नई दिल्ली, 28 अगस्त, 2002

का.आ. 2877.—केन्द्रीय सरकार निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 17 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए और भारत सरकार के तत्कालीन वाणिज्य मंत्रालय की अधिसूचना सं. का. आ. 3090 तारीख 15 जून, 1985 को उन बातों के सिवाय अधिक्रान्त करते हुए, जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पहले किया गया है या करने का लोप किया गया है, निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ—(1) नियमों का संक्षिप्त नाम सूखी मछली मात्स का निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण नियम, 2002 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. परिभाषाएं—इन नियमों में जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,

(क) "अधिनियम" से निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) अभिप्रेत है,

(ख) "अभिकरण" से अधिनियम की धारा 7 के अधीन मुम्बई, कलकत्ता, दिल्ली, कोचीन और मद्रास में स्थापित निर्यात निरीक्षण अभिकरण अभिप्रेत है,

(ग) "परिषद्" से अधिनियम की धारा 3 के अधीन स्थापित निर्यात निरीक्षण परिषद् अभिप्रेत है,

(घ) "सूखी मछली मात्स" से अभिप्रेत हैं कि मछलियों को निम्नलिखित जातियों के सूखे वायु आशय, अर्थात्:—

(1) इल/विलान्कू/वाम (मुरामेसोक्स टालोबोडिज)

(2) जैव फिश/कथलाई/घोल (सियेडोसीएना एसपी)

(3) थ्रीड फिश/काला/डारा/(पोलियनेमश, पोलिडाक्टीलस ए सपी)

(4) जिएंट क्रोकर/पान्ना/कोटे (ओटोलीथोइडिज ब्रुन्कस एसपी)

(5) केट फिश/केलरु/पेटारा/सिगाला/(एरुयस एसपी, टॅक्यूसेरास एसपी)

(6) बेक्टी/जिएंटो पर्च/वेग्यू सीपर्च (लाटेस एसपी, पासमोपेरिया एसपी)

(7) लिजार्ड फिश (साउरिडा एसपी)

3. क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण— निर्यात के लिए आशयित सूखी मछली मात्स का क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण लवण के पैकिंग या सूखे समुद्री उत्पादों के स्थापन के लिए न्यूनतम मानकों की निम्नलिखित अपेक्षाओं को प्रभावी करके अधिनियम की धारा 6 के अनुरूप किया जाएगा, अर्थात् :—

(क) लवणता

(i) लवणता प्रचालन क्रिया विभिन्न परिसरों में की जाती है पर और जहां अन्य प्रचालन क्रियाएं की जाती हैं उन परिसरों से पर्याप्त दूर हटकर स्थान उपलब्ध कराए जाएंगे।

(ii) वहां वजन की सुविधा के साथ सीमेंटिड टैंक, धुलाई के लिए और मछली की धुलाई के लिए पर्याप्त जल की व्यवस्था होगी।

(iii) मछलियों को ड्रेसिंग के लिए टेबिल व्यवस्था की जाएगी। ड्रेसिंग के उपरान्त मछलियों का उचित रूप से धुलाई की जाएगी। मछली की धुलाई से अतिरिक्त पानी की निकासी के लिए एक टेबल की व्यवस्था होगी जिसके ऊपर जंग प्रतिरोधी धातु की चद्दर बिछी होगी जिसमें एक छिद्र होगा।

(iv) मछली उत्पादों को उपचारित करने के लिए प्रयुक्त लवण साफ होना चाहिए और ऐसी रीति से भंडारित किया जाना चाहिए जिससे संदूषण न हो। लवण का बचा हुआ भाग यदि कोई हो, पुनः उपयोग में नहीं लाया जाएगा।

(v) लवणता या लवणोदन के लिए प्रयुक्त आधान या क्षेत्र को उपयोग से पूर्व साफ कर देना चाहिए। कोई भी आधान जिसका लवणता या लवणोदन के लिए प्रयोग किया जाता है इस तरह से निर्मित होना चाहिए जो लवणता या लवणोदन प्रक्रिया के दौरान संदूषण रोक सके।

