अधिसूचना

नई दिल्ली, 30 दिसम्बर, 2002

1376

का.आ. 1376(अ).—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 वाणिज्य मंत्रालय की अधिसूचना सं0 का0आ0 3332 - (अ) तारीख 20 जून,1985 को उन बातों के सिवाय जिन्हे ऐसे अधिक्रमण से पूर्व किया गया है या करने से लोप किया गया है,अधिक्रान्त करते हुए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :---

1. संक्षिप्त नाम और प्रारम्भ :--- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम शुष्क मत्स्य 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 ,:---

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

(2) " अभिकरण " से अधिनियम की धारा 7 के अधीन स्थापित मुम्बई,कोलकाता, कोच्ची, दिल्ली व चैन्नई में स्थित कोई भी एक अभिकरण अभिप्रेत है ,

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

(4) " शुष्क मत्स्य " से इन नियमों से संलग्न अनुसूची में यथाविनिर्दिष्ट शुष्क मत्स्य की कोई व्यापार किस्म अभिप्रेत है

3. क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण :-- 3.1 निर्यात के लिए आशयित शुष्क मत्स्य की क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण यह देखने की दृष्टि से किया जाएगा कि शुष्क मत्स्य इसमें नीचे यथावर्णित मानक विनिर्देशों के अनुरूप है

(1) नमक लगाने की प्रक्रिया विभिन्न परिसरों में की जाए, और उन परिसरों से समुचित रूप से हटा ली जाए जहां अन्य प्रक्रियाएं की जाती है,

(2) मत्स्य मछली का वजन करने के लिए, धुलाई के लिए सीमेंट निर्मित टैंकों और मत्स्य पृष्ठ से जल सुखाने के लिए रैकों की सुविधाएं होंगी ।

(3)मत्स्य के संसाधन के लिए मेज का प्रबंध किया जाएगा। मत्स्य का संसाधन करने के पश्चात् में उसकी उचित तरीके से धुलाई की जाएगी। धुली हुई मत्स्य से अधिक जल की निकासी के लिए जंग रहित छिद्रों सहित बिछी जाली की शीर्ष वाली मेज का प्रबंध किया जाएगा ।

(4)मत्स्य उत्पादों के उपचार में जो लवण प्रयोग में लाया जाए वह स्वच्छ होगा, और भण्डार इस प्रकार से किया जाएगा कि उसे संदूषित होने से बचाया जा सके , नमक से बचा हुआ भाग यदि कोई है, पुनः नमक प्रयोग नहीं किया जाएगा ।

(5) नमक लगाने के लिए अथवा नमक लगाने की प्रक्रिया के दौरान किसी भी ऐसे प्रकार के डिब्बे का प्रयोग किया जाएगा । जो इस प्रकार से संदूषण होने से बचाया जा सके ।

(6)नमक लगाने या लवणोदन के लिए उपयोग किए जाने वाले आधान या स्थान को उपयोग से पूर्व साफ किया जाएगा ।

(7) प्रत्येक मत्स्य के गुद्देदार भाग पर ; नमक अलग-अलग उचित प्रकार से लगाया जाएगा , और संसाधन कुण्ड में क्रम में रखा जाएगा, कुंडों को उत्थित चबूतरे पर रखा जाए, ताकि वह सीधे फर्श के संपर्क में न आएं और फर्श की उचित सफाई की जा सके ।

3,2 शुष्कन के लिए निम्नलिखित पद्धतियों में से कोई एक पद्धति प्रयोग किया जाएगा ।

3,2,1 सूर्य शुष्कन :---

(1) मत्स्य को खुली धूप में साफ स्थान पर सुखाई जाएगी, किन्तु यह प्रदूषण और यातायात से दूर होगी ।

(2)छोटी मत्स्य की आंते नहीं निकालनी चाहिए, बडी मत्स्य की आंते निकाली जाएगी और सुखाने से पूर्व अनुमोदित स्थान पर धोया जाएगा , धुलाई के लिए पेय जल का प्रयोग किया जाना चाहिए 1

(3) कोई भी स्थान जो सीमेंट,या काली सतह का मचान मत्स्य को सुखाने के लिए प्रयोग किया जाएगा, सीमेंट से बने हुए स्थानों को अन्य प्रयोजनों के लिए और उन मचानों के नीचे मत्स्य की धुलाई और सफाई निषेध है ।

