Press note

Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages) Regulations, 2018

Number of Alcoholic Beverages is being manufactured in India or imported from the various countries since a long time. As per the FSS Act Alcoholic Beverages is also come under the definition of food and FSSAI has mandate for providing safe and wholesome food to public, therefore FSSAI framed the standards for Alcoholic Beverages and notified the same to ensure the safety of Alcoholic Beverages.

The Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011 has the standard for only one Alcoholic Beverages i.e. Toddy at clause (1) of the Sub-Regulation 2.10.5 related to Beverages – ALCOHOLIC. Due to presence of various Alcoholic Beverages and their different requirements with respect to their standards and labelling the seprate regulation for Alcoholic Beverages was proposes and notified.

This regulations i.e. Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages Standards) Regulation, 2018, are the regulations specifying the standards for Alcoholic beverages namely Distilled Alcoholic Beverage (Brandy, Country Liquer, Gin, Rum, Vodka and Whisky, Liquer or Alcoholic cordial), Wines and, Beer. It also specifies the specific requirement for labelling of Alcoholic Beverages in addition to the labelling requirements of Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011. The specific labelling requirements are declaration of alcohol content, labeling of standard drink, not to contain any nutritional information, no health claim, restriction on words 'non-intoxicating' or words implying similar meaning on label of beverage containing more than 0.5 per cent alcohol by volume, Labelling of wine, Allergen warning, statutory warning etc.

These regulation came into force from the date of their publication in Gazette, however the enforcement against these standards will starts from 1st April 2019.

रजिस्ट्री सं० डी० एल०-33004/99 REGD. NO. D. L.-33004/99

भारत का राजपत्र
The Gazette of India

असाधारण
EXTRAORDINARY
भाग III —खण्ड 4
PART III—Section 4
प्राधिकार से प्रकाशित
PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 110] नई दिल्ली, बुधवार, मार्च 21, 2018/फाल्गुन 30, 1939
No. 110] NEW DELHI, WEDNESDAY, MARCH 21, 2018/PHALGUNA 30, 1939

स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्रालय

(भारतीय खाद्य संरक्षा और मान प्राधिकरण)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 19 मार्च, 2018

एफ. सं. 2/एसए-24/2009(1)/एफएसएसएआई—खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) की धारा 92 की उपधारा (1) की अपेक्षानुसार प्रारुप खाद्य संरक्षा और मानक (अल्कोहॉलिक पेय मानक) विनियम, 2016 भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण की अधिसूचना फा.सं.-2/एसए-24/2009(1)/एफएसएसएआई दिनांक 5 सितम्बर,

2016 द्वारा भारत के राजपत्र, असाधारण, भाग- 3, खण्ड-4 में प्रकाशित किया गया था, जिससे उस तारीख से, जिसको उक्त अधिसूचना वाले राजपत्र की प्रतिया जनता को उपलब्ध करवा दी जाती है, तीस दिन की अवधि की समाप्ति से पहले इसके द्वारा प्रभावित होने वाले व्यक्तियों से आक्षेप और सुझाव और सुझाव आमंत्रित किये गये थे।

और 9 सितम्बर, 2016 को उक्त राजपत्र की प्रतियां जनता को उपलब्ध करवा दीगईं थी;

और जबकि उक्त प्रारुप विनियमों पर प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण के द्वारा विचार कर लिया गया है।

अतः अब, भारतीय खाद्य संरक्षा एंव मानक प्राधिकरण, उक्त अधिनियम की 92 की उप-धारा (2) के खंड (v) के अधीन अपनी शक्तियों के प्रयोग से निम्नलिखित विनियम बनाता है, अर्थात:-

भाग- 1

प्रारंभिक

1.1 संक्षिप्त नाम, लागू होना और प्रारंभ

(1) इन विनियमों का संक्षिप्त नाम खाद्य संरक्षा और मानक (अल्कोहॉलिक पेय) विनियम, 2018 है।

(2) इन विनियमों में विनिर्दिष्ट मानक आसुत और अनासुत अल्कोहॉलिक पेय पदार्थों पर लागू होंगे।

(3) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे तथा खाद्य कारोबार प्रचालकों को 1 अप्रैल, 2019 से इन विनियमों के सभी प्रावधानों का अनुपालन करना होगा।

1.2 परिभाषाएँ -इन विनियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो:

1.2.1 "अधिनियम" से खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 (2006 का 34) अभिप्रेत है।

1.2.2 "अल्कोहल की मात्रा (एबीवी)" से कुल मात्रा के प्रतिशत के रूप में व्यक्त अल्कोहॉलिक पेय में अंतर्विष्ट इथाइल अल्कोहल (इथेनॉल) अभिप्रेतहै।

1.2.3 " अल्कोहॉलिक पेय " से ऐसा ऐसे पेय याशराब या किण्वन अभिप्रेत है, जिसमें 0.5 प्रतिशत से अधिक अल्कोहल हो। अल्कोहॉलिक पेय पदार्थों के उत्पादन में प्रयुक्त एथिल अल्कोहल कृषि मूल का होगा ।

1.2.4 "अल्कोहल प्रूफ" से अल्कोहल पेय पदार्थ में इथेनॉल सामग्री की 1.75131 मात्रा अभिप्रेत है;

1.2.5. आसुत अल्कोहॉलिक पेय" से ऐसा आसुत पेय, स्पिरिट, या शराब अभिप्रेत है जिसमें इथेनॉल अंतरविष्ट हो, जो अनाज, फल, सब्जियों, गुड़ या कार्बोहाइड्रेट के कृषि मूल के किसी अन्य स्रोत के किण्वन द्वारा उत्पादित इथेनॉल के आसवन द्वारा बनाया जाता है।

1.2.6 इथाइल अल्कोहल या इथेनॉल" से एक पारदर्शी, रंगहीन, ज्वलनशील, वाष्पशील तरल अभिप्रेत है जो पानी, ईथर या क्लोरोफॉर्म के साथ विलेयशील है और खमीर के साथ कार्बोहाइड्रेट के किण्वन द्वारा प्राप्त किया जाता है। यह अल्कोहल पेय पदार्थों के प्रमुख घटक है और पीने योग्य है। इथाइल अल्कोहल का रासायनिक सूत्र C_2H_5OH होता है, जिसका स्वाद जलनीय होता है और सेवन से नशा होता है।

1.2.7 "होप्स" से मादा फूल या बीज शंकु या हॉप प्लांट (Humuluslupulus) के स्ट्रोबिल्स, या इसके उत्पादों अभिप्रेत है जिसका प्रयोग कड़वे स्वाद या बियर में स्वाद के लिए होता है।

1.2.8 "मिथाइल अल्कोहल या मेथनॉल" से एक स्पष्ट, रंगहीन, ज्वलनशील तरल अभिप्रेत है, जिसका रासायनिक सूत्र, CH_3OH है, जिसके विशिष्ट सीमा से ऊपर सेवन से अंधापन या मुत्यु हो सकती है।

1.2.9 निष्क्रिय स्पिरिट या निष्क्रिय अल्कोहल" या निष्क्रिय अनाज स्पिरिट या शुद्ध अनाज अल्कोहल या अतिरिक्त निष्क्रिय अल्कोहल से आसवित और संशोधित उत्पाद अभिप्रेत है जो कि न्यनतम 96 प्रतिशत अल्कोहल की मागा है, जिसे या तो चुकंदर, गुड़, आलू, अनाज, अंगूर मस्ट,, अंगूर या अन्य फल जैसे कृषि उत्पादों के अल्कोहलिक किण्वन से, या कार्बोहाइडेट के कृषि मूल के किसी अन्य स्त्रोत द्वारा बनाया जाता है।

1.2.10 "पॉट स्टिल या कालम आशुत स्पिरिट" से ऐसी शराब अभिप्रेत है जिसकी आसवन या तो पॉट स्टिल में बैच में किया गया होया किसी निरंतर कालम में की गई हो।

1.2.11 "मनः प्रभावी पदार्थ" से ऐसा पदार्थ अभिप्रेत है जो कि स्वापक औषधी और मनः प्रभावी पदार्थ अधिनियम, 1985 (1985 का 61) की अनुसूची में और उसके अधीन बनाए गए नियमो में परिभाषित है और औषधि और प्रसाधन नियम, 1945 की अनुसूची ड और ड1में सूचीबद्ध है;

1.2.12 "संशोधित स्पिरिट" से 95 न्यूनतम प्रतिशत अल्कोहल की मात्राकी शक्ति प्राप्त करने के लिए आसवन द्वारा शुद्ध की गई स्पिरिट से अभिप्रेत है।

1.2.13 "मानक" खाद्य संरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 में यथा परिभाषित मानक अभिप्रेत है।

1.2.14 "सारिणी" से इन विनियमों से संलग्न सारिणी से अभिप्रेत है;

1.2.15 "गैर-आसुत एल्कोहलिक पेयों या किण्वित पेय" से किण्वन की प्रक्रिया के द्वारा प्राप्त शराब अभिप्रेत है जिसमें बियर, शराब, सेब की शराब, या इसी प्रकार के अन्य शराब सम्मिलित है;

1.2.16 खमीर" से किण्वन के लिए जिम्मेदार एक कोशिकीय कवक अभिप्रेत है जो अल्कोहल और कार्बन डाइऑक्साइड का उत्पादन करने के लिए किण्वन योग्य शर्करा का चयापचय करता है।

1.3 साधारण अपेक्षाए:

1.3.1 अल्कोहल पेय स्वापक औषधी और मनः प्रभावी पदार्थ या स्वाभाविक रूप से होने वाली कैफीन को छोड़कर कैफिनसहित क्लोराल हाइड्रेट, अमोनियम क्लोराइड, पैराल्डहाइड, पेराइडिन, डायजेपाम से मुक्त होगा।

1.3.2 एथिल अल्कोहल सामग्री के लिए सहिष्णुता की सीमा 20 प्रतिशत तक के लिए ± 0.3 प्रतिशत (वाइन के मामले में ± 0.5) और घोषित शक्ति के 20 प्रतिशत से अधिक के लिए ± 1.0 प्रतिशत होगी।

1.3.3 एल्कोहलिक पेय की मात्रा को पूर्णांकित करने के लिए चीनी मिलाई जा सकती है।

1.3.4 बोतल को मजबूत बनाने की प्रक्रिया में उपयोग किये जाने वाले पानी को समय समय पर संसोधित भारतीय पेय जल मानक आईएस: 10500 पर खरा उतरना चाहिए।

1.3.5 एल्कोहलिक पेय पदार्थों में खाद्य संरक्षा औरमानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य सहयोज्य) विनियम, 2011 के अधीनअनुमत सहयोज्यों, एन्जाईमों, और प्रसंस्करण सहायकों का उपयोग किया जा सकता है।

1.3.6 कोई भी एल्कोहलिक पेय जिस पर "परिपक्व" का लैबल लगा हो, को कम से कम एक वर्ष के लिए बलूत या अन्य उपयुक्त लकडी की टंकी में, लकडी के पीपे में, या लकडी के चिपों में रखा जाएगा।

1.3.7 जिस एल्कोहलिक पेय पर एज का दावा "एज्ड" शब्द के साथ किया गया हो तो उस एज्ड शब्द का अर्थ उस मिश्रण में सबसे नई स्प्रिट से होगा।

1.3.8 एल्कोहलिक पेयों की जांच के लिए समय समय पर संसोधित एफएसएसएआई के खाद्य एल्कोहलिक पेयों के परिक्षण प्रक्रिया पुस्तिका में निर्धारित प्रक्रियाओं से जांच की जाएगी।

1.3.9 एल्कोहलिक पेयों को खाद्य सुरक्षा औरमानक (पैकेजिंग औरलैबलिंग) विनियम, 2011 में उल्लेखित उपयुक्त डिब्बों में पैक किया जाएगा।

परन्तु, थोक डिब्बों में एल्कोहल की कोई उच्च सीमा निर्धारित नहीं होगी और यह उत्पाद मानकों के सुरक्षा मानदण्डों को पूरा करेगा।इस प्रकार के उत्पादों पर एक लैबल लगा होगा जिस पर "केवल एल्कोहलिक पेय पदार्थों के उत्पादन हेतु" लिखा होगा।

ऐसे एल्कोहलिक पेय जिन में 8.0 प्रतिशत से कम अल्कोहल की मात्रा है को निम्न एल्कोहलिक पेय कहा जाएगा तथा यह सारणी -1 में दिये गये मानकों को वाष्पीकरण पर अवशेष के अलावा को पूरा करेगा।

1.4 उन शब्दों और पदों के, जो इन विनियमों में प्रयुक्त है और किन्तु परिभाषित नहीं है, वाही अर्थ होंगे जो क्रमशः अधिनियम और उसके अधीन बनाये गए नियमो में उनके है।

भाग 2

आसुत अल्कोहॉलिक पेय

2.1 ब्रांडी

ब्रांडी एक अल्कोहॉलिक पेय है जिसे कि शराब के आसवन से बनाया जाता है। ब्रान्डी को ब्रान्डी के विशिष्ट स्वाद औरगंध के लिए एज्ड या परिपक्व किया जा सकता है। ब्रान्डी निम्न प्रकार की हो सकती है-

2.1.1.1 अंगूर की ब्रांडी: अंगूर की शराब, अंगूर के किण्वित रस से प्राप्त आसुत अल्कोहल है। आसवन एक उपयुक्त सीमा तक इस तरह किया जाएगा कि अंगूर से निकाली गई स्पिरिट में विशेष खुशबू और स्वाद बना रहे और किण्वन के दौरान मौजूद प्राकृतिक वाष्पशील विशिष्ट तत्व बने रहें।

अंगूर से भिन्न किसी अन्य फल से बनाई गई ब्रांडी कि दशामें, परिभाषा में फल का नाम 'ब्रांडी' शब्द से पहले लगाया जाएगा।

2.1.1.2. मिश्रित ब्रांडी: मिश्रित ब्रांडी, फलों की ब्रांडी या न्यूट्रल स्पिरिट या कृषि मूल से संशोधित स्पिरिट के साथ कम से कम 2 प्रतिशत शुद्ध अंगूर ब्रांडी का मिश्रण है। यदि सम्मिश्रण के लिए किसी अन्य फल की ब्रांडी का प्रयोग किया जाता है, तो अंगूर के नाम के स्थान परइस तरह के फल के नाम आएगा जो 'ब्रांडी' शब्द का उपसर्ग बन जाएगा। मिश्रित ब्रांडी में ब्रांडी की विशेष सुगंध और स्वाद रहेगी।

ब्रान्डी भाग-1 विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओ और सारणी-1 में उल्लेखित आवश्यकताओं को पूरा करेगी।

2.2 देशी शराब :

देशी शराब या स्पिरिट्स कृषि मूल के किण्वित कार्बोहईड्रेट के आसुत से प्राप्त शराब होती है। यह निम्नलिखित प्रकार की हो सकेगी:

2.2.1 सादी देशी शराब: सादी देशी शराब अनाज, आलू, कसावा, फल, गुड़, खांड़, नारियल के रस या जूस, और खजूर के पेड़, महुआ फूल या किण्वन के योग्य कार्बोहाइड्रेट से प्राप्त आसुत अल्कोहल है।

2.2.2 मिश्रित देशी शराब: मिश्रित देशी शराब अल्कोहलिक आसुत, संशोधित स्पिरिट या न्यूट्रल स्पिरिट का एक मिश्रण है।

देशी शराब भाग-1 विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओं और सारणी-1 में विर्निदिष्ट अपेक्षाओं अपेक्षाओ के अनुरूप होगी।

2.2.3 फैनी या फेनी: फैनी या फेनी काजू के रस या नारियल ताड़ी से बनी एक शराब है।

फैनी भाग-1 विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओं और सारणी-1 में विर्निदिष्ट अपेक्षाओं अपेक्षाओं के अनुरूपहोगी ।

2.4 जिन:

जिन जुनिपर बेरीज और अन्य वनस्पति और गंध के वाष्पशील उत्पादों के स्वादयुक्त स्पिरिट से बना आसुत अल्कोहलिक पेय है। यह साफ होना चाहिए और पानी से पतला किए जाने पर किसी प्रकार का मटमैलापन नहीं होना चाहिए। जिन में इसके साथ जुडी हुई विशेष गंध और स्वाद होना चाहिए।

जिन भाग-1 विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओं और सारणी-1 में उल्लेखित अपेक्षाओ के अनुरूपहोगी ।

2.5 रम:

रम गन्ने के किण्वित रस, गन्ने के गुड़, गन्ने के किसी भी अन्य उत्पाद से प्राप्त एक आसुत अल्कोहलिक पेय है और इसमें कैरमल से भिन्न अन्य कोई भी रंग सम्बन्धी पदार्थ अंतर्विष्ट नहीं होगा। इसे न्यूट्रल, संशोधित या कृषि मूल के आसुत स्पिरिट से भी तैयार किया जा सकता है। बिना रंग के रम को सफ़ेद रम के रूप में नामित किया जाएगा। रम उत्पाद से जुड़े हुए स्वाद एंव सुगंध की विशेषता रखेगा।

रम भाग-1 विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओं और सारणी-1 में उल्लेखित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी ।

2.6 वोदका:

वोदका किण्विन राई, आलू, कसावा, या किसी अन्य कृषि मूल से प्राप्त कार्बोहाइट्रेट से प्राप्त न्यूट्रल स्पिरिट से बना आसुत अल्कोहलिक पेय है।

वोदका भाग-1 विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओ और सारणी-1 में उल्लेखित सामान्य अपेक्षाओ के अनुरूप होगी ।

2.7 मदिरा या मादक कार्डियल्स या मद्य:

मदिरा या अल्कोहलिक कार्डियल या मद्य कृषि मूल के आसुत स्पिरिट से बना अल्कोहलिक पेय पदार्थ है, जो फल, क्रीम, जड़ी बूटियों, मसालों आवश्यक तेल और वनस्पति उत्पाद से स्वादिष्ट किया जाता है। इसमें 2.5 प्रतिशत से अधिक प्राकृतिक मिठासक (जैसे शहद), शुक्रोस डेक्सट्रोज, लीनोलुज या इनका मिश्रण अन्तर्विष्ट हो सकता है।

मदिरा या अल्कोहलिक कार्डियल या मद्य भाग-1 विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओं औरसारणी-1 में उल्लेखित अपेक्षाओ के अनुरूपहोगी।

2.8 व्हिस्की या विस्की

व्हिस्की कृषि मूल के न्यूट्रल अनाज स्पिरिट या संशोधित अनाज स्पिरिट, या न्यूट्रलस्पिरिट या उनके मिश्रण या माल्ट युक्त अनाज जैसे मक्का, राई, जौ के किण्वित सार के आसवन द्वारा बनाया गया अल्कोहलिक पेय है। व्हिस्की निम्न प्रकार की भी हो सकती है-

