



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

सी.जी.-डी.एल.-अ.-25052026-272858  
CG-DL-E-25052026-272858

असाधारण  
EXTRAORDINARY

भाग III—खण्ड 4  
PART III—Section 4

प्राधिकार से प्रकाशित  
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 340]  
No. 340]

नई दिल्ली, सोमवार, मई 25, 2026/ज्येष्ठ 4, 1948  
NEW DELHI, MONDAY, MAY 25, 2026/JYAISTHA 4, 1948

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण

अधिसूचना

नई दिल्ली, 21 मई, 2026

फा.सं. एसएस-टी0एफए(अधि)/4/2025-मानक-एफएसएसएआई.— खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में और संशोधन करने के लिए कतिपय विनियमों का निम्नलिखित प्रारूप, जिसे भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण केंद्र सरकार के पूर्व अनुमोदन से खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) की धारा 16 के साथ पठित धारा 92 की उप-धारा (2) के खंड (ड) द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए बनाने का प्रस्ताव करता है, इससे प्रभावित होने वाले संभावित सभी व्यक्तियों को सूचना देने के लिए उक्त अधिनियम की धारा 92 की उप-धारा (1) की अपेक्षा के अनुसार एतद्वारा प्रकाशित किया जाता है और यह नोटिस दिया जाता है कि उक्त प्रारूप विनियमों पर उस तारीख से साठ दिनों की अवधि समाप्त होने के बाद विचार किया जाएगा, जिस तारीख को इस अधिसूचना को प्रकाशित करने वाले राजपत्र की प्रतियाँ जनता को उपलब्ध कराई जाएँगी।

आपत्ति अथवा सुझाव, यदि कोई हो, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण, एफडीए भवन, कोटला रोड, नई दिल्ली - 110002 को अथवा ईमेल द्वारा [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in) पर भेजा जा सकता है।

उक्त प्रारूप विनियमों के संबंध में निर्दिष्ट अवधि की समाप्ति से पहले प्राप्त होने वाली आपत्तियों अथवा सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण द्वारा विचार किया जाएगा।

### प्रारूप विनियम

1. इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) संशोधन विनियम, 2026 है।
2. खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 में, (जिसे इसमें इसके पश्चात उक्त विनियम कहा गया है), -

(1) विनियम 2.2 में, "विलायक निष्कर्षित कच्ची वनस्पति का तेल (सीधे मानव उपभोग के लिए नहीं)" से संबंधित उप-विनियम 2.2.9 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

#### "2.2.10 गौण बीज तेल (मिर्च बीज तेल, खरबूजा बीज तेल, ओकरा बीज तेल और टमाटर बीज तेल)

##### 1. विवरण -

यह सामग्री निर्दिष्ट पौधे/पौधों के साफ, अच्छे और परिपक्व बीजों से ऐसी विधियों का उपयोग करके प्राप्त की जाएगी जो तेल के अंतर्निहित गुणों को परिवर्तित न करें। तेल साफ होना चाहिए और उसमें विकृतगंधिता, अपमिश्रक, तलछट, निलंबित और अन्य बाहरी पदार्थ, अलग हुआ पानी और मिलावटी रंग तथा सुवासकारी पदार्थ या खनिज तेल नहीं होना चाहिए। ये तेल निम्नलिखित मानकों के अनुरूप होने चाहिए: -

क्र. सं.	मानदंड	सीमाएँ	
		कोल्ड प्रेस्ड और वर्जिन	परिष्कृत
(1)	(2)	(3)	(4)
1	105°C पर वाष्पशील पदार्थ, अधिकतम	0.2%	0.2%
2	अघुलनशील अशुद्धियाँ, अधिकतम	0.05%	0.05%
3	साबुन सामग्री, अधिकतम	0.005%	0.005%
4	अम्लता मान (mg KOH/g वसा)	4.0	0.6
5	लौह (Fe), अधिकतम	5.0 मिग्रा/किग्रा	2.5 मिग्रा/किग्रा
6	तांबा (Cu), अधिकतम	0.4 मिग्रा/किग्रा	0.1 मिग्रा/किग्रा

छानने के बाद नमूने को 24 घंटे के लिए 30°C पर रखने के बाद उसमें कोई गंदलापन नहीं होना चाहिए।

आर्जेमोन तेल के लिए किए गए परीक्षण का परिणाम नकारात्मक होना चाहिए।

इसके अलावा, यदि तेल विलायक (हेक्सेन) निष्कर्षण की विधि द्वारा प्राप्त किया जाता है, तो इसके परिष्करण के बाद ही मानव उपभोग के लिए इसकी आपूर्ति की जाए और यह विनियम 2.2.1(16) के तहत निर्धारित मानक के अनुरूप होना चाहिए। इस प्रकार परिष्कृत तेल में 5.0 mg/kg से अधिक हेक्सेन नहीं होना चाहिए। प्रेसड विधि से प्राप्त तेल में हेक्सेन अवशिष्ट नहीं होने चाहिए।