(vi) प्रत्येक मछली को मांस की तरफ से उचित प्रकार से लवणित किया जाएगा। तल की उचित प्रकार से सफाई अनुमत होगी तथा मछली को तल और प्लेटफार्म के सीधे सम्पर्क में रखना निषिद्ध होगा।

(ख) धूप में सुखाना

(i) मछली को खुली सूर्य की धूप में यातायात और प्रदूषण रहित स्थान पर सुखाया जाएगा।

(ii) छोटी मछली की आंतें निकाली नहीं जाएंगी। बड़ी मछलियों को सुखाने से पहले उनकी आंतें निकाली जाएंगी और उन्हें अनुमोदित स्थानों पर धोया जाएगा। धोने के लिए पीने का पानी प्रयोग किया जाएगा।

(iii) मछली मांस को पाड पर सुखाने के लिए सीमेंटिड कोई क्षेत्र काले रंग से पुती छत वाले स्थान का प्रयोग किया जाएगा । अन्य प्रयोजनों के लिए सीमेंट भूमि धरातल का उपयोग और पाड के नीचे मछली की धुलाई और सफाई करना वर्जित है,

(iv) मछलियों को पंक्तियों में रखने के स्थान पर उन्हें धरातल से कम से कम 0.8 मीटर की ऊंचाई पर रखा जाना चाहिए,

(ग) कृत्रिम रूप से सुखाना

(i) मछलियों को कृत्रिम रूप से सुखाने वाले कक्षों को दीवारों, छतों से उचित प्रकार से बंद किया जाना चाहिए और उनमें आसानी से सफाई उपचार करने की सुविधा होनी चाहिए ।

(ii) मछली को सुखाने वाले चेम्बरों में कृत्रिम परिस्थितियों को बनाए रखने के लिए उचित प्रकार के उपकरणों की पर्याप्त व्यवस्था होनी चाहिए ।

(घ) भवन और सुविधाएं

(i) पैकिंग स्थापनों के भवनों में स्थाई प्रकार की पर्याप्त सुरक्षा संबंधी सुविधाएं सामान्य वातावरण की भांति उपलब्ध कराई जानी चाहिए। डिजाइन और विन्यास ऐसी होगी जो उत्पाद को संदूषण से निवारित कर सकें,

(ii) खाद्य के रखरखाव के लिए पूर्णतः पृथक क्षेत्र होना चाहिए और उनका उपयोग आवासीय प्रयोजनों के लिए नहीं किया जाना चाहिए,

(iii) वहां पर्याप्त प्राकृतिक या कृत्रिम प्रकाश की (110-220 लक्स की) व्यवस्था होनी चाहिए,

(iv) वहां पर्याप्त संवातन की व्यवस्था की जानी चाहिए,

(v) पैकिंग क्षेत्रों में मक्खियों का प्रवेश निषिद्ध होना चाहिए और कीटों कृन्तकों, पक्षियों और जानवरों का प्रवेश भी नहीं होना चाहिए ।

(vi) कक्षों के तल, दीवारों और छतें पर्याप्त चिकनी और सफाई उपचारित होनी चाहिए,

(vii) सभी प्रवेश बिन्दुओं पर हाथ और पैरों को धोने की पर्याप्त सुविधाएं उपलब्ध होनी चाहिए,

(viii) उपकरण और बर्तन ऐसी धातु के बने होने चाहिए जिनको आसानी से साफ व कीटाणुरहित किया जा सके,

(ix) कार्यकरण क्षेत्रों से अवशिष्टों को तुरन्त हटाने के लिए पर्याप्त अपशिष्ट ग्राहियों की व्यवस्था की जानी चाहिए,

(x) कर्मकारों को कपड़े बदलने के लिए कक्ष की व्यवस्था होनी चाहिए । कर्मचारीवृन्द उपयुक्त स्वच्छ कार्य करने के कपड़े और हैडगियर पहनेंगे,