2.8.1 माल्ट या अनाज व्हिस्की: माल्ट या अनाज व्हिस्की को किण्वित माल्ट मिश्रण या गैर माल्ट अनाज या दोनों से इसकी विशेष सुगंध और स्वाद के साथ आसुत कर प्राप्त किया जाता है। यह निम्न प्रकार की हो सकती है:-

(1) एकल माल्ट व्हिस्की: एकल माल्ट व्हिस्की एक किण्वित लुगदी से बना अल्कोहलिक पेय है जिसमे एक विशेष माल्टेड अनाज या माल्ट युक्त जौ का प्रयोग किया जाता है, यह केवल पोर्ट स्टिल में आसुत और एक ही आसवित उत्पाद है।

(2) मिश्रित माल्ट या मिश्रित अनाज व्हिस्की: मिश्रित माल्ट या अनाज व्हिस्की न्यूनतम 2 प्रतिशत माल्ट या अनाज व्हिस्की का व्हिस्की या एक एकल माल्ट व्हिस्की के साथ मिश्रण है।

व्हिस्की भाग-1 में विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओं और सारणी-1 में वर्णित अपेक्षाओं के अनुरूप होगी

करेगी।

2.9 पॉट-स्टिल आसुत स्प्रिट: पॉट-स्टिल आसुत स्प्रिट किण्वित शीरा, गुड़, अनाज, लुगदी आलू, कसावा, फलों (जैसे अंगूर), नारियल और खजूर का रस या सार, रामबांस के पोधे, गन्ने के रस, काजू, सेब, महुआ फूल, या कृषि मूल के किण्वन कार्बोहाइड्रेट के किसी अन्य स्रोत से कई आसवन से प्राप्त एल्कोहलिक पेय है।

पॉट-स्टिल आसुत स्प्रिट केरेमल या बलूत के डिब्बों में भण्डारण के दौरान प्राप्त प्राकृतिक रंगों या अन्य उपयुक्त लकडी के पीपों या लकडी के चिप्सों में परिष्करण या उडेलने के समय में अलावा किसी भी अन्य प्रकार के रंगीय तत्वोंसे मुक्त होगा।

पॉट स्टिल आसुत स्प्रिट भाग-1 में विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओं और सारणी-1 में वर्णित अपेक्षाओ के अनुरूप होगी।

अध्याय 3

वाइन और अन्य किण्वित पेय

3.1 वाइन:

विभिन्न प्रवर्गो में विशेष रूप से किए गए उल्लेख के सिवाय, वाइन पूरी तरह सेपके अंगूर सकेन्द्रित अंगूर रस, संग्रहित या पुन: संग्रहीत शुद्ध संघनित अंगूर और किशमिश के रस से किण्वन द्वारा निर्मित आंशिक या पूर्ण अनासुत अल्कोहलिकपेय है।

बशर्ते, विन्टेज वाइन (पुरानी शराब) एक ऐसी वाइन है जो कम से कम 85 प्रतिशत एक खास वर्ष में लगे अंगूर से बनी हो और जिस पर इस तरह का लेबल लगाया गया हो। एक अंगूर के बाग से एक मौसम की उपज से बनी शराब विन्टेज वाइन है।

3.1.1. टेबल वाइन या अंगूर वाईन: टेबल या अंगूर वाइन निम्न प्रकार की हो सकती हैं-

3.1.1.1 रेड वाइन: रेड वाइन हल्के या गहरे लाल या सफेद रंग के अंगूर की किस्मों से बनी शराब है। अंगूर के छिलके का किण्वन, रंगऔर टेनिन की निकासी के लिए किया जाए जो वाइन के विशेष रंग औरस्वाद के लिए योगदायी हो।

छिलके के साथ कम संपर्क समय के लिए किण्वन के दौरान गुलाबी रंग की वाइ्रन को रोज वाईन कहा जा सकता है तथा यह उन मानकों को पूरा करेगी जो कि रेड वाईन के लिए निर्धारित किये गये हैं।

3.1.1.2 सफेद वाइन: सफेद वाइन किण्वन से पहले सफेद या लाल अंगूर के छिलके को हटाने के बाद निकाले गये सफेद रस के किण्वन से तैयार की जाएगी।

चीनी की मात्रा के आधार पर टेबल वाईन निम्न प्रकार की हो सकती है:

(i) शुष्क वाइन: शुष्क वाइन वह वाइन है जिसमें 0.4 से 0.9 प्रतिशत चीनी होती है।

(ii) मध्यम शुष्क वाइन: मध्यम शुष्क वाइन वह शराब है जिसमें 0.9 से 1.2 प्रतिशत चीनी होती है।

(iii) मध्यम मीठी वाइन: मध्यम शुष्क वाइन वह शराब है जिसमें 1.2 से 4.5 प्रतिशत चीनी होती है।

(iv) मीठी वाइन: मीठी वाइन वह शराब है जिसमें 4.5 प्रतिशत से अधिक चीनी होती है।

3.1.2 कार्बन डाई ऑक्साईड की मात्रा के आधार पर वाईन निम्न प्रकार की हो सकती है:

3.1.2.1 सेमी स्पार्कलिंग या क्रैकलिंग: सेमी स्पार्कलिंग या क्रैकलिंग वाइन,कार्बन डाई ऑक्साईड की मात्रा को 20 डिग्री सेल्सियस पर निम्नतम 3.0 से 5.0 ग्रा/ली या 1.5 से 2.5 बार प्रेशर तक एक बंद कंटेनर टैंक या बोतल के भीतर प्राथमिक या माध्यमिक किण्वन के परिणाम स्वरुप होती है।

3.1.2.2 स्पार्कलिंग वाइन: स्पार्कलिंग वाइन, कार्बन डाइऑक्साइड को 20 डिग्री सेल्सियस पर कम से कम 7.0 ग्रा/ली या 3.5 बार दबाव तक एक बंद कंटेनर, टैंक या बोतल के भीतर माध्यमिक किण्वन से उत्पन्न होता है। शर्करा की मात्रा के आधार पर स्पार्कलिंग वाइन निम्नलिखित प्रकार की हो सकती है:

(i) ब्रुट: इसमें 1.2 प्रतिशत से कम चीनी होती है।

(ii) अतिशुष्क : इसमें 1.2 से1.7प्रतिशत चीनी और +0.3 प्रतिशत तक सहनशीलता होती है।

(iii) शुष्क: इसमें 1.7 से 3.2प्रतिशत चीनी और+0.3 प्रतिशत सहनशीलता होती है।

(iv) अर्धशुष्क: एक वाइन है जिसमें 3.2 से 5.0 प्रतिशत चीनी होती है।

(v) मीठी वाइन: इसमें 5.0 प्रतिशत से अधिक चीनी होती है।

3.1.2.3 कार्बोनेटेड वाइन: कार्बोनेटेड वाइन कार्बन डाइऑक्साइड के साथ झाग युक्त बनाई गई वाइन जो पूरी तरह से दुसरे किण्वन के परिणामस्वरूप उत्पन्न होते हैं।

3.1.3 दृढ वाइन: फोर्टीफाइड वाइन वह वाइन है जिसमें किण्वन के पूरा होने से पहले या उसके बाद में अतिरिक्त रुप से (ब्रांडी या कृषि मूल की न्यूट्रल स्पिरिट) मिलाई जाती है। उत्पाद की वास्तविक अल्कोहल न्यूनतम 7.0 प्रतिशत मात्रा अंगूर, अंगूर के द्राक्षारस और फलों के किण्वन से आनी चाहिए और इसका उपयोग मघपेयया मीठी वाईन के रुप में किया जाना चाहिए। फोर्टीफाईड वाइन लाल या सफेद, सूखी या मीठी हो सकती है।

3.1.3.1. सुंगधित वाईन: सुंगधित वाईन फोर्टीफाईड वाईन है जिसमें अल्कोहल (ब्रान्डी या वाईन स्प्रिट) और सुगंधित जडी बूटीयों का अर्क ओर या मसाले मिलाये जाते हैं। अरोमटाईज्ड वाईन निम्न प्रकार की होती हैं:

(i) वरमाउथ (सुगंधित वाइन): वरमाउथ जड़ी बूटियों और मसालों से निकाले गए अर्क का विशेष स्वाद, सुगंध के साथ एक प्रकार की वाईन होती है, जिसके लिए वरमाउथ को नामित किया गया है।

(ii) कड़वी सुंगधित वाईन: एक प्रकार की सुगंधित वाईन होती है जिसका स्वाद कडवा होता है।

(iii) डेजर्ट वाईन: यह सामान्यत: मीठी और अंगूर की ब्रान्डी से दृढ होती है।

3.1.4 अंगूर से भिन्न अन्य फलों की वाईन

फ्रूट वाइन: फ्रूट वाइन अंगूर को छोड़कर अन्य फलों से निर्मित वाइन है। यह पके फलों (संग्रहित या असंग्रहित शुद्ध संघनित फल सहित) के रस के सामान्य अल्कोहलिक किण्वन द्वारा निर्मित वाइन है। यह निम्न प्रकार की हो सकती है:

3.1.4.1 साइडर: साइड़र एक किविवन मादक पेय है जो सेब के रस से बने होते है। मृदु साइडर में शराब सामग्री 0;5 से 5.0 प्रतिशत तक, या कड़क साइडर में 5.0 से 9.0 प्रतिशत तक शराब सामग्री हो सकती है।

3.1.4.2 पेरी: पेरी नाशपाती के रस से तैयार की गई एक वाईन है।

3.1.4.3 अन्य फलों की वाईन: इस प्रकार की वाईन के नाम के आगे उस फल का नाम होगा जिस से कि वह बनाई गई है।

3.1.5. अन्य कृषि और वनस्पति स्रोतों से प्राप्त वाईन:

अन्य कृषि और वनस्पति स्रोतों से प्राप्त वाईन का उत्पादन रस के सामान्य अल्कोहलिक किण्वन या अन्य स्रोतों कि छाल से शर्करा या गुर के साथ या उसके बगैर निर्मित किया जा सकता है। इसमें निम्नलिखित सम्मिलित हो सकते है:

3.1.5.1 पाम वाईन: पाम वाईन ताड के पेड से प्राप्त रस और नारियल के पेड से प्राप्त ताडी से बनाया जाती है।

3.1.5.2 बम्बू वाईन: बम्बू वाईन बम्बू के रस से बनाई जाती है।

3.2 भाग-1 में विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओ और सारणी-2 में विर्निदिष्ट अपेक्षाओ के अतिरिक्त वाईन निम्न अपेक्षाओ को भी पूरा करेगी:

(i) यह अपने विशिष्ट रंग, स्वाद, पुष्पगुच्छ और अपनी बनावट के साथ साफ होगी।

(ii) इनको किण्वन के द्वारा परिरक्षित रखा जाएगा एंव इनमें खाद्य संरक्षा और मानक (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियम, 2011 के अधीन अनुमत योजक का ही उपयोग किया जाएगा। यह कोलिफोर्म बैक्टीरिया और रोग जनक सूक्ष्मजीवों से मुक्त होगी।

(iii) वाईन को बनाते समय मिलाया गया पानी फलों या अंगूर के रस से 30 मिली प्रति किग्रा से अधिक नहीं होगा।

(iv) वाईन को किण्वन से पहले, के दौरान, या बाद में अलग से या संयुक्त रुप से सूखी चीनी या गुड (20 प्रतिशत से अधिक नहीं) मिलाकर बेहतर बनाया जा सकता है।

अध्याय - 4

बीयर

4.1 बीयर:

बीयर किसी भी माल्ट युक्त अनाज से लेकिन आमतौर पर जौ माल्ट के साथ, एक कड़वा स्वाद प्रदान करने के लिए हॉप्स या हॉप्स से प्राप्त पदार्थ और कभी-कभी गेहूं, मक्का, चावल और चीनी जैसे सहायकों को मिलाकर बनाया गया किण्विन अल्कोहलिक पेय पदार्थ है।

ईथाईल एल्कोहल की मात्रा के आधार पर बीयर को निम्न वर्गों में बांटा जा सकता है:

1. नियमित या हल्की -0.5 प्रतिशत से अधिक और 5 प्रतिशत तक

2. स्ट्रांग (कडक) - 5.0 प्रतिशत से अधिक और 8 प्रतिशत तक

बीयर किण्वन के दौरान उपयोग किये गये खमीर के आधार पर निम्न प्रकार की हो सकती है:

4.1.1 लेजर: लेजर बियर निचली सतह पर किण्वन करने वाले खमीर का उपयोग करके और कम तापमान पर परिपक्व करके तैयार की जाती है; इस का रंग हल्के से लेकर गहरा हो सकता है। पिलसनर बियर एक प्रकार की लेजर बीयर होती है जिसका रंग हल्का और होप का मध्यम स्वाद होता है।

4.1.2 एले बीयर: एले बीयर सबसे अच्छी गुण्वत्ता वाले किण्वन खमीर से तैयार किया जाता है और आमतौर पर रंग में हल्का होता है। यह पीले माल्ट से तैयार किया जाता है और इसका स्वाद मध्यम होता है।

4.1.2.1 व्हीट (गेहूं) बीयर: गेहूं की बीयर को गेहूं के एक बड़े हिस्से के साथ तैयार किया जाता है और इसमें माल्ट युक्त जौ का एक महत्वपूर्ण अनुपात हो सकता है। गेहूं बीयर आमतौर पर शीर्ष पर किण्वित होते हैं। गेहूं बीयर को एक नरम विशेषता प्रदान करता है और कभी- कभी गंदला या मसालों के स्वाद से युक्त होता है।

4.1.2.1

4.2 ड्राट बीयर: ड्राट बीयर सभी प्रकार अर्थात् लेजर बीयर, एले, स्टाउट, पोर्टर और गेहूं आदि से बनी हल्की और मजबूत बीयर है, यह पास्चुरीकृत या नहीं भी हो सकती है। इसको एक पाल या पीपे में परोसा जाता है।

4.3 भाग 1 में विर्निदिष्ट साधारण अपेक्षाओ और सारणी-3 में वर्णित अपेक्षाओ के अतिरिक्त, बीयर निम्न अपेक्षाओ के अनुरूप होगी:

(i) बीयर में विशेष रंग, स्वाद, गंध, पुष्पगुच्क और उसके रूप और बनावट के साथ स्पष्टता (गेहूं बीयर के अलावा) होनी चाहिए। इसे प्रभावी ढंग से बोतलबंद, डिब्बाबंद या केग्ड और पास्चुरीकृत या जीवाणुमुक्त स्वच्छ किया जाएगा। ड्राट बीयर के अलावा जो पाश्चुरीकृत या जीवाणु मुक्त स्वच्छ भी की जा सकती है या नहीं भी।

(ii) यह कॉलिफोर्म और अन्य रोगजनक सूक्ष्मजीवों से मुक्त होगी।

अध्याय – 5

अल्कोहलिक पेय के लिए विशिष्ट लेबलिंग अपेक्षाएं

खाद्य संरक्षा और मानक (पैकेजिंग और लेबलिंग) विनियम, 2011 के अधीन सामान्य रूप से लागू लेबलिंग के अलावा, मादक पेय युक्त हर पैकेज के लेबल पर निम्नलिखित लिखा होगा: -

5.1 अल्कोहल मात्रा की घोषणा: अल्कोहल कि मात्रा को प्रतिशत एबीवी या प्रूफ के रुप में व्यक्त किया जाएगा;

5.2 मानक पेय की लेबलिंग: एक मानक पेय के रूप में सेवन किए जाने योग्य पेय में शराब की मात्रा 20 डिग्री सेल्सियस पर 12.7 मिलीमीटर है। पैकेज के लेबल पर मानक पेय की अनुमानित संख्या का एक विवरण शामिल होगा।

टिप्पण: उदाहरण के लिए 750 मिली की एक बोतल जिसमें 8 प्रतिशत एल्कोहल है पर मानक पेयों की संख्या प्रथम दशमलव तक अंकित इस प्रकार होगी; "लगभग 4.8 मानक पेय"

5.3 किसी भौगोलिक क्षेत्र में पूरी तरह से निर्मित उत्पादों के लिए लेबल पर भौगोलिक पदनाम या नाम इस्तेमाल किया जा सकेगा।

5.4 आयातित मादक पेय पदार्थों के मामले में, खाद्य सुरक्षा और मानक (आयात) विनियम, 2017 के उपबंध लागू होंगे।

5.5 किसी अल्कोहल मादक पेय के लेबल पर पोषण संबंधी जानकारी नहीं होनी चाहिए।

5.6 किसी भी मादक पेय के लेबल पर किसी भी प्रकार का स्वास्थ दावा नहीं किया जाएगा।

5.7 0.5 प्रतिशत से अधिक अल्कोहल से युक्त पेय पदार्थ के एक पैकेज के लेबल पर मात्रा से 'गैर-मादक' या इसके समान अर्थ वाले शब्दों का उपयोग नहीं करना चाहिए।

5.8 खाद्य युक्त शराब को इस प्रकार प्रस्तुत नहीं किया जाना चाहिए कि वह स्पष्ट रूप से या उसके निहितार्थ से पता चले कि वह उत्पाद एक गैर-अल्कोहलिक संवहन या गैर-अल्कोहलिक पेय है।

5.9 वाइन पर लेबलिंग –

उप-नियमों 5.1 से 5.6 में निर्दिष्ट आवश्यकताओं के लिए लागू के अतिरिक्त निम्नलिखित वाईन लेबलिंग की भी आवश्यकता होगी:

i). वाइन के लेबल पर मूल (देश या राज्य) का नाम और चीनी की मात्रा की घोषण होनी चाहिए।

ii). वाइन के लेबल पर अंगूर या इस्तेमाल किए जाने वाले फलों की किस्म का नाम उनकी उपयोग की गई मात्रा के अनुसार अवरोही क्रम में लिखा जाना चाहिए।

iii). अन्तिम उत्पाद में यदि किसी भी परिरक्षकों या सहयोज्यों के अवशेष अपने मूल रुप या परिष्कृत रुप में विद्यमान हैं तो उनके बारे में लेबल पर उद्घोषणा की जानी चाहिए।

5.9.2 वाईन के लेबल पर अतिरिक्त रुप् से हो सकता है:

i) अंगूर और इसकी विविधता, या कच्चे माल का इस्तेमाल, भौगोलिक उत्पत्ति, और अंगूर इकठ्ठा करने के वर्ष की घोषणा करते हुए, ऐसे दावे किए जाएं।

ii) यदि वाईन का निर्माण एक ही जगह के 75 प्रतिशत अंगूरों से किया जाता है तो उस जगह, या क्षेत्र, उप-क्षेत्र या पदवी का नाम घोषित करें।

iii) जब एक शराब निर्माण एक ही प्रजाती के 75 प्रतिशत से अधिक अंगूरों से किया जाता है तो उस अंगूर की प्रजाती का नाम वाईन की बोतल पर होना चाहिए।

iv) यदि किसी वाईन के निर्माण में किसी एक समय के अंगूरों के 85 प्रतिशत से अधिक अंगूरों का उपयोग किया गया है तो अंगूरों को एकत्र करने की तारीख लेबल पर होनी चाहिए।

