ।
3. वस्त्र - परिवर्तन कक्ष - पुरुष और स्त्री कर्मकारों के लिए कार्यक्षेत्र के प्रवेश द्वार के निकट अपेक्षित सुविधाओं सहित अलग-अलग वस्त्र परिवर्तन कक्ष होंगे । यूनिट में किसी प्रक्रिया में लगे होने पर, स्वच्छ कार्यकरण वस्त्र, एप्रन, हेडगियर और माउथ कवर की व्यवस्था की जाएगी । उनका उपयोग किया जाना चाहिए ।
4. मशीनरी और उपस्कर - कच्ची सामग्री, अपनायी गयी प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी तथा परिरूपित उत्पाद पर निर्भर करते हुए, मसालों के प्रसंस्करण के लिए पर्याप्त संख्या और क्षमता की उचित मशीनरी होगी । मशीनरी अच्छी दशा में रखी जाएगी और उनका अच्छी तरह अनुरक्षण किया जाएगा ।

5. बर्तन, वर्क टेबल तथा आधान - खाद्य सामग्री के लिए प्रयुक्त बर्तन, वर्क टेबल एवं आधान चिकने, संस्करण रोधी तथा साफ करने में आसान होंगे । खाद्य सामग्री और अखाद्य सामग्री के लिए प्रयुक्त बर्तन अलग अलग होंगे और उन्हें उस रूप में अलग अलग पहचाना जाएगा ।
6. बॉयलर - प्रसंस्करण के लिए यदि भत्ता अपेक्षित हो तो उचित क्षमता का बॉयलर संस्थित किया जाएगा जो उसके लिए लागू कानूनी विनियम के अनुसार होगा ।
7. जल - प्रसंस्करण और सफाई के लिए प्रयुक्त जल पीने योग्य होगा और सुसंगत आई एस आई विनिर्देशों के अनुसार होगा ।
8. बहिःस्त्रावी उपचार - सुसंगत कानूनी विनियमों की पूर्ति के लिए उपयुक्त बहिःस्त्रावी उपचार प्रणाली होगी ।
9. अनुस्क्षण - परिसर, भवन, मशीनरी, मशीनरी से जुड़े उपकरण आदि की प्रलेखित अनुस्क्षण अनुसूची होगी और मानीटरिंग तथा जांच युक्तियों का अंशशोधन किया जाएगा ।
10. प्रसाधन - बहने वाले पानी सहित स्वच्छ प्रकार के शौचघर पर्याप्त संख्या में होंगे ।

II स्वच्छता, सफाई एवं स्वास्थ्य मानक:

1. कार्मिकों का स्वास्थ्य- (क) सीधे मसालों को उठाने-धरने, खाद्य संपर्क सतहों और पैकिंग सामग्री में लगे कार्मिकों द्वारा सर्वोच्च संभव स्वच्छता का अनुपालन किया जाएगा । कार्मिक सांसर्गिक रोगों से मुक्त होंगे ।
2. यूनिट में स्वच्छता - (ख) खाद्य संपर्क क्षेत्र, फर्श, दीवारें, पार्टिशन, परछती और छत की लाइनिंग, मशीनरी, उपस्कर, बर्तन, टायलेट, सफाई सुविधाएं आदि साफ और अच्छी दशा में रखी जाएंगी । प्रसंस्करण परिसर कृंतकों, पीड़क जंतुओं, कीटों कीड़े मकोड़ों, पक्षियों और पशुओं तथा पालतू पशुओं से मुक्त होने चाहिए और उन्हें प्रलेखित किया जाना चाहिए । प्रयुक्त कृंतकनाशी, कीटनाशी आदि क्षेत्र को संदूषित नहीं करेंगे और उन्हें प्रशिक्षित कार्मिक द्वारा ही धरा-उठाया जाएगा ।
3. धातु, कांच आदि से प्रदूषण का नियंत्रण - धातु, कांच आदि से प्रदूषण का नियंत्रण करने के लिए उचित रूप से प्रलेखित नीति होगी । सभी दीपों के लिए उचित सुरक्षात्मक आवरण होने चाहिए ।

