

दिनांक 05/07/2021 की व्यापार सूचना सं: एपीडा/पीपीपी/क्यू/2021

मूंगफली और मूंगफली उत्पादों के निर्यात हेतु प्रक्रिया

कृषि एवं प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद निर्यात विकास प्राधिकरण
तीसरी मंजिल, एन.सी.यू.आई बिल्डिंग, 3 सीरी सांस्थानिक क्षेत्र,
अगस्त क्रान्ति मार्ग, हौज खास, नई दिल्ली - 110016
दूरभाष: 26534175, फैक्स: +91-11-26519259, ई-मेल: headq@apeda.gov.in

मूंगफली और मूंगफली उत्पादों के निर्यात हेतु प्रक्रिया

पृष्ठभूमि

एफलाटॉक्सीन के अधिकतम स्तर (एम.एल), अन्य सुरक्षा और गुणवत्ता आवश्यकताओं एवं संगरोध प्रयोजन अभी तक देशों के बीच सामंजस्य बनाने के मुद्दे हैं। अतः मूंगफली और मूंगफली उत्पादों के निर्यात कि इन आवश्यकताओं को मॉनिटर करना आवश्यक है। भारत सरकार के वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय के वाणिज्य विभाग द्वारा भारतीय गज़ट में प्रकाशित विदेश व्यापार (विकास एवं विनियम) अधिनियम, 1992 के भाग 5 के अंतर्गत जारी दिनांक 3 जनवरी, 2013 की अधिसूचना संख्या. 28 (आर.ई-2012)/2009-2014 एपीडा को पंजीकरण के अधीन मूंगफली (मूंगफली) निर्यात के साथ एपीडा मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं द्वारा जारी नियंत्रित एफलाटॉक्सीन स्तर प्रमाण-पत्र को अनुमति देने की शक्तियां प्रदान की गई हैं। तत्पश्चात्, वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय द्वारा दिनांक 4.3.2015 की पत्र सं. 11/1/2013- ई.पी (एग्री. IV) के माध्यम से एपीडा को मूंगफली (पीनट) के निर्यात हेतु आवश्यक आदेश जारी करने का परामर्श दिया गया है। उपरोक्त के साथ अनुपालन सुनिश्चित करने के लिए, तत्काल प्रभाव से, मूंगफली और मूंगफली उत्पादों के निर्यात हेतु निम्नलिखित प्रक्रियाओं का पालन किया जाए:

1.	उद्देश्य	1.1	मूंगफली और मूंगफली के उत्पादों से संबंधित आयातक देशों के एफलाटॉक्सीन के अधिकतम स्तर (एम.एल), अन्य सुरक्षा और गुणवत्ता आवश्यकताओं एवं संगरोध प्रयोजन के अनुपालन को सुनिश्चित करना, इसके बाद इस दस्तावेज़ में (पी.पी.पी) कहा जाता है।
		1.2	निर्यात हेतु पी.पी.पी के प्रत्येक बैग/ पैकेज/ लॉट/ पैलेट में उपयुक्त अंकन / लेबलिंग की एक प्रणाली को स्थापित करना।
		1.3	यह सुनिश्चित करना कि भारत से निर्यात किए गए पी.पी.पी को आयातक देशों द्वारा अतिरिक्त एफलाटॉक्सीन के अधिकतम स्तर (एम.एल), अन्य सुरक्षा और गुणवत्ता आवश्यकताओं एवं संगरोध प्रयोजन हेतु एम.एल के लिए परीक्षण नहीं किया जाता है।
		1.4	ट्रेसिंग एवं ट्रैकिंग, उत्पाद वापसी, एकल विंडो निर्गम और

			कागज़ी काम को कम करने के उद्देश्य से पीनट.नेट के माध्यम से वेब-आधारित इलेक्ट्रॉनिक मॉनिटरिंग की सुविधा उपलब्ध करना।
2.	स्रोत	2.1	इस दस्तावेज़ के अंतर्गत निर्यात के लिए इच्छुक व्यापारी-निर्यातक, पी.पी.पी. पंजीकृत प्रसंस्करण इकाईयां, एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाईयां, मूंगफली शैलिंग इकाईयां, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयां, मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयां, मूंगफली भण्डारण गोदाम, मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाएं, राष्ट्रीय रेफरल प्रयोगशाला, स्वास्थ्य और गुणवत्ता प्रमाण-पत्र जारी करने वाले संगठन, पी.एस.सी जारी करने वाले संगठन, एन.पी.पी.ओ, फ्युमिगेशन प्रमाण-पत्र जारी करने वाली एजेंसियों सहित सभी संसाधक और और पी.पी.पी निर्यातक सम्मिलित किए जाएंगे।
		2.2	यह प्रक्रिया सभी देशों के पी.पी.पी निर्यात पर लागू होगी। निर्यातकों को अनुमत एम.एल के साथ आयातक देशों के अन्य खाद्य सुरक्षा, गुणवत्ता और संगरोध मामलों का पालन करना होगा।
		2.3	दिनांक 22/10/2019 की आयोग विनियमन सं. 2019/1783 के अनुसार यूरोपीय संघ से पी.पी.पी के निर्यात हेतु स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र को जारी करने के लिए परिशिष्ट-क में स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र का प्रारूप दिया गया है। इस प्रक्रिया में यूरोपीय संघ के देशों में ऑस्ट्रिया, बेल्जियम, बुल्गारिया, क्रोएशिया, साइप्रस, चेक गणराज्य, डेनमार्क, एस्टोनिया, फिनलैंड, फ्रांस, जर्मनी, ग्रीस, हंगरी, आयरलैंड, इटली, लातविया, लिथुआनिया, लक्समबर्ग, माल्टा, नीदरलैंड, पोलैंड, पुर्तगाल, रोमानिया, स्लोवाकिया, स्लोवेनिया, स्पेन, स्वीडन, यूनाइटेड किंगडम के साथ वे देश भी शामिल हैं जो यूरोपीय संघ खाद्य सुरक्षा मानदण्डों का पालन करते हैं। यह प्रक्रिया यूरोपीय संघ के खाद्य सुरक्षा मानदण्डों का पालन करने वाले देशों पर भी लागू होगी।
		2.4	मलेशिया को पी.पी.पी निर्यात के स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र का प्रारूप परिशिष्ट-ख में दिया गया है।
		2.5	रूसी संघ को पी.पी.पी निर्यात के स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र का

			प्रारूप परिशिष्ट-ग में दिया गया है।
		2.6	<p>मूंगफली और मूंगफली उत्पादों की निम्नलिखित श्रेणी को 7% सामग्री में अधिकतम एफलाटाॉक्सिन नमी के साथ एक उत्पाद से संबंधित $\mu\text{g}/\text{kg}$ के अधिकतम स्तर के साथ इस प्रक्रिया के अंतर्गत सम्मिलित किया जाए:</p> <p>(क.) यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए परिष्कृत वनस्पति तेलों के परिष्कृत और परिष्कृत वनस्पति तेलों के लिए निर्धारित कच्चे वनस्पति तेलों के द्रवीकरण के साथ; मूंगफली एवं उसके प्रसंस्कृत उत्पादों, प्रत्यक्ष रूप से मानव उपभोग के लिए या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में;</p> <p>(ख.) यूरोपीय संघ को निर्यात हेतु परिष्कृत वनस्पति तेल के लिए मूंगफली को कुचल कर द्रवीकरण के साथ मानव उपभोग से पहले या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करने से पूर्व मूंगफली को सॉर्टिंग या अन्य भौतिक उपचार या आगे की प्रक्रिया के अधीन किया जाए;</p> <p>(ग.) यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए बर्ड फीड के रूप में मूंगफली;</p> <p>(घ.) रूसी संघ को निर्यात करने के लिए मूंगफली;</p> <p>(ङ.) जापान और कोरिया को निर्यात करने के लिए मूंगफली;</p> <p>(च.) मलेशिया, इंडोनेशिया और कोडैक्स एम.एल का पालन करने वाले देशों को निर्यात करने के लिए मूंगफली;</p> <p>(छ.) थाईलैण्ड को निर्यात करने के लिए मूंगफली;</p> <p>(झ.) किसी अन्य देश को निर्यात करने के लिए मूंगफली और मूंगफली उत्पाद</p>
		2.7	निर्यातकों द्वारा लेबल/चिन्हित कर उपरोक्त श्रेणियों के आधार पर उत्पादों के निहित उपयोग की घोषण की जाए।
		2.8	निम्नलिखित टैरिफ उत्पादों के एच.एस कोड और पी.पी.पी से संबंधित विवरण को इस दस्तावेज़ के स्कोप के अंतर्गत

			सम्मिलित किया जाए।																		
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>टैरिफ उत्पाद एच.एस कोड</th> <th>उत्पाद विवरण</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1202 30 10</td> <td>वह मूंगफली एच.पी.एस बीज किस्म जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है</td> </tr> <tr> <td>1202 30 90</td> <td>अन्य मूंगफली बीज किस्म जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है</td> </tr> <tr> <td>1202 41 10</td> <td>मूंगफली इन-शैल एच.पी.एस जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है</td> </tr> <tr> <td>1202 41 90</td> <td>अन्य मूंगफली इन-शैल जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है</td> </tr> <tr> <td>1202 42 10</td> <td>छिलके वाली मूंगफली की गिरी एच.पी.एस जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है</td> </tr> <tr> <td>1202 42 20</td> <td>छिलके वाली मूंगफली की गिरी जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है</td> </tr> <tr> <td>1202 42 90</td> <td>छिलके वाली मूंगफली जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है</td> </tr> <tr> <td>20081100</td> <td>मूंगफली, इसके अतिरिक्त निर्मित या संरक्षित, मिश्रित हो या नहीं और जिसमें चीनी या अन्य मीठा करने वाले पदार्थ मिले हो या नहीं, कहीं और निर्दिष्ट या शामिल हैं नहीं हैं। (इसमें पीनट बटर शामिल है)</td> </tr> </tbody> </table>	टैरिफ उत्पाद एच.एस कोड	उत्पाद विवरण	1202 30 10	वह मूंगफली एच.पी.एस बीज किस्म जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है	1202 30 90	अन्य मूंगफली बीज किस्म जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है	1202 41 10	मूंगफली इन-शैल एच.पी.एस जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है	1202 41 90	अन्य मूंगफली इन-शैल जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है	1202 42 10	छिलके वाली मूंगफली की गिरी एच.पी.एस जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है	1202 42 20	छिलके वाली मूंगफली की गिरी जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है	1202 42 90	छिलके वाली मूंगफली जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है	20081100	मूंगफली, इसके अतिरिक्त निर्मित या संरक्षित, मिश्रित हो या नहीं और जिसमें चीनी या अन्य मीठा करने वाले पदार्थ मिले हो या नहीं, कहीं और निर्दिष्ट या शामिल हैं नहीं हैं। (इसमें पीनट बटर शामिल है)
टैरिफ उत्पाद एच.एस कोड	उत्पाद विवरण																				
1202 30 10	वह मूंगफली एच.पी.एस बीज किस्म जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है																				
1202 30 90	अन्य मूंगफली बीज किस्म जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है																				
1202 41 10	मूंगफली इन-शैल एच.पी.एस जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है																				
1202 41 90	अन्य मूंगफली इन-शैल जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है																				
1202 42 10	छिलके वाली मूंगफली की गिरी एच.पी.एस जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है																				
1202 42 20	छिलके वाली मूंगफली की गिरी जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है																				
1202 42 90	छिलके वाली मूंगफली जिसे भूना या पकाया नहीं जाता है																				
20081100	मूंगफली, इसके अतिरिक्त निर्मित या संरक्षित, मिश्रित हो या नहीं और जिसमें चीनी या अन्य मीठा करने वाले पदार्थ मिले हो या नहीं, कहीं और निर्दिष्ट या शामिल हैं नहीं हैं। (इसमें पीनट बटर शामिल है)																				
2.	परिभाषाएं	2.9	मूंगफली प्रसंस्करण इकाईयां: वह इकाईयां जो भुनी/ब्लांचड मूंगफली या मूंगफली आधारित प्रसंस्कृत उत्पादों के उत्पादन में संलग्न होती हैं।																		
		2.10	एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाईयां: जिन इकाईयों में मूंगफली ग्रेडिंग या शैलिंग-सह-ग्रेडिंग सुविधाएं और प्रसंस्करण सुविधाएं उपलब्ध हों।																		
		2.11	मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयां: जिस इकाई में																		

			मूंगफली शैलिंग और ग्रेडिंग सुविधाएं उपलब्ध हों।
		2.12	मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयां: जिन इकाईयों के पास केवल मूंगफली ग्रेडिंग सुविधा उपलब्ध हो। यह इकाई ग्रेडिंग के लिए एपीडा द्वारा पंजीकृत शैलिंग सुविधाओं के लिए शैल्ड मूंगफली का स्रोत होंगी।
		2.13	मूंगफली शैलिंग इकाईयां: जिन इकाईयों के पास केवल शैलिंग की सुविधा उपलब्ध हो। यह इकाई अपने उत्पादों को केवल एपीडा द्वारा पंजीकृत ग्रेडिंग सुविधाओं को आपूर्ति कर सकती हैं।
		2.14	मूंगफली गोदाम: इन इकाईयों के पास निर्यात से पूर्व पी.पी.पी कंसाइन्मेंट्स के भण्डारण के लिए निर्यातकों द्वारा प्रयोग में लाई जाने वाली मूंगफली कंसाइन्मेंट्स हेतु भण्डारण सुविधा उपलब्ध होगी।
		2.15	मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाएं: वह प्रयोगशालाएं जिन्हें पी.पी.पी में एफ्लाटॉक्सिन के सैम्पलों और विश्लेषण को ड्रावल करने के लिए एपीडा द्वारा मान्यता प्रदान की जाएगी।
		2.16	यूरोपीय संघ के लिए अनुमोदित वह इकाइयां जिनकी कच्ची सामग्री का स्रोत केवल यूरोपीय संघ के लिए अनुमोदित इकाइयां हो।
3.	पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाइयों, एकीकृत प्रसंस्करण इकाइयों, शैलिंग इकाइयों, ग्रेडिंग इकाइयों, शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाइयों, भण्डारण गोदामों के पंजीकरण हेतु मानदण्ड	3.1	सभी पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत मूंगफली इकाईयों, मूंगफली शैलिंग इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली भण्डारण गोदाम सहित वे जो इन उत्पादों को सीधे मानव उपभोग के लिए किसी भी रूप में निर्यात करना या खाद्य पदार्थ में सामग्री या प्रसंस्करण प्रयोजन से निर्यातक को प्रत्यक्ष निर्यात या आपूर्ति के लिए एपीडा को अपने आवेदन प्रस्तुत करें। इन आवेदनों को एपीडा वेबसाइट पर इकाई पंजीकरण प्रणाली के माध्यम से ऑनलाइन रूप में प्रस्तुत किया जाए।
		3.2	पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाईयों, मूंगफली शैलिंग इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग

			इकाईयों, मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली भण्डारण गोदामों के सभी निर्यातकों को निर्धारित मानदंडों के अनुसार एपीडा द्वारा पंजीकृत किया जाएगा।
		3.3	सभी पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत मूंगफली इकाईयों, मूंगफली शैलिंग इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली भण्डारण गोदाम सहित वे जो इन उत्पादों को सीधे मानव उपभोग के लिए किसी भी रूप में निर्यात करना या खाद्य पदार्थ में सामग्री या प्रसंस्करण प्रयोजन से निर्यातक को प्रत्यक्ष निर्यात या आपूर्ति करना चाहते हैं उनके द्वारा यह सुनिश्चित किया जाए कि सभी मूंगफली किसानों को मूंगफली सी.ए.सी / आर.सी.पी 55-2004 में रोकथाम और एफ्लाटाॉक्सिन संदूषण में कमी के लिए अभ्यास संहिता में वर्णित उत्तम कृषि अभ्यासों के आधार पर अनुशंसित अभ्यासों से अवगत किया जाएगा।
		3.4	सभी पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत मूंगफली इकाईयों, मूंगफली शैलिंग इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली गोदाम/ भण्डारण सहित वे जो इन उत्पादों को सीधे मानव उपभोग के लिए किसी भी रूप में निर्यात करना या खाद्य पदार्थ में सामग्री या प्रसंस्करण प्रयोजन से निर्यातक को प्रत्यक्ष निर्यात या आपूर्ति करना चाहते हैं उनके द्वारा यह सुनिश्चित किया जाए कि मूंगफली प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत प्रसंस्करण इकाईयों, शैलिंग इकाईयों, ग्रेडिंग इकाईयों शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों, भण्डारण गोदाम के आधिकारिक नियंत्रण में मोल्ड वृद्धि को प्रभावित करने वाले कारकों का मूल्यांकन और मूंगफली सी.ए.सी/ आर.सी.पी 55-2004 में एफ्लाटाॉक्सिन संदूषण की रोकथाम और न्यूनीकरण के लिए अभ्यास संहिता में वर्णित मूंगफली और मूंगफली के उत्पादों में एफ्लाटाॉक्सिन उत्पादन सम्मिलित हैं।
		3.5	सभी पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत मूंगफली इकाईयों, मूंगफली शैलिंग इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयों, मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों को यह परामर्श दिया जाता है कि वे निर्यात उद्देश्य वाली