(xi) पुरुष और महिला कामिकों के लिए पर्याप्त पृथक-पृथक प्रसाधन की सुविधाएं उपलब्ध कराई जाएंगी ।

(xii) अपमार्जकों और विसंक्रामकों को इस प्रकार रखा जाएगा जिससे कि उपस्कर या उत्पादों पर विपरीत प्रभाव न पड़ सके,

(xiii) मछली उत्पादों की पैकिंग संतोषजनक सफाई संबंधी स्थितियों में की जानी चाहिए,

(xiv) पैकेजों को परिवहन और उठाई धराई में होने वाले नुकसान से सुरक्षित रखा जाना चाहिए,

(ङ) भंडारण

(i) अन्तिम रूप से संसाधित किए गए उत्पादों को भंडारित करने वाले चेम्बरों में अपेक्षित तापमानीय स्तर की स्थितियां उपलब्ध कराई जानी चाहिए,

(ii) भंडारण के दौरान समुचित स्वास्थ्यप्रद स्थितियां बनाई रखी जानी चाहिए,

(iii) वहां उचित प्रकाश तथा संवातन की व्यवस्था की जानी चाहिए,

(iv) छतें और तलों को धूल रहित किया जाना चाहिए

(v) भंडारण क्षेत्र मक्खियों से रहित और वहां कीटनाशक छिड़काव की व्यवस्था होनी चाहिए,

(vi) पैकिंग की गयी सूखी मछली के लिए भंडारण कक्षों में चिट्टा लगाने की उचित व्यवस्था की जानी चाहिए,

4. निरीक्षण की प्रक्रिया :- (1) सूखी मछली मांस के निर्यात के लिए आशयित निर्यातकर्ता अपना आवेदन अभिकरण के निकटतम कार्यालय में प्रस्तुत करेगा । परेषण की विशिष्टियां जिसमें ऐसे परेषण परीक्षा करने या उसकी परीक्षण करवाने के लिए समर्थ बनाने के लिए और यह देखने के लिए कि क्या वह नियम 3 में निर्दिष्ट विनिर्देशों के अनुरूप है, निर्यात किए जाने के लिए आशयित परेषण की विशिष्टियां देगा,

(2) उपनियम (1) के अधीन प्रत्येक आवेदन पोत लदान के लिए निर्यातकर्ता के परिसर से परेषणों की पूर्वानुमति/अनुमानित तारीख से कम से कम पांच दिन पूर्व किया जाएगा,

(3) उपनियम (2) में निर्दिष्ट आवेदन के प्राप्त होने पर अभिकरण इस ~~निमित्त परिषद~~ द्वारा जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार सूखे मछली

2 34

माव्स के परेषणों का निरीक्षण करेगा और यह समाधान करेगा कि परेषण अधिनियम की धारा 6 के खंड (ग) के अधीन मान्यता प्राप्त या निर्यात संविदा में यथा उल्लिखित मानक विनिर्देशों की अपेक्षाओं के अनुरूप है,

(4) निर्यातकर्ता अभिकरण को सभी आवश्यक सुविधाएं देगा ताकि वह ऐसा निरीक्षण करने में समर्थ हो सके,

5. प्रमाणीकरण :– (1) यदि परेषणों के निरीक्षण के पश्चात् अभिकरण का यह समाधान हो जाता है कि वह अधिनियम की धारा 6 के खण्ड 'ग' के अधीन मान्यता प्राप्त या निर्यात संविदा में यथाउल्लिखित मानकों के अनुरूप है और इन नियमों के अनुसार पैकिंग और चिन्हित की गई है तो निरीक्षण की तारीख के तीन दिन के अन्दर यह घोषणा करते हुए प्रमाणपत्र जारी किया जाएगा कि परेषण निर्यात योग्य है।