III भांडागार सुविधाएं

1. कच्ची सामग्री/तैयार माल भंडार - कच्ची सामग्री के गोदामों के लिए पर्याप्त स्थान होने चाहिए जहां कस के फिट किए गए द्वार, समतल फर्श और दीवार हों । तैयार माल भंडार में पर्याप्त सुविधाएं होनी चाहिए जिसमें सामग्री पर निर्भर यथा अपेक्षित पर्यावरणीय परिस्थितियाँ हों । कृंतक और नाशक जीव नियंत्रण व्यवस्था भंडार में उपलब्ध होगी ।

2. शुष्कन यार्ड - यदि यांत्रिकी शुष्कन का प्रयोग होता है तो वह उपयुक्त और पर्याप्त क्षमता में होगा। यदि विद्युत से भिन्न ईंधन का प्रयोग होता है तो ईंधन सामग्री द्वारा संप्रदूषण का कोई अवसर नहीं होगा। पर्याप्त क्षमता के यांत्रिकी शुष्कन की अनुपस्थिति में, पर्याप्त स्थान वाला शुष्कन यार्ड होगा और शुष्कन यार्ड समतल होगा और जिसमें चिड़ियों और पशुओं के संरक्षण के लिए सुविधा सहित पर्याप्त उपयुक्त ढाल होगी।

IV गुणवत्ता आश्वासन

प्रयोगशाला- कच्ची सामग्री, प्रक्रिया तथा उत्पाद पर निर्भर रहते हुए पर्याप्त जांच सुविधाओं सहित एक प्रयोगशाला होगी। अर्हित एवं अनुभवी तकनीकी कार्मिक, प्रयोगशाला में कार्य करेंगे। जांच रिपोर्ट उचित रजिस्ट्रों में प्रलेखित की जाएंगी। प्रसंस्करण के दौरान कच्ची सामग्री और तैयार माल नियमित जांचों के अधीन होंगे और अनुरक्षित रजिस्टर में विश्लेषणात्मक डाटा प्रलेखित किया जाएगा।

V. पैकेजिंग और श्रेणीकरण

पैकेजिंग - एक ऐसी स्वचालित या अर्द्ध स्वचालित समुचित पैकेजिंग प्रणाली होगी जो पैकेजिंग के अंतरवस्तु के साथ प्रत्यक्ष संपर्क को कम करेगी ताकि यह सुनिश्चित हो कि प्रदूषण न हो सके। विभिन्न विनिर्देशों के उत्पादित/उत्पाद मसाला के श्रेणीकरण के लिए सुविधाएं होगी।

VI. प्रमाणीकरण अपेक्षाएं

प्रमाणीकरण अपेक्षाएं - किसी भी अनुगोदित अभिकरणों द्वारा आइ एस ओ 9000 तथा एच ए सी सी पी/जी एम पी के अधीन यूनिट प्रमाणित होगा, परन्तु मसाला घर प्रमाणज धारकों की दशा में अधिसूचना की तारीख से अधिकतम एक साल की अवधि के लिए इस शर्त को शिथिल किया जा सकेगा।

[फा. सं. 5/1/2002-ईपी(एग्री-V)]

एस. एस. कपूर, संयुक्त सचिव

टिप्पण : मूल नियम सं.सा.का.नि. 115(अ) तारीख 26 फरवरी, 1987 के द्वारा भारत के राजपत्र में प्रकाशित हुए थे और निम्नलिखित अधिसूचना द्वारा संशोधित किए गए -

- (1) अधिसूचना सं. सा.का.नि.661(अ) तारीख 17 जुलाई, 1987;
- (2) अधिसूचना सं.सा.का.नि.503 (अ) तारीख 2 मई 1989;
- (3) अधिसूचना सं. सा.का.नि.47(अ) तारीख 5 जनवरी 1990
- (4) अधिसूचना सं.सा.का.नि. 74 (अ) तारीख 15 फरवरी, 1990;
- (5) अधिसूचना सं.सा.का.नि. 397(अ) तारीख 29 जून 1990
- (6) अधिसूचना सं.सा.का.नि. 340 (अ) तारीख 29 मार्च 1993.
- (7) अधिसूचना सं.सा.का.नि. 661(अ) तारीख 19 अक्टूबर, 1993