			<p>मूंगफली फलियों पर शैलिंग से पूर्व पानी का छिड़काव न किया जाए और इस प्रकार की कंसाइंटमेन्ट को पृथक रूप से संचित किया जाए। इकाईयों को इस संबंध में लॉगबुक और दस्तावेजीकरण को बनाए रखने का भी परामर्श दिया जाता है।</p>
		3.6	<p>यूरोपीय संघ के अतिरिक्त पी.पी.पी कंसाइंटमेन्ट के निर्यात के लिए निर्यातकों को एपीडा द्वारा पंजीकृत ग्रेडिंग, शैलिंग-सह-ग्रेडिंग और प्रसंस्करण इकाईयों में पी.पी.पी अनिवार्य रूप से प्रसंस्करण के अधीन अपंजीकृत शेलर्स और खुले बाज़ार से क्रय की अनुमति दी जा सकती है।</p>
4.	पी.पी.पी कंसाइंटमेन्ट्स का सैम्पलिंग विश्लेषण और स्टफिंग	4.1	<p>सभी निर्यातकों, पंजीकृत पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत मूंगफली इकाईयों, मूंगफली शैलिंग इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयों और मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों को पीनट.नेट प्रणाली में लॉग-इन कर पी.पी.पी कंसाइंटमेन्ट बनाना होगा। तत्पश्चात्, प्रक्रिया के आधार पर एफलाटॉक्सिन विश्लेषण के लिए कंसाइंटमेन्ट से सैम्पल के ड्रावल हेतु मान्यता-प्राप्त प्रयोगशाला को ऑनलाइन आवेदन अग्रेषित और विश्लेषण रिपोर्ट को जारी करना होगा।</p>
		4.2	<p>सभी श्रेणियों के लिए पी.पी.पी की सैम्पलिंग को पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों के पी.पी.पी पंजीकृत भण्डारण, एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाईयों, मूंगफली शैलिंग इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयों और मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों में संपन्न किया जाएगा। पी.पी.पी भण्डारण गोदामों को यह सुनिश्चित करना होगा कि भण्डारण और सैम्पलिंग के लिए प्रस्तुत पी.पी.पी को एपीडा पंजीकृत पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाईयों, एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाईयों, मूंगफली ग्रेडिंग इकाईयों और मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाईयों में उत्पादित किया गया है। सभी पी.पी.पी भण्डारण गोदाम इकाईयां जहां सैम्पलिंग की गई है उन्हें निर्धारित प्रक्रियाओं के अनुसार एपीडा के साथ पंजीकृत किया जाए। इकाई द्वारा प्रत्येक कंसाइंटमेन्ट के लिए एफलाटॉक्सिन विश्लेषण हेतु सैम्पलर दौरा और सैम्पलों का ड्रावल का रिकॉर्ड बनाए</p>

			रखा जाए।
		4.3	<p>सभी मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं द्वारा यूरोपीय संघ के अतिरिक्त अन्य देशों को निर्यात करने के लिए यूरोपीय संघ अधिनियम में दिए गए सैम्पलिंग प्रणाली के आधार पर पी.पी.पी के विश्लेषण हेतु सैम्पलों को निकाला किया जाए। मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं की सूची को अनुच्छेद 2.6 में विवरण के आधार पर पी.पी.पी की प्रत्येक श्रेणी के लिए लागू सैम्पलिंग प्रक्रिया को पीनट.नेट पर अद्यतन किया गया और नीचे वर्णित संलग्नक-1 में दिया गया है:</p> <p>(क.) 23 फरवरी, 2006 की समिति विनियम (ई.सी) सं. 401/2006 को संशोधन करते हुए 2 मार्च, 2010 की समिति विनियम (ई.सी) सं. 178/2010 की श्रेणी (i) और (ii) के लिए यूरोपीय संघ को निर्यात होने वाली पी.पी.पी की कंसाइंटमेन्ट हेतु।</p> <p>(ख.) 27 जनवरी, 2009 की विनियम (ई.सी) सं. 152/2009 को संशोधित करते हुए 19 जुलाई, 2014 की समिति विनियम सं. 691/2013 की श्रेणी (iii) के लिए यूरोपीय संघ को निर्यात करने हेतु खाद्य पदार्थों के लिए पी.पी.पी की कंसाइंटमेन्टस हेतु।</p> <p>(ग.) श्रेणी (iv) से (viii) के लिए उपरोक्त देशों के अतिरिक्त देशों को निर्यात उद्देश्य के लिए पी.पी.पी की कंसाइंटमेन्ट हेतु सैम्पलिंग और विश्लेषण की प्रक्रिया कोडैक्स दिशा-निर्देशों पर आधारित होगी। मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं द्वारा पालन किए गए सैम्पलिंग और विश्लेषण की प्रक्रिया के संबंध में आयातक देशों की विशिष्ट आवश्यकताओं अनुपालन की स्थिति में, निर्यातकों को नेशनल रेफरल प्रयोगशाला (एन.आर.एल) द्वारा पुनरीक्षण और मान्यता के लिए एपीडा को प्रक्रिया हस्तांतरित करनी होगी।</p>
		4.4	<p>सभी मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं को परिशिष्ट-॥ में दी गई एफ्लाटाॉक्सिन की एम.एल के लिए पी.पी.पी के सैम्पलों का विश्लेषण करना होगा। एक आयातक देश को निर्यात के लिए विशिष्ट एम.एल का पालन करने की</p>

			स्थिति में, निर्यातक द्वारा मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं को परामर्श देने के उद्देश्य से एपीडा को उन एम.एल के बारे में सूचित किया जाए।
		4.5	श्रेणी (iii) में निर्यात करने के उद्देश्य से कंसाइंटमेन्ट की स्थिति में, प्रत्येक बैग/पैकेज पर “केवल पक्षी आहार के लिए मूंगफली” शब्द मुद्रित हों। प्रयोग की जाने वाली मुद्रण स्याही खाद्य ग्रेड की हो।
		4.6	सैम्पलों को निकालने के बाद, मान्यता-प्राप्त प्रयोगशाला के सैम्पलर द्वारा सभी वर्गों के लिए वन टाइम प्लॉस्टिक वायर लॉकिंग सील या उपयुक्त क्रमांकित स्टिकर का प्रयोग करने के साथ लॉट में पी.पी.पी के प्रत्येक बैग/पैकेज/ लॉट/ पैलेट पर लेबल लगाया जाए। थोक में कंटेनरों की स्थिति में श्रेणी (iii) से (viii) के लिए कंटेनरों पर भी सील लगाई जाए। श्रेणी (i), (ii) के निर्यात हेतु पी.पी.पी थोक के कंटेनरों में नहीं होंगे।
		4.7	सैम्पलिंग के पश्चात्, बैगों/ लॉट/ पैलेट को संबंधित प्रयोगशाला के पूर्व मंजूरी के बिना किसी अन्य स्थान को प्रसंस्करण इकाई/ निर्यातक द्वारा स्थानांतरित न किया जाए। स्थानांतरण को प्रयोगशाला की उपस्थिति में किया जाए और पुनःसिलिंग की जाए।
		4.8	मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं द्वारा सभी श्रेणियों के लिए एन.आर.एल द्वारा निर्धारित विश्लेषण की पद्धति के आधार पर एफ्लाटाॉक्सिन के एम.एल की अवधारणा के लिए पी.पी.पी का परीक्षण कर यह सुनिश्चित किया जाए की प्रणाली में प्रयोग किया जाने वाला सुनिश्चितता और प्रतिलाभ आयातक देशों की आवश्यकताओं को पूरा कर रहा है।
		4.9	मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं द्वारा सैम्पलों को निकालने के 96 घंटों के भीतर परिशिष्ट-III में दिए गए प्रारूप के आधार पर निर्यातक/ प्रसंस्करण इकाईयों को विश्लेषण प्रमाण-पत्र जारी किया जाए। प्रयोगशाला द्वारा यह घोषणा की जाए कि सैम्पलिंग को एपीडा द्वारा पंजीकृत पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाई, एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाई, मूंगफली शैलिंग इकाई, मूंगफली ग्रेडिंग इकाई, मूंगफली

			शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाई, मूंगफली गोदामों/ भण्डारण में संपन्न किया गया है।
		4.10	जिन निर्यातकों/ प्रसंस्करण इकाईयों के सैम्पल प्रयोगशाला परीक्षण के अनुरूप नहीं हैं वे पी.पी.पी निर्यात नहीं करेंगे।
		4.11	सैम्पलों के एफ्लाटाॉक्सिन स्तरों से अधिक होने की स्थिति में मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाओं द्वारा तत्काल ही (विश्लेषण के पूरा होने के 24 घंटों के अंतर्गत) निर्यातकों और एफ्लाटाॉक्सिन के स्तर, एन.आर.एल के लिए क्रोमाटोग्राम्स का विवरण प्रस्तुत करने वाली परीक्षण रिपोर्ट की प्रतिलिपि के साथ निर्यातक/ संसाधक, एन.आर.एल और एपीडा को इस संबंध में अवगत करवाया जाए।
		4.12	सभी निर्यातक/ पंजीकृत पी.पी.पी इकाईयों द्वारा एपीडा के पक्ष में 25 रुपए प्रति मैट्रिक टन के प्रसंस्करण शुल्क के साथ पीनट.नेट के ऑनलाइन माध्यम से निर्यात प्रमाण-पत्र (सी.ओ.ई) जारी करने के लिए एपीडा में आवेदन किया जाए।
		4.13	पी.पी.पी निर्यात के लिए निर्यात प्रमाण-पत्र केवल एपीडा द्वारा जारी किया जाएगा 24 घंटे के भीतर तभी जारी किया जाएगा यदि विश्लेषण प्रमाण-पत्र यह इंगित करता है कि सैम्पल में एफ्लाटाॉक्सिन स्तर निर्धारित सीमाओं के भीतर है।
		4.14	यूरोपीय संघ को शिपमेंट करने की स्थिति में, कंटेनरों की स्टफिंग/ लदान का कार्य किया जाए। पसीने और घनत्व को रोकने के लिए निर्यातकों द्वारा सभी शिपमेंट्स के कंटेनर में उपयुक्त नमी अवशोषक का उपयोग किया जाए। शिपिंग लाइन के लिए निर्यातक द्वारा एक परामर्श दिया जाएगा कि कंटेनरों के फ्लैप्स को खुला रखा जाए और कंटेनरों को पोत में एक हवादार जगह में संचय किया जाए तथा कंटेनरों के सभी तरफ और ऊपर क्राफ्ट पेपर का उपयोग किया जाए।
		4.15	शिपमेंट प्रयोजन के लिए कंटेनर में पी.पी.पी की लोडिंग/ स्टफिंग को उसी परिसर जहां सैम्पलिंग को संपन्न किया

			गया है मैं अधिकृत प्रयोगशाला के निरीक्षण में संपन्न किया जाए। स्टफिंग का स्थान बदलने की स्थिति में, अधिकृत प्रयोगशाला द्वारा निर्यात श्रृंखला के दौरान सैम्पलकृत कंसाइंटमेन्ट को निरीक्षित किया जाए।
		4.16	असफल सैम्पलों के संबंध में, संसाधक/ निर्यातक द्वारा कंसाइंटमेन्ट का निर्यात नहीं किया जाए और संस्थान से उत्पाद को हटा दिया जाए।
		4.17	यदि निर्यातक वैक्यूम पैकिंग में पी.पी.पी उत्पाद भेजने का इच्छुक है तो सैम्पलिंग को संलग्नक-III के अनुसार गन्नी/पी.पी बैग्स जैसे प्राथमिक पैकिंग में संपन्न किया जाए। प्रयोगशाला से निकासी के पश्चात्, कंसाइंटमेन्ट को अधिकृत प्रयोगशाला के निरीक्षण में वैक्यूम पैक किया जाए।
5.	अधिकृत प्रयोगशालाओं की मान्यता और उत्तरदायित्व	5.1	पीनट.नेट एक्सेस करने की मांग करने वाली सभी अधिकृत प्रयोगशालाएं मूंगफली और मूंगफली उत्पादों में एफ्लाटाॉक्सिन विश्लेषण के स्कोप के साथ आई.ए.ओ/आई.ई.सी-17025 से मान्यता-प्राप्त हो।
		5.2	अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा आयातक देशों की आवश्यकताओं का अनुपालन करने के लिए पी.पी.पी की सैम्पलिंग और विश्लेषण की प्रक्रिया को मान्य किया जाए।
		5.3	विश्लेषण (परीक्षण रिपोर्ट) प्रमाण-पत्र जारी करते समय, अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा पी.पी.पी की सैम्पलिंग, विश्लेषण और स्टफिंग के संबंध में अतिरिक्त विवरण/अस्वीकरण नहीं जोड़ा जाएगा।
6.	नेशनल रेफरल प्रयोगशाला (एन.आर.एल)	6.1	राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र (एन.आर.सी.जी) पूणे - नेशनल रेफरल प्रयोगशाला (एन.आर.एल) होगा। एन.आर.एल द्वारा एन.आर.एल समय-समय पर निगरानी लेखा परीक्षा आयोजित करके प्राधिकृत प्रयोगशालाओं के काम की निगरानी की जाएगी जिससे यह सुनिश्चित किया जा सके कि वे इस दस्तावेज़ में निर्धारित मानदंडों का पालन कर रहे हैं।
		6.2	एन.आर.एल द्वारा अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा परीक्षण

			सैम्पलों के विश्लेषण दस्तावेजों के न्यूनतम 10% की लेखा-परीक्षा की जाए और एक रिकॉर्ड बनाया रखा जाए। लेखा-परीक्षा के आधार पर एन.आर.एल द्वारा अगले वर्ष के लिए कार्यवाई योजना तैयार की जाएगी।
		6.3	एन.आर.एल द्वारा सीजन के नियमित अंतराल पर विश्लेषण के सत्यापन के उद्देश्य के लिए अधिकृत प्रयोगशालाओं से कुल निर्मित सैम्पलों के 2% को प्राप्त किया जाए।
		6.4	एन.आर.एल द्वारा सुधारात्मक कार्यवाई करने के लिए और अगले वर्ष के लिए इन प्रक्रियाओं को निरंतर अपग्रेड करने के लिए सांख्यिकीय आंकड़ों के विश्लेषण को प्रस्तुत किया जाए।
		6.5	सैम्पलिंग और विश्लेषण की प्रक्रिया को एन.आर.एल द्वारा निर्धारित किया जाए।
		6.6	एन.आर.एल द्वारा उद्योग की सहायता से आयातक देशों के एफ्लाटाॉक्सिन स्तरों में किसी भी संशोधन से संबंधित अद्यतन प्राप्त किया जाए और अधिकृत प्रयोगशालाओं को इसका प्रसार किया जाए।
		6.7	प्रयोगशालाओं द्वारा उपलब्ध किए गए आंकड़ों के विश्लेषण के आधार पर एन.आर.एल द्वारा संसाधकों और प्रयोगशालाओं के लिए प्रशिक्षण और जागरूकता कार्यक्रमों का कैलेंडर तैयार और व्यवस्थित किया जाए।
		6.8	एन.आर.एल द्वारा अधिकृत प्रयोगशालाओं हेतु प्रत्येक संदूषित पदार्थ या संदूषित पदार्थों के समूह के लिए परीक्षण प्रक्रियाओं, विश्लेषण की पद्धतियों पर प्रशिक्षण का कैलेंडर तैयार किया जाए।
		6.9	एन.आर.एल द्वारा एक कैलेंडर तैयार किया जाए और अधिकृत प्रयोगशालाओं के लिए कुशलता/अंतःप्रयोगशाला परीक्षण आयोजित किया जाए।
		6.10	एफ्लाटाॉक्सिन सामग्री अनुमति स्तर से अधिक पाए जाने की स्थिति में संलग्नक-IV में दिए गए प्रारूप के आधार पर "आंतरिक अलर्ट जानकारी" को जारी किया जाए। इस

			अलर्ट को बिना किसी विलम्ब के जारी किया जाए। उसमें निर्यातकों कि यह परामर्श दिया जाए कि एपीडा और अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा आवश्यक उपाय करने की आवश्यकता है।
		6.11	पुनःविश्लेषण के आवश्यकता को उतीर्ण करने के पश्चात् सैम्पल की स्थिति में, एन.आर.एल द्वारा आंतरिक अलर्ट जानकारी को बिना किसी विलम्ब के रद्द कर दिया जाए और उसे वर्तमान तिथि से लागू कर दिया जाए। इस संबंध में एन.आर.एल द्वारा नई स्थिति के बारे में सूचित किया जाए।
		6.12	एन.आर.एल द्वारा हर वर्ष के अप्रैल माह में एपीडा को एक वार्षिक रिपोर्ट प्रस्तुत की जाए।
7.	एन.आर.एल की शक्तियां	7.1	एन.आर.एल के पास पंजीकृत पी.पी.पी और अधिकृत प्रयोगशालाओं से सैम्पल निकालने का अधिकार प्राप्त होगा।
		7.2	एन.आर.एल के पास अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा सैम्पलों को निकालने और/या परीक्षण के संबंधित विश्लेषण आंकड़ों का सत्यापन करने का अधिकार होगा। एन.आर.एल के पास बिना किसी पूर्व सूचना के अधिकृत प्रयोगशालाओं और उनके विश्लेषण रिकॉर्ड्स को निरीक्षण/लेखा परीक्षा करने का अधिकार होगा।
		7.3	एन.आर.एल द्वारा एपीडा को पी.पी.पी की सैम्पलिंग और विश्लेषण की पद्धति के साथ गैर-अनुपालन करने में अधिकृत प्रयोगशालाओं को अमान्य करने के लिए संस्तुति की जा सकती है।
8.	एपीडा के कार्य	8.1	एन.आर.एल का संचालन, अधिकृत प्रयोगशालाओं, निर्यातकों, पी.पी.पी इकाइयों के संबंध में सारी मॉनिटरिंग को एपीडा द्वारा संपन्न किया जाएगा। निर्यात के लिए पी.पी.पी एपीडा द्वारा निर्यात प्रमाण-पत्र को जारी करने के अधीन होगा।
		8.2	जहां आवश्यक हो, एपीडा द्वारा किसी मुद्दे/दस्तावेज़ की सत्यता सुनिश्चित करने या पी.पी.पी निर्यात के के हित