## 2. खाद्य सहयोज्य -

परिष्कृत तेल में परिशिष्ट क में अनुमत खाद्य सहयोज्य हो सकते हैं।

प्रेसड तेल में कोई भी योजक उपयोग करने की अनुमति नहीं है।

## 3. संदूषक, आविष और अवशिष्ट -

इस मानक के अंतर्गत आने वाला उत्पाद खाद्य सुरक्षा और मानक (संदूषक, आविष और अवशिष्ट) विनियम, 2011 के अनुरूप होना चाहिए।

## 4. खाद्य स्वच्छता -

उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य कारबार का अनुज्ञापन और रजिस्ट्रीकरण) विनियम, 2011 की अनुसूची 4 और खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का संख्यांक 34) के उपबंधों के तहत समय-समय पर प्रदान किए गए किसी भी अन्य ऐसे मार्गदर्शन के अनुसार तैयार और संचालित किया जाएगा।

## 5. लेबलिंग -

इस मानक के अंतर्गत आने वाले उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक (लेबलिंग और प्रदर्शन) विनियम, 2020 के अनुसार लेबल किया जाना चाहिए”;

(2) विनियम 2.3 में, “रंजन खाद्य पदार्थ” से संबंधित उप-विनियम 2.3.65 के पश्चात, निम्नलिखित उप-विनियम अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

### “2.3.66 खाद्य बीज

1. सीधे मानव उपभोग के लिए खाद्य बीज से तात्पर्य है वे बीज, जो वनस्पति या तिलहन से प्राप्त होते हैं। यह उत्पाद कच्चा, भुना हुआ, लेपित और/या नमक युक्त हो सकता है। इनमें मिठासकारक, मसाले और खड़े मसाले तथा उत्पाद के लिए उपयुक्त कोई भी अन्य सामग्री मिलाई जा सकती है। उत्पाद अच्छा, संपूर्ण, साफ, पर्याप्त रूप से सूखा, रंग में एकसमान और जीवित या मृत कीड़ों, विकृतगंधिता, दृश्यमान बाहरी पदार्थ, दृश्यमान फफूंदी, कृतक संदूषण और मिलावटी रंग से मुक्त होना चाहिए।
2. उत्पाद निम्नलिखित प्रकार के हो सकते हैं:

क. खाद्य वनस्पति बीज: इनमें तरबूज, खीरा, खरबूजा, कद्दू, आदि के बीज शामिल हैं।

ख. खाद्य तिलहन: इनमें सूरजमुखी, तिल, अलसी, आदि के बीज शामिल हैं।

3. उत्पाद निम्नलिखित आवश्यकताओं के अनुरूप होना चाहिए, अर्थात्: -

क्र. सं.	मानदंड	सीमाएँ
(1)	(2)	(3)
1	नमी (द्रव्यमान के अनुसार प्रतिशत), अधिकतम	8.00 %
2	मुक्त वसा अम्ल (शुष्क द्रव्यमान आधार पर प्रतिशत), अधिकतम	1.25%
3	अकार्बनिक/कार्बनिक बाहरी पदार्थ, अधिकतम	0.1%";

(3) परिशिष्ट क में, "IV. खाद्य उत्पादों में खाद्य सहयोज्यों का उपयोग" शीर्षक के अंतर्गत, सारणी 14 में, खाद्य श्रेणी प्रणाली 14.2.3 (ग्रेप वाइन) से संबंधित प्रविष्टियों के सामने, कॉलम (3) में, खाद्य सहयोज्य "ऑलिक अम्ल के मोनो और डाइग्लिसराइड्स का मिश्रण" और उससे संबंधित प्रविष्टियों के पश्चात, निम्नलिखित अंतःस्थापित किया जाएगा, अर्थात्: -

खाद्य श्रेणी प्रणाली	खाद्य श्रेणी का नाम	खाद्य सहयोज्य	आईएनएस संख्या	अनुशंसित अधिकतम स्तर
"14.2.3	ग्रेप वाइन	पोटेशियम पॉलीएस्पार्टेट	456	100 मिग्रा/किग्रा"

राजित पुनहानी, मुख्य कार्यकारी अधिकारी  
[विज्ञापन-III/4/असा./108/2026-27]

**टिप्पण:** खाद्य सुरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग 3, खंड 4 में अधिसूचना संख्या फा.सं. 2-15015/30/2010, दिनांक 1 अगस्त, 2011 द्वारा प्रकाशित किए गए थे और अंतिम संशोधन अधिसूचना संख्या फा.सं. स्टैंडर्ड/43-एफए-नोटिफिकेशन/2024, दिनांक 10 जुलाई, 2025 के माध्यम से किया गया।

## FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA

### NOTIFICATION

New Delhi, the 21st May, 2026

**F.No. SS-T0FA(NOTI)/4/2025-Standard-FSSAI.**— The following draft of certain regulations further to amend the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, which the Food Safety and Standards Authority of India proposes to make with previous approval of the Central Government, in exercise of the powers conferred by clause (e) of sub-section (2) of section 92 read with section 16 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006) is hereby published as required under sub-section (1) of section 92 of the said Act for the information of all persons likely to be affected thereby and notice is hereby given that the said draft regulations shall be taken into consideration after the expiry of the period of sixty days from the date on which copies of the Gazette containing this notification are made available to the public.