(4) जब मत्स्य को मचानों पर लटकाया जाए तो उनकी निचली पंक्तियां धरातल से 0.8 मीटर से अन्यून की उंचाई पर होंगी ।

3,2,2 कृत्रिम शुष्कन :--

(1). बंद कमरें की दीवारों और छतें, जो उपचारित मत्स्य को कृत्रिम प्रकार से सुखाने के लिए हो व चिकनी और आसानी से साफ की जा सकती हों ।

(2). कृत्रिम अवस्थाओं में उपचारित मत्स्य को सुखाने के उद्देश्यसे कक्षों को दूर से मापित यंत्रों से सुसज्जित किया जाना चाहिए ।

3,3 भवन और सुविधाएं :--

(1) पैकिंग स्थापन ऐसे घर के स्थायी प्रकृति के भवन में की जाएगी, जो सामान्य जलवायु संकटों से संरक्षण दें सके । अभिकल्प और विन्यास इस प्रकार हो जिससे उत्पादों को संदूषित होने से रोका जा सके ।

(2). जिन क्षेत्रों में खाद्य का रखरखाव हो उन्हे आवासीय प्रयोजन के लिए प्रयुक्त क्षेत्रों से पृथक किया जाएगा ।

(3). वहां प्राकृतिक और कृत्रिम प्रकाश (110 - 220 लक्स) की पर्याप्त व्यवस्था होगी 1

(4)वहा पर पर्याप्त वातायन होना चाहिए ।

(5) पैकिंग स्थान पर प्रभावी मक्खी रोधक और कीटों, कृतंकों , पक्षियों और मवेशियों के प्रवेश को रोकने के लिए उपायों की व्यवस्था होनी चाहिए ।

(6) कक्ष का फर्श, दीवारे और छत चिकनी होंगी , और स्वास्थ्यकर सुविधाओं के अध्यधीन होगा ।

(7) सभी प्रवेश बिन्दुओं पर हाथ पैर धोने की सुविधा होगी ।

(8).उपकरण और बर्तन जंग रोधी धातु के बने होने चाहिए, जो आसानी से साफ व कीटाणु मुक्त किए जा सके 1

(9)कार्य क्षेत्र से तुरन्त अपशिष्ट को हटाने के लिए पर्याप्त अपशिष्ट पात्र होने चाहिए । मसाला लगी मछली को पृथक कर अपशिष्ट का भस्मीकरण तुरन्त किया जाना चाहिए ।

(10)कपडे बदलने का पृथक कक्ष उपलब्ध कराना चाहिए, तथा कर्मचारिवृद्ध कार्य करने के लिए उपयुक्त कार्य करने के साफ कपडे और सिर परिधान पहनेंगें ।

(11)महिला और पुरुष कर्मकारों के लिए पर्याप्त रूप से प्रथक-प्रथक प्रसाधन सुविधाएं उपलब्ध होगी ।

(12)डिटरजेंट और कीटनाशक इस प्रकार रखने चाहिए, कि उत्पाद या उपकरणों पर विपरीत प्रभाव न पडें ।

(13) पैकिंग संतोषजनक और स्वास्थ्यकर दशाओं में की जानी चाहिए, ताकि मत्स्य उत्पाद संदूषित न हो सकें ।

(14) पैकिंग इस प्रकार होनी चाहिए, कि वह परिवहन के दौरान मौसम के उतार चढ़ाव व रख रखाव में क्षति से सुरक्षित रखने में पर्याप्त हों ।

3.4 भण्डारण :-

(1). तैयार उत्पादों के भण्डारण के लिए पृथक कक्षों में अपेक्षित दशाओं की व्यवस्था होगी ।

(2). भण्डारण का रखरखाव अच्छी स्वास्थ्यवर्धक स्थितियों में होना चाहिए ।

(3). वहां उपयुक्त प्रकाश और संवातन की व्यवस्था होनी चाहिए ।

(4.) दीवारें और तल सील रोधक होंगी ।

(5) भंडारण में उपयुक्त मक्खी रोधक और कीट नियंत्रण प्रबंध होने चाहिए 1

(6) पैक की हुई सूखी मत्स्य का भण्डारण कक्ष में ढेर लगाने के लिए पर्याप्त प्रबंध होना चाहिए 1