			में किसी अन्य उद्देश्य के लिए एपीडा, एन.आर.एल, राज्य सरकार, डी.जी.आर इत्यादि के प्रतिनिधियों की एक समिति नामित की जाएगी।
		8.3	एपीडा में आवेदन प्राप्त होने पर यह सुनिश्चित करने के पश्चात् कि इस दस्तावेज़ की आवश्यकताओं को पूरा करती है और प्रसंस्करण और पैकेजिंग का कार्य मान्य पंजीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाई में किया गया है, संलग्नक- X में दिए गए प्रारूप में निर्यात प्रमाण-पत्र को प्रसंस्कृत और जारी किया जाएगा।
		8.4	निर्यात प्रमाण-पत्र में किसी प्रकार के संशोधन की स्थिति में संसाधक/ निर्यातक को एपीडा में आवेदन करना होगा। संसाधक/ निर्यातक के प्रमाण-पत्र की सभी मूल और प्रतिलिपियों को इस प्रयोजन के लिए प्रस्तुत किया जाए।
9.	निर्यातकों के उत्तरदायित्व	9.1	निर्यातकों और पीपीपी के किसी भी अन्य हितधारक को आयात करने वाले देशों के एफ्लाटॉक्सिन स्तर, खाद्य सुरक्षा, गुणवत्ता और संगरोध आवश्यकताओं का पालन करना होगा।
		9.2	अनुच्छेद 3.3 और 3.4 में वर्णित सीएसी/आरसीपी 55-2004 के अनुसार मूंगफली में एफ्लाटॉक्सिन संदूषण की रोकथाम और न्यूनन के लिए उत्तम कृषि अभ्यासों और आचरण संहिता की आवश्यकताओं के अनुपालन का दायित्व निर्यातकों का होगा।
		9.3	पीपीपी निर्यात के लिए निगरानी के लिए पीपीपी पर लागू होने वाले एफ्लाटॉक्सिन के स्तर और किसी भी अन्य संदूषक के बारे में एपीडा को अद्यतन और सूचित करने की जिम्मेदारी उन निर्यातकों की होगी जो अपनी व्यापार आसूचना का उपयोग कर रहे हैं। प्रयोगशालाओं और अन्य हितधारकों को सलाह देने के लिए निर्यातक यह जानकारी एपीडा को प्रस्तुत करेंगे।
		9.4	पीपीपी के लिए आयातक देश की आवश्यकताओं के किसी भी गैर-अनुपालन की स्थिति में, नुकसान की देयता निर्यातक और संबद्ध हितधारकों की होगी।

		9.5	आयातक देश की आवश्यकता के उचित परिश्रम का अनुपालन करने की समग्र जिम्मेदारी निर्यातक की होगी।
10.	निर्यात प्रमाण-पत्र जारी करने की प्रक्रिया	10.1	यदि एफ्लाटाॉक्सिन विश्लेषण असफल होता है तो ऑनलाइन आवेदन प्रणाली द्वारा निर्यात प्रमाण-पत्र (सी.ओ.ई) हेतु आवेदन की अनुमति नहीं दी जाएगी। निर्यातक को प्रयोगशाला विश्लेषण रिपोर्ट जारी होने पर सी.ओ.ई जारी करने के लिए पीनट.नेट प्रणाली के माध्यम से ऑनलाइन आवेदन जमा करना होगा।
		10.2	एपीडा द्वारा निर्यात प्रमाण-पत्र को निर्यातक / संसाधक को उस मात्रा के लिए जारी किया जाएगा जो प्राधिकृत प्रयोगशाला द्वारा जारी परीक्षण रिपोर्ट के आधार पर एफ्लाटाॉक्सिन परीक्षण अर्हता प्राप्त करता है जिसमें उल्लिखित हो कि एपीडा के साथ पंजीकरण संख्या के साथ पंजीकृत प्रसंस्करण इकाई, गोदाम में प्रसंस्करण और पैकेजिंग की प्रक्रिया संपन्न की गई है।
		10.3	एपीडा नें निर्यात प्रमाण-पत्र की प्राप्ति पर प्रक्रिया की अनुपालन के लिए इसकी जांच की जाएगी और इसके पश्चात् डिजिटल हस्ताक्षर के साथ निर्यात प्रमाण-पत्र को जारी किया जाएगा।
		10.4	डिजिटल हस्ताक्षर के साथ निर्यात प्रमाण-पत्र के ऑनलाइन जारी करने के कार्यान्वयन के साथ एक बार जारी किए गए निर्यात प्रमाण-पत्र में संशोधन के लिए एपीडा में किसी भी अनुरोध पर विचार नहीं किया जाएगा।
		10.5	निर्यात प्रमाण-पत्र जारी होने और संबंधित एजेसियों से स्वास्थ्य प्रमाण-पत्र जारी करने के पश्चात् निर्यातक द्वारा कंटेनर लोडिंग/ स्टफिंग प्रमाण-पत्र के लिए आवेदक किया जा सकता है। निर्यातक को प्रयोगशाला द्वारा प्रयोगशाला अधिकारी की उपस्थिति में कंटेनर की स्टफिंग के पश्चात् स्टफिंग प्रमाण-पत्र जारी किया जाएगा।
		10.6	कंटेनर की लोडिंग/ स्टफिंग के पश्चात्, प्रयोगशाला द्वारा संलग्नक-V में दिए गए प्रारूप में शिपर को कंटेनर स्टफिंग प्रमाण-पत्र जारी किया जाएगा।

		10.7	<p>सभी निर्यातक, जहां भी आवश्यक हो, संलग्नक- VI में दिए गए निर्धारित प्रक्रिया के अनुसार निर्यातक/शिपर की घोषणा के साथ पीएससी</p> <p>सभी निर्यातक, जहां आवश्यक हो, भारत सरकार द्वारा अधिसूचित फाइटो सेनेटरी सर्टिफिकेट (पीएससी) जारी करने वाले अधिकारियों से अनुरोध करेंगे कि वे प्लांट प्रोटेक्शन सलाहकार, भारत सरकार के पत्र 26.02.2015 के अनुसार संलग्नक- VI में दिए गए निर्धारित प्रक्रिया के आधार पर निर्यातक/शिपर की घोषणा के साथ पीएससी एडवाइजरी के अनुसार पीएससी जारी करें।</p>
11.	अनापत्ति प्रमाण पत्र जारी करने की प्रक्रिया	11.1	पीपीपी कंसाइन्मेंट की अस्वीकृति/शिकायत की स्थिति में यदि निर्यातक कंसाइन्मेंट को वापस बुलाने/आयात करने का इच्छुक है तो उसके द्वारा अनुलग्नक-VII में दिए गए प्रारूप में अनापत्ति प्रमाणपत्र (एनओसी) प्राप्त करने के लिए एपीडा को आवेदन किया जाए।
		11.2	एपीडा द्वारा आवेदन का मूल्यांकन किया जाएगा और अस्वीकृत खेप के आयात के लिए अनापत्ति प्रमाण पत्र जारी करने का निर्णय लिया जाएगा बशर्ते कि अस्वीकृत कंसाइन्मेंट एफ्लाटाॉक्सिन के घरेलू स्तर से अधिक न हो।
		11.3	अस्वीकृत कंसाइन्मेंट को आयात करने के लिए एपीडा द्वारा अनापत्ति प्रमाण पत्र जारी करने पर, एनओसी की एक प्रति संबंधित निर्यातक द्वारा एफएसएसएआई को एफ्लाटाॉक्सिन के स्तर के साथ प्रस्तुत की जाएगी।
12.	दंड प्रावधान	12.1	आयात करने वाले देशों से पीपीपी के त्वरित अलर्ट, अस्वीकृति और शिकायतों की स्थिति में, अस्वीकृति और शिकायतों से निपटने के लिए दिशानिर्देश लागू होंगे।
		12.2	इस दस्तावेज़ में दी गई प्रक्रियाओं का उल्लंघन करने की स्थिति में एपीडा द्वारा एपीडा अधिनियम, 1985 के प्रावधानों के आधार पर कार्यवाई की जा सकती है, इसके साथ ही:

			<p>क.) सीमित या स्थायी अवधि के लिए पंजीकरण- सह-सदस्यता प्रमाण पत्र रद्द करना।</p> <p>ख.) ऐसे निर्यातकों को आवंटित आयात-निर्यात कोड संख्या को रद्द करने के लिए डी.जी.एफ.टी को सूचित करना।</p> <p>ग.) वर्तमान स्थिति के अनुसार अन्य कोई कार्यवाई।</p> <p>घ.)</p>
--	--	--	--

स्थान : नई दिल्ली
तिथि : 05.07.2021

हस्ताक्षरित
डॉ. एम. अंगमुथु
अध्यक्ष - एपीडा

मूंगफली और मूंगफली उत्पादों के निर्यात हेतु सैम्पलिंग और विश्लेषण की प्रक्रिया

सैम्पलिंग की प्रक्रिया के लिए निम्नलिखित संदर्भ लागू होंगे:

- (क.) यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए श्रेणी (i) और (ii) हेतु पी.पी.पी कंसाइंटमेन्ट के लिए 23 फरवरी, 2006 की आयोग अधिनियम (ई.सी) संख्या. 401/2006 का संशोधन करते हुए 2 मार्च, 2010 की आयोग अधिनियम (ई.यू) संख्या. 178/2010
- (ख.) यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए खाद्य पदार्थ हेतु श्रेणी (iii) के लिए पी.पी.पी कंसाइंटमेन्ट हेतु 27 जनवरी, 2009 की आयोग अधिनियम (ई.सी) संख्या. 152/2009 का संशोधन करते हुए 19 जुलाई, 2013 की आयोग अधिनियम (ई.यू) संख्या. 691/2013
- (ग.) श्रेणी (iv) से (viii) कोडेक्स दिशानिर्देशों (कोडेक्स स्टेन 193-1995) के लिए पी.पी.पी के कंसाइंटमेन्ट हेतु

अधिकृत प्रयोगशालाओं का प्राथमिक उद्देश्य निर्देशों के अनुसार सैम्पलों को निकालना और परीक्षण करना है और यह घोषित करना है कि संबंधित बैचों से संबंधित सैम्पल और परीक्षण किया गया पी.पी.पी निम्नलिखित श्रेणियों में से किसी एक के लिए अर्हता प्राप्त करता है। एफ्लाटाॉक्सिन के स्तरों को $\mu\text{g}/\text{kg}$ में रिपोर्ट किया जाएगा और नमी सामग्री को प्रतिशत में रिपोर्ट किया जाएगा। निर्यात के लिए श्रेणियां निम्नलिखित हैं:

- (क.) यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए वनस्पति और परिष्कृत वनस्पति तेल के लिए तैयार कच्चे वनस्पति तेल के अपवाद के साथ प्रत्यक्ष मानव उपभोग के लिए या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में मूंगफली और इसके प्रसंस्कृत उत्पाद;
- (ख.) यूरोपीय संघ को निर्यात हेतु परिष्कृत वनस्पति तेल उत्पादन के लिए कुचली हुई मूंगफली के अपवाद के साथ प्रत्यक्ष मानव उपभोग के लिए या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करने से पूर्व मूंगफली को सॉर्टिंग या अन्य भौतिक उपचार या अग्रिम प्रक्रिया के अधीन किया जाए;
- (ग.) यूरोपीय संघ के लिए पक्षियों के चारे के रूप में मूंगफली;
- (घ.) रूसी संघ को निर्यात करने के लिए मूंगफली;

- (ड.) जापान और कोरिया को निर्यात करने के लिए मूंगफली;
- (च.) मलेशिया, इंडोनेशिया और कोडैक्स एम.एल पालन करने वाले देशों को निर्यात करने के लिए मूंगफली;
- (छ.) थाईलैण्ड को निर्यात करने के लिए मूंगफली;
- (ज.) अन्य किसी देश को निर्यात करने के लिए मूंगफली या मूंगफली उत्पाद;

सैम्पलिंग की प्रक्रिया का विवरण:

- (क.) यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए श्रेणी (i) और (ii) हेतु पी.पी.पी कंसाइंटमेन्ट के लिए 23 फरवरी, 2006 की आयोग अधिनियम (ई.सी) संख्या. 401/2006 का संशोधन करते हुए 2 मार्च, 2010 की आयोग अधिनियम (ई.यू) संख्या. 178/2010

1.1 सैम्पलिंग के लिए आवश्यकताएं

अधिकृत प्रयोगशालाओं को पी.पी.पी में एफ्लाटाॉक्सिन सुनिश्चित करने के लिए सैम्पलिंग और विश्लेषण की मान्य प्रक्रिया का पालन करना होगा।

1.2 विश्लेषण के लिए आवश्यकताएं

एफ्लाटाॉक्सिन B1 और B1+B2+G1+G2 के विश्लेषण की प्रणाली केवल सत्यापित और पुष्टि की जाएगी। विश्लेषण के नमी प्रतिशत के संबंध में विश्लेषण की मान्य विधि का पालन किया जाएगा और इसे अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा घोषित किया जाएगा। प्राधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा सटीकता, प्रयोज्यता (मैट्रिक्स और एकाग्रता रेंज) को ध्यान में रखते हुए एफ्लाटाॉक्सिन के निर्धारण के लिए इम्यूनोसे फ्लोरोसेंट डिटेक्टर (एफ.एल.डी) के साथ एच.पी.एल.सी उपकरण का उपयोग किया जाएगा। संसूचन की सीमा, मात्रा की सीमा, परिशुद्धता, दोहराने की योग्यता, प्रतिलाभ, पुनरुत्पादन, चयनात्मकता, संवेदनशीलता, रैखिकता, माप अनिश्चितता और अन्य मानदंडों की सीमा एन.आर.एल द्वारा अनुशंसित की जाएगी।

1.3 अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा पी.पी.पी की उपरिक्त श्रेणियों के लिए कंसाइंटमेन्ट्स के संबंधित लॉट्स को स्पष्ट रूप से लेबल किया जाएगा।

1.4 निर्यातक, संसाधकों और अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा सैम्पलिंग से संबंधित दिशा-निर्देशों का पालन किया जाएगा, जो निम्नानुसार हैं:

1.5 विभिन्न प्रकार के लॉट्स: थोक, कंटेनर, या व्यक्तिगत पैकिंग, जैसे बोरे, बैग, खुदरा पैकिंग में व्यापार किए गए उत्पाद। सैम्पलिंगकी विधि उन सभी विभिन्न रूपों पर लागू की जाएगी जिनमें वस्तुओं को बाजार में रखा जाता है।

विशिष्ट प्रावधानों के पूर्वाग्रह के बिना, व्यक्तिगत पैक्स जैसे बोरियों, बैग्स, खुदरा पैकिंग में व्यापार किए गए लॉट्स की सैम्पलिंग के लिए निम्नलिखित सूत्र को मार्गदर्शक के रूप में प्रयोग किया जाएगा।

सैम्पलिंग आवृत्ति (एस.एफ) $n = \frac{\text{लॉट का वजन} \times \text{वृद्धिशील सैम्पल का वजन}}{\text{समग्र सैम्पल का वजन} \times \text{व्यक्तिगत पैकिंग का वजन}}$

समग्र सैम्पल का वजन × व्यक्तिगत पैकिंग का वजन

- वजन: कि.ग्रा. में

- सैम्पलिंग आवृत्ति (एस.एफ): प्रत्येक n^{th} बोरी उआ बैग जिसमें से वृद्धिशील सैम्पल को लिया जाना चाहिए (दशमलव आंकड़े निकटतम पूर्ण संख्या में घटाए जाए)।

1.6 प्रत्येक सबलॉट से मूंगफली और मूंगफली के उत्पादों के वृद्धिशील सैम्पलों और समग्र सैम्पल को पूरी तरह मिश्रित किया जाता है।

1.7 जूट बैगों की सैम्पलिंग की स्थिति में सैम्पलिंग को ताजा और आंतरिक कोटिड जूट बैग के उपलब्ध होने पर संपन्न किया जाएगा। बड़े बैगों की स्थिति में सैम्पलिंग को लीक प्रूफ पी.पी बैगों में संपन्न किया जाए।

1.8 जूट की बोरियों से सैम्पल लेने की स्थिति में सैम्पल लिया जाएगा बशर्ते कि जूट के थैले ताजा और भीतरी लेपित हों। बड़े बैग की स्थिति में केवल पीपी बैग से सैम्पल लिया जाएगा बशर्ते वे लीक प्रूफ हों ताकि गंतव्य पर डिलीवरी तक <7% नमी बनाए रखी जा सके। एक प्रतिनिधि सामूहिक सैम्पल प्राप्त करने के उद्देश्य से, आधार सैम्पल की आवश्यक संख्या निम्नलिखित तरीके से प्राप्त की जा सकती है:

50 किलो बैग की स्थिति में 100 अलग-अलग बैग से सैम्पल लिए जाएंगे

सभी बड़े बैगों के साथ-साथ ऊपर, बीच और नीचे से भी सैपल लिए जाएंगे

1.9 सैम्पलिंग प्रक्रिया: सैम्पलिंग की यह प्रक्रिया मूंगफली (मूंगफली और उसके उत्पादों) में एफलाटॉक्सिन बी1 और कुल एफलाटॉक्सिन की अधिकतम सीमा को नियंत्रण में लाने के प्रयोज्य के लिए है।

1.10 वृद्धिशील सैम्पल का वजन

वृद्धिशील सैम्पल का वजन अन्यथा पारिभाषित करने तक 200 ग्राम हो।

खुदरा पैकिंग में लॉट होने की स्थिति में, वृद्धिशील सैम्पल का वजन खुदरा पैकिंग के वजन पर आधारित होगा।

खुदरा पैकिंग के 200 ग्राम से अधिक होने की स्थिति के परिणामस्वरूप 20 किलोग्राम वजन वाले समग्र सैम्पल होंगे। एक ही खुदरा पैक का वजन 200 ग्राम से अधिक होने की स्थिति में वृद्धिशील सैम्पल के रूप में विशिष्ट खुदरा पैक से 200 ग्राम निकाल लिया जाएगा। यह प्रक्रिया सैम्पल के निकाल लेने या उसके प्रयोगशाला में होने पर की जाएगी। हालांकि, हालांकि, सैम्पलिंग की इस तरह की प्रक्रिया से लॉट (पैकेजिंग रूपों, परिवहन साधनों आदि के कारण) का नुकसान होने के परिणामस्वरूप अस्वीकार्य व्यावसायिक परिणाम सामने आने की स्थिति में सैम्पलिंग की वैकल्पिक प्रक्रिया को लागू किया जाएगा। उदाहरण के लिए, एक मूल्यवान उत्पाद के 500 ग्राम या 1 किलो के खुदरा पैक में का विपणन किए जाने की स्थिति में समग्र सैम्पल का वजन तालिका 1, 2 और 3 में वर्णित समग्र सैम्पल के आवश्यक वजन से मेल खाने पर कुल नमूना को कई वृद्धिशील सैम्पल के एकत्रीकरण द्वारा प्राप्त किया जा सकता है जो तालिका 1, 2 और 3 में इंगित संख्या से छोटा है।

1.11 जहां खुदरा पैक का वजन 200 ग्राम से कम है और यदि उसमें अधिक अंतर नहीं है तो खुदरा पैक को वृद्धिशील सैम्पल के रूप में माना जाएगा जिसके परिणामस्वरूप समग्र सैम्पल का वजन 20 कि.ग्रा से कम होगा।

सैम्पलिंग की सामान्य प्रक्रिया :

