

Direct High mass

14-9-2002

आदेश

28th August,

2002

EXTRACT FROM THE GAZETTE OF INDIA PART II, SEC. 3, SUB-SEC. (ii)

Appearing on Page No. 8524-8532

Date : 14-9-2002

वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय

MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(वाणिज्य विभाग)

आदेश

नई दिल्ली, 28 अगस्त, 2002

का.आ. 2876.—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए निर्यात से पूर्व सूखी मछली माक्स क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के लिए कतिपय प्रस्तावों को निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 की अपेक्षा-नुसार भारत के राजपत्र भाग II, खंड-3, उपखंड (ii) तारीख 5 जनवरी, 2002 में भारत सरकार के वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय के वाणिज्य विभाग के का. आ. 12 तारीख 4 दिसम्बर, 2001 द्वारा प्रकाशित किया गया था।

और ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी उक्त आदेश के राजपत्र में प्रकाशन की तारीख से तीस दिन की अवधि के भीतर आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे।

और उक्त प्रस्ताव के संबंध में जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर केन्द्रीय सरकार ने विचार कर लिया है।

अतः अब, केन्द्रीय सरकार की निर्यात निरीक्षण परिषद् से परामर्श के पश्चात् यह राय है कि निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 (1963 का 22) की धारा 6 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए ऐसा करना आवश्यक तथा समीचीन है—

(1) यह अधिसूचित करना कि सूखी मछली माक्स निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होंगे,

(2) क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के प्रकार को सूखी मछली माक्स निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 2002 के प्रांश के अनुसार ऐसे निरीक्षण के प्रकार को इस रूप में विनिर्दिष्ट करना जो ऐसी सूखी मछली माक्स पर निर्यात से पूर्व लागू होगा,

(3) इस आदेश से संलग्न अनुसूची में उपर्युक्त विनिर्देशों को ऐसी सूखी मछली माक्स के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देना,

(4) अंतर्राष्ट्रीय व्यापार के दौरान ऐसी सूखी मछली माक्स के निर्यात को तब तक प्रतिषिद्ध करना जब तक कि निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963

(1963 का 22) की धारा 7 के अधीन उस प्रयोजन के लिए मुम्बई, कोलकाता, कोचीन, दिल्ली और चेन्नई में स्थापित निर्यात निरीक्षण अधिकरणों में से किसी के द्वारा जारी किया गया इस आशय का प्रमाणपत्र न हो कि सूखी मछली माक्स निर्यात योग्य है।

2. इस आदेश की कोई भी बात भावी क्रेताओं को, भू मार्ग या जल मार्ग या वायु मार्ग द्वारा भेजे गए सूखी मछली माक्स के उन नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगी जिनकी कीमत समय-समय पर एकजिम पालिसी में अधिकथित अनुज्ञेय सीमाओं से अधिक न हो और जहां कोई ऐसे उपबंध विद्यमान नहीं हैं वहां प्रत्येक नमूने का वजन 2 किलोग्राम से अधिक न हो।

3. इस आदेश के प्रयोजनों के लिए सूखी मछली माक्स से अभिप्रेत हैं मछलियों की निम्नलिखित जातियों के सूखे वायु आशय, अर्थात्—

1. इल/विलान्कू/वाम (मुरामेसोक्स टालोबोडिज)
2. जैव/फिस/कथलाई/धील (सीयूडोसीएना एसपी)
3. थ्रीड फिश/काला/डारा/(पोलियनेमस, पोलिडाक्टिलस एसपी)
4. जिप्ट क्रोकर/पान्ना/कोटे (ओटोलीथोइडिज ब्रुन्कस एसपी)
5. केट फिश/केलरु/पिटारा/सिगाला/(एसयस एसपी, टैक्यूसेरास एसपी)
6. बेक्टी/जिएटी पर्च/वेग्यूसी पर्च (लाटेस एसपी पास-मोपेरिया एसपी)
7. लिजार्ड फिश (साउरिडा एसपी)