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(Department of Commerce)

NOTIFICATION

New Delhi, the 10th September, 2002

G.S.R. 636(E).— In exercise of the powers conferred by section 38 of the Spices Board Act, 1986 (10 of 1986), the Central Government hereby makes the following rules further to amend the Spices Board Rules, 1987, namely:-

1. Short title and commencement: (1) These rules may be called the Spices Board (Amendment) Rules, 2002.

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

2. In the Spices Board Rules, 1987-

- (a) in rule 15 in sub-rule(1), the words "the Secretary of" shall be omitted;
(b) for rule 15 A, the following rule shall be substituted, namely:-

"15A. (1) An exporter of spices who has his own or taken on rent or leased premises having facilities for cleaning, grading, processing, warehousing and packing as given in the Schedule annexed to these rules, may apply to the Board in Form-VI for grant of a Spice House Certificate. The Board, on being satisfied as to the facilities available in the premises owned or taken on rent or lease for a period of not less than three years, shall issue a certificate in Form VII. If on inspection at any time, it is found that the exporter does not have such facilities, the Spice House Certificate issued to him shall be cancelled".

(2). The Spice House Certificate shall be valid for three years from the date of issue:

Provided that the certificate shall be invalid for the period the exporter does not hold a valid exporter registration certificate:

Provided further that the certificate shall be renewed if the exporter maintains the facilities referred to in sub-rule (1).";

c) For Form 1, the following Form shall be substituted, namely:-

5. I.E.Code Number (Attach self attested copy)

Date of issue

Place of issue

6. Sales Tax Registration (Attach self attested copy) GST

Date of issue

Place of issue

CST

Date of issue

Place of Issue

7. Indicate whether the application is for renewal of the existing certificate or for a new certificate (Please ✓ where appropriate) Renewal New

If for renewal, indicate

Certificate No.

Date of Issue

Place of issue

Details of spices exported during the last three financial years

Year (April-March)	Name of Spices	Quantity exported (MT)	FOB value (Rs.Lakhs)

8. Details of fee remitted Amount Rs.

Mode of payment (Please ✓ where appropriate) Cash Demand Draft

Demand Draft No. Date

Bank

c. Category (Please ✓ where appropriate) [Attach details of share holding pattern and capital to support the category]

Size	Type	Ownership
<input type="checkbox"/> Small scale industry	<input type="checkbox"/> Private sector	<input type="checkbox"/> Multinational Corporation
<input type="checkbox"/> Medium scale industry	<input type="checkbox"/> Public sector	<input type="checkbox"/> Fully Indian owned company
<input type="checkbox"/> Large scale industry	<input type="checkbox"/> Co-operative	<input type="checkbox"/> Joint venture
<input type="checkbox"/> Others (specify)	<input type="checkbox"/> Others (specify)	<input type="checkbox"/> Others (specify)
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

d. Is the processing unit a 100% EOU (Please ✓ where appropriate) Yes No

e. Location EPZ SEZ

Address

Building No.

Building Name

Street

City PIN

State

f. Facilities available (Please ✓ where appropriate)

- Cleaning
- Grading
- Sieving
- Milling
- Distillation
- Extraction
- Sterilization
- Packaging
- Others

Please specify

g. Quality testing facilities
(Please ✓ where appropriate)

- Pesticide residue
- Aflatoxin
- Chemical constituents
- Contaminants
 - Physical
 - Chemical
 - Microbial

h. Installed capacity

MT

Details of certification
(Please ✓ where appropriate)

- ISO
- HACCP
- Organic Production
- Others (pl. specify)

13. Working capital available
(Capital structure)

Rs.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Authorised capital

Rs.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Paid up capital

Rs.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

14. Brand Name/Trade mark for export of spices

a) Whether Brand is registered (Please ✓ where appropriate)

- Yes
- No
- Not applicable

b) If yes, with whom the brand is registered (Please ✓ where appropriate)

- Spices Board
- Indian Trade Marks Registry
- Overseas Trade Marks Registry (specify Name of the country)

c) Spice products exported/proposed to export with the above brand

15. Countries to which exported / intended to export

DECLARATION

I/We declare that the information given above are true to the best of my/our knowledge and belief and that I/We shall abide by the Spices Board Rules, 1987, the conditions laid down in the Spices Board (Registration of Exporters) Regulations 1989 and any instruction given by the Board from time to time regarding the conducting of business.