तालिका 1

उत्पाद और लॉट वजन पर उपलॉट्स को लॉट्स में विभाजित करना निर्भर करता है

कमोडिटी	लॉट का वजन (टन)	उपलॉट्स का वजन संख्या	का या सैम्पल की संख्या	वृद्धिशील सैम्पल की संख्या	समग्र सैम्पल वजन (कि.ग्रा)

मूंगफली (पीनट)	> 500	100 टन	100	20
	> 125 और <500	5 उपलॉट्स	100	20
	≥ 15 और ≤ 125	25 टन	100	20
	< 15	---	10-100(*)	≤ 20

* लॉट के वज़न पर आधारित है - तालिका 2 देखें

1.12 उपलॉट्स के भौतिक रूप से पृथक होने की स्थिति में, प्रत्येक लॉट को तालिका 1 के अनुरूप उपलॉट्स को उप-विभाजित किया जाए। इस बात को ध्यान में रखते हुए कि लॉट्स का वज़न हमेशा उपलॉट्स के वज़न के सटीक विभाज्य नहीं है, उपलॉट का वज़न 20% के अधिकतम वजन से अधिक हो सकता है।

- प्रत्येक उपलॉट की पृथक रूप से सैम्पलिंग की जाए।
- वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या: 100
- समग्र सैम्पल का वज़न = 20 कि.ग्रा जिसे गीला पीसने से पूर्व मिलाया जाएगा और 10 कि.ग्रा बराबर प्रयोगशाला सैम्पलों में विभाजित किया जाएगा। (अन्य सॉर्टिंग या भौतिक उपचार के संबंध में मूंगफली या उस उपकरण की उपलब्धता जो 20 कि.ग्रा सैम्पल को हार्मोनाइज़ कर सकता है की स्थिति में इस विभाजन का दो प्रयोगशाला सैम्पलों में होना आवश्यक नहीं है।
- दस किलोग्राम मूंगफली की गिरी के प्रत्येक प्रयोगशाला सैम्पल जो एक कंटेनर में 10 लीटर पीने योग्य पानी के साथ मिलाए जाने पर उसको पूरे होमोज़ाइजेशन को प्राप्त करने के लिए दस मिनट से कम समय में सामान्य तापमान पर गीला पीसा जाए।

1.13 मूंगफली (पीनट) हेतु सैम्पलिंग की प्रक्रिया (लॉट्स < 15 टन)

न्यूनतम 10 और अधिकतम 100 के साथ वृद्धिशील सैम्पलों की ली जाने वाली संख्या लॉट के वज़न पर आधारित होती है।

निम्नलिखित तालिका 2 में दिए गए आंकड़ों को कुल सैम्पलों की ली जाने वाली संख्या और समग्र सैम्पल के अनुवर्ती विभाजन को निर्धारित करने के लिए उपयोग किया जा सकता है।

तालिका 2

वृद्धिशील सैम्पलों की ली जाने वाली संख्या लॉट के वज़न और समग्र सैम्पल के उपविभाजन की संख्या पर आधारित होती है।

लॉट का वज़न (टन)	कुल सैम्पलों की संख्या	समग्र सैम्पल का वज़न (खुदरा पैकिंग की स्थिति में कुल सैम्पलों का वज़न भिन्न हो सकता है)	समग्र सैम्पल से प्रयोगशाला सैम्पलों की संख्या
≤ 0,1	10	2	1 (कोई विभाजन नहीं)
> 0,1- ≤0,2	15	3	1 (कोई विभाजन नहीं)
> 0,2-≤0,5	20	4	1 (कोई विभाजन नहीं)
> 0,5-≤1,0	30	6	1 (कोई विभाजन नहीं)
> 1,0-≤2,0	40	8 (-<12 कि.ग्रा)	1 (कोई विभाजन नहीं)
> 0,2-≤5,0	60	12	2
> 5,0-≤10,0	80	16	2
> 10,0-≤15,0	100	20	2

समग्र सैम्पल के ≤20 कि.ग्रा. वज़न को मिश्रित किया जाएगा और आवश्यकता होने पर वेट ग्रेडिंग से पहले ≤10 कि.ग्रा के दो समान प्रयोगशाला सैम्पल को विभाजित किया जाएगा। (छंटाई या अन्य भौतिक उपचार और उपकरण जिनसे 20 कि.ग्रा तक के सैम्पलों को समरूप किया जा सके की उपलब्धता के अधीन मूंगफली की स्थिति में दो प्रयोगशाला सैम्पलों का यह विभाजन आवश्यक नहीं है)।

20 कि.ग्रा से कम के समग्र सैम्पल की स्थिति में समग्र सैम्पल को निम्नलिखित दिशा-निर्देशों के अनुसार प्रयोगशाला सैम्पलों में विभाजित किया जाएगा:

- <12 कि.ग्रा: प्रयोगशाला सैम्पलों में कोई विभाजन नहीं
- दो प्रयोगशाला सैम्पलों में ≥12 कि.ग्रा विभाजन
- प्रत्येक प्रयोगशाला सैम्पलों को निर्धारित प्रावधानों के अनुसार पूरी समरूपता होने तक पृथक रूप से अच्छी तरह से पीसा जाए और मिलाया जाए।
- यदि लॉट की क्षति (जैसे पैकेजिंग तरीकों, परिवहन के माध्यमों आदि) से अस्वीकार्य वाणिज्यिक परिणामों के कारण उपरोक्त सैम्पलिंग प्रक्रिया संभव न हो तो सैम्पल के एक वैकल्पिक तरीके को लागू किया जा सकता है बशर्ते कि यह यथासंभव प्रतिनिधि हो और पूरी तरह से वर्णित और प्रलेखित हो।

1.14 वनस्पति तेल, और मिश्रित खाद्य पदार्थों के अपवाद के साथ व्युत्पन्न उत्पादों के लिए सैम्पल लेने की विधि।

1.14.1 छोटे आकार के कणों के साथ व्युत्पन्न उत्पाद (वनस्पति तेल के अतिरिक्त), अर्थात् आटा, मूंगफली का मक्खन (एफ्लाटाॉक्सिन संदूषण का सजातीय वितरण)

वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या: 100; वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या 50 टन के अंतर्गत लॉट्स के लिए 10 से 100 हो जो लॉट्स के वजन पर आधारित (तालिका 3 देखें)।

तालिका 3

लॉट के वजन पर आधारित लिए जाने वाले वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या

लॉट का वजन (टन)	वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या	समग्र सैम्पल का वजन (कि.ग्रा में)
≤1	10	1
>1-≤3	20	2
>3-≤10	40	4
>10-≤20	60	6
>20-≤50	100	10

- वृद्धिशील सैम्पल का वजन 100 ग्राम हो। खुदरा पैकिंग में लॉट होने की स्थिति में, वृद्धिशील सैम्पल का वजन खुदरा पैकिंग के वजन पर निर्भर करता है।
- समग्र सैम्पल का वजन = 1-10 कि.ग्रा पर्याप्त मिश्रित,

1.14.2 व्युत्पन्न उत्पादों के साथ अपेक्षाकृत बड़े आकार के हैं (एफ्लाटाॉक्सिन संदूषकों के विषम वितरण)

1.15 जहां निर्धारित प्रावधानों के अनुसार संभव हो वहां खुदरा चरण में खाद्य पदार्थों की सैम्पलिंग को संपन्न किया जाएगा।

जहां संभव न हो, खुदरा चरण में अन्य प्रभावी प्रणालियों को उपयोग में लाया जा सकता है बशर्ते वे सुनिश्चित करें कि समग्र सैम्पल, सैम्पल किए गए लॉट का पर्याप्त प्रतिरूप है तथा पूर्ण रूप से वर्णित और प्रमाणित करने वाला है। किसी भी स्थिति में समग्र सैम्पल का वजन

कम से कम 1 कि.ग्रा हो। यदि सैम्पल का भाग कम है और उसमें से 1 कि.ग्रा निकलना संभव नहीं है तो समग्र सैम्पल का वज़न 1 कि.ग्रा से कम हो सकता है।

- 1.16 मूंगफली (मूंगफली) और वैक्यूम पैक में व्यापार किए गए व्युत्पन्न उत्पादों के लिए सैम्पलिंग की विशिष्ट विधि

15 टन या उससे अधिक लॉट के लिए कम से कम 50 कुल सैम्पलों के परिणामस्वरूप 20 कि.ग्रा समग्र सैम्पल लिए जाएं और 15 टन से कम लॉट के लिए तालिका 2 में दिए गए समग्र सैम्पल की संख्या के 50% को निकाला जाए जिसके परिणामस्वरूप समग्र सैम्पल, सैम्पल किए जाने वाले लॉट (तालिका 2 देखें) के वजन से मेल खाता है। प्रयोगशालाओं द्वारा गनी बैग्स से मूंगफली सैम्पल लिए जाएं। प्रयोगशालाओं द्वारा वैक्यूम पैकिंग की भी निगरानी की जाए।

- 1.17 छोटे कण आकार के साथ मूंगफली (पीनट) से उत्पादित उत्पाद

50 टन या उससे अधिक लॉट के लिए कम से कम 25 कुल सैम्पलों के परिणामस्वरूप 10 कि.ग्रा समग्र सैम्पल लिए जाएं और 50 टन से कम लॉट के लिए तालिका 3 में दिए गए समग्र सैम्पल की संख्या के 25% को निकाला जाए जिसके परिणामस्वरूप समग्र सैम्पल, सैम्पल किए जाने वाले लॉट (तालिका 3 देखें) के वजन से मेल खाता है।

- 1.18 यदि मूंगफली और मिठाई, नमकीन, काली मिर्च, नमकीन, गुड़, भुजिया इत्यादि जैसे विभिन्न प्रकार के मूंगफली के उत्पादों के व्युत्पन्न होने के बावजूद, प्रयोगशाला द्वारा तालिका 3 में दिए गए अनुसार वृद्धिशील सैम्पलों के सैम्पल लिए जाएंगे। निर्यातक Peanet.Net में एकल खेप के रूप में लॉट तैयार करेगा। नमूनाकरण आवश्यकताओं का अनुपालन निर्यातक का होगा। निर्यातक द्वारा Peanet.Net में एकल कंसाइन्मेंट के रूप में लॉट तैयार किया जाएगा। सैम्पलिंग आवश्यकताओं का अनुपालन निर्यातक का होगा।

- 1.19 लॉट या उपलॉट की स्वीकृति

मूंगफली (पीनट) के लिए सॉर्टिंग या अन्य भौतिक उपचार के अधीन

- यदि समग्र सैम्पल या प्रयोगशाला के सैम्पल का औसत अधिकतम सीमा तक अनुरूप होता है, तो सैम्पल और माप अनिश्चितता के लिए सुधार को ध्यान में रखते हैं तो स्वीकार्य होगा

- यदि प्रयोगशाला सैम्पल का समग्र सैम्पल या औसत उचित अधिकतम सीमा से अधिक है, तो प्रतिलाभ और माप अनिश्चितता के लिए सुधार को ध्यान में रखते हैं तो अस्वीकार्य होगा

प्रत्यक्ष मानव उपभोग के उद्देश्य के लिए मूंगफली (पीनट) हेतु:

- यदि प्रयोगशाला के सैम्पलों में से कोई भी अधिकतम सीमा से अधिक नहीं है, तो प्रतिलाभ और माप अनिश्चितता के लिए सुधार को ध्यान में रखते हैं तो स्वीकार्य होगा
- यदि एक या दोनों प्रयोगशाला सैम्पल उचित से अधिकतम सीमा से अधिक है, तो प्रतिलाभ और माप अनिश्चितता के लिए सुधार को ध्यान में रखते हैं तो अस्वीकार्य होगा

वह स्थिति जहां समग्र सैम्पल 12 किलोग्राम या उससे कम है:

- यदि प्रयोगशाला सैम्पल अधिकतम सीमा तक अनुरूप है, तो प्रतिलाभ और माप अनिश्चितता के लिए सुधार को ध्यान में रखते हैं तो स्वीकार्य होगा
- यदि प्रयोगशाला सैम्पल प्रतिलाभ और माप अनिश्चितता के लिए सुधार को ध्यान में रखते हुए उचित संदेह से परे अधिकतम सीमा से अधिक है तो अस्वीकार्य होगा

(ख.) यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए खाद्य पदार्थ हेतु श्रेणी (iii) के लिए पी.पी.पी कंसाइंटमेन्ट हेतु 27 जनवरी, 2009 की आयोग अधिनियम (ई.सी) संख्या. 152/2009 का संशोधन करते हुए 19 जुलाई, 2013 की आयोग अधिनियम (ई.यू) संख्या. 691/2013

1. उद्देश्य और स्कोप:

आधिकारिक खाद्य नियंत्रण हेतु नियत सैम्पलों को निम्नलिखित वर्णित प्रक्रियाओं के अनुसार होंगे। इस प्रकार प्राप्त सैम्पल को सैम्पल भागों का प्रतिरूप माना जाएगा।

प्रतिरूप सैम्पल का उद्देश्य एक लॉट से इस प्रकार छोटा अंश प्राप्त करना है कि इस अंश के किसी विशिष्ट लक्षण का अवधारणा लॉट के लक्षण के औसत मूल्य का प्रतिनिधित्व करेगा। लॉट में विभिन्न विभिन्न स्थितियों पर बार-बार वृद्धिशील सैम्पलों को ले कर लॉट का सैम्पल लिया जाएगा। इन वृद्धिशील सैम्पलों को एक समग्र सैम्पल बनाने के लिए मिश्रण करके जोड़ा जाएगा जिससे प्रतिरूप विभाजन द्वारा अंतिम नमूने प्रतिरूप तैयार किए जाएंगे।

दृश्य निरीक्षण के दौरान यदि सैम्पल किए जाने वाले खाद्य अंश उसी लॉट से शेष खाद्य से मात्रा में अंतर प्रकट कर रहे हैं तो इन भागों को शेष खाद्य से अलग कर दिया जाएगा और पृथक उपलॉट के रूप में माना जाएगा। यदि खाद्य पदार्थ को पृथक उपलॉट में विभाजित करना असंभव है तो खाद्य उत्पाद को कं लॉट के रूप में सैम्पल किया जाएगा। इस प्रकार की स्थितियों में सैम्पल रिपोर्ट में इस तथ्य को वर्णित किया जाए।

जहां निर्धारित प्रावधानों के अनुसार सैम्पल किया गया खाद्य उत्पाद यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं के अनुरूप संतोषजनक नहीं होता है, यह एक ही श्रेणी या विवरण के खाद्य के लॉट का हिस्सा है। यह परिकल्पित किया जाए कि इस लॉट में सारा खाद्य प्रभावित होगा, जब तक विस्तृत मूल्यांकन का पालन न किया जाए, इस बात का कोई प्रमाण नहीं है कि बाकी सभी यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा करने में विफल हैं।

2. परिभाषाएं:

- लॉट (या बैच): मूल, विविधता, पैकेजिंग के प्रकार, पैकर, मालवाहक या लेबलिंग जैसी सामान्य विशेषताओं के लिए निर्धारित फ़ीड की पहचान की गई मात्रा और उत्पादन प्रक्रिया के की स्थिति में एक समान उत्पादन मापदण्डों का उपयोग करते हुए एक ही संयंत्र से उत्पादन की एक इकाई या लगातार क्रम में उत्पादित और एक साथ संग्रहित होती ऐसी कई इकाइयां।
- सैम्पल का अंश: लॉट या लॉट या उपलॉट का निर्धारित हिस्सा
- सील किया गया सैम्पल: एक सैम्पल को इस प्रकार से सील किया गया हो कि सील के टूटने या हटाए बिना उसमें कुछ भी न प्रवेश कर सके।
- वृद्धिशील सैम्पल: सैम्पल के हिस्से में से एक किसी भाग से ली गई मात्रा।
- समग्र सैम्पल: एक ही सैम्पल के हिस्से से लिया गया वृद्धिशील सैम्पल का समग्र
- लघु सैम्पल: समग्र सैम्पल का एक भाग जिसे प्रतिनिधि छटनी की प्रक्रिया के बाद प्राप्त किया गया हो।
- अंतिम सैम्पल: लघु सैम्पल या समरूप समग्र सैम्पल का एक भाग।
- प्रयोगशाला सैम्पल: प्रयोगशाला के लिए एक नमूना (प्रयोगशाला द्वारा प्राप्त के रूप में) और जो अंतिम, लघु या समग्र हो सकता है।

3. सामान्य प्रावधान:

- सैम्पल कार्मिक: सैम्पलों को सक्षम प्राधिकारी द्वारा उस उद्देश्य के लिए अधिकृत व्यक्तियों द्वारा लिया जाएगा।
- एक सैम्पल को इस प्रकार से सील किया गया हो कि सील के टूटने या हटाए बिना उसमें कुछ भी न प्रवेश कर सके। सील पर लगा चिन्ह स्पष्ट रूप से अभिज्ञेय और स्पष्ट रूप से दिखाई दे। विकल्पतः, सैम्पल को प्राप्ति में इस प्रकार से बंद किया जाए कि संदूक या कंटेनर को पुनः उपयोग किए बिना अपरिवर्तनीय रूप से नुकसान पहुंचाएं बिना खोला ना जा सके।
- सैम्पलों का अभिनिर्धारण: सैम्पल को अमिट रूप से चिह्नित किया जाए और उसका अभिनिर्धारण इस रूप में किया जाए कि जैसे यह सैम्पलिंग रिपोर्ट से एक स्पष्ट कड़ी है।
- प्रत्येक समग्र सैम्पल से कम से कम दो अंतिम सैम्पलों को लिया जाए: नियंत्रण (प्रवर्तन) के लिए कम से कम एक और फ़ीड व्यापार ऑपरेटर (रक्षा) के लिए एक। अंततः संदर्भ के लिए एक अंतिम सैम्पल लिया जा सकता है। यदि कुल समग्र सैम्पल एकरूप है तो जब तक खाद्य व्यापार संचालक के अधिकार के संबंध में राज्य सदस्य के साथ इस प्रकार की प्रक्रिया के प्रतिकूल नहीं होगी अंतिम सैम्पल को एकरूप सैम्पल से लिया जाएगा।

4. उपकरण:

4.1 सैम्पलिंग उपकरण उस सामग्री के बने हो जो सैम्पल किए जाने वाले उत्पादों को संदूषित न करे। कई बार उपयोग की जाए वाले उपकरण को किसी भी पार-संदूषण से बचने के लिए आसानी से साफ किया जा सके।