अनुसूची

निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम की धारा 6 के खंड (ग) के अनुसार मान्यताप्राप्त सूखी मछली के लिए विनिर्देश निम्नलिखित होंगे।

1. इस अनुसूची के उपाबंध के अनुसार इस आदेश में अधिसूचित न्यूनतम विनिर्देश।
2. आयातकर्ता देशों के राष्ट्रीय मानक यदि वे बहुत कठोर हैं।

[फाइल सं. 6/6/2000-ईआई एण्ड ईपी]

राज-सिंह, उप-सचिव

उपाबंध

सूखी मछली माक्स के लिए विनिर्देश

सामान्य विशेषता: सूखी मछली माक्स विदेशी क्रेता की जरूरत के अनुसार छोटे टुकड़े, बड़े टुकड़े या किसी अन्य रूप में होंगे। इल मछली के माक्स बिना हवा के/हवा के साथ जैसा कि निर्यातकर्ता के द्वारा घोषित किया गया है, होंगे। सामग्री सूखी एक दूसरे से चिपकी न हो और दिखाई देने वाली संदूषण रहित होगी। सामग्री में लक्षणीक सुगन्ध होगी और दूषित गंध रहित होगी।

2755 C&I/3002

(1)

236

सभी प्रकार की मछली मांस के लिए क्वालिटी श्रेणी रंग पर आधारित प्रकार और आकार श्रेणी* प्रति किलोग्राम गणना

	इल/विलाक/वाम कथलाई/घोल	जैव फिश/ कथलाई/घोल	थ्रीड फिश केला/डारा	जिएंट क्रोकर/ पन्ना/कोटे	केट फिश केलर/पेटेरा/ सिंगला	बेक्टी/जिएंट पचं, वैग्यू सीपचं	लिजार्ड फिश
ए श्रेणी खून के धब्बे रहित	15 और निम्न 16-30 से नीचे	15 और ऊपर	15 और नीचे	7 और 8-15 से नीचे	40 और 41- 100 से नीचे	12 और नीचे	15 और नीचे
बी-श्रेणी औसतन खून के धब्बे	31-45	16-25	16-25	16 और ऊपर	101 और ऊपर	13 और ऊपर	16 और ऊपर
सी श्रेणी—व्यापक रूप से खून के धब्बे	टुकड़े	26 और ऊपर टुकड़े	26 और ऊपर टुकड़े	टुकड़े	टुकड़े	टुकड़े	टुकड़े

सूची मछली मांस की सभी श्रेणियों में अगली उच्चतया निम्नतर आकार श्रेणियों या दोनों के लिए 5 प्रतिशत की सहायता अनुज्ञात होगी।
परिभाषाएं—ऊपर दी गई प्रकार निम्नलिखित जातियों की हैं—

1. इल/विलाक/वाम (मुरामेसोक्स टालोबोडिज एसपी)
2. जैव फिश/कथलाई/घोल (पसेउडोजेसिट्टुना एसपी)
3. थ्रीड फिश/काला/डारा (पोलियनेमश, पोलिडाक्टीलस एसपी)
4. जिएंट क्रोकर/पान्ना/कोटे (थोटोलीथोइडिज बुन्कास एसपी)
5. केट फिश/केलर/पेटेरा/सिंगला/(एचयस, टैक्यूसेरास एसपी)
6. बेक्टी/जिएंट पचं/वैग्यू सीपचं (लाटेस पासमोपेरिया एसपी)
7. लिजार्ड फिश (साउरिडा एसपी)

*अधिसूचित आकार श्रेणी से भिन्न कोई अन्य आकार श्रेणी अनुज्ञात होगी जैसा क्रैता और विक्रेता के बीच तय पाई गई हो।

(Department of Commerce)