Place:

Date:

Signature

Name

Designation

- Note:
1. Application should be accompanied with prescribed fee and other documents.
 2. Fee once paid will not be refunded under any circumstances
 3. Details of exports should be given separately for each of the spice*;

6. Indicate whether the application is for renewal of Spice House Certificate or for a new certificate (Please ✓ where appropriate)
- Renewal New
7. If for renewal, indicate
- Certificate No.
- Date of Issue
8. Particulars of processing unit
- a. Status of the premises (Please ✓ where appropriate) [attach copy of ownership deed/ lease agreement]
- Own Leased
- b. Address of the processing unit
- Building No.
- Building Name
- Street
- City PIN
- State
- Tel.
- Mobile
- Fax
- Email
9. Building housing the processing unit
- a. Is the building of permanent nature Yes No
- b. Covered Area Sq. Feet
- c. Type of construction (Please ✓ where appropriate)
- | | Cemented | RCC | Others | Specify |
|-------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------|
| Wall | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="text"/> |
| Floor | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="text"/> |
| Roof | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="text"/> |

**10 General hygienic facilities Available (Please ✓ where appropriate)
(Please read the schedule attached before filling)**

- i) Washing facilities Yes No
- ii) Detergents Yes No
- iii) Towels Yes No
- iv) Dressing room for workers Yes No
- v) Toilet facilities for males Yes No
- vi) Toilet facilities for females Yes No
- vii) Head gears for workers Yes No
- viii) Mouth cover for workers Yes No
- ix) Facilities for disposal of waste material Yes No
- x) Any other facilities (specify) Yes No

11. Product for which Spice House Certificate is applied for
(Separate application for each spice product is required)

12. Facilities available

Furnish details of facilities with equipment/machinery. If required attach additional sheet.

A. Cleaning	
B. Drying	
C. Processing	

D. Grading		
E. Packaging		
	Unit weight of packs	
F. Ware housing		
G. Quality control		
H. Others (specify)		

DECLARATION

I/We, declare that the information given above are true to the best of my/our knowledge and belief. I/We have carefully read the provisions of the Spices Board Rules, 1987, and shall abide by them.

Signature

Name

Place:

Date:

Designation";

285662/02-4

e) in Form VII, (i) for "Secretary
(Seal)" substitute

"officer authorised by the Board
(seal)";

(ii) for the schedule, the following schedule shall be substituted, namely:-

"SCHEDULE

**Minimum facilities required for spices and spice products processing units to qualify for
Spice House Certificate**

I. PROCESSING:-

1) Premises and surroundings	The surroundings shall be clean to avoid physical, chemical and microbial contamination and any hazard to the product in process or to the personnel employed in the unit. The immediate approaches to the premises shall be hard surfaced to prevent wind blown dust.
2) Building:	The building shall be of permanent nature with adequate lighting, providing protection from climatic hazards and laid out to prevent cross contamination of the material. Residential areas shall be separate to preclude contamination. Adequate measures shall be provided to protect food handling areas from insects, rodents and animals. Ceiling, walls and floor shall be smooth, impermeable to water and cleanable. The doors and windows shall be aligned properly and provided with insect proofing. Suitable exhaust vents shall be provided.
3) Change rooms:	There shall be separate change rooms for male and female workers near the entrance of the work area with required facilities. Clean working clothes, aprons, headgears and mouth covers should be provided/used while engaged in any process in the unit.
4) Machineries and Equipments:	There shall be suitable machinery for processing of spices in adequate number and capacity depending upon the raw material, process technology adopted and finished product. Machineries shall be kept in good conditions, well maintained.
5) Utensils, Work tables and containers:	Utensils, Work tables and containers used for edible materials shall be smooth, corrosion resistant and easy to clean. Utensils used for edible materials and non-edible materials shall be separate and shall be identified as such.
6) Boiler:	If steam is required for processing, boiler of suitable capacity shall be installed and shall meet the statutory regulation applicable to it.
7) Water:	Water used for processing and for sanitation purposes shall be potable and shall meet the relevant ISI specifications.
8) Effluent treatment:	There shall be suitable effluent treatment system meeting the relevant statutory regulations.