4.2 उपकरण को ठोस खाद्य की सैम्पलिंग के लिए संस्तुत किया जाता है।

4.2.1 हाथ से की गई सैम्पलिंग:

4.2.1.1 ऊर्ध्वाधर सिरे का समतल-तह वाला खुरपा

4.2.1.2 सैम्पलिंग करने वाली बरछी लंबे विभाजन या कम्पार्टमेंट्स वाली हो। सैम्पलिंग करने वाली बरछी को सैम्पलिंग भाग की विशेषताओं और खाद्य के कण आकार के लिए उपयुक्त होना चाहिए।

सैम्पलिंग करने वाली बरछी में कई एपर्चर होने की स्थिति में, यह सुनिश्चित करने के क्रम में कि सैम्पल को बरछी के साथ विभिन्न स्थानों पर लिया गया है, एपर्चर को डिब्बों या क्रमिक रूप से स्टैगर्ड एपर्चर द्वारा अलग किया जाए।

4.2 तकनीकी सैम्पलिंग:

उपर्युक्त तकनीकी एपर्चर को चल खाद्य के लिए उपयोग किया जा सकता है। यहां उपयुक्त का अर्थ कि कम से कम फलो के पूरे भाग का सैम्पल किया जाना।

4.3 विभाजक

यदि संभाव और उचित हो तो प्रतिनिधि तरीके से लघु सैम्पल को तैयार करने के लिए सैम्पल लगभग बराबर भागों में विभाजित करने के लिए उपकरण का निर्माण किया जाए।

5. वृद्धिशील सैम्पल की संख्या के संबंध में मात्रात्मक आवश्यकताएं

- वृद्धिशील सैम्पल की संख्या के संबंध में अंक 5.1 और 5.2 में मात्रात्मक आवश्यकताएं 500 टन के अधिकतम आकार के भाग के लिए लागू होती हैं जिससे प्रतिनिधि तरीके से सैम्पल किया जा सकता है।

वर्णित सैम्पलिंग प्रक्रिया निर्धारित अधिकतम सैम्पल वाले हिस्से के आकार की तुलना में बड़ी मात्रा के लिए समान रूप से मान्य है बशर्ते कि नीचे दी गई सारणी में दिए गए वृद्धिशील सैम्पल की अधिकतम संख्या को अनदेखा किया गया हो, प्रक्रिया (बिंदु 5 देखें) के उचित भाग में दिए गए वर्गमूल सूत्र द्वारा वृद्धिशील सैम्पल की संख्या को निर्धारित किया गया है और न्यूनतम कुल नमूना आकार आनुपातिक रूप से बढ़ गया है। यह एक बड़े लॉट को छोटे उपलॉट्स में वर्गीकरण करने की रोकथाम नहीं करता है और प्रत्येक उपलॉट को बिंदु 5.1 और 5.2 में वर्णित प्रक्रिया के अनुसार सैम्पल किया जाए।

- सैम्पल किए गया भाग इस प्रकार का हो जिसके प्रत्येक घटक भागों को सैम्पल किया जा सके।
- वे बहुत बड़े लॉट या उपलॉट (500 टन से कम और वे लॉट जिन्हें इस प्रकार परिवहन या भण्डारण किया गया है कि इस अध्याय के बिंदु 5.1 और 5.2 में दी गई सैम्पलिंग प्रक्रिया के अनुसार इनकी सैम्पलिंग नहीं की जा सकती है, उनकी सैम्पलिंग के लिए बिंदु 5.3 में दी गई सैम्पलिंग प्रक्रिया को लागू किया जाएगा।

- अनिवार्य मॉनिटरिंग प्रणाली के ढांचे के भीतर इस विनियमन का अनुपालन करने के लिए विधि द्वारा खाद्य व्यापार संचालक की आवश्यकता होने की स्थिति में, खाद्य व्यापार संचालक द्वारा इस अध्याय में परिचालन विशेषताओं को ध्यान में रखकर मात्रात्मक आवश्यकताओं का गैर अनुपालन उस स्थिति में किया जा सकता है जहां खाद्य व्यापार संचालक द्वारा प्रतिनिधित्व के संबंध में और सक्षम प्राधिकारी से स्वीकृति के पश्चात् सैम्पलिंग प्रक्रिया के अनुरूप सक्षम प्राधिकारी की संतुष्टि के अनुसार प्रमाणित किया गया हो।
- असाधारण स्थितियों में, यदि लॉट को अस्वीकार्य वाणिज्यिक क्षति (पैकेजिंग फॉर्म्स, परिवहन साधनों, भण्डारण के तरीकों में क्षति) होने के कारण मात्रात्मक आवश्यकताओं के संबंध में सैम्पलिंग की प्रक्रिया को संपन्न करना संभव न हो तो सैम्पलिंग का एक वैकल्पिक तरीका लागू किया जा सकता है बशर्ते कि यह जितना संभव हो उतना प्रतिनिधि हो और पूरी तरह वर्णित और दस्तावेज हो।

5.1 खाद्य के दौरान पदार्थों या उत्पादों के नियंत्रण के संबंध में वृद्धिशील सैम्पल के संबंध में मात्रात्मक आवश्यकताओं को समान रूप से वितरित किया जाता है।

5.1.1 लूज ठोस खाद्य

सैम्पल किए गए भाग का आकार	वृद्धिशील सैम्पलों की न्यूनतम संख्या
≤2,5 टन	7
>2,5 टन	सैम्पल भाग (*) बनाने के टन की संख्या का $\sqrt{20}$ गुना, 40 वृद्धिशील सैम्पलों तक
(*)जहां प्राप्त संख्या एक अंश है, अगले अंक तक सन्निकट किया जाएगा।	

5.1.2 पैकेज खाद्य

खाद्य (ठोस और तरल) को बैगों, बोरों, कैंस, पीपों में पैक किया जाएगा जिन्हें तालिका में इकाइयों के रूप में संदर्भित किया जाता है। बड़ी इकाइयों (≥ 500 कि.ग्रा. या लीटर) को लूज खाद्य (बिंदू 5.1.1 देखें) हेतु पूर्ववत प्रावधानों के अनुसार सैम्पल किया जाए।

सैम्पल किए गए भाग का आकार	इकाइयों की न्यूनतम संख्या जिससे एक (कम से कम) वृद्धिशील सैम्पल को लिया जाएगा (*)
1 से 20 इकाइयां	1 इकाई (**)

21 से 150 इकाईयां	3 इकाईयां (**)
151 से 400 इकाईयां	5 इकाईयां (**)
> 400 इकाईयां	सैम्पल भागों को बनाने वाली इकाईयों की $\sqrt{}$ संख्या का $\frac{1}{4}$
(*) वह स्थिति जहां एक इकाई को खोलने से विश्लेषण पर प्रभाव पड़े (**) जहां अंतर्वस्तु 1 कि.ग्रा से ज्यादा न हों, एक वृद्धिशील सैम्पल एक मूल इकाई की सामग्री होगी (***) जहां प्राप्त संख्या एक अंश है, अगली पूरी संख्या को सन्निकट किया जाए	

5.2. घटक या पदार्थों के नियंत्रण के संबंध में वृद्धिशील सैम्पलों के संबंध में मात्रात्मक आवश्यकताओं को खाद्य में गैर-समान रूप से वितरित करने की संभावना है।

वृद्धिशील सैम्पलों के संबंध में मात्रात्मक आवश्यकताओं को निम्नलिखित परिस्थितियों में उपयोग किया जाएगा।

- खाद्य सामग्रियों में एफ्लाटाॉक्सिन, रई एर्गोट, अन्य माईकोटोक्सीन और हानिकारक वनस्पति अशुद्धता का नियंत्रण।
- जी.एम सामग्री, या पदार्थ सहित एक घटक द्वारा पार संदूषण का नियंत्रण जिसके लिए खाद्य सामग्री में गैर-समरूप वितरण की अपेक्षा है।

यदि नियंत्रण प्राधिकरण को यह गहन संदेह है कि एक मिश्रित खाद्य में घटक या पदार्थ द्वारा पार संदूषण में भी गैर-समान वितरण उत्पन्न हो रहा है तो निम्नलिखित तालिका में दी गई मात्रात्मक आवश्यकताओं को लागू किया जाए।

सैम्पल किए गए भाग का आकार	वृद्धिशील सैम्पलों की न्यूनतम संख्या
<80 टन	बिंदु 5.1 के अंतर्गत दी गई मात्रात्मक आवश्यकताओं को देखें। वृद्धिशील सैम्पल जिन्हें लिया जाना है उन्हें 2.5 से गुणा किया जाए।
≥80 टन	100

5.3 बहुत बड़े लॉट्स की स्थिति में वृद्धिशील सैम्पल के संबंध में मात्रात्मक आवश्यकताएं। सैम्पल के लिए गए बड़े भागों की स्थिति में (सैम्पल किए गए भाग > 500 टन), लिए जाने वाले वृद्धिशील सैम्पल = 40 वृद्धिशील सैम्पल + खाद्य के दौरान समरूप वितरित पदार्थों

या उत्पादों के नियंत्रण के अंबंध में $\sqrt{\text{टन}}$ या 100 वृद्धिशील सैम्पल + खाद्य सामग्रियों में गैर-समरूप वितरित होने वाले घटक या पदार्थों के नियंत्रण के संबंध में $\sqrt{\text{टन}}$ ।

6. समग्र सैम्पल के संबंध में मात्रात्मक आवश्यकताओं

प्रति सैम्पल किए गए भाग के लिए एक समग्र सैम्पल आवश्यक है		
	खाद्य की प्रकृति	समग्र सैम्पल का न्यूनतम आकार (*)
6.1	लूज़ खाद्य	4 कि.ग्रा.
6.2	पैक किया गया खाद्य	4 कि.ग्रा. (**)
(*) यदि सैम्पल किए गए खाद्य का मूल्य उच्च है तो सैम्पलिंग रिपोर्ट में वर्णित और दस्तावेज किए जाने की स्थिति में समग्र सैम्पल की छोटी मात्रा को लिया जा सकता है। (**) पैक खाद्य की स्थिति में व्यक्तिगत इकाई के आकार के आधार पर समग्र सैम्पल के लिए 4 कि.ग्रा. के आकार को उपार्जित करना संभव नहीं है।		

7. अंतिम सैम्पलों के संबंध में मात्रात्मक आवश्यकताएं

अंतिम सैम्पल

कम से कम एक अंतिम सैम्पल का विश्लेषण करना आवश्यक है। विश्लेषण हेतु अंतिम सैम्पल में राशि को निम्नलिखित निम्नलिखित से कम न हो:

ठोस खाद्य	500 ग्राम (*)
(*) यदि कुल सैम्पल का आकार 4 किलोग्राम से काफी कम है तो सैम्पलिंग रिपोर्ट में वर्णित और दस्तावेज किए जाने की स्थिति में अंतिम सैम्पल में से छोटी मात्रा को भी लिया जा सकता है।	

8. बहुत बड़े लॉट्स या लॉट्स भण्डारण या परिवहन के दौरान लॉट सैम्पलिंग के लिए सैम्पलिंग की प्रक्रिया संभव नहीं है।

8.1 सामान्य सिद्धांत

यदि परिवहन का प्रकार या लॉट का भण्डारण पूरे लॉट के दौरान वृद्धिशील सैम्पलों को लेने में सक्षम नहीं है तो इस प्रकार के लॉट्स की सैम्पलिंग को लॉट के प्रवाह में होने के दौरान संपन्न किया जाएगा।

खाद्य का भण्डारण करने बड़े गोदामों में करने की स्थिति में संचालकों को पूरे संग्रहीत लॉट में वेयरहाउस सक्षम (स्वचालित) सैम्पलिंग में उपकरण इंस्टाल करने के लिए प्रोत्साहित किया जाए।

सैम्पलिंग प्रक्रियाओं को लागू करने की स्थिति में, खाद्य व्यापार संचालक या उसके प्रतिनिधि को सैम्पलिंग प्रक्रिया के बारे में जानकारी दी जाएगी। यदि खाद्य व्यापार संचालक या उसके प्रतिनिधि द्वारा सैम्पलिंग प्रक्रिया के बारे में पूछताछ की जाती है तो खाद्य व्यापार संचालक या उसके प्रतिनिधि द्वारा सक्षम प्राधिकारी के लिए अपनी लागत पर पूरे लॉट के दौरान सैम्पल को सक्षम बनाएगा/बनाएगी।

8.2 जहाज द्वारा परिवहन किए गए बड़े लॉट

8.2.1 जहाज द्वारा परिवहन किए गए बड़े लॉट का गतिशील सैम्पलिंग

जहाजों में बड़े लॉट्स की सैम्पलिंग को विशेषतः उत्पाद के प्रवाह (गतिशील सैम्पलिंग) में रहने के दौरान संपन्न किया जाता है।

सैम्पलिंग को प्रति होल्ड (इकाई जो भौतिक रूप से अलग हो सकती है) किया जाए। हालांकि होल्ड्स दूसरे के बाद आंशिक रूप से खाली हो जाते हैं ताकि स्टोरेज सुविधाओं में स्थानांतरण के बाद प्रारंभिक भौतिक पृथक्करण मौजूद न हो। इस प्रकार सैम्पलिंग को प्रारंभिक भौतिक पृथक्करण के कार्य में या भंडारण सुविधाओं में स्थानांतरण के बाद पृथक्करण के कार्य में किया जा सकता है।

जहाज से अनलोडिंग की प्रक्रिया कई दिनों तक चल सकती है। सामान्यतः, सैम्पलिंग को अनलोडिंग की प्रक्रिया के दौरान नियमित अंतराल पर क्रियान्वित किया जाता है। हालांकि हर बार अनलोडिंग की पूरे संचालन के दौरान सैम्पलिंग के लिए निरीक्षक अधिकारी उपस्थित होना संभव और उपयुक्त नहीं है। इस प्रकार सैम्पलिंग को पूरे लॉट के भाग (सैम्पल किए गए भाग) के आरंभ में करने की अनुमति है। वृद्धिशील सैम्पल की संख्या को सैम्पल किए जाने वाले भाग के आकार को ध्यान में रखकर निर्धारित किया जाता है।

एक ही श्रेणी या विवरण के खाद्य लॉट के एक भाग की सैम्पलिंग की स्थिति और उस लॉट के उस भाग का यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को संतुष्ट न करने की स्थिति में सारे खाद्य को तब प्रभावित माना जाएगा जब तक विस्तृत मूल्यांकन का पालन न किया जाए,

वहां कोई साक्ष्य नहीं है कि बाकी सभी यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा करने में विफल रहते हैं।

यदि आधिकारिक नमूना स्वचालित रूप से लिया गया हो तो निरीक्षक की उपस्थिति ज़रूरी है। हालांकि स्वचालित सैम्पलिंग को निर्धारित मापदण्डों के साथ किए जाने की स्थिति में जिसे सैम्पलिंग के दौरान बदला नहीं जा सकता है और वृद्धिशील सैम्पल को एक सील संदूक में एकत्रित किया जाता है उस समय सैम्पलिंग की शुरुआत में एक निरीक्षक की उपस्थिति की आवश्यक है। हर बार सैम्पलिंग के अंत में सैम्पल के संदूक को बदलने की आवश्यकता होती है।

8.2.2 अपरिवर्ती सैम्पलिंग द्वारा जहाज द्वारा परिवहन किए गए लॉट्स की सैम्पलिंग

अपरिवर्ती आधार पर सैम्पलिंग की स्थिति में तो उपरोक्त सुगम भंडारण सुविधाओं (साइलो) के लिए उसी प्रक्रिया को लागू किया जाए।

एक ही वर्ग या विवरण के खाद्य लॉट के भाग की सैम्पलिंग की स्थिति में और यदि इस भाग को यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा न करने की स्थिति में यह मान लिया जाएगा कि लॉट पूरी तरह से प्रभावित है। जब तक एक विस्तृत मूल्यांकन का पालन किया जाता है तब तक कोई प्रमाण नहीं है कि बाकी लॉट यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा करने में विफल है।

8.3 गोदामों में भण्डारण बड़े लॉट्स की सैम्पलिंग

सैम्पलिंग को लॉट के सुगम भाग पर किया जाए। वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या को सैम्पल भाग के आकार को ध्यान में रखकर निर्धारित किया जाता है। एक ही वर्ग या विवरण के खाद्य लॉट के भाग की सैम्पलिंग की स्थिति में और यदि इस भाग को यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा न करने की स्थिति में यह मान लिया जाएगा कि लॉट पूरी तरह से प्रभावित है। जब तक एक विस्तृत मूल्यांकन का पालन किया जाता है तब तक कोई प्रमाण नहीं है कि बाकी लॉट यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा करने में विफल है।

8.4 भण्डारण सुविधाओं की सैम्पलिंग (साइलो)

8.4.1 उपरोक्त से सुगम साइलो की सैम्पलिंग

सैम्पलिंग को लॉट के सुगम भाग पर किया जाए। वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या को सैम्पल भाग के आकार को ध्यान में रखकर निर्धारित किया जाता है। एक ही वर्ग या विवरण के खाद्य लॉट के भाग की सैम्पलिंग की स्थिति में और यदि इस भाग को यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा न करने की स्थिति में यह मान लिया जाएगा कि लॉट पूरी तरह से प्रभावित है। जब तक एक विस्तृत मूल्यांकन का पालन किया जाता है तब तक कोई प्रमाण नहीं है कि बाकी लॉट यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा करने में विफल है।

8.4.2. साइलो की सैम्पलिंग जो उपरोक्त से सुगम न हो (बंद साइलो)

8.4.2.1 बिना माप के साइलो की सैम्पलिंग जो उपरोक्त से सुगम न हो (बंद साइलो) > 100 टन

इस प्रकार के साइलो में खाद्य का भण्डारण अपरिवर्ती आधार पर नहीं किया जा सकता है। अतः यदि साइलो में खाद्य को सैम्पल किया गया है और कंसाइनमेंट को स्थानांतरित करने की कोई संभावना नहीं है तो संचालक के साथ यह समझौता किया जाएगा कि वह निरीक्षक को यह सूचना दे कि खाद्य के प्रवाह में होने के समय सैम्पलिंग को सक्षम करने के क्रम में साइलो को कब उतारा (अनलोड) किया जाएगा।