5.10 जिस अल्कोहल पेय में 10 प्रतिशत से कम अल्कोहल हो, उस शराब के लेबल पर समाप्त हो रही तारीख, महीने और साल का उल्लेख उस क्रम में और शब्दों से होगा, "समाप्ति की तारीख _____" या _____ " तक प्रयोग करें। हालांकि, निर्माता वैकल्पिक या अतिरिक्त जानकारी के रूप में "से पहले अच्छा" अभिव्यक्ति का उपयोग कर सकते हैं।

5.11 एलर्जी संबंधी चेतावनी

5.11.1 अगर प्रति लीटर शराब में 10 मिलीग्राम से अधिक सल्फर डाइऑक्साइड शामिल है, तो लेबल पर घोषित होना चाहिए कि इसमें "सल्फर डाइऑक्साइड और सल्फाइट शामिल है"।

5.11.2 अगर परिष्करण, साफ करने के कारकों के रूप में अंडे की सफेद, दूध, कांच के गिलास या किसी प्रसंस्करण का इस्तेमाल किया गया हो तो, लेबल पर मांसाहारी प्रतीक चिन्ह की घोषणा होनी चाहिए यदि अवशेष अंतिम उत्पाद में मौजूद है।

5.12 निर्माताओं की तरफ से अंग्रेजी भाषा में मुद्रित एक वैधानिक चेतावनी लगी होगी कि 'शराब का सेवन के स्वास्थ्य के लिए हानिकारक है'। अगर संबंधित राज्य इसे अपनी स्थानीय या क्षेत्रीय भाषा में मुद्रित कराना चाहते हैं, तो एक अतिरिक्त स्टीकर के माध्यम से इसकी अनुमति दी जाएगी, अंग्रेजी संस्करण को दोहराने की आवश्यकता नहीं होगी। वैधानिक चेतावनी का आकार 3 मिमी से कम नहीं होगा।

अरूण कुमार झा, आर्थिक सलाहकार

सारणी -1

(*विनियम 2.1 देखें*)

क्र. सं.	विशेषताएं	ब्रांडी या अंगूर ब्रांडी	मिश्रित ब्रांडी	देशी शराब या सादा देशी शराब	मिश्रित देशी शराब	फेनी		जिन	शराब या कोर्डियल या एपर्टिफ़	रम	सफेद रम	वोदका	विह्स्की	माल्ट या अनाज व्हिस्की या एकल जौ	मिश्रित विह्स्की	पॉट डिस्टिल्ड स्पिरिट्स
						काजू	नारियल									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1.	इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20डिग्री से. मात्रा द्वारा प्रतिशत युक्त, अधिकतम	36 to 50	36 to 50	19 to 43	19 to 43	19 to 43	19 to 43	36 to 50	15 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50
2.	वाष्पीकरण पर अवशिष्ट प्रतिशत (मि.ग्रा./लिटर), *अधिकतम*	2.0	2.0	1.0	1.0	0.2	0.1	2.5	50.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	4.0
3.	एसिटिक अम्ल के रूप में वाष्पशील अम्ल (पूर्ण अल्कोहल का जी / 100 एमएल के रूप में व्यक्त किया गया), अधिकतम	100.0	100.0	100.0	50.0	60.0	200.0	10.0	100.0	50.0	50.0	10.0	50.0	150.0	100.0	150.0
4.	एमिल अल्कोहल के रूप में उच्च अल्कोहल (पूर्ण अल्कोहल का जी / 100 एल), अधिकतम	600.0	350.0	250.0	250.0	100.0	100.0	100.0	50.0	350.0	200.0	50.0	750	750.0	750	750.0
5.	मिथाइल अल्कोहल (आसुत पूर्ण शराब के जी / 100 एल के रूप में व्यक्त किया गया), अधिकतम	150.0	100.0	50.0	50.0	150.00	absent	20.0	10	20.0	10.0	10.0	10.0	30.0	20.0	300.0
6.	एथिल एसीटेट के रूप में कुल एस्टर (व्यक्त शराब का जी / 100 एल), अधिकतम	350.0	250.0	150.0	100.0	50.0	50.0	30.0	50.0	150.0	150.0	50.0	100	200.0	150.0	350.0
7.	फुरफ्यूरल (संपूर्ण अल्कोहल का जी / 100 एल के रूप में व्यक्त किया गया है), *अधिकतम*	12.0	12.0	12.0	12.0	5.0	2.0	12.0	12.0	10.0	5.0	12.0	6.0	12.0	6.0	12.0
8.	एल्डेहाइड्स एसिटाडिहाइड (जी / 100 एल का पूर्ण शराब	45.0	45.0	35.0	35.0	25.0	10.0	20.0	20	30.0	30.0	15.0	15.0	50.0	35.0	50.0

	के रूप में व्यक्त किया गया है), *अधिकतम*														
9.	आर्सेनिक मिग्रा/ली, *अधि.*	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
10.	कैडमियम, मिग्रा/ली, *अधि.*	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
11.	तांबां, मिग्रा/ली, *अधि.*	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
12.	सीसा, मिग्रा/ली, *अधि.*	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
13.	पारा, मिग्रा/ली, *अधि.*	0.25	0.25	-	-	-	-	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	-

"*" स्वादिष्ट रम, स्वादिष्ट वोदका और कम एल्कोहल वाले पयों के लिए अधिकतम सीमा 25 प्रतिशत (एम/वी) है।

"-" का अर्थ है लागू नहीं।

सारणी 2

(विनियम 3.1 देखें)

क्र. सं.	विशेषताएं	टेबल या अंगूर वाईन		कार्बन डाई ऑक्साईड के साथ शराब	फोर्टीफाइड वाईन	अंगूर वाईन के अलावा फलों की वाईन	सेब की वाईन	नाशपाती की वाईन	अन्य कृषि स्त्रोतों या पौधों से बनी वाईन
		सफेद	लाल						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20डिग्री से. मात्रा द्वारा प्रतिशत युक्त, अधिकतम	7.0 to 15.5	7.0 to 15.5	7.0 to15.5	15.0 to 24.0	7.0 to 15.5	More than 0.5 to 9.0	More than 0.5 to 9.0	1.5 to 8.0
2.	अवशिष्ट अर्क (चीनी मुक्त) जी / एल, *अधिकतम*	50.0	50.0	50.0	180.0	50.0	50.0	50.0	50.0
3.	एसिटिक अम्ल के रुप में वाष्पशील अम्ल ग्रा/ली., *अधिकतम*	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
4.	एमिल अल्कोहल के रूप में उच्च अल्कोहल (पूर्ण अल्कोहल का जी / 100 एल), अधिकतम	4.0	4.0	4.0	4.0	2.0	-	2.0	-

क्र. सं.	विशेषताएं	टेबल या अंगूर वाईन		कार्बन डाई ऑक्साईड के साथ शराब	फोर्टीफाइड वाईन	अंगूर वाईन के अलावा फलों की वाईन	सेब की वाईन	नाशपाती की वाईन	अन्य कृषि स्त्रोतों या पौधों से बनी वाईन
		सफेद	लाल						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5.	कुल अम्ल टैटरिक (वाइन के जी/एल) के रूप में व्यक्त किया गया, अधिकतम	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6.	मिथाईल एल्कोहल (शराब का 1 मिग्रा/ली), *अधिकतम*	250	400	400	400	400	250	250	250
7.	एस्टर एथिल एसीटेट (पूर्ण अल्कोहल का जी/एल) के रूप में व्यक्त किया गया, अधिकतम	4.0	4.0	4.0	4.0	0.2	0.2	0.2	0.2
8.	एल्डेहाइड को एसीटैडीडिहाइड (पूर्ण अल्कोहल का जी / एल) के रूप में व्यक्त किया गया है, *अधिकतम*	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0
9.	आर्सेनिक मिग्रा/ली, *अधि.*	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
10.	कैडमियम, मिग्रा/ली, *अधि.*	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
11.	तांबां, मिग्रा/ली, *अधि.*	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
12.	लौह (फेरस के रुप् में) मिग्रा/ली, *अधिकतम*	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13.	सीसा मिग्रा/ली, *अधि.*	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
14.	ऑक्रेटाक्सीन ए (यूजी /ली), *अधिकतम*	20	20	20	20	20	20	20	20

"-" अभिप्राय लागू नहीं;

बीयर *(विनियम* 4.1 मानक देखें)

सारिणी - 3

क्र. सं.	विशेषताएं	बीयर		ड्राट बीयर	
		रेग्यूलर	स्ट्रॉग	रेग्यूलर	स्ट्रॉग
1	2	3	4	5	6
1.	**इथाइल एल्कोहल, आयतन से 20डिग्री से. प्रतिशत युक्त**	0.5 **से अधिक और** 5.0 **तक**	5.0 **से अधिक और** 8.0 **तक**	0.5 **से अधिक और** 5.0 **तक**	5.0 **से अधिक और** 8.0 **तक**
2.	pH	3.3-4.8	3.3-4.8	3.3 - 4.8	3.3 - 4.8
3.	**कार्बन डाइआक्साइड** v/v, ***न्यूनतम***	1.8-3.6	1.8-3.6	1.8-3.6	1.8-3.6
4.	**मिथाइल एल्कोहल मि.ग्रा./लि**, ***अधिकतम***	50.0	50.0	50.0	50.0
5.	**कॉपर (मि.ग्रा./लि)**, ***अधिकतम***	2.0	2.0	2.0	2.0
6.	**आयरन (**Fe **की तरह) मि.ग्रा.**, ***अधिकतम***	5.0	5.0	5.0	5.0
7.	**लेड** (**मि**.ग्रा./**लि**), ***अधिकतम***	0.2	0.2	0.2	0.2
8.	**आर्सेनिक** (**मि**.ग्रा./**लि**), ***अधिकतम***	0.25	0.25	0.25	0.25
9.	**कैडमियम (मि.ग्रा./लि)**, ***अधिकतम***	0.1	0.1	0.1	0.1