(2) जहां अभिकरण का इस प्रकार का समाधान नहीं होता है तो वह तीन दिन की उक्त अवधि के भीतर ऐसे प्रमाणपत्र को जारी करने से इंकार कर देगी और ऐसे इंकार की उसके कारण सहित निर्यातकर्ता को सूचित करेगा।

6. निर्यात के लिए पैकिंग और चिन्हांकन :– (1) मछली माव्स का निर्यात संविदा में जैसा विनिर्दिष्ट किया गया है उसके अनुसार पैक किया जाएगा,

(2) प्रत्येक पैकेज को अमिट स्याही से चिन्हित किया जाएगा या निम्नलिखित विशिष्टियों का उस पर लेबल लगाया जाएगा, अर्थात् :–

(क) सामग्री का नाम और प्रकार

(ख) अंतर्वस्तु का शुद्ध भार और पैकेजों का कुल भार

(ग) पोत लदान चिन्ह, और

(घ) गंतव्य का पत्तन।

7. निरीक्षण का स्थान :– (1) इन नियमों के प्रयोजन के लिए निरीक्षण निर्यातकर्ता के परिसर पर किया जाएगा जिसमें पर्याप्त प्रकाश की व्यवस्था होगी और स्वच्छता और स्वास्थ्यकर दशाओं में रखा जाएगा और जिसमें तोलन, पैक करने और निरीक्षण के लिए आवश्यक सुविधाएं भी होंगी,

(2) उपनियम (1) में निर्दिष्ट परिसर में निरीक्षण करने के अतिरिक्त अभिकरण को स्थापन में या परिवहन के समय या पत्तन पर जैसा वह ठीक समझे इन नियमों के प्रयोजन का कार्यान्वयन करने के लिए पुनः मूल्यांकन करने का अधिकार होगा,

(3) उपनियम (2) में निर्दिष्ट किसी भी प्रक्रम पर अधिनियम की धारा 6 के खण्ड (ग) के अधीन मान्यता प्राप्त या निर्यात संविदा में अनुबद्ध विनिर्देशों के अनुरूप परेषण के न पाए जाने की दशा में नियम 5 के अधीन जारी किया गया प्रमाण पत्र वापिस ले लिया जाएगा।

8. निरीक्षण शुल्क :– परेषण की एफ.ओ.बी. मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से और कम से कम पांच सौ रु. प्रति परेषण की दर से निरीक्षण शुल्क अभिकरण को भुगतान करना होगा।

9. अपील :– (1) यदि अभिकरण नियम–5 के अधीन निर्यातकर्ता को प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार करता है तो व्यथित कोई निर्यातकर्ता अस्वीकृति की सूचना की प्राप्ति के दस दिनों के भीतर विशेषज्ञों के पैनल को जो केंद्रीय सरकार द्वारा नियुक्त किए गए हैं, विशेषज्ञों के पैनल में कम से कम तीन और अधिक से अधिक सात व्यक्ति होंगे को अपील कर सकेगा,

(2) विशेषज्ञों के पैनल में कुल सदस्यों में से दो तिहाई सदस्य गैर-सरकारी होंगे,

(3) पैनल की गणपूर्ति तीन सदस्यों से होगी,

(4) अपील प्राप्त होने के पन्द्रह दिनों के भीतर निपटा दी जाएगी,

(5) ऐसी अपीलों पर पैनल का विनिश्चय अंतिम होगा।

[फा. सं. 6/6/2000-ई आई एण्ड ई पी]
राज सिंह, उप सचिव

New Delhi, the 28th August, 2002

S.O. 2877.—In exercise of the powers conferred by section 17 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963, (22 of 1963), and in supersession of the notification of the Government of India, in the erstwhile Ministry of Commerce Number S.O. 3090, dated 15 June, 1985 except as respects things done or omitted to be done before such supersession, the Central Government hereby makes the following rules, namely :—

1. Short title and commencement.—(1) These rules may be called the Export of Dried Fish Maws (Quality Control and Inspection) Rules, 2002.