8.4.2.2 100 टन से कम वजन के बिना साइलो बिना उपरोक्त (बंद साइलो) के सुगम नहीं है। सैम्पलिंग प्रक्रिया में 50 से 100 किग्रा की मात्रा के एक संदूक में रिलीज करना शामिल है और उसमें से सैम्पल लिया जाना शामिल है। समग्र सैम्पल का आकार पूरे लॉट से मेल खाता है और साइलो की मात्रा से संबंधित वृद्धिशील सैम्पल की संख्या को सैम्पलिंग के लिए संदूक में रिलीज किया जाता है। एक ही वर्ग या विवरण के खाद्य लॉट के भाग की सैम्पलिंग की स्थिति में और यदि इस भाग को यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा न करने की स्थिति में यह मान लिया जाएगा कि लॉट पूरी तरह से प्रभावित है। जब तक एक विस्तृत मूल्यांकन का पालन किया जाता है तब तक कोई प्रमाण नहीं है कि बाकी लॉट यूरोपीय संघ की आवश्यकताओं को पूरा करने में विफल है।

8.5 बड़े बंद कंटेनरों में लूज खाद्य की सैम्पलिंग

इस प्रकार के लॉट्स को केवल अनलोड करने पर सैम्पल किया जाएगा। कुछ स्थितियों में आयात या नियंत्रण के बिंदु पर अनलोड करना संभव नहीं है तो वहां सैम्पलिंग को इस प्रकार के कंटेनरों के अनलोड होने के पश्चात् संपन्न किया जाएगा।

9. सैम्पलों को लेने, तैयार करने और पैकेजिंग हेतु दिशा-निर्देश

9.1 सामान्य

वृद्धिशील सैम्पलों को पूरे सैम्पल भाग के दौरान यादृच्छिक रूप से लिए जाएं और वे लगभग समान आकार के हों।

वृद्धिशील सैम्पल का आकार विशिष्ट कम गुरुत्वाकर्षण के साथ मोटे चारे (रफेज या फोरेज) की स्थिति में कम से कम 100 ग्राम या 25 ग्राम हो।

यदि बिंदु 8 में स्थापित नमूना प्रक्रिया के लिए नियमों के अनुसार 40 से कम वृद्धिशील सैम्पलों को लिया जाता है तो वृद्धिशील सैम्पलों के आकार को प्राप्त करने के लिए कुल नमूने के आवश्यक आकार के कार्य में निर्धारित किया जाता है।

पैकेज खाद्य के छोटे लॉट्स की सैम्पलिंग की स्थिति में जहाँ मात्रात्मक आवश्यकताओं के अनुसार सीमित संख्या में वृद्धिशील नमूने लेने पड़ते हैं, वृद्धिशील सैम्पल एक मूल इकाई की सामग्री होगी जिसकी सामग्री 1 किलोग्राम से अधिक नहीं हो।

छोटी इकाईयों (जैसे 250 ग्राम से कम) से बने पैक खाद्य के सैम्पल की स्थिति में वृद्धिशील सैम्पल का आकार इकाई के आकार पर निर्भर करता है।

9.2.1 लूज खाद्य

जहां उपयुक्त हो, सैम्पलिंग को सैम्पल किए भाग के गतिविधि (लोडिंग या अनलोडिंग) के दौरान संपन्न किया जाए।

9.2.2 पैकेज खाद्य

सैम्पलिंग के लिए आवश्यक इकाइयों की संख्या का चयन करने पर प्रत्येक इकाई की सामग्री के भाग को बर्छी या फावड़े से हटा दिया जाए। जहां आवश्यक हो वहां इकाइयों को पृथक रूप से खाली करने के पश्चात् सैम्पलों को लिया जाए।

9.3 समग्र सैम्पलों की निर्मिति

वृद्धिशील सैम्पलों को एक वृद्धिशील सैम्पल बनाने के लिए मिश्रित किया जाए।

9.4 अंतिम सैम्पलों की निर्मिति

समग्र सैम्पल की सामग्री को ध्यानपूर्वक मिश्रित किया जाए।

- प्रत्येक सैम्पल को एक उपयुक्त कंटेनर/ संदूक में रखा जाए। परिवहन या भण्डारण के दौरान उत्पन्न हुए सैम्पल की संरचना में परिवर्तन, संदूषण या मिलावट से बचने के लिए सभी आवश्यक पूर्वावधान अपनाए जाए।
- पूरे खाद्य के दौरान समान रूप से वितरित घटकों या पदार्थों के नियंत्रण की स्थिति में समग्र सैम्पल को यांत्रिक या स्वचालित ड्राइवर का उपयोग करके अधिमानतः कम से कम 20 किलो (लघु सैम्पल) तक कम किया जा सकता है। फिर कम किए गए सैम्पल से अंतिम सैम्पल लगभग समान मात्रा में तैयार किए जाएंगे जो मात्रात्मक आवश्यकताओं के अनुरूप होंगे।

9.5 सैम्पलों की पैकिंग

कंटेनरों या पैकेजों को इस प्रकार से सील और लेबल किया जाए कि उन्हें सील को तोड़े बिना खोला ना जा सके। कुल लेबल को सील में शामिल किया जाए।

9.6 सैम्पलों को प्रयोगशाला में भेजना

सैम्पल को विश्लेषक के लिए आवश्यक जानकारी के साथ निर्दिष्ट विश्लेषणात्मक प्रयोगशाला में अनावश्यक देरी के बिना भेजा जाए।

10. सैम्पलिंग रिकॉर्ड

प्रत्येक सैम्पल का एक रिकॉर्ड रखा जाए जिसमें प्रत्येक सैम्पल किए गए भाग को अनुमति दी जाए और सुस्पष्ट तरीके से उसके आकार की पहचान की जाए।

इस विनियमन में दी गई सैम्पलिंग प्रक्रिया के किसी भी परिवर्तन का रिकॉर्ड भी उल्लेख किया जाए।

आधिकृत नियंत्रण प्रयोगशाला को रिकॉर्ड उपलब्ध करने के अतिरिक्त, खाद्य व्यवसाय संचालक और / या खाद्य व्यवसाय संचालक द्वारा निर्दिष्ट प्रयोगशाला को रिकॉर्ड उपलब्ध किया जाए।

11. खाद्य के लिए विश्लेषण पद्धतियों पर सामान्य प्रावधान - विश्लेषण के लिए सैम्पलों का निर्माण

11.1 उद्देश्य

सैम्पल के विश्लेषण के लिए निर्माण से संबंधित नीचे वर्णित प्रक्रियाओं को नीचे दिए गए प्रावधानों के अनुसार सैम्पलिंग के पश्चात् नियंत्रण प्रयोगशालाओं में भेजा जाता है।

प्रयोगशाला के सैम्पलों को इस तरह से तैयार किया जाना चाहिए कि विश्लेषण के तरीकों के लिए प्रदान की गई मात्राओं का वजन, सजातीय और अंतिम नमूनों का प्रतिनिधि हो।

11.2 सावधानियां

पालन करने के लिए नमूना तैयार करने की प्रक्रिया का उपयोग किए जाने वाले विश्लेषण के तरीकों और नियंत्रित किए जाने वाले घटकों या पदार्थों पर निर्भर है। इसलिए यह बड़ा महत्वपूर्ण है कि यह सुनिश्चित किया जाता है कि विश्लेषण के इस्तेमाल की विधि और घटकों या पदार्थों को नियंत्रित करने के लिए निम्नलिखित सैम्पल तैयार करने की प्रक्रिया उपयुक्त है।

सभी महत्वपूर्ण संचालनों को इस प्रकार से संपन्न किया जाए कि जिससे सैम्पलों के संदूषकों और उसकी संरचना में परिवर्तन को रोका जा सके।

वायु और प्रकाश के न्यूनतम जोखिम के साथ सैम्पल को पीसने, मिश्रित और छटनी करने की प्रक्रिया को बिना किसी विलम्ब के संपन्न किया जाए।

उष्मा के प्रति विशेष रूप से संवेदनशील खाद्य के लिए मैनुअल पिसाई की सलाह दी जाती है।

यदि सैम्पल की नमी में महत्वपूर्ण बदलाव के बिना तैयारी नहीं की जा सकती है तो निर्धारित विधि के अनुसार तैयारी से पहले और बाद में नमी की मात्रा निर्धारित की जाए।

11.3 प्रक्रिया

11.3.1 सामान्य प्रक्रिया

परीक्षण विभाज्य अंतिम सैम्पल से लिया गया है। कनिंग और क्वार्टरिंग की संस्तुति नहीं की जाती है क्योंकि यह उच्च विभाजन की त्रुटि के साथ परीक्षण के विभाज्य प्रदान कर सकता है।

11.3.2 खाद्य जिसे सूखने के बाद पीसा जा सकता है

छने हुए अंतिम सैम्पल को मिलाएं और उसे एक उपयुक्त साफ-सुथरे, सूखे कंटेनर में इकट्ठा करें, जिसमें एयर-टाइट स्टॉपर लगे हों।

11.3.3 सूखने के पश्चात् अन्य खाद्य को पीसना

जब तक अन्यथा विश्लेषण के तरीकों में निर्दिष्ट न हो, नमी के निर्धारण के बिंदु विधि के तहत वर्णित प्रारंभिक सुखाने की प्रक्रिया के अनुसार नमी की मात्रा को 7% के स्तर तक लाने के लिए अंतिम सैम्पल को सुखाएं।

11.4 दृश्य निरीक्षण या माइक्रोस्कोपी की स्थिति या वह स्थितियां जहां पूरा समय सैम्पल सजातीय हो की विशिष्ट प्रक्रिया

- दृश्य निरीक्षण (माइक्रोस्कोप का उपयोग किए बिना) द्वारा परीक्षण की स्थिति में पूरे प्रयोगशाला सैम्पल को निरीक्षण के लिए उपयोग किया जाएगा।

- माइक्रोस्कोपी निरीक्षण की स्थिति में प्रयोगशाला द्वारा समग्र सैम्पल या लघु सैम्पल को कम किया जा सकता है। सफाई के लिए अंतिम सैम्पल और अंततः संदर्भ उद्देश्यों को प्रवर्तन के लिए अंतिम सैम्पल के लिए अपनाई जाने वाली प्रक्रिया के बराबर एक प्रक्रिया के बाद लिया जाता है।
- पूरा समग्र सैम्पल समरूप होने की स्थिति में अंतिम सैम्पल को समरूप समग्र सैम्पल से लिया जाएगा।

11.5 सैम्पलों का भण्डारण

सैम्पलों को एक ऐसे तापमान पर भण्डारण किया जाए जिसमें उनकी संरचना में बदलाव न हो। विटामिन या पदार्थों के विश्लेषण के उद्देश्य से सैम्पल जो विशेष रूप से प्रकाश के प्रति संवेदनशील होते हैं उन्हें ऐसी स्थितियों में भण्डारण किया जाए कि नमूना प्रकाश से प्रतिकूल रूप से प्रभावित न हो।

विश्लेषण के तरीकों में इस्तेमाल अभिकर्मकों और तंत्र से संबंधित प्रावधान

11.6 जब तक अन्यथा विश्लेषण के तरीकों में निर्दिष्ट नहीं किया जाता है, सभी विश्लेषणात्मक अभिकर्मकों को विश्लेषणात्मक रूप से शुद्ध होना चाहिए। जब ट्रेस विश्लेषण किया जाता है, तो अभिकर्मकों की शुद्धता को एक खाली परीक्षण द्वारा जांचना चाहिए। प्राप्त परिणामों के आधार पर, अभिकर्मकों के आगे शुद्धिकरण की आवश्यकता हो सकती है।

11.7 घोल को तैयार करना, विलयन, खंगालना या धुलने से संबंधित संचालन जिन्हें विश्लेषण प्रक्रियाओं में उल्लेख किया गया है जो कि विलयन की प्रकृति के अनुसार हैं वे जल के उपयोग का संकेत देते हैं। एक सामान्य नियम के रूप में, पानी को विघटित या आसुत किया जाएगा। विश्लेषण प्रक्रिया में इंगित विशिष्ट स्थितियों में इसे शुद्धिकरण की विशेष प्रक्रियाओं के लिए प्रस्तुत किया जाए।

11.8 नियंत्रण प्रयोगशालाओं में सामान्य रूप से पाए जाने वाले उपकरणों के मद्देनजर केवल विश्लेषण प्रक्रियाओं के लिए उन उपकरणों का उल्लेख किया जाता है जो विशिष्ट हैं या जिंकी विशिष्ट उपयोग के लिए आवश्यकता होती है।

11.9 निष्कर्षण प्रक्रिया

कई प्रक्रियाएं एक विशिष्ट निष्कर्षण प्रक्रिया को निर्धारित करती हैं। एक सामान्य नियम के रूप में, विधि में निर्दिष्ट प्रक्रिया की तुलना में अन्य निष्कर्षण प्रक्रियाएं इस शर्त पर लागू की जा सकती हैं कि प्रयुक्त निष्कर्षण प्रक्रिया को विधि में उल्लिखित प्रक्रिया के रूप में विश्लेषण की गई मैट्रिक्स के लिए बराबर निष्कर्षण दक्षता साबित हुई है।

11.10 साफ-सफाई की प्रक्रिया

कई विधियाँ एक विशिष्ट साफ-सफाई की प्रक्रिया को निर्धारित करती हैं। एक सामान्य नियम के रूप में, विधि में निर्दिष्ट प्रक्रिया की तुलना में अन्य साफ-सफाई प्रक्रियाओं को इस शर्त पर लागू किया जा सकता है कि प्रयुक्त साफ-सफाई प्रक्रिया मैट्रिक्स में उल्लिखित प्रक्रिया के रूप में विश्लेषण की गई मैट्रिक्स के लिए बराबर विश्लेषणात्मक परिणामों में परिणाम साबित हुई है।

11.11 निरूपण की प्रक्रिया

अवांछनीय पदार्थों के विश्लेषण की स्थिति में, यदि पहले निश्चय का परिणाम (> 50%) को नियंत्रित करने के लिए विनिर्देश से कम है, इस शर्त पर कि उपयुक्त गुणवत्ता प्रक्रियाएं लागू की जाती हैं कोई अतिरिक्त निर्धारण आवश्यक नहीं है। अन्य मामलों में आंतरिक डुप्लीकेट्स या नमूनों के आकस्मिक मिश्रण की संभावना को बाहर करने के लिए एक डुप्लिकेट विश्लेषण (दूसरा निर्धारण) आवश्यक है। दो निश्चय के औसत को माप अनिश्चितता को ध्यान में रखते हुए अनुपालन के सत्यापन के लिए उपयोग किया जाता है।

किसी पदार्थ या अवयव की घोषित सामग्री के नियंत्रण की स्थिति में यदि पहले निर्धारण का परिणाम घोषित सामग्री की पुष्टि करता है, अर्थात् विश्लेषणात्मक परिणाम घोषित सामग्री की भिन्नता की स्वीकार्य सीमा के भीतर आता है, इस शर्त पर कि उचित गुणवत्ता प्रक्रियाएं लागू होती हैं तो कोई अतिरिक्त निर्धारण आवश्यक नहीं है।

बाज़ार में रखने और खाद्य के उपयोग पर 13 जुलाई, 2009 की यूरोपीय संसद तथा परिषद् की अधिनियम (ई.सी) संख्या 767/2009, यूरोपीय संसद और परिषद् अधिनियम (ई.सी) संख्या 1831/2003 में संशोधन और परिषद् निर्देश 79/373 / ई.ई.सी का खण्डन, आयोग निर्देश 80/511 / ई.ई.सी, परिषद् निर्देश 82/471/ई.ई.सी, 83/228/ ई.ई.सी, 93/74/ ई.ई.सी, 93/113/ई.सी and 96/25/ई.सी और परिषद् निर्णय 2004/217/ई.सी जैसी कुछ स्थितियों में इस भिन्नता की स्वीकार्य सीमा को कानून में परिभाषित किया गया है।

12. उपयोग की गई विश्लेषण प्रक्रियाओं पर रिपोर्ट: विश्लेषण रिपोर्ट में विश्लेषण की प्रक्रिया का विवरण दिया जाएगा।

13. विश्लेषणात्मक परिणाम की रिपोर्टिंग

विश्लेषणात्मक परिणाम में विश्लेषण की विधि में निर्धारित तरीके से उचित संख्या में महत्वपूर्ण आंकड़े व्यक्त किए जाएं और तैयारी से पहले अंतिम सैम्पल की नमी के लिए यदि आवश्यक हो तो सही किया जाए।

14. माप अनिश्चितता और अवांछनीय पदार्थों के विश्लेषण की स्थिति में पुनःप्राप्ति दर

जैसा कि निर्देश 2002/32 /ई.सी के अर्थ के भीतर अवांछनीय पदार्थ हैं, पशु चारे के लिए नियत उत्पाद को स्थापित अधिकतम सामग्री के साथ गैर-अनुवर्ती माना जाता है, , यदि विश्लेषणात्मक परिणाम, 12% की नमी वाली सामग्री के साथ खाद्य संबंधित है तो गणना में विस्तारित माप अनिश्चितता और पुनःप्राप्ति के लिए सुधार में अधिकतम सामग्री को पार करने के लिए समझा जाता है। अनुपालन का आकलन करने के लिए, विश्लेषण एकाग्रता का उपयोग पुनःप्राप्ति के लिए सही होने और विस्तारित माप अनिश्चितता में कटौती के बाद किया जाता है। यह प्रक्रिया केवल उन मामलों में लागू होती है जहां विश्लेषण की विधि माप अनिश्चितता के आकलन और पुनःप्राप्ति के लिए सुधार को सक्षम करती है (जैसे यह माइक्रोस्कोपी विश्लेषण में संभव नहीं है)।

विश्लेषणात्मक परिणाम इस प्रकार बताया जाएगा (अब तक विश्लेषण की प्रयुक्त विधि माप अनिश्चितता और पुनःप्राप्ति दर का अनुमान लगाने में सक्षम है):

- पुनःप्राप्ति के लिए सही किए जाने पर पुनःप्राप्ति का स्तर इंगित किया जा रहा है। 90-110% के बीच पुनःप्राप्ति दर की स्थिति में पुनःप्राप्ति को जांचना आवश्यक नहीं है।
- जैसे कि 'x +/- U', जिससे x विश्लेषणात्मक परिणाम है और U विस्तारित माप अनिश्चितता है, 2 के एक कवरेज फैक्टर का उपयोग करना जो लगभग 95% असंशय स्तर देता है।