9) Maintenance:	There shall be documented maintenance schedule for the premises, building, machinery, instruments attached to machinery and monitoring and testing devices shall be calibrated.
10) Toilets:	There shall be adequate number of sanitary type toilets, with running water.

II. CLEANLINESS, SANITARY AND HYGIENIC STANDARDS:

1) Hygiene of Personnel	a) The highest possible cleanliness shall be observed by personnel directly handling spices, food contact surfaces and packing material. Personnel shall be free from contagious diseases.
2) Hygiene in the unit	b) Food contact areas, floors, walls, partitions, ceilings and roof linings, machinery, equipments, utensils, toilets, sanitation facilities etc shall be kept clean and in good condition. The processing premises should be free from Rodents pests, insects, vermin, birds and animals and pets and the same should be documented. Rodenticides, pesticides, etc used shall not contaminate the area and shall be handled only by trained personnel.
3) Control of contamination from metal, glass, etc.	There shall be properly documented policy to control contamination from metal, glass, etc. All lighting should have proper protection covers.

III. WAREHOUSING FACILITIES:

1) Raw material/ Finished goods storage:	There shall be raw material godown(s) of adequate space having tightly fitting doors, smooth floor and walls. Finished goods store shall have adequate facility including environmental conditions as required depending upon the material. Rodent and pest control arrangements shall be available in the storage.
2) Drying yard:	If mechanical dryers are used the same shall be suitable and of adequate capacity. If the fuel used is other than electricity, there shall not be any chance for contamination by the fuel material. In the absence of mechanical dryer of adequate capacity, there shall be drying yard of adequate space and the drying yard shall be smooth, having sufficient and suitable slope with facility for protection from birds and animals. The yard shall be skirted and there shall be facility for sanitizing feet and hand at the entrance.

IV. QUALITY ASSURANCE:

1) Laboratory	There shall be a laboratory with adequate testing facility depending upon the raw material, process, and product. The laboratory shall be manned by qualified and experienced technical personnel. Test reports shall be documented in proper registers. Raw materials, in process and finished products shall be subject to regular tests and registers maintained shall document the analytical data.
---------------	---

V. PACKAGING & GRADING:

Packaging	There shall be a well laid out packaging system either automatic or semi automatic which would minimize the direct contact with the contents of the packaging to ensure that there is no contamination. There shall be facilities for grading the spice produce/products of different specifications.
-----------	---

VI. CERTIFICATION REQUIREMENTS:

Certification requirements	The unit shall be certified under ISO 9000 and HACCP /GMP by any of the approved agencies, provided that holders of Spice House Certificate may be given relaxation of this condition for a maximum period of one year from the date of the notification".
----------------------------	--

[F. No. 5/1/2002-EP(Agri-V)]

S. S. KAPUR, Jt. Secy.

NOTE: The principal rules were published in the Gazette of India vide No. GSR 115(E) dated 26th February, 1987 and have been amended vide notifications :-

- (1) notification No. GSR 661(E) dated 17th July, 1987;
- (2) notification No. GSR 503(E) dated 2nd May, 1989;
- (3) notification No. GSR 47(E) dated 5th January, 1990;
- (4) notification No. GSR 74(E) dated 15th February, 1990;
- (5) notification No. GSR 397(E) dated 29th June, 1990;
- (6) notification No. GSR 340(E) dated 29th March, 1993;
- (7) notification No. GSR No. 661(E) dated 19th October, 1993.