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

2. Definitions : In these rules, unless the context otherwise requires,—

(a) "Act" means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963);

(b) "Agency" means the Export Inspection Agencies established at Bombay, Calcutta, Delhi, Cochin and Madras under section 7 of the Act;

(c) "Council" means the Export Inspection Council established under section 3 of the Act;

(d) "Dried fish maws" means the dried air bladder of the following species of fishes, namely :—

(1) Eel|Vilanku|Vam (Muraemesox talaboieds).

(2) Jew Fish|Kathalai|Ghol (Pseudosciacna sp.).

(3) Thread Fish Kela|Dara (Polynemus, Polydactilus sp.).

(4) Giant Croaker|Panna|Kote (Otolithoides brunneus).

(5) Cat Fish Kelru|Petera|Singala (Areus sp. Tachysurus sp.).

(6) Bekti|Giarto perch|Waigeu Seaprch (Lates sp., Pasmoperca sp.).

(7) Lizard Fish (Saudida sp.).

3. Quality Control or Inspection.—Quality Control or Inspection of Dried Fish Maws intended for export shall be carried out to conform to section 6 of the Act by effecting the following requirements of minimum standards for establishment or packing of salted or Dried Marine Products, namely :—

(a) Salting :—

(i) Salting operations take place in different premises and sufficiently removed from the premises where other operations are carried out ;

(ii) There shall be facilities for weighing, cemented tanks for washing and racks for draining out water from the surface of fish ;

(iii) Table for dressing of fish should be provided. After dressing the fish, it shall be properly washed. For draining out excess water from the washed fish a table with a top of non-corrosive expanded mesh with holes shall be provided ;

(iv) Salt used in the treatment of fishery products must be clean and stored in such a way to preclude contamination. Left out portion, if any, of the salt shall not be reused.

(v) Any container used for salting or bringing must be constructed in such a way as to preclude contamination during the salting or bringing process. Containers or areas used for salting or bringing must be cleaned before use.

(vi) The fish should be individually salted properly on the flesh side and arranged in curing vats. The vats shall be kept on raised platform to avoid direct contact with floor and permit proper cleaning of the floor.

(b) Sun Drying :—

(i) The fish can be dried in open sunlight in a clean place but away from pollution and traffic ;

(ii) Small fish need not be eviscerated. Large fish need to be eviscerated and washed before drying in an approved place. Potable water should be used for washing;

(iii) Any area with cemented or black topped place shall be for used for drying the fish maws on the scaffolds. Utilisation of cemented grounds for other purposes, and also washing and cleaning of fish under scaffolds are forbidden ;

(iv) While hanging of fish on scaffolds, the lower rows shall be placed at the height of not less than 0.8 meter from the ground.

(c) Artificial Drying :

(i) Walls and ceiling of closed rooms that are intended for dry curing of fish in artificial conditions shall be smooth and subjected easily to sanitary treatment ;

(ii) The chambers intended for dry curing of, fish in artificial condition shall be equipped with measuring apparatus of different type.

(d) Building and facilities :

(i) The packing establishment shall be housed in a building of permanent nature affording sufficient protection from normal claimatic hazards The design and layout shall be such as to preclude contamination of the product ;

(ii) The food handling areas shall be completely separated from the area used for residential purpose;

(iii) There shall be adequate natural or artificial lighting (110-220 Lux);

(iv) There shall be adequate ventilation;

(v) The packing area shall be provided with effective fly proofing and measures to prevent entry of insects, rodents, birds and animals ;

(vi) The floor walls and ceiling of the rooms shall be smooth and subjected to sanitary treatment.

(vii) All entry points shall be provided with feet washing and hand washing facilities;

(viii) Instruments and utensils shall be of corrosion resistant material, easy to clean and disinfect ;

(ix) Adequate waste receptacles shall be provided for frequent removal of waste from the working area. The separation of dressed fish and evisceration wastes shall be rapid.