हालांकि, यदि विश्लेषण का परिणाम नियंत्रित किए जाने वाले विनिर्देश की तुलना में काफी कम है और इस शर्त पर कि उपयुक्त गुणवत्ता प्रक्रियाएं लागू की जाती हैं और विश्लेषण केवल कानूनी प्रावधानों के अनुपालन की जांच करने के उद्देश्य से कार्य करता है और पुनःप्राप्ति दर और माप अनिश्चितता की रिपोर्टिंग को इन मामलों में छोड़ा जा सकता है।

(iii) श्रेणी (iv) से (viii) कोडेक्स दिशानिर्देशों (कोडेक्स स्टेन 193-1995) के लिए पी.पी.पी के कंसाइंटमेन्ट हेतु:

1. निर्देशों के अनुसार सैम्पलों को खींचने और परीक्षण करने के लिए अधिकृत प्रयोगशालाओं का प्राथमिक उत्तरदायित्व होगा और घोषणा करना कि सैम्पल और परीक्षण किए गए पी.पी.पी ने संबंधित बैचों से निर्यात के लिए अर्हता प्राप्त की।
2. विभिन्न प्रकार के लॉट्स: खाद्य वस्तुओं का व्यापार थोक, कंटेनर या व्यक्तिगत पैकिंग जैसे कि बोरे, बैग, खुदरा पैकिंग में किया जा सकता है। सैम्पलिंग की प्रक्रिया को सभी रूपों में लागू किया जाएगा जिसमें कमोडिटीज़ जो बाज़ार में रखा गया है।
3. सैम्पलिंग योजना को छिलके वाली मूंगफली (छिलका रहित मूंगफली का 27 कि.ग्रा) के एकल 20 कि.ग्रा प्रयोगशाला सैम्पल के लिए पीनट लॉट (उप-लॉट) से लिया जाएगा और एफ्लाटाॉक्सिन के अनुपालन के लिए परीक्षण किया जाएगा।
4. यह सैम्पलिंग योजना उपर्युक्त के अतिरिक्त बाज़ारों को निर्यात हेतु मूंगफली के थोक कंसाइंटमेन्ट में कुल एफ्लाटाॉक्सिन के लिए है।
5. परिभाषाएं: लॉट: एक खाद्य वस्तु की पहचान योग्य मात्रा एक बार में वितरित की जाती है और अधिकारी द्वारा निर्धारित की जाती है, जिसमें सामान्य विशेषताएं होती हैं जैसे कि उत्पत्ति, विविधता, पैकिंग का प्रकार, पैकर, कंसाइनर या मार्किंग।

उप-लॉट: उस निर्दिष्ट भाग पर सैम्पल विधि को लागू करने के लिए एक बड़े भाग का निर्दिष्ट भाग। प्रत्येक उप लॉट को भौतिक रूप से अलग और पहचान योग्य होना चाहिए।

सैम्पलिंग योजना: को एक एफ्लाटाॉक्सिन परीक्षण प्रक्रिया और एक स्वीकार / अस्वीकार सीमा द्वारा परिभाषित किया गया है। एफ्लाटाॉक्सिन प्रक्रिया के तीन चरण हैं: सैम्पल चयन, सैम्पल की निर्मिति और एफ्लाटाॉक्सिन परिमाणन। स्वीकार / अस्वीकार की सीमा एक सहिष्णुता है जो आमतौर पर कोडेक्स अधिकतम सीमा के बराबर है।

वृद्धिशील सैम्पल: लॉट/ उप लॉट में यादृच्छिक रूप से रखी गई सामग्री की एक मात्रा।

समग्र सैम्पल: लॉट या उपा लॉट से सभी वृद्धिशील सैम्पलों का संयुक्त कुल। समग्र सैम्पल कम से कम 20 कि.ग्रा. प्रयोगशाला सैम्पल जितना बड़ा हो।

प्रयोगशाला सैम्पल: एक मिल में कम से कम मूंगफली की मात्रा। प्रयोगशाला सैम्पल पूरे समग्र सैम्पल का एक भाग हो सकता है। यदि समग्र सैम्पल 20 कि.ग्रा. से अधिक है तो एक 20 कि.ग्रा के सैम्पल को समग्र सैम्पल से यादृच्छिक तरीके से हटाया जाए। सैम्पल को पीस कर बारीक पदार्थ बनाया जाए और प्रक्रिया का उपयोग करके अच्छे से मिलाया जाए जो जितना हो सके समरूपीकरण को पूरा करने में सक्षम हो।

परीक्षण भाग: विखण्डित प्रयोगशाला सैम्पल का भाग। पूरे 20 कि.ग्रा. प्रयोगशाला सैम्पल को एक मिल में विखण्डित किया जाए। रसायन विश्लेषण हेतु एफलाटाॉक्सिन के निष्कर्षण के लिए 20 कि.ग्रा. विखण्डित सैम्पल के भाग को यादृच्छिक रूप से हटा दिया जाए।

6. सैम्पल और सामग्री जिन्हें सैम्पल किया जाना है: परीक्षण किए जाने वाले प्रत्येक सैम्पल को पृथक रूप से सैम्पल किया जाए। बड़े लॉट्स को उप लॉट में उप विभाजित करके पृथक रूप से सैम्पल किया जाए। उपखण्ड नीचे तालिका 1 में दिए गए प्रावधानों के बाद किया जा सकता है।
7. लॉट के वजन को ध्यान में रखते हुए हमेशा उप लॉट के वजन का सटीक एक से अधिक नहीं होता है, उप लॉट का वजन निर्धारित वजन से अधिकतम 20% अधिक हो सकता है।

तालिका 1: सैम्पलिंग के लिए बड़े लॉट्स का उप लॉट्स में विभाजन

कमोडिटी	लॉट का वजन - टन (टी)	उप लॉट्स का वजन और संख्या	वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या	प्रयोगशाला सैम्पलों का वजन (कि.ग्रा.)
मूंगफली	> 500	100 टन	100	20
	> 100 और < 500	5 उप लॉट्स	100	20
	> 25 और < 100	25 टन	100	20
	> 15 और <= 25	1 उप लॉट्स	100	20

15 टन से कम लॉट्स के लिए वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या

8. वृद्धिशील सैम्पलों को लेने की संख्या न्यूनतम 10 और अधिकतम 100 तक लॉट के वजन पर निर्भर करती है। निम्नलिखित तालिका 2 में दिए गए आंकड़ों को लिए जाने वाले वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या को ज्ञात करने के लिए उपयोग किया जाएगा। यह आवश्यक है कि कुल सैम्पल का 20 कि.ग्रा. वजन प्राप्त किया जाए।

तालिका 2: वह लॉट के वजन पर लिए जाने वाले वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या आधारित है।

वृद्धिशील सैम्पलों की लॉट वज़न टन - (टी) संख्या

लॉट वज़न टन - (टी)	वृद्धिशील सैम्पलों की संख्या
टी<1	10
1<टी<5	40
5<टी<10	60
10<टी<15	80

9. वृद्धिशील सैम्पल चयन: मूंगफली लॉट से वृद्धिशील सैम्पल लेने के लिए इस्तेमाल की जाने वाली प्रक्रियाएं बेहद महत्वपूर्ण हैं। लॉट में प्रत्येक विशिष्ट मूंगफली को चयनित करने का समान अवसर दिया जाएगा। यदि सैम्पल और वृद्धिशील सैम्पलों का चयन करने के लिए उपयोग किए जाने वाले उपकरणों और प्रक्रियाओं का उपयोग किया जाता है तो पूर्वग्रह को सैम्पल चयन विधियों द्वारा परिचित किया जाएगा।
10. चूंकि यह जानने का कोई तरीका नहीं है कि क्या दूषित मूंगफली की गुठली समान रूप से पूरे लॉट में बिखरी हुई है यह आवश्यक है कि लॉट के दौरान समग्र सैम्पलों को विभिन्न स्थानों से चुने गए उत्पाद के कई छोटे हिस्से या वृद्धि का संचय किया जाए। अगर कुल सैम्पल इष्ट आकार से बड़ा है, तो जब तक कि यह इष्ट प्रयोगशाला सैम्पल आकार जितना नहीं हो जाता है तब तक इसे मिश्रित और उप-विभाजित किया जाए।
11. अपरिवर्ती लॉट्स: एक अपरिवर्ती लॉट को एक बड़े कंटेनर जैसे वैगन, ट्रक, या रेलकार या बोरे या बक्से जैसे कई छोटे कंटेनर में डले मूंगफली के एक बड़े द्रव्यमान के रूप में परिभाषित किया जा सकता है और मूंगफली उस समय अपरिवर्तित होती है जब सैम्पल को चुना जाता है। एक अपरिवर्तित लॉट से यादृच्छिक सैम्पल का चयन करना बहुत कठिन होता है क्योंकि कंटेनर में सारी मूंगफली को रखना संभव नहीं है।
12. एक अपरिवर्ती लॉट से कुल सैम्पल लेना के समय आमतौर पर उत्पाद के चयन करने हेतु प्रोबिंग उपकरणों के उपयोग की आवश्यकता होती है। उपयोग किए गए प्रोबिंग उपकरणों को कंटेनर के प्रकार के लिए मुख्य रूप से डिजाइन किया जाए। प्रोब को (1) सभी उत्पादों तक पहुंचने के लिए पर्याप्त लंबा हो, (2) लॉट में किसी भी उत्पाद को चयनित होने से प्रतिबंधित न करें, और (3) लॉट में उत्पादों का बदलाव न करे। उपर्युक्त विवरण के अनुसार, वृद्धिशील सैम्पल को पूरे लॉट में कई विभिन्न लोकेशनों से उत्पाद के कई छोटे मिश्रण से बनाना होगा।

13. व्यक्तिगत पैकेज में व्यापार किए गए लॉट्स के लिए, सैम्पलिंग आवृत्ति (एस.एफ), या पैकेजों की संख्या जिन्हें वृद्धिशील सैम्पलों से लिया गया है, लॉट वज़न(एल.टी), वृद्धिशील सैम्पल (आई.एस) का वज़न, समग्र सैम्पल (ए.एस) का वज़न और व्यक्तिगत पैकिंग (आई.पी) का वज़न का एक कार्य है जो इस प्रकार है:

समीकरण 1: $SF = (LT \times IS) / (AS \times IP)$ । सैम्पलिंग आवृत्ति सैम्पल किए गए पैकेजों की संख्या है।

14. गतिशील (सक्रिय) लॉट्स: वास्तविक यादृच्छिक सैम्पलीकरण लगभग तब अधिक प्राप्त किया जा सकता है जब मूंगफली की एक मूविंग स्ट्रीम से एक समग्र सैम्पल का चयन करते हुए लॉट हस्तांतरित किया जाता है उदाहरण के लिए एक कन्वेयर बेल्ट से एक स्थान से दूसरे स्थान पर हस्तांतरित करना। जब सैम्पल एक मूविंग स्ट्रीम से हो, मूविंग स्ट्रीम की पूरी लंबाई से उत्पाद के छोटे इंक्रीमेंट्स लेता है; एक समग्र सैम्पल को प्राप्त करने के लिए मूंगफली को मिश्रित करें; यदि कुल सैम्पल आवश्यक प्रयोगशाला सैम्पल से बड़ा है तो इष्ट प्रयोगशाला सैम्पल आकार को प्राप्त करने के लिए समग्र सैम्पल को मिश्रित और उप विभाजित किया जाए।
15. क्रॉस-कट सैम्पलर्स जैसे स्वचालित सैम्पलिंग उपकरण व्यावसायिक रूप से टाइमर्स के साथ उपलब्ध हैं जो स्वचालित रूप से पूर्व निर्धारित और समान अंतराल पर मूविंग स्ट्रीम के माध्यम से एक डायवर्टर कप पास करते हैं। जहां स्वचालित उपकरण उपलब्ध नहीं है वहां एक व्यक्ति को वृद्धिशील सैम्पलों को एकत्र करने के लिए आवधिक अंतराल पर स्ट्रीम के माध्यम से मैन्युअल रूप से एक कप पास करने के लिए सौंपा जा सकता है। स्वचालित या मनुअल पद्धतियों का उपयोग करना, मूंगफली के छोटे इंक्रीमेंट्स को एकत्र किया जाए और सैम्पल बिंदु पर मूंगफली को पूरे प्रवाह में लगातार और समान अंतराल पर एकत्र किया जाए।
16. क्रॉस-कट नमूने को निम्नलिखित तरीके से इंस्टाल किया जाए: (1) डायवर्टर कप के खुलने का तल प्रवाह की दिशा के लंबवत हो (2) डायवर्टर कप स्ट्रीम के पूरे पार अनुभागीय क्षेत्र से गुज़रे; और (3) डायवर्टर कप को लॉट में संबंध के सभी उत्पादों को स्वीकृत करने के लिए खोलना काफी व्यापक हो। एक सामान्य नियम के अनुसार, एक सामान्य नियम के रूप में डायवर्टर कप की चौड़ाई को लॉट में उत्पादों का पैमाना तीन गुना अधिक हो।
17. कि.ग्रा में समग्र सैम्पलों के आकार को क्रॉस कट सैम्पलर द्वारा एक लॉट से लिया जाता है:

समीकरण 2: $S = (D \times LT) / (T \times V)$

D डाइवर्टर कप को खोलने की चौड़ाई है (से.मी में), LT लॉट का आकार है (कि.ग्रा. में), T स्ट्रीम के दौरान कप के संचालन के मध्य का अंतराल या समय है (सेकेंड में), और V कप की गति (से.मी/सेकेंड में) है।

18. यदि मूविंग स्ट्रीम का द्रव्यमान प्रवाह दर, MR (कि.ग्रा/सेकेंड), ज्ञात है तो सैम्पलिंग आवृत्ति या सैम्पलर कप द्वारा किए गए कट्स की संख्या: समीकरण 3: $SF = (S \times V) / (D \times MR)$

19. समीकरण 2 का उपयोग ब्याज की अन्य शर्तों जैसे कि कट्स (T) के बीच के समय की गणना करने के लिए भी किया जा सकता है। उदाहरण के लिए, जहां डाइवर्टर कप की चौड़ाई 5.08 से.मी है वहां 30,000 कि.ग्रा लॉट से 20 कि.ग्रा. समग्र सैम्पल प्राप्त करने के लिए डाइवर्टर कप के कट्स के बीच का अपेक्षित समय और स्ट्रीम 30 से.मी/सेकेंड के माध्यम से कप की गति। समीकरण 2 में T के लिए समाधान $T = (5.08 \text{ से.मी} \times 30,000 \text{ कि.ग्रा.}) / (20 \text{ कि.ग्रा.} \times 30 \text{ से.मी/सेकेंड}) = 254 \text{ सेकेंड}$

20. यदि लॉट 500 कि.ग्रा. प्रति मिनट पर संचालन कर रहा है तो पूरा लॉट 60 मिनट में सैम्पलर के माध्यम से स्वीकृत हो जाएगा और पूरे लॉट के दौरान कप द्वारा केवल 14 कट्स (14 समग्र सैम्पल) किए जाएंगे। इसे बहुत अधिक असंगत माना जा सकता है, इसमें बहुत अधिक उत्पाद स्ट्रीम के माध्यम से कप कट्स के समय के बीच सैम्पल से गुजरता है।

21. वृद्धिशील सैम्पल का वजन: 20 कि.ग्रा के समग्र सैम्पल को प्राप्त करने के लिए वृद्धिशील सैम्पल का वजन लगभग 200 ग्राम या उससे अधिक हो जो इंक्रीमेंट्स की कुल संख्या पर निर्भर करता है।

22. सैम्पलों की पैकेजिंग और प्रसारण:

प्रत्येक प्रयोगशाला का नमूना एक साफ, अक्रिय कंटेनर में रखा जाएगा जो संदूषण से पर्याप्त सुरक्षा प्रदान करता है और पारगमन में क्षति के प्रतिकूल है। प्रयोगशाला सैम्पल संरचना में किसी भी परिवर्तन से बचने के लिए सभी प्रकार की आवश्यक सावधानी बरती जाए जो परिवहन या भण्डारण के समय उत्पन्न हो सकते हैं।

23. सैम्पलों की सीलिंग और लेबलिंग: आधिकृत उपयोग के लिए लिए गए प्रत्येक प्रयोगशाला सैम्पल को सैम्पलिंग और निर्धारण के स्थान पर सील किया जाएगा। प्रत्येक सैम्पल का एक रिकॉर्ड रखा जाए, जिससे प्रत्येक व्यक्ति की पहचान की जा सके और उसे बिना किसी अतिरिक्त जानकारी के विश्लेषक को सहायता देने की संभावना के साथ एकरूपता से पहचान की जा सके।
24. सैम्पल निर्माण के समय सावधानी: एफ्लाटाॉक्सिन धीरे-धीरे अल्ट्रा-वायलेट प्रकाश के प्रभाव में टूट जाता है इसीलिए प्रक्रिया के समय जितना संभव हो सके दिन के उजाले से बचा जाए।
25. सैम्पल उस प्रक्रिया के ज़रिए अच्छी तरह से बारीक पीसी और मिश्रित हो जो उत्पाद के तापमान में ज़्यादा परिवर्तन किए बिना जल्द से जल्द समरूपता को प्राप्त कर सके। तेज गति के धुरी प्रकार के होमोजिनेज़र (लगभग 18,000-20,000 आर.पी.एम) का उपयोग बेहतर होमोजिनाइज़ेशन प्रदान करता है जिसके परिणामस्वरूप निम्न सैम्पल निर्माण की विविधता होती है।
26. होमोजेनाइज़ेशन: जैसा कि एफ्लाटाॉक्सिन का वितरण बहुत गैर-समरूप है, प्रयोगशाला सैम्पल को अत्यधिक देखभाल के साथ होमोजेनाइज़ेशन के लिए तैयार गीले घोल से लिया जाए। गीले घोल से लिए गए प्रयोगशाला सैम्पल (लगभग 500 ग्रा.) को होमोजेनाइज़ेशन के लिए उपयोग किया जाएगा।
27. परीक्षण भाग: 100 ग्राम का एक न्यूनतम परीक्षण भाग का आकार बाकी समरूप सामग्री भविष्य के संदर्भ के लिए संग्रहीत किया जा सकता है।
28. विश्लेषण प्रक्रिया: एक मानदंड-आधारित दृष्टिकोण है, जिसमें प्रदर्शन मानदंड का एक सेट स्थापित किया गया है जिसके साथ प्रयोग की जाने वाली विश्लेषणात्मक विधि का पालन करना उचित है। उपयोग की गई विधि के विशिष्ट विवरणों को सेट करने से बचने के द्वारा कार्यप्रणाली में विकास का पुनर्विचार या निर्दिष्ट पद्धति को संशोधित किए बिना किया जा सकता है। विधियों के लिए स्थापित प्रदर्शन मानदंड में उन सभी मापदंडों को शामिल किया जाना चाहिए, जिन्हें प्रत्येक प्रयोगशाला द्वारा पता लगाने की आवश्यकता होती है जैसे कि