4. **निरीक्षण की प्रक्रिया** :-- (1) शुष्क मत्स्य का निर्यात करने के लिए आशयित कोई परेषण की विशिष्टियां देते हुए, अभिकरण के निकटतम कार्यालय को आवेदन देगा, ताकि वह ऐसे परेषण की परीक्षा इस दृष्टि से कर सके या करवा सके कि परेषण नियम 3 में निर्दिष्ट विनिर्देशों के अनुरूप है ।

(2) प्रत्येक आवेदन उपनियम (1) के अधीन निर्यातकर्ता के परिसर से परेषण पोत लदान के लिए भेजे जाने की प्रत्याशित तारीख से कम से कम तीन दिन पूर्व दिया जाएगा ।

(3) अभिकरण उपनियम (2) में निर्दिष्ट आवेदन प्राप्त होने पर इस निमित्त परिषद् द्वारा जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार शुष्क मत्स्य के परेषण का निरीक्षण करेगा, और स्वयं यह समाधान करेगा कि परेषण, अधिनियम की धारा 6 के खंड (ग) के अधीन मान्यताप्राप्त मानक विनिर्देशों या निर्यात संविदा में अनुबद्ध रूप से विहित विभिन्न मानकों की अपेक्षाओं का अनुपालन करता है ।

(4) निर्यातकर्ता अभिकरण को सभी आवश्यक सुविधाएं देगा ताकि वह ऐसा निरीक्षण करने में समर्थ हो सके 1

5. **प्रमाणीकरण** :-- (1) यदि परेषण का निरीक्षण करने के पश्चात् अभिकरण का यह समाधान हो जाता है कि वह अधिनियम की धारा 6 के खंड (ग) के अधीन मान्यताप्राप्त या मानक विनिर्देशों या निर्यात संविदा में यंत्र अनुबंधों के अनुरूप है और इसे इन नियमों के अनुसार पैक और चिन्हित किया गया है तो वह अधिनियम की धारा 7 की उपधारा (3) के अधीन निरीक्षण की तारीख से तीन दिन के भीतर यह घोषणा करते हुए, एक प्रमाण - पत्र जारी करेगा कि परेषण निर्यात योग्य है ।

(2) जहां अभिकरण का इस प्रकार समाधान नहीं होता है, वहां वह उक्त तीन दिन की अवधि के भीतर ऐसा प्रमाण-पत्र जारी करने से इंकार कर देगा और ऐसे इंकार की सूचना उसके कारणों सहित निर्यातकर्ता को देगा ।

6. **निर्यात के लिए पैकिंग और चिन्हांकन किया जाना** :- (1) शुष्क मत्स्य को निर्यात संविदा में, जो यथाविनिर्दिष्ट है, के अनुसार पैक किया जाएगा ।

(2) उपनियम (1) में निर्दिष्ट किसी करार की अनुपस्थिति में उसे चटाई और मजबूत बोरियों, मजबूत दोहरी बोरियों, मजबूत हैसियन कपडों, लकडी की पौटियों में पैक किया जाएगा 1

(3) प्रत्येक पैकेज पर निम्नलिखित विशिष्टियां अमिट स्याही से अंकित की जाएगी,या निम्नलिखित विशिष्टियां सहित लेबल लगाया जाएगा . अर्थात् :

(क) सामग्री का नाम तथा किस्म :,

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

(ग) पोत परिवहन चिन्ह : और

(घ) गंतव्य पत्तन ।

7 निरीक्षण का स्थान : (1) इन नियमों के प्रयोजन के लिए निरीक्षण निर्यातकर्ता के परिसर में किया जाएगा, जिसमें प्रकाश की अच्छी व्यवस्था होगी , और जिसे स्वच्छ और स्वास्थ्यप्रद दशाओं में रखा जाएगा और उसमें तोलने , पैक करने और निरीक्षण की आवश्यक सुविधाएं भी होंगी ।

(2) उपनियम (1) में निर्दिष्ट परिसरों पर निरीक्षण के अतिरिक्त भण्डारित परेषण की क्वालिटी का अभिवहन में या पत्तनों पर या मार्गस्थ में है का पुन: अंकन करने का अभिकरण को अधिकार होगा जैसा वह इन नियमों के प्रयोजन को कार्यान्वित करने के लिए आवश्यक समझें।