Objections or suggestions, if any, may be addressed to the Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India, FDA Bhawan, Kotla Road, New Delhi- 110002 or sent on email at [regulation@fssai.gov.in](mailto:regulation@fssai.gov.in)

Objections or suggestions, which may be received from any person with respect to the said draft regulations before the expiry of period so specified, shall be considered by the Food Safety and Standards Authority of India.

### Draft Regulations

1. These regulations may be called the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Amendment Regulations, 2026.

2. In the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011, (hereinafter referred to as the said regulations), -

(1) in regulation 2.2, after sub-regulation 2.2.9 relating to “Solvent Extracted Crude Vegetable Oils (not for direct human consumption)”, the following sub-regulation shall be inserted, namely: -

**“2.2.10 Minor Seed Oils (Chilli seed oil, Muskmelon seed oil, Okra seed oil and Tomato seed oil)**

**1. Description.-**

The material shall be obtained from clean, sound and mature seeds of the specified plant(s) using methods that do not alter inherent qualities of the oil. The oil shall be clear and free from rancidity, adulterants, sediment, suspended and other foreign matter, separated water and added colouring and flavoring substances or mineral oil. These oils shall conform to the following standards: -

S. No.	Parameter	Limits	
		Cold Pressed and Virgin	Refined
(1)	(2)	(3)	(4)
1	Matter volatile at 105°C, Maximum	0.2%	0.2%
2	Insoluble impurities, Maximum	0.05%	0.05%
3	Soap content, Maximum	0.005%	0.005%
4	Acid value (mg KOH/g fat)	4.0	0.6
5	Iron (Fe), Maximum	5.0 mg/kg	2.5 mg/kg
6	Copper (Cu), Maximum	0.4 mg/kg	0.1 mg/kg

There shall be no turbidity after keeping the filtered sample at 30°C for 24 hours.

Test for Argemone oil shall be negative.

Further, if the oil is obtained by the method of solvent (hexane) extraction, it shall be supplied for human consumption only after refining and it shall conform to the standard laid down under regulation 2.2.1(16). The oil so refined shall not contain hexane more than 5.0 mg/kg. The oil obtained by pressed method shall be free from hexane residues.

**2. Food Additives. -**

Refined oil may contain food additives permitted in Appendix A.  
No additives permitted for use in pressed oil.

**3. Contaminants, Toxins and Residues. -**

The product covered in this standard shall comply with the Food Safety and Standards (Contaminants, toxins and Residues) Regulations, 2011.

**4. Food Hygiene. -**

The product shall be prepared and handled in accordance with the guidance provided in Schedule 4 to the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and any other such guidance provided from time to time under the provisions of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006).

**5. Labelling. -**

The product covered by this standard shall be labelled in accordance with the Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, 2020.”;

(2) in regulation 2.3, after sub-regulation 2.3.65 relating to “Colouring Foods”, the following sub-regulation shall be inserted, namely: -

**“2.3.66 Edible seeds**

1. Edible seeds for direct human consumption are seeds obtained either from vegetable and oilseed. The product may be raw, roasted, coated and/or salted. Sweeteners, spices and condiments and any other ingredients suitable to the product may be added. The product shall be sound, whole, clean, sufficiently dried, uniform in colour and free from living or dead insects, rancidity, visible foreign matter, visible moulds, rodent contamination and added colouring.
2. The product may be of following types:
  - a. Edible Vegetables Seeds: It includes seeds from watermelon, cucumber, muskmelon, pumpkin, etc.
  - b. Edible oilseed: It includes seeds from sunflower, sesame, flaxseed, etc.
3. The product shall conform to the following requirements, namely: -

S. No.	Parameter	Limits
(1)	(2)	(3)
1	Moisture (per cent by mass), Maximum	8.00 %
2	Free fatty acid (per cent on dry mass basis), Maximum	1.25%
3	Foreign article inorganic/organic, Maximum	0.1%”;

(3) in Appendix A, under the heading “IV. Use of Food Additives in Food Products”, in Table 14, against the entries relating to Food Category System 14.2.3 (Grape wines), in column (3), after the food additive “Mixture of Mono and diglycerides of oleic Acid” and the entries relating thereto, the following shall be inserted, namely: -

Food Category System	Food Category Name	Food Additive	INS No	Recommended Maximum Level
“14.2.3	Grape wines	Potassium polyaspartate	456	100 mg/kg”

RAJIT PUNHANI, Chief Executive Officer  
[ADVT.-III/4/Exty./108/2026-27]

**Note:** The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 were published in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, section 4 *vide* notification number F.No. 2-15015/30/2010, dated 1st August, 2011 and last amended *vide* notification number F.No. STD/43-FA-Notifications/2024, dated 10<sup>th</sup> July, 2025.