10.	**टोटल प्लेट काउंट, सीएफयू प्रति मि.लि, *अधिकतम***	<10	<10	<100	<100
11.	**कोलीफार्म काउंट, सीएफयू प्रति मि.लि**	**अनुपस्थित**	**अनुपस्थित**	**अनुपस्थित**	**अनुपस्थित**
12.	**खमीर और मोल्ड, सीएफयू प्रति मि.लि**	**अनुपस्थित**	**अनुपस्थित**	40	40

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी

[विज्ञापन –III/4 /असाधारण/481/17]

MINISTRY OF HEALTH AND FAMILY WELFARE

(FOOD SAFETY AND STANDARDS AUTHORITY OF INDIA)

NOTIFICATION

NEW DELHI, the 19TH MARCH , 2018

F. No. 2/SA-24/2009(1)/FSSAI.—Whereas the draft of the Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages Standards) Regulations, 2016, was published as required under sub-section(1) of section 92 of the Food Safety and Standards Act, 2006 (34 of 2006), vide notification of the Food Safety and Standards Authority of India F. No. 2/SA-24/2009(1)/FSSAI, dated the 5th September, 2016, in the Gazette of India, Extraordinary, Part III, Section 4, inviting objections and suggestions from the persons likely to be affected thereby, before the expiry of a period of thirty days from the date on which the copies of the Gazette containing the said notification were made available to the public;
And whereas copies of the said Gazette were made available to the public on the 9thSeptember, 2016;
And whereas objections and suggestions received on the said draft regulations have been considered by the Food Safety and Standards Authority of India;
Now, therefore, in exercise of the powers conferred by clause (v) of sub-section (2) of section 92 of the said act, the Food Safety and Standards Authority of India hereby makes the following regulations, namely:-

PART- 1
Preliminary

1.1 Short title, application and commencement.– (1) These regulations may be called the Food Safety and Standards (Alcoholic Beverages) Regulations, 2018.

(2) The standards specified in these regulations shall apply to distilled and un-distilled alcoholic beverages.

(3) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette and Food Business Operator shall comply with all the provisions of these regulations by 1st April, 2019.

1.2 Definitions.–In these regulations, unless the context otherwise requires:

1.2.1 "Act" means Food Safety and Standards Act, 2006(34 of 2006);

1.2.2 "alcohol by volume (abv)" means ethyl alcohol (ethanol) content in an alcoholic beverage expressed as per cent. of total volume;

1.2.3 "alcoholic beverage" means a beverage or a liquor or a brew containing more than 0.5 per cent. abv. The ethanol used in the production of alcoholic beverage shall be of agricultural origin;

1.2.4 "alcohol proof" means 1.75131 times the ethanol content in an alcoholic beverage by volume;

1.2.5 "distilled alcoholic beverage" means a distilled beverage, spirit, or liquor containing ethanol that is made by distilling ethanol produced by fermentation of cereal grains, fruits, vegetables, molasses or any other source of carbohydrates of agricultural origin;

1.2.6 "ethyl alcohol or ethanol" means a transparent, colourless, flammable, volatile liquid miscible with water, ether or chloroform and obtained by the fermentation of carbohydrates with yeast. Ethyl alcohol has the chemical formula C_2H_5OH, has a burning taste, and causes intoxication on consumption;

1.2.7 "hops" means the female flowers or seed cones or strobiles of the hop plant (Humuluslupulus), or its products used to impart a bitter taste or flavour to beer;

1.2.8 "methyl alcohol or methanol" means a clear, colourless, flammable liquid having chemical formula, CH_3OH, consumption of which above the specified limits may cause blindness or death;

1.2.9 "neutral spirit or neutral alcohol or neutral grain spirit or pure grain alcohol or extra neutral alcohol (ENA)" means a product obtained by distillation and rectification, with a minimum alcoholic strength of 96 per cent. abv, after alcoholic fermentation of cereal grains, fruits, vegetables, molasses or any other source of carbohydrates of agricultural origin;

1.2.10 "pot-still or column distilled spirit" means the product of distillation done either in a pot-still in batches, or in continuous columns;

1.2.11 "psychotropic substance" means substance as defined in the Schedule of the Narcotic Drugs and Psychotropic Substances Act, 1985 (61 of 1985) and rules made thereunder, and substances listed in Schedule E and E1 of the Drugs and Cosmetic Rules, 1945;

1.2.12 "rectified spirit" means spirit purified by distillation to achieve strength of not less than 95 per cent.abv;

1.2.13 "standard" means as defined in the Act;

1.2.14 "table" means the tables appended to these regulations;

1.2.15"un-distilled alcoholic beverage or fermented beverage" means fermented un-distilled alcoholic beverage such as beer, wine, cider, or any other similar products;

1.2.16 "yeast" means a unicellular micro-organism responsible for fermentation of sugars to produce ethanol and carbon dioxide.

1.3 General requirements:

1.3.1 Alcoholic beverages shall be free from chloral hydrate, ammonium chloride, paraldehyde, pyridine, diazepam or narcotic, psychotropic substances including caffeine except naturally-occurring caffeine.

1.3.2 The tolerance limit for ethyl alcohol content shall be ± 0.3 per cent (± 0.5 in case of wines) for upto 20 per cent, and ±1.0 per cent for more than 20 per cent abv of the declared strength.

1.3.3 Sugar may be added for rounding off of the alcoholic beverage.

1.3.4 The water used for dilution to bottling strength shall meet the requirements as specified in Indian Standards for Drinking Water, IS:10500 as amended from time to time.

1.3.5 Alcoholic beverage may contain additives, enzymes and processing aids as permitted under the Food Safety and Standards (Food Products Standards and Food Additives) Regulations, 2011.

1.3.6 Any alcoholic beverage when labelled as "matured", shall be matured for a period of not less than one year in oak or other suitable wood vats or barrels or with wooden chips.

1.3.7 Where an age claim is made in conjunction with the word "aged", the age must refer to the youngest spirit in the blend.

1.3.8 The test methods prescribed in the FSSAI "Manual of Methods of Analysis of Foods-Alcoholic Beverages" as amended from time to time shall be used for analysis.

1.3.9 Alcoholic beverage shall be packed in suitable containers as specified in the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011:

Provided that bulk containers shall have no upper limit for alcohol content, and shall meet the safety parameters of the product standards. Such products shall also carry a label declaring, "For Manufacturer of Alcoholic Beverages only".

Alcoholic beverage containing not more than 8.0per cent. abv may be called as low alcoholic beverage, and shall conform to the requirements of table 1 except for residue on evaporation.

1.4 The words and expressions used but not defined in these regulations shall have the same meaning assigned to them in the Act and the rules made thereunder.

Part 2

Distilled Alcoholic Beverages

2.1 Brandy

Brandy is an alcoholic beverage made by distillation of wine. Brandy may be aged or matured to possess aroma and taste characteristic of brandy. Brandy may be of the following types: -

2.1.1 Grape brandy: Grape brandy shall be an alcoholic distillate obtained solely from the fermented juice of grapes. Distillation shall be carried out to a suitable strength in such a way that the distillate has an aroma and taste characteristics derived from the grapes used and the constituents formed during fermentation.

In case of brandy made from any fruit other than grapes, the name of the fruit shall be pre-fixedwith the word 'Brandy'.

2.1.2 Blended brandy: Blended brandy is a mixture of minimum 2 per cent. of pure grape brandy with any other fruit or flower brandy or neutral spirit or rectified spirit of agricultural origin. If any other fruit brandy is used for blending, the name of such fruit shall be pre-fixed with the word 'Brandy'. It shall possess the characteristic aroma and taste of brandy.

The Brandy shall also conform to the general requirement specified in Part 1 and requirements specified in Table – 1.

2.2 Country liquors

Countryliquors or spirits are alcoholic beverages obtained from distillation of fermented carbohydrates of agricultural origin. Country liquors may also be of the following types:

2.2.1 Plain country liquor: Plain country liquor shall be made from alcoholic distillate obtained from fermented molasses, jaggery (Gur), mash of cereals, potato, cassava, fruits, juice or sap of coconut and palm trees, mahua flowers or any other carbohydrates of agricultural origin.

2.2.2 Blended country liquor: Blended country liquor is a blend of an alcoholic distillate, rectified spirit or neutral spirit.

Country liquor shall also conform to the general requirement specified in Part 1 and requirements specified in Table – 1.

2.3 Fenny or Feni: Fenny or Feni is a distilled liquor made from the fermented juice of cashew apple or coconuttoddy.

Fenny shall also conform to the general requirement specified in Part 1 and requirements specified in Table – 1.

2.4 Gin

Gin is a distilled alcoholic beverage made from neutral spirit of agricultural origin flavoured with juniper berries and or other flavoring agents of botanical origin. It shall be clear and shall not develop any turbidity on dilution with water. Gin shall have the characteristic aroma and taste associated with gin.

Gin shall conform to the general requirement specified in Part 1 and requirements specified in Table – 1.

2.5 Rum

Rum is an alcoholic distillate obtained from fermented juice of sugarcane, sugarcane molasses, or any other sugarcane product, and shall not contain any colouring matter other than caramel. It may also be prepared from neutral, rectified, distilled spirit of agricultural origin. Rum without colour shall be designated as white rum. Rum shall possess the characteristic taste and aroma associated with the product.