(x) Change rooms shall be provided for workers. Staff shall wer suitable clean working clothes and headgears;

(xi) Adequate separate toilet facilities shall be provided for male and female workers;

(xii) Detergents and disinfectants shall be kept in such a way to prevent adverse effects on hte equipment or poructs;

(xiii) Packing should be carried out under satisfactory conditions of hygiene to preclude contamination of the fishery products;

(xiv) Packaging shall be adequate to protect it from ravages of weather during transport as well as damages due to handling.

(e) Storage :

(i) Isolated chambers for the storage of finished products with required temperature conditions shall be provided;

(ii) The storage shall be maintained in good hygienic conditions;

(iii) There shall be adequate lighting and ventilation;

(iv) The walls and floors shall be damp proof;

(v) The storage should have suitable fly proofing and pest control arrangements;

(vi) Proper arrangements shall be made for stacking the packaged Dried Fish Maws in the storage room.

4. Procedure of Inspection.—(1) An exporter intending to export dried fish maws shall submit an application to the nearest office of the Agency, giving particulars of the consignment intended to be exported, to enable it to examine such consignment for conformance to the specification referred to in rule 3.

(2) Every application in sub-rule (1) shall be made not less than five days before the anticipated date of dispatch of the consignment from the exporter's premises for shipment.

(3) On receipt of the application referred to in sub-rule (2) the Agency shall inspect the consignment of Dried Fish Maws as per the instructions issued by the Council in this behalf and satisfy itself that the consignment complies with the requirenients of the standard specifications recognized under clause (c) of section 6 of the Act or as stipulated in the export contract.

(4) The exporter shall provide all necessary facilities to the Agency to enable it to carry out such inspection.

5. Certification.—(1) If after inspection of the consignment, the Agency is satisfied that the same confirms to the standard specifications recognised under clause (c) of section 6 of the Act, or as stipulated in the export contract, and has been packed and marked according to these Rule, it shall issue a certificate within three days from the date of inspection declaring the consignment as export worthy.

(2) Where the Agency is not so satisfied, it shall, within the said period of three days, refuse to issue such certificate and communicate such refusal to the exporter along with the reasons therefor.

6. Packing and Marking for export.—(1) The Fish Maws shall be packed as specified in the export contract.

(2) Each package shall be marked with indelible ink or labelled with the following particulars, namely :—

(a) Name and variety of the material ;

(b) Net weight of contents and the gross weight of the packages;

(c) Shipping marks; and

(d) Port of destination.

7. Place of Inspection.—(1) Inspection for the purpose of these rules shall be carried out at the exporter's premises, which shall be well lighted and maintained in sanitary and hygienic conditions and shall also have necessary facilities for weighing, packing and inspection.

(2) In addition to the inspection at the premises referred to in sub-rule (1), the Agency shall have the right to reassess the quality of the consignment in the establishment, in transit or at the ports, as it may consider necessary to carry out the purpose of these rules.

(3) In the event of the consignment being found not conforming to the specifications recognized under clause (c) of section 6 of the Act, or as stipulated in the export contract at any of stages referred to in sub-rule (2) the certificate issued under Rule 5 shall be withdrawn.

8. Inspection fee.—A fee at the rate of 0.4 per cent of the FOB value of the consignment, subject to a minimum of Rupees five hundred per consignment shall be paid to the Agency.

9. Appeal.—(1) Any exporter aggrieved by the refusal of the Agency to issue a certificate under rule 5, may within ten days of the receipt of the communication for such refusal by him, prefer an appeal to a panel of experts consisting of not less than three but not more than seven persons appointed for the purpose by the Central Government.

(2) At least to-thirds of the totl members of the panel of experts shall consist of non-officials.

(3) The quorum of the Panel shall be three.

(4) The appeal shall be disposed of within fifteen days of its receipt.

(5) The decision of the panel in such appeal shall be final.

[F. No. 6|6|2000-EI & EP]

RAJ SINGH, Dy. Secy.

MGIPRRND—2755 C&I/2002—II—18-9-2002—300.