ORDER

New Delhi, the 28th August, 2002

S.O. 2876.—Whereas, for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting dried fish maws to quality control and inspection prior to export were published as required by Sub-rule (2) of Rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964 in the Gazette of India of Part II, Section 3, Sub-section (ii) dated the 5th January, 2002 vide S.O. 12 dated the 24th December, 2001 of the Government of India in the Ministry of Commerce and Industry, Department of Commerce;

And, whereas, the objections and suggestions were invited from all persons likely to be affected thereby, within the period of thirty days from the date of publication of the said order in the official Gazette;

And, whereas, the objections and suggestions received from the public on the said proposal were considered by the Central Government;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by Section 6 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963), the Central Government after consulting the Export Inspection Council, being of the opinion that it is necessary and expedient to do so, for the development of the export trade of India, hereby—

- (1) notifies that Dried Fish maws shall be subjected to quality control and inspection prior to export;
- (2) specifies the type of inspection in accordance with the Export of Dried Fish Maws (Quality Control and Inspection) Rules, 2002 as the type of inspection which shall be applicable to such dried fish maws, prior to export;
- (3) recognises the specifications as set out in the schedule appended to this order as the standard specifications for such dried fish maws;

- (4) Prohibits the exports in the course of international trade of such dried fish maws unless the same is accompanied by a certificate issued by any of the Export Inspection Agencies established at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai for the purpose under Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 (22 of 1963) to the effect that dried fish maws is export worthy.

2. Nothing in this order shall apply to the export by land or sea or air of samples of dried fish maws to prospective buyers, the value of which does not exceed permissible limits as laid down in the Exim Policy from time to time and where no such provisions exist each sample does not weigh more than 2 kilograms.

3. For the purposes of this order, "dried fish maws" means the dried air bladder of the following species of fishes, namely:—

- (i) Eel/Vilanku/Vam (*Muraemesox talaboides*).

- (ii) Jew fish/Kathalai/Ghol (*Pseudosciaena* sp.).
 (iii) Thread fish/Kala/Dara (*Polynemus*, *Polydactilus* sp.).
 (iv) Giant croaker/Panna/Kote (*Otolithoides brunneus*).
 (v) Cat Fish/Kelru/Petara/Singala (*Areus* sp., *Tachysurus* sp.).
 (vi) Bekt/Giarto perch/Waigeu Sea perch (*Lates* sp., *Pasmoperea* sp.).
 (vii) Lizard Fish (*Saurida* sp.).

SCHEDULE

Specifications for dried fish recognized as per clause C of Section 6 of the Export (Quality Control and Inspection), Act 1963 shall be:—

- The minimum specifications notified in this order as per annexure to this schedule;
- National Standards of the Importing Countries, in case, they are more stringent.

[F. No. 6/6/2000-EI & EPI
 RAJ SINGH, Dy. Secy.]

ANNEXURE

SPECIFICATION FOR DRIED FISH MAWS

General Characteristics : Dried Fish Maws shall be in split, chunk or any other form as required by the foreign buyer. Eel Fish Maws shall be with/without air as declared by the exporter. The material shall be well dried, not sticking to each other and free from any visible contamination. The material shall have a characteristic odour and shall be free from any bad odour.

Quality grades based on colour
 For all types of Fish Maws

* Types and size grades* (Count) per kilogram

		Eel/ Vilanku/Vam	Jew Fish/ Kathalai/ Ghol	Thread Fish/ Kela/ Dara	Giant Croaker/ Panna/ Kote	Cat Fish/ Kelru/ Petara/ Singala	Bekt/ Giant perch/ Waigeu Seaperch	Lizard Fish
A. Grade	Clear to slightly blood stained	15 & below	15 & above	15 & below	7 & below	40 & below	12 & below	15 & below
B. Grade	Moderately blood stained	16—30	16—25	16—25	8—15	41—100	13 & above	16 & above
C. Grade	Extensively blood stained	31—45	26 & above	26 & above	16 & above	101 & above	Broken	Broken
		Broken	broken	broken	Broken	Broken	Broken	Broken