Rum shall also conform to the general requirement specified in Part 1 and the requirements specified in Table-1.

2.6 Vodka: Vodka is a distilled alcoholic beverage made from the neutral spirit obtained from fermented mash of rye, potato, cassava, grains or any other carbohydrates of agricultural origin.

Vodka shall also conform to the general requirement specified in Part 1 and the requirements specified in Table-1.

2.7 Liqueur or Cordial or Apertifs: Liqueur or cordial or aperitif isan alcoholic beverage made from distilled spirit of agricultural origin that is flavoured with fruit, cream, herbs, spices, essential oils, and products of botanical origin. It may contain more than 2.5 per cent of sucrose, dextrose, laevulose, natural sweeteners (like honey), or a combination thereof.

Liqueur or cordials or aperitif shall conform to the general requirements specified in Part 1 and the requirements specified in Table-1.

2.8 Whisky or Whiskey

Whisky is an alcoholic beverage made by distilling the fermented extract of malted cereal grains such as corn, rye, barley, or using neutral grain spirit or rectified grain spirit, or neutral spirit of agricultural origin, or their mixture. Whisky may also be of the following types:–

2.8.1 Malt or grain whisky: Malt or grain whisky is a distillate obtained from fermented mash of malted or unmalted cereals or a mixture of both with characteristic aroma and taste. It may also be of the following types:–

(i) Single malt whisky: Single malt whisky is a distillate obtained from fermented mash that uses one particular malted grain or malted barley, distilled in pot still only, and produced from a single distillery.

(ii) Blended malt whisky or blended grain whisky: Blended malt or grain whisky shall be a mixture of at least 2 per cent from barley malt or grain whisky, with neutral or rectified spirit.

Whisky shall also conform to the general requirement specified in Part 1 and the requirements specified in Table -1.

2.9 Pot-still distilled spirit:

Pot-still distilled spirit is an alcoholic beverage obtained from multiple distillations of fermented molasses, jaggery (Gur), mash of cereals, potato, cassava, fruits (like grape), juice or sap of coconut and palm trees, agave plant, sugarcane juice, cashew apple, mahua flowers, or any other source of fermentable carbohydrates of agriculture origin.

Pot-still distilled spirit shall be free from any colouring matter except caramel, or natural color obtained by ageing in oak or other suitable wooden barrel, and finishing or infusing with wood chips.

Pot-still distilled spirit shall also conform to the general requirement specified in Part 1 and requirements specified in Table - 1.

Part 3

Wine and other Fermented Beverages

3.1 Wine

Save as specifically mentioned in different categories, wine shall be the un-distilled alcoholic beverage produced by the partial or complete alcoholic fermentation of the juice of fresh sound ripe grapes, including grape juice concentrate, restored or unrestored pure condensed grape must, and raisins:

Provided that a vintage wine is a wine made from grapes, at least 85 per cent of which were grown in a particular year and labelled as such. A season's yield of wine from a vine-yard is a vintage wine. Wine may be of the following types:

3.1.1 Table wine or grape wine: Table or grape wine may be of the following types.

3.1.1.1 Red wine: Red wine shall be made from the grape varieties, red or mixture of red and white. The fermentation shall be carried out along with the grape skin to allow extraction of colour and tannins, which contribute to the typical color and flavor of the wine.

Wine having pink colour produced during fermentation with less contact time with skin may be called as Rose wine, and shall conform to the requirement specified for Red wine.

3.1.1.2 White wine: White wine shall be prepared by fermentation of white grapes or from juice extracted after removal of skin of red grapes.

Based on sugar content Tablewine may be of the following types:

(i) Dry wine: Dry wine is a wine that contains 0.4 upto 0.9 per cent. sugar.

(ii) Medium dry wine: Medium dry wine is a wine that contains more than 0.9 upto 1.2 per cent. sugar.

(iii) Mediumsweet wine: Medium sweet wine is a wine that contains more than 1.2 upto 4.5 per cent. sugar.

(iv) Sweet wine: Sweet wine is a wine that contains more than 4.5 per cent. sugar.

3.1.2 Based on carbon dioxide content, wine may be of the following types:

3.1.2.1 Semi sparkling or Crackling: Semi sparkling or Crackling wine has a carbon dioxide content of 3.0 to 5.0g/l or 1.5 to 2.5 bar pressure, at 20°C resulting solely from either the primary or the secondary fermentation of the wine within a closed container, tank or bottle.

3.1.2.2 Sparkling: Sparkling wine has a carbon dioxide content of minimum 7.0 g/l or 3.5 bars pressure, at 20°C, resulting solely from either the primary or the secondary fermentation of the wine within a closed container, tank or bottle. Based on the sugar content the sparkling wine may be of the following types:

(i) Brut: It has sugar content below 1.2 per cent.

(ii) Extra-dry: It contains more than 1.2 upto 1.7 per cent. sugar with a tolerance of +0.3 per cent.

(iii) Dry: It contains more than 1.7 upto 3.2 per cent. sugar with a tolerance of +0.3 per cent.

(iv) Semi-dry: It is a wine which contains more than 3.2 upto 5.0 per centsugar.

(v) Sweet: It contains more than 5.0 per cent sugar.

3.1.2.3 Carbonated wine: Carbonated wine is made effervescent with carbon dioxide other than that resulting solely from the secondary fermentation of the wine.

3.1.3 Fortified wine: Fortified wine is a wine with high alcohol content achieved by the addition of alcohol (brandy or wine spirits or neutral spirit of agricultural origin) provided a minimum 7 .0 per cent comes from fermentation of grapes, grape must and fruits and used as aperitif or dessert wine. Fortified wine may be red or white, dry or sweet.

3.1.3.1 Aromatized wine: Aromatized wine is a fortified wine to which alcohol (brandy or wine spirits) and extract of aromatic herbs and or spices are added. The aromatized wines are of the following types:

(i) Vermouth: Vermouth is a wine having the taste, aroma and characteristics derived from the addition of extract of herbs and spices, attributed to vermouth, and shall be so designated.

(ii) Bitter aromatized wine: is an aromatized wine with a characteristic bitter taste.

(iii) Dessert wine: Dessert wine is generally sweet and fortified with grape brandy.

3.1.4 Wine from fruits other than grapes

Fruit wine is a wine produced from fruit other than grapes. It is produced by the normal alcoholic fermentation of the juice of sound, ripe fruit including restored or unrestored pure condensed fruit must. It may be of following types:

3.1.4.1 Cider: Cider is a fermented alcoholic beverage made from apple juice. It may be soft cider having alcohol content of more than 0.5 upto5.0 per cent, or hard cider having an alcohol content of more than 5.0upto 9.0 per cent.

3.1.4.2 Perry: Perry is a wine prepared from pear juice.

3.1.4.3 Other fruit wines: Such wine shall have the name of the fruit prefixed to wine.

3.1.5 Wine from other agricultural and plant sources:

Wine from other agricultural and plant sources may be produced by the normal alcoholic fermentation of the juice or sap of other agricultural and plant sources with or without the addition of sugar or jaggery.It may include the following:

3.1.5.1 Palm wine: Palm wine is a wine prepared from sap of palm trees and coconut palms.

3.1.5.2 Bamboo wine: Bamboo wine is a wine prepared from bamboo sap.

3.2 In addition to general requirement specified in Part 1 and the requirements specified in Table-2, wine shall also confirm to the following requirements:

(i) It shall be clear with characteristic colour, taste, bouquet and form of its type.

(ii) It shall be preserved by pasteurization or by using preservatives specified in Food Safety and Standards (Food Product and Food Additives) Regulations, 2011 and shall be free from coliforms and pathogenic microorganisms.

(iii) Water added in preparation of wine shall not be more than 30 ml per kg of grape or fruit.

(iv) Wine may be amliorated by adding separately or in combination, dry sugar or jaggery(not more than 20 per cent)before, during or after fermentation.

Part-4

Beer

4.1 Beer

Beer is a fermented alcoholic beverage made from barley malt or other malted grains, sometimes with added adjuncts like wheat, maize, corn, rice or other cereal crops, and with hops or hop extracts to impart a bitter taste and flavour.

Depending upon the ethyl alcohol content, beer maybe classified as under:

(i) Regular or Mild–Abv more than 0.5 percent upto 5.0 per cent.

(ii) Strong – Abv more than 5.0 per cent upto 8.0 per cent.

Beer may alsobe of thefollowing types based on the yeast used during fermentation:

4.1.1 Lager: Lager beer is prepared by using bottom fermenting yeast and matured at low temperature. It can be found in colours from light to dark. Pilsner is a type of lager beer which is light in colour and has a medium hop flavour.

4.1.2 Ale: Ale beer is prepared by using top fermenting yeast and is usually lighter in colour. It is also prepared from pale malt and has a medium body.

4.1.2.1 Wheat beer: Wheat beer is brewed with a large proportion of wheat and may also contain a significant proportion of malted barley. Wheat beer is usually top-fermented. Wheat beer is sometimes hazy or cloudy with a touch of spicy notes.

4.1.2.2 Stout and porter: Stouts and porters are dark beers made using roasted malts or roasted barley and typically brewed with slow fermenting yeast.

4.2 Draught beer: Draught beer is a beer of all types i.e., lager, ale, stout and porter or wheat, and may or may not be pasteurized. It is served from a cask or keg.

4.3 In addition to the general requirement specified in Part 1 andthe requirements specified in Table-3, beer shall also confirm to the following requirements:

i) It shall be clear (except wheat beer)with characteristic colour, taste, bouquet and form of its type. It shall be bottled or canned,and pasteurized or filter sterilized, except draught beer which may or may not be pasteurized or filter sterilized.

ii) It shall be free from coliforms and other pathogenic microorganisms.