(3) परेषण, का अधिनियम के नियम 6 के खंड (ग) के अधीन मान्यताप्राप्त विनिर्देशों या उपनियम (2) में निर्दिष्ट किसी प्रक्रम पर निर्यात संविदा में अनुबद्धता के अनुसार नहीं पाए जाने की दशा में नियम 5 के अधीन जारी किया गया प्रमाण पत्र रद्द कर दिया जाएगा ।

8 निरीक्षण फीस :- प्रति परेषण न्यूनतम 50 रुपए के अधीन रहते हुए,परेषण के पोत पर्यन्त नि:शुल्क मूल्य के 0.4 प्रतिशत की दर से फीस अभिकरण को दी जाएगी ।

9, अपील :- (1) कोई भी निर्यातकर्ता जो नियम 5 के अधीन अभिकरण द्वारा प्रमाण - पत्र जारी करने से इंकार किए जाने से व्यथित है, उसके द्वारा ऐसे इंकार की सूचना की प्राप्ति से उचित अवधि के भीतर विशेषज्ञ पैनल को अपील कर सकेगा,जिसमें केन्द्रीय सरकार द्वारा इस प्रयोजन के लिए नियुक्त कम से कम तीन किन्तु अधिक से अधिक सात व्यक्ति होंगे ।

(2) निर्यातकर्ता पैनल की कुल सदस्यता के कम से कम दो तिहाई सदस्य गैर शासकीय होंगे :

(3) पैनल के सदस्यों की गणपूर्ति तीन से होगी ।

(4) अपील की प्राप्ति के 15 दिन के भीतर उस का निपटारा कर दिया जाएगा ।

(5) ऐसी अपील में अपीलीय पैनल का विनिश्चय अंतिम होगा ।

अनुसूची

(नियम 2 (4) देखिए)

क्रम सं0	किस्में	वैज्ञानिक नाम (प्रजाति)
1.	2.	3.
1.	सुरमई	साईबियम एसपी.
2.	अनजिला	साईबियम एसपी.
3.	बलाय (टूना)	थाइनस एसपी.
4.	परवा	कैरेन्कस एसपी.
5.	कट्टा	कौरिनेम्स एसपी.
6	कोडुवा (ज्यू फिश / थोल फिश)	सिएना,स्यूडों सिएनिआ ,
7.	लवाया	सरानस
8.	स्प्राटस / एनकोविस	स्टोलफोरस / एन्कोविली
9	वैलाइनथोली	स्टोलफोरस / एन्कोविली
10.	कूनी (ज़ावला)	पिनेयियस एसपी.
11.	खोल रहित झींगे	पिनेयियस, मैटापिनेयियस पैरापिनैओपसिस,
12.	खोल सहित झींगे (करदी)	पिनेयियस, मैटापिनेयियस पैरापिनैओपसिस,
13	शार्क	स्कोलिडना एसपी.
14	मदुआ (रेफिस)	ट्राईगोन, माईलियोबाथिडा
15.	अंगुलवा (कैट फिश)	एरियस एसपी.
16.	अंगुलवा (तुतिकोरिन)	एरियस एसपी.
17.	हुरला	सारडिनैल्ला सिर्म
18.	सूदाया	सारडिनैल्ला गिब्बौसा
19.	मोरोल्लो	हिमिरहमफस
20.	वैंगगनावा	फिलौना एसपी.
21.	परवा रमाल	कारानोक्स एसपी.
22.	कुंबालावा (मैकेरल)	राष्ट्रीलिगर कानागुरटा
23.	शोन्डेस शुष्क	दससुमेरिया एकुटा
24.	चीव्वा कीलम	लेथ्रिनस, एप्रिओन,लयूटिएनस गैटरिना और प्रिस्टीपोमा एसपी.
25.	जीला	स्पाईरीना एसपी.
26.	वलाईहदम	चिरोसेन्टरस एसपी.
27.	थालापथ	मिसपिओफोरस एसपी.
28.	मूथीला	इलैक्टो एस पी पी,
29	पुलुनों (लपीसा)	इलेक्ट्रीयस एस पी पी,
30	थोन्डाया (नमक रहित और शुष्क	डस्समेरिया एस पी पी,
31	बोलन	डिकैप्ट्रेरा एस पी पी,
32	कोली (नमक-रहित)	एक्जोकेटस एसपी.
33	कोली (नमक-सहित)	एक्जोकेटस एसपी.
34.	सलेज (औयल सेरडाइन ऑफ मालावार)	सारडीनेल्ला लौंगीसैप्स
35.	सलायस	सारडीनेल्ला गिब्बौसा,सारडीनेल्ला फिम्बरीएट, सारडीनेल्ला अलबेला, कोली एस पी पी
36.	शुष्क बोम्बे डक	हारपोदिन नैहरियस
37.	लैमिनेटेड बोम्बे डक	हारपोदिन नैहरियस