A tolerance of 5% for next higher or lower size grades or both shall be permitted in all grades of Dried Fish Maws.
 Definitions : The types given above are of the following species :

- Eel/Vilanku/Vam (*Muraemesox talaboides*).
- Jew Fish/Kathalai/Ghol (*Pseudosciaena* sp.).
- Thread Fish/Kela/Dara (*Polynemus*, *Polydactilus* sp.).
- Giant Croaker/Panna/Kote (*Otolithoides brunneus*).
- Cat Fish/Kelru/Petara/Singala (*Areus* sp., *Tachysurus* sp.).
- Bekt/Giarto perch/Waigeu Seaperch (*Lates* sp., *Pasmoperea* sp.).
- Lizard Fish (*Saurida* sp.).

*Any other size, grade other than the notified size, grade shall be permitted as agreed to between the buyer and the seller.

नई दिल्ली, 28 अगस्त, 2002

का.आ.2877.—केन्द्रीय सरकार नियति (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 मांस का नियति (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 नियति (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 नियति निरीक्षण अभिकरण अभिप्रेत है,

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

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

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

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

(3) शीड फिश/काला/डारा/(पोलियनेमश, पोलिडाक्टो-लस एसपी)

(4) जिण्ट क्रोकर/पान्ना/कोटे (ओटोलीथोइडिज ब्रून्कस एसपी)

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

(6) बेकटी/जिएटो पच/वेग्यू सीपच (लाटेस एसपी, पासमोपेरिया एसपी)

(7) लिजाड फिश (साउरिडा एसपी)

3. क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण—नियति के लिए आशयित सूखी मछली मांस का क्वालिटी नियंत्रण या निरीक्षण लवण के पैकिंग या सूखे समुद्री उत्पादों के स्थापन के लिए न्यूनतम मानकों की निम्नलिखित अमेक्षाओं 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 टेबल 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 चददर 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 अनुभूत 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 आंते निकाली नहीं जाएंगी। बड़ी मछलियों को सुखाने से पहले उनकी आंते निकाली जाएंगी और उन्हें अनुमोदित स्थानों पर धोया जाएगा। धोने के लिए पीने का पानी प्रयोग किया जाएगा।

- (iii) मछली मांस को पाइड 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 पाइड के नीचे मछली की धुलाई और सफाई करना बर्जित है,
- (iv) मछलियों को पकितियों 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, कृंतकों, पक्षियों और जानवरों का प्रवेश भी नहीं होना चाहिए।
- (vi) कक्षों के तल, दीवारों और छतों 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) कार्यक्रम क्षेत्रों से अवशिष्टों को तुरन्त हटाने के लिए पर्याप्त अपशिष्ट आहियों की व्यवस्था की जानी चाहिए,
- (x) कर्मचारियों को कपड़े बदलने के लिए कक्ष की व्यवस्था होनी चाहिए। कर्मचारीवृन्द उपयुक्त स्वच्छ कार्य करने के कपड़े और हैडगिर पहनेंगे,
- (xi) पुरुष और महिला कामियों 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 पत्र लदान के लिए निर्यातकर्ता के परिसर से परेषणों की पूर्वनिर्गत/अनुमानित तारीख से कम से कम पांच दिन पूर्व किया जाएगा,
- (3) उपनियम (2) में निर्दिष्ट आवेदन के प्राप्त होने पर अभिकरण इस निम्नलिखित प्रक्रिया द्वारा जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार सूखी मछली

भास्स 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 यथा उल्लिखित 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 भास्स 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 विनिर्दिष्टियों 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 अन-

रूप परेषण के तपाए जाने की दशा में नियम 5 के अधीन जारी किया गया प्रमाण पत्र वापस ले लिया जाएगा।

8. निरीक्षण शुल्क :- परेषण की एक ओ.टी. 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 प्रमाणपत्र 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 केन्द्रीय 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