Part–5

Specific Labeling Requirements for Alcoholic Beverages

In addition to the general labeling provsions specified in the Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011, as applicable, every package containing alcoholic beverages shall also provide the following information on the label:-

5.1 Declaration of alcohol content: Alcohol content shall be expressed as per cent. abv or as proof.

5.2 Labeling of standard drink: One standard drink is the amount of beverage that contains in it 12.7 ml of abv as measured at 200C. The label may include a statement of the approximate number of standard drinks in the package.

Note: For examplein the case of a bottle of 750 ml beverage containing 8 per cent. alcohol, the number of standard drinks, accurate to the first decimal place will be labelled as; "contains approximately 4.8 standard drinks"

5.3 Geographical indicators or names may be used on the label solely for the products originating from that geographical region.

5.4 In case of imported alcoholic beverage, the provisions of the Food Safety and Standards (Import) Regulations, 2017, shall apply.

5.5 Alcoholic beverage shall not contain any nutritional information on the label.

5.6 No health claim shall be made on alcoholic beverage.

5.7 The label of a package of a beverage containing more than 0.5 per cent abv shall not use the words 'non-intoxicating' or words implying similar meaning.

5.8 Food containing alcohol must not be represented in a form which expressly or by implication suggests that the product is a non-alcoholic confection or non-alcoholic beverage.

5.9 Labelling of wine

5.9.1 In addition to requirements mentioned in sub-regulations 5.1 to 5.6, the label on wine shall also:

i) Indicatethe origin (country or state) of wine and declare the amount of sugar.

ii) List the name of variety of grape or fruit used in descending order of quantityprovided such clam is made.

iii) Declarethe name of residues of preservatives or additives present as such, or in their modified forms, in the final product.

5.9.2 In addition the label on wine may:

i) Declaregeneric name of the grape and its variety, or raw material used, geographic origin, and vintage year, provided such claims are made.

ii) Declarethe name of the place, or region, sub-region or appellation, if 75 per cent the grapes come from that place.

iii) Carrythe name of a grape variety, the wine is made from at least 75 per cent from that grape variety.

iv) Carry a date of vintage, if at least 85 per cent of the wine comes from that vintage.

5.10 Alcoholic beverage other than wine which contain less than 10 per cent alcohol shall mention the date, month and year of expiry on the label, in that order and shall preceed by the words "Expiry date _____" or Use by _____". However, the manufacturer may use the expression "Best before" as optional or additional information.

5.11Allergen warning:

5.11.1If the wine contains more than 10 mg sulfur dioxide per litre, the label must declare "Contains sulfur dioxide or Contains sulfite".

5.11.2If egg white or ising glass as fining, clarifying agent or any other processing aid of animal origin is used in wine, it shall be declared on the label with a non-vegetarian logo,if residues of the same are present in the final product.

5.12 There shall be a statutory warning as mentioned below, printed in English language. In case, respective states wish the same to be printed in their local or regional language, the same shall be allowed without the need for repeating the English version. Size of statutory warning shall not be less than 3 mm.

CONSUMPTION OF ALCOHOL IS INJURIOUS TO HEALTH.

BE SAFE-DONT DRINK AND DRIVE.

TABLE-1

[*See* regulation 2.1]

Sr. No.	Characteristics	Brandy or Grape Brandy	Blended Brandy	Country Liquor or Plain Country Liquor	Blended Country Liquors	Fenny		Gin	Liqueur or Cordial or Apertif	Rum	White Rum	Vodka	Whisky	Malt or Grain Whisky or Single malt	Blended Whisky	Pot Distilled Spirits
						Cashew	Coconut									
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)
1.	Ethyl alcohol content at 20°C (per cent by volume), Max	36 to 50	36 to 50	19 to 43	19 to 43	19 to 43	19 to 43	36 to 50	15 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50	36 to 50
2.	Residue on evaporation per cent (m/v) , Max*	2.0	2.0	1.0	1.0	0.2	0.1	2.5	50.0	2.0	1.0	2.0	2.0	2.0	2.0	4.0
3.	Volatile acids as acetic acid (expressed as g/100 l of absolute alcohol),*Max*	100.0	100.0	100.0	50.0	60.0	200.0	10.0	100.0	50.0	50.0	10.0	50.0	150.0	100.0	150.0
4.	Higher alcohols as amyl alcohol (as g/100 l of absolute alcohol), *Max*	600.0	350.0	250.0	250.0	100.0	100.0	100.0	50.0	350.0	200.0	50.0	750	750.0	750	750.0
5.	Methyl alcohol (expressed as g/100 l of distilled absolute alcohol), *Max*	150.0	100.0	50.0	50.0	150.00	absent	20.0	10	20.0	10.0	10.0	10.0	30.0	20.0	300.0
6.	Total esters as ethyl acetate (expressedas g/100 l of absolute alcohol),*Max*	350.0	250.0	150.0	100.0	50.0	50.0	30.0	50.0	150.0	150.0	50.0	100	200.0	150.0	350.0
7.	Furfural (expressed as g/100 l of absolute alcohol), *Max*	12.0	12.0	12.0	12.0	5.0	2.0	12.0	12.0	10.0	5.0	12.0	6.0	12.0	6.0	12.0
8.	Aldehydes as acetaldehyde (expressed as g/100 l of absolute alcohol), *Max*	45.0	45.0	35.0	35.0	25.0	10.0	20.0	20	30.0	30.0	15.0	15.0	50.0	35.0	50.0

9.	Arsenic mg/l, *Max*	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
10.	Cadmium mg/l, *Max*	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
11.	Copper mg/l, *Max*	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
12.	Lead mg/l, *Max*	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
13.	Mercury mg/l, *Max*	0.25	0.25	-	-	-	-	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	-

"*" ForFlavoured Rum, flavouredVodka and for low alcoholic beverages the maximum limit shall be 25 per cent (m/v).
"-" means Not Applicable

TABLE 2
[*See* regulation 3.1]

S. No.	Characteristics	Table or Grape Wine		Wine with carbon dioxide	Fortified Wine	Fruit Wine (other than grape wine)	Cider	Perry	Wine from other Agricultural and Plant Sources
		White	Red						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
1.	Ethyl alcohol content at 20°C, % by volume	7.0 to 15.5	7.0 to 15.5	7.0 to15.5	15.0 to 24.0	7.0 to 15.5	More than 0.5 to9.0	More than 0.5 to 9.0	1.5 to 8.0
2.	Residual extract (sugar free) g/l, *Max*	50.0	50.0	50.0	180.0	50.0	50.0	50.0	50.0
3.	Volatile acids as acetic acid g/l, *Max*	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2	1.2
4.	Higher alcohols expressed as amyl alcohol (g/l) of absolute alcohol, *Max*	4.0	4.0	4.0	4.0	2.0	-	2.0	-
5.	Total acids expressed as tartaric (g/l of wine), *Max*	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0
6.	Methyl alcohol (mg/l of wine), *Max*	250	400	400	400	400	250	250	250
7.	Esters expressed as ethyl acetate (g/l of absolute alcohol), *Max*	4.0	4.0	4.0	4.0	0.2	0.2	0.2	0.2
8.	Aldehydes expressed as acetaldehyde (g/ l of absolute alcohol), *Max*	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0

S. No.	Characteristics	Table or Grape Wine		Wine with carbon dioxide	Fortified Wine	Fruit Wine (other than grape wine)	Cider	Perry	Wine from other Agricultural and Plant Sources
		White	Red						
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
9.	Arsenic (mg/l), *Max*	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25
10.	Cadmium (mg/l), *Max*	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01
11.	Copper (mg/l), *Max*	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
12.	Iron (as Fe) mg/l, *Max*	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0
13.	Lead (mg/l), *Max*	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
14.	Ochratoxin A (ug/l), *Max*	20	20	20	20	20	20	20	20

"-" means Not Applicable;

TABLE– 3

[*See* regulation 4.1]

Sl. No.	Characteristics	Beer		Draught Beer	
		Regular	Strong	Regular	Strong
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1.	Ethyl alcohol content at 20° C, per cent by volume	More than 0.5 upto5.0	More than 5.0 upto 8.0	More than 0.5 upto 5.0	More than 5.0 upto 8.0
2.	pH	3.3-4.8	3.3-4.8	3.3 - 4.8	3.3 - 4.8
3.	Carbon dioxide, v/v, *Min*	1.8-3.6	1.8-3.6	1.8-3.6	1.8-3.6
4.	Methyl alcohol mg/l, *Max*	50.0	50.0	50.0	50.0
5.	Copper (mg/l), *Max*	2.0	2.0	2.0	2.0
6.	Iron (as Fe) mg/l, *Max*	5.0	5.0	5.0	5.0
7.	Lead (mg/l), *Max*	0.2	0.2	0.2	0.2
8.	Arsenic (mg/l), *Max*	0.25	0.25	0.25	0.25
9.	Cadmium (mg/l), *Max*	0.1	0.1	0.1	0.1

10.	Total plate count, cfu per ml, *Max*	<10	<10	<100	<100
11.	Coliform count, cfu per ml	Absent	Absent	Absent	Absent
12.	Yeast, cfu per ml, max	Absent	Absent	40	40

PAWAN AGARWAL, CHIEF EXECUTIVE OFFICER

[Advt.-III/4/Exty./481/17]`

Uploaded by Dte. of Printing at Government of India Press, Ring Road, Mayapuri, New Delhi-110064
and Published by the Controller of Publications, Delhi-110054.