3105GI/02-4

38.	छोटी अंगुलुवा(डूबर)	एरिंथिसे एस पी पी
39.	सिल्वर बैली (मुलैन)	लियोगनैथस एस पी पी
40.	सोल फिस (मंथाल)	साइनोगलोसस एस पी पी
41.	रिब्बन फिस	थियूरस एसपी.

[फा. सं. 6/5/2000–ईआई एण्ड ईपी]

एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

NOTIFICATION

New Delhi, the 30th December, 2002

S.O. 1376(E).—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 Ministry of Commerce No. S.O. 3332A dated 20th June, 1985 except as respect of 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 (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, -

(1) "Act" means the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963);
(2) "Agency" means any one of the Agencies at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai, established under section 7 of the Act;
(3) "Council" means Export Inspection Council established under section 3 of the Act;
(4) "Dried Fish" means any of the trade varieties of dried fish as specified in the Schedule annexed to these rules

3. Quality Control or Inspection:- 3.1 Quality Control or Inspection of Dried Fish intended for export shall be carried out with a view to seeing that the Dried Fish conforms to the standard specifications as detailed hereunder,

(1) Salting operations take place in different premises and sufficiently removed from the premises where other operations are carried out.
(2) There shall be facilities for weighing, cemented tanks for washing and racks for draining out water from the surface of fish.
(3) Table for dressing of fish 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.

(4) Salt used in the treatment of fish products shall be clean and stored in such a way that contamination is precluded. Left out portion, if any, of the salt shall not be reused.
(5) Any container used for salting or brining shall be of such type that precludes any contamination during the salting or brining process.
(6) Containers or areas used for salting or brining shall be cleaned before use.
(7) The fish shall 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.

3.2 Drying:- Any of the following methods shall be used for drying.

3.2.1 <u>Sun Drying</u>:

(1) The fish shall be dried in open sunlight in a clean place but away from pollution and traffic.
(2) Small fish may not be eviscerated. Large fish shall to be eviscerated and washed before drying in an approved place. Potable water shall be used for washing.
(3) Any area with cemented or blacktopped place shall be used for drying the fish on the scaffolds. Utilization of cemented grounds for other purposes, and also washing and cleaning of fish under scaffolds are forbidden.
(4) 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.

3.2.2 <u>Artificial Drying</u>:

(1) 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.
(2) The chambers intended for dry curing of fish in artificial condition shall be equipped with measuring apparatus of distance type.

3.3 <u>Building and facilities</u>:

(1) The packing establishment shall be housed in a building of permanent nature affording sufficient protection from normal climatic hazards. The design and lay out shall be such as to preclude contamination of the product.
(2) The food handling areas shall be completely separated from the area used for residential purpose.
(3) There shall be adequate natural or artificial lighting (110-220 Lux).
(4) There shall be adequate ventilation.

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

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

(7) All entry points shall be provided with feet washing and hand washing facilities.

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

(9) 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.

(10) Change rooms shall be provided for workers. Staff shall wear suitable clean working clothes and headgears.

(11) Adequate separate toilet facilities shall be provided for male and female workers.

(12) Detergents and disinfectants shall be kept in such a way to prevent adverse affects on the equipment or products.

(13) Packing shall be carried out under satisfactory conditions of hygiene to preclude contamination of the fishery products.

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

3.4 Storage:

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

(2) The storage shall be maintained in good hygienic conditions.

(3) There shall be adequate lighting and ventilation.

(4) The walls and floors shall be damp proof.

(5) The storage should have suitable fly proofing and pest control arrangements.

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

4. **Procedure of Inspection** - (1) An exporter intending to export Dried Fish 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 to see whether the same conforms to the specification referred to in Rule 3;

(2) Every application in sub-rule (1) shall be made not less then three 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 as per the instructions issued by the Council in this behalf and satisfy itself that the consignment complies with the requirements of the standard specifications recognized under clause (c) of section 6 of the Act or as different standards prescribed 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 conforms to the standard specifications recognized 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 Rules, it shall issue a certificate under sub-section (3) of section 7 of the Act 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 Dried Fish shall be packed as specified in the export contract.

(2) In the absence of any agreement referred to in sub-rule (1), the same shall be packed in mat and sound gunny bags, sound double gunny bags, sound Hessian clothes, wooden cases.

(3) Each package shall be marked with indelible ink or labeled 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 storage, 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 rule 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 cancelled.

8. **Inspection fee.** – A fee at the rate of 0.4 per cent of the free on board (FOB) value of the consignment, subject to a minimum of Rupees 50 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 two-thirds of the total membership 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 15 days of its receipt.

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

SCHEDULE

[See rule 2 (4)]

Sl. No.	Variety	Scientific Name (Species)
(1)	(2)	(3)
1.	Seer	*Cybium sp*
2.	Angila	*Cybium sp.*
3.	Balaya (Tuna)	*Thynnus* sp.
4.	Parawa	*Caranx sp.*
5.	Katta	*Chorinemus sp.*
6.	Koduwa (Jew Fish/Ghol Fish)	*Sciaena, Pseudo scianea sp.*
7.	Lavaya	*Serranus sp.*
8.	Spratts/Anchovis	*Stolephorus/Anchovilla sp.*
9.	Valainetholi	*Stolephorus/Anchoville sp.*
10.	Kooney (Jawla)	*Acetes, (small)*
11.	Prawns without shell	*Penaeus, Metapenaeus, Parapenaeopsis sp.*
12.	Prawns with shell (Kardi)	*Penaeus*, Metapenaeus, *Parapenaeopsis sp.*
13	Shark	*Scoliodon sp. Pristis, Galeourda*
14.	Maduwa (Ray-fish)	*Trygon, Myliobatidal*
15	Anguluwa (Cat fish)	*Arius sp.*
16	Anguluwa (Tuticorin)	*Arius sp.*
17	Hurulla	*Sardinella sirim*
18	Soodaya	*Sardinella gibbosa*
19.	Morollo	*Hemirhamphus sp.*
20	Venganawa	*Pellona sp.*

21	Parawa Small	*Caranx sp.*
22.	Kumbalawa (Mackeral)	*Rastrelliger kanagurta*
23	Thondaya Dried	*Dussumeria acuta*
24.	Chevva Keelam	*Lethrinus, Aprion, Lutianus Gaterina & Pristipoma sp.*
25.	Jeela	*Sphyraena sp.*
26.	Valaikandam	*Chirocentrus sp.*
27.	Thalapath	*Misfiophorus sp.*
28.	Moothilla	*Elacto spp.*
29.	Pulunno (Lapisa)	*Lacterius spp.*
30.	Thondaya salted and dried	*Dussumeria spp.*
31.	Bolan	*Decapterus spp.*
32.	Koli (unsalted)	*Exocaetus sp.*
33.	Koli (Salted)	*Exocaetus sp.*
34.	Salaya (Oil Sardine of Malabar)	*Sardinella longiceps*
35.	Salaya	*Sardinella gibbosa, Sardinella fimbriate, Sardinella albella, Colie spp.*
36.	Dried Bombay Duck	*Harpoden nehereus*
37.	Laminated Bombay Duck	*Harpoden nehereus*
38.	Anguluwa Small (Dubar)	*Arius*
39	Silver Belly (Mullen)	*Lelognathus spp.*
40.	Sole Fish (Manthal)	*Cynoglosus spp.*
41.	Ribbon Fish	*Thichurus sp.*

[F. No. 6/5/2000-EI&EP]

M.V.P.C. SASTRY, Jt. Secy.

Printed by the Manager, Govt. of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054 — 2002