पता लगाने की सीमा, भिन्नता की पुनरावृत्ति गुणांक, भिन्नता की प्रतिलिपि प्रस्तुत करने योग्य गुणांक, और विभिन्न वैधानिक सीमाओं के लिए आवश्यक प्रतिशत पुनःप्राप्ति। इस दृष्टिकोण का उपयोग करते हुए, प्रयोगशालाएं अपनी सुविधाओं के लिए विश्लेषणात्मक विधि का उपयोग करने के लिए स्वतंत्र होंगी। अंतरराष्ट्रीय स्तर पर रसायनज्ञों (जैसे ए.ओ.ए.सी) द्वारा स्वीकृत विश्लेषणात्मक प्रक्रियाओं का उपयोग किया जा सकता है। तकनीक के आधार पर इन तरीकों की नियमित रूप से निगरानी और सुधार किया जाता है।

तालिका 3: विशिष्ट आवश्यकताएं जिनके साथ विश्लेषण के विधि का पालन किया जाए

विश्लेषण की विधि हेतु प्रदर्शन मापदण्ड

मापदण्ड	सान्द्रण सीमा	अनुशंसित मूल्य	अधिकतम अनुमत मूल्य
रिक्त स्थान	सभी	नेगलिजिबल	
पुनःप्राप्ति कुल एफ्लाटाटॉक्सिन	1- 15 µg/kg	70 से 110%	
	> 15 µg/kg	80 से 110%	
सुस्पष्ट आर.एस.डी.आर	सभी	जैसा कि होरविट्ज़ समीकरण से लिया गया है	2 × होरविट्ज़ समीकरण से प्राप्त मूल्य
सुस्पष्ट आर.एस.डी.आर की गणना ब्याज की एकाग्रता पर 0.66 गुना सुस्पष्ट आर.एस.डी.आर के रूप में की जा सकती है			

- उपयोग किए गए तरीकों की निर्धारित सीमाएं नहीं बताई गई हैं क्योंकि ब्याज की सांद्रता पर सटीक मान दिए गए हैं;
सटीक मानों की गणना होरविट्ज़ समीकरण से की जाती है, अर्थात्: $RSDR = 2(1 - 0.5 \log C)$
जहां
- RSDR रिप्रोड्यूसिबिलिटी मानक शर्तों के अंतर्गत उत्पन्न परिणामों से गणना की गई सापेक्ष मानक विचलन है $[(sR / x) \times 100]$
- C एकाग्रता अनुपात है (अर्थात् 1 = 100 ग्राम / 100 ग्राम, 0.001 = 1,000 मिलीग्राम / किग्रा)

यह एक सामान्यीकृत सटीक समीकरण है, जो विश्लेषण और मैट्रिक्स से स्वतंत्र पाया गया है लेकिन पूरी तरह से विश्लेषण के अधिकांश नियमित तरीकों के लिए एकाग्रता पर निर्भर है।

29. निर्धारित बाजारों के लिए पहचान किए गए कीटनाशकों के निर्धारित अवशिष्टों के लिए होमोजेनाइज्ड तैयार सैम्पल के पर्याप्त भाग को उसी बैच / लॉट से विश्लेषण के लिए लिया जाएगा जैसा कि एफ़्लैटॉक्सिन के निर्धारण के लिए बैच / लॉट / कंसाइनमेंट के लिए लिया जाता है।
30. सैम्पलिंग सम्पन्न करने के लिए आवश्यक सैम्पलिंग किट, सामग्री और अन्य जानकारी:
- प्रयोगशाला द्वारा व्यक्तिगत रूप से स्थानीय भाषा में प्रयोगशाला के व्यक्तिगत अधिकृत सैम्पल को जारी किए गए एस.ओ.पी और कार्य निर्देश
 - स्वच्छ खाद्य ग्रेड कंटेनर, पाउच, उचित क्षमता के बैग
 - डिस्पोजेबल हैंड ग्लव्स, माउथ कवर, हेड गियर, शू कवर आदि।
 - स्पीयर्स, स्कूप, छिद्रित सैंपल स्पीयर्स, स्प्रेडिंग शीट, कीटाणुनाशक (सभी खाद्य ग्रेड)
 - सील, मोम, धागा, लेबल, कपड़े, टेप, स्टेपलर, कटर, आदि।
 - संख्या और पहचान के साथ प्रयोगशाला सील
 - पूर्व मुद्रित लेबल
31. सैम्पलिंग रिकॉर्ड को इकाई और प्रयोगशाला द्वारा निम्नानुसार बनाए रखा जाएगा:
- निर्यातक, इकाई, संचालक का नाम
 - लॉट/बैच संख्या
 - सैम्पलिंग की तिथि
 - प्रयोगशाला फ़िल्ड सैम्पलर (जिसने सैम्पल बनाया है) और एपीडा अधिकृत व्यक्ति के हस्ताक्षर
32. प्रयोगशाला नमूने की पैकेजिंग और प्रसारण: प्रयोगशाला सैम्पल एक साफ, खाद्य ग्रेड कंटेनर में रखा जाएगा, जो संदूषण, क्षति और रिसाव से सुरक्षित सुरक्षा प्रदान करता है। कंटेनर को सुरक्षित रूप से सील किया जाएगा, लेबल किया जाएगा और सैम्पल रिकॉर्ड संलग्न किया जाएगा।

मूंगफली और मूंगफली उत्पादों में एफलाटॉक्सिन का अधिकतम स्तर (एम.एल)

(यूरोपीय संघ, रूसी संघ, जापान, कोरिया, मलेशिया, इंडोनेशिया, थाईलैण्ड)

अ. एफलाटॉक्सिन के एम.एल अपनी निम्नलिखित श्रेणियों से अधिक न हो। मान्यता-प्राप्त प्रयोगशालाएं निम्नलिखित श्रेणियों के लिए एफलाटॉक्सिन के स्तर के निर्धारण के लिए मूंगफली और मूंगफली उत्पादों का विश्लेषण करेंगी:

क्र.सं.	उत्पाद श्रेणियां	µg/kg एफलाटॉक्सिन के [^] M/Ls	
		B1	* B1+B2+G1+G2 का मान
(क.)	मूंगफली (पीनट) और प्रसंस्कृत उत्पाद जिनका उद्देश्य यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए परिष्कृत और परिष्कृत वनस्पति तेलों के लिए निर्धारित कच्चे वनस्पति तेलों के अपवाद के साथ प्रत्यक्ष मानव उपयोग या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करना हो (7% की अधिकतम नमी वाले उत्पाद से संबंधित µg/kg में एफलाटॉक्सिन का अधिकतम स्तर)	2	4
(ख.)	यूरोपीय संघ को निर्यात संबंधित g/kgµ के लिए परिष्कृत वनस्पति तेल के लिए पीसने के लिए मूंगफली के अपवाद के साथ मानव उपयोग से पूर्व या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करने से पूर्व छंटाई या अन्य भौतिक उपचार या अन्य प्रसंस्करण के अधीन मूंगफली (पीनट) (7% की अधिकतम नमी वाले उत्पाद से संबंधित µg/kg में एफलाटॉक्सिन का अधिकतम स्तर)	8	15
(ग.)	यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए बर्ड फीड के रूप में मूंगफली (पीनट) (7% की अधिकतम नमी वाले उत्पाद से संबंधित µg/kg में एफलाटॉक्सिन का अधिकतम स्तर)	20	20
(घ.)	रूसी संघ को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट) (7% की अधिकतम नमी वाले उत्पाद से संबंधित µg/kg में एफलाटॉक्सिन का अधिकतम स्तर)	5	-
(ङ.)	जापान और कोरिया को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट) (7% की अधिकतम नमी वाले उत्पाद से संबंधित µg/kg में एफलाटॉक्सिन का अधिकतम स्तर)	10	10
(च.)	मलेशिया, इंडोनेशिया** और कोडैक्स एम.एल का पालन करने वाले देशों को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट) (7% की अधिकतम नमी वाले उत्पाद से संबंधित µg/kg	-	15

	में एफ्लाटाॉक्सिन का अधिकतम स्तर)		
(छ.)	थाईलैण्ड को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट) (7% की अधिकतम नमी वाले उत्पाद से संबंधित $\mu\text{g}/\text{kg}$ में एफ्लाटाॉक्सिन का अधिकतम स्तर)	-	20

उपरोक्त के अनुसार अधिकृत प्रयोगशालाओं को परामर्श देने के उद्देश्य से निर्यातक द्वारा एक आयातित देश को पी.पी.पी के निर्यात के लिए एफ्लाटाॉक्सिन के निम्न / उच्च स्तर पर एपीडा को जानकारी प्रदान करने का प्रयास किया जाए।

* B1 का मान कुल एफ्लाटाॉक्सिन की राशि से अधिक न हो।

टिप्पणी:

- (क.) B1 के लिए $2 \mu\text{g}/\text{kg}$ से अधिक के एफ्लाटाॉक्सिन के स्तर और B1+B2+G1+G2 के मूल $4 \mu\text{g}/\text{kg}$ से रिपोर्टिंग वाली मूंगफली में एक प्रतिनिधि विश्लेषण में सुधार पुनःप्राप्ति सुधार कारक को लेने के बाद श्रेणी (क.) निर्यात के लिए योग्य नहीं होगा।
- (ख.) B1 के लिए $8 \mu\text{g}/\text{kg}$ से अधिक के एफ्लाटाॉक्सिन के स्तर और B1+B2+G1+G2 के मूल $15 \mu\text{g}/\text{kg}$ से रिपोर्टिंग वाली मूंगफली में एक प्रतिनिधि विश्लेषण में सुधार पुनःप्राप्ति सुधार कारक को लेने के बाद श्रेणी (ख.) निर्यात के लिए योग्य नहीं होगा।
- (ग.) B1 के लिए $20 \mu\text{g}/\text{kg}$ से अधिक के एफ्लाटाॉक्सिन के स्तर और B1+B2+G1+G2 के मूल $20 \mu\text{g}/\text{kg}$ से रिपोर्टिंग वाली मूंगफली में एक प्रतिनिधि विश्लेषण में सुधार पुनःप्राप्ति सुधार कारक को लेने के बाद श्रेणी (ग.) निर्यात के लिए योग्य नहीं होगा।
- (घ.) B1 के लिए $5 \mu\text{g}/\text{kg}$ से अधिक के एफ्लाटाॉक्सिन के स्तर रिपोर्टिंग वाली मूंगफली में एक प्रतिनिधि विश्लेषण में सुधार पुनःप्राप्ति सुधार कारक को लेने के बाद श्रेणी (घ.) निर्यात के लिए योग्य नहीं होगा।
- (ङ.) B1 के लिए $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ से अधिक के एफ्लाटाॉक्सिन के स्तर और B1+B2+G1+G2 के मूल $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ से रिपोर्टिंग वाली मूंगफली में एक प्रतिनिधि विश्लेषण में सुधार पुनःप्राप्ति सुधार कारक को लेने के बाद श्रेणी (ङ.) निर्यात के लिए योग्य नहीं होगा।
- (च.) B1+B2+G1+G2 के मूल $15 \mu\text{g}/\text{kg}$ से रिपोर्टिंग वाली मूंगफली में एक प्रतिनिधि विश्लेषण में सुधार पुनःप्राप्ति सुधार कारक को लेने के बाद श्रेणी (छ.) निर्यात के लिए योग्य नहीं होगा।
- **आ. इंडोनेशिया के लिए मूंगफली कंसाइन्टमेंट निर्यात की स्थिति में, कुल एफ्लाटाॉक्सिन के अतिरिक्त निम्नलिखित एग्नोकेमिकल्स का विश्लेषण उनके एम.आर.एल के लिए भी किया जाएगा। अपने निर्धारित मूल्य के साथ एग्नोकेमिकल्स के अवशेषों के लिए अधिकृत प्रयोगशालाओं द्वारा पृथक विश्लेषण प्रमाण-पत्र जारी किया जाएगा।

क्र.सं.	एगोकेमिकल्स का नाम	एम.आर.एल मि.ग्रा./कि.ग्रा.
1.	एल्डिकर्ब	0.02
2.	एज़ोक्सीस्टोर्बिन	0.2
3.	कार्बेन्डाजिम	0.1
4.	क्लोरोथालोनिल	0.1
5.	इमिडाक्लोप्रिड	1
6.	इंडोक्साकार्ब	0.02
7.	मेटालेक्सिल	0.1
8.	पर्मेथ्रिन	0.1
9.	प्रोथिओकोनाज़ोल	0.02
10.	पाइरेथ्रिन्स	0.5
11.	टेब्युकोनाज़ोल	0.15
12.	ट्रिफ्लोक्सिस्ट्रोबिन	0.02

विश्लेषण प्रमाण-पत्र
(जारी पीनट.नेट सॉफ्टवेयर)

(क.) सामान्य विवरण

1	प्रयोगशाला परीक्षण सं.	
2	प्रमाण-पत्र तिथि	
3	निर्यातक का नाम और पता	
4	निर्यातक की एपीडा आर.सी.एम.सी संख्या और वैधता	
5	पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाई, एकीकृत मूंगफली इकाई, मूंगफली शैलिंग इकाई, मूंगफली ग्रेडिंग इकाई और मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाई का स्टोरेज/गोदाम जहां से सैम्पल को लेना है	
6	स्टोरेज/गोदाम की एपीडा पंजीकरण संख्या जहां से सैम्पल को लेना है और उसकी वैधता	
7	कमोडिटी का प्रकार	
8	निर्यातक देश (कृपया सैम्पल स्लिप का संदर्भ दें)	
9	कंसान्टमेंट विवरण लॉट सं. बैग/पैकेजों की संख्या मात्रा (मैट्रिक टन में)/ कंटेनर सीलिंग की तिथि सील सं.	

(ख.) परीक्षण विवरण (परीक्षण आरंभ होने की तिथि _____ परीक्षण समाप्त होने की तिथि _____)

क्र.सं.	परीक्षण मानदण्ड	एफ्लाटाॉक्सिन * का स्तर और नमी का प्रतिशत जिसके लिए सैम्पल का विश्लेषण किया गया	उपयोग किए गए उपकरण और डिटेक्टर	परिमाणीकरण की सीमा (एल.ओ.क्यू)	विशेषण विधि	पुनःप्राप्ति सुधार कारक लागू करने के पश्चात् पाया गया एफ्लाटाॉक्सिन स्तर और नमी	अनिश्चितता माप (\pm)	पुनःप्राप्ति प्रतिशत
1	2	3	4	5	6	7	8	9
क.	एफ्लाटाॉक्सिन B1							
	कुल एफ्लाटाॉक्सिन							

	B1+B2+G1+G 2							
ख.	एफलाटॉक्सिन B2							
	कुल एफलाटॉक्सिन B1+B2+G1+G 2							
ग.	!नमी सामग्री							

* $\mu\text{g}/\text{kg}$ में एफलाटॉक्सिन मूल्य
प्रतिशत की !नमी सामग्री

प्रमाण-पत्र

- यह प्रमाणित किया जाता है उपरोक्त कंसाइन्टमेंट से संबंधित पी.पी.पी सैम्पल को हमारे अधिकृत सैम्पलर द्वारा एपीडा पंजीकरण संख्या _____ के एपीडा पंजीकृत पी.पी.पी प्रसंस्करण इकाई के पी.पी.पी स्टोरेज/ गोदाम, एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाई, मूंगफली शैलिंग इकाई, मूंगफली ग्रेडिंग इकाई, मूंगफली शैलिंग-कम-ग्रेडिंग इकाई से लिया गया है तथा इसे सैम्पल स्लिप पर उल्लिखित निर्धारित उपयोगके लिए हमारे द्वारा विश्लेषित किया गया है। इस सैम्पल को एफलाटॉक्सिन स्तर और उपरोक्त तालिका में दिए गए सैम्पल में नमी के प्रतिशत के लिए परीक्षण किया गया है।
- प्राथमिक सैम्पलों को सैम्पलिंग विधि के आधार पर प्रस्तुत/चयनित मात्रा/ कंटेनर लोड से प्रति बैग कि.ग्रा. के बैग से लिया गया है। निकाले गए सैम्पल को पूरी तरह से मिश्रित और सम्मिश्र सैम्पलों में बनाया गया है। हमारे द्वारा सैम्पलिंग तिथि से 180 दिनों की अवधि के लिए एक सील सैम्पल में रखा जाएगा।
- विश्लेषण रिपोर्ट की तिथि के अनुसार इस प्रयोगशाला की एपीडा मान्यता वैध है।
- परिणाम - इस प्रमाण-पत्र की जारी तिथि पर, उपरोक्त सैम्पल निम्नलिखित इच्छित उपयोग के अनुरूप नहीं है (जो लागू नहीं है उस पर चिन्ह लगाएं):

(क.)	मूंगफली (पीनट) और प्रसंस्कृत उत्पाद जिनका उद्देश्य यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए परिष्कृत और परिष्कृत वनस्पति तेलों के लिए निर्धारित कच्चे वनस्पति तेलों के अपवाद के साथ प्रत्यक्ष मानव उपयोग या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करना हो	
(ख.)	यूरोपीय संघ को निर्यात संबंधित परिष्कृत वनस्पति तेल के लिए पीसने के लिए मूंगफली के अपवाद के साथ मानव उपयोग से पूर्व या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करने से पूर्व छंटाई या अन्य भौतिक उपचार या अन्य प्रसंस्करण के अधीन मूंगफली (पीनट)	
(ग.)	यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए बर्ड फीड के रूप में मूंगफली (पीनट)	
(घ.)	रूसी संघ को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	

(ड.)	जापान और कोरिया को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
(च.)	मलेशिया और इंडोनेशिया को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
(छ.)	थाईलैण्ड को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
(ज.) को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट) और मूंगफली उत्पाद	

5. यदि बैगों/पैकेजों/लॉट्स/पैलेट पर लगी सील संख्याओं से उपरोक्त सूचित सील संख्याएं मेल नहीं खाती हैं या सील टूटी हुई है तो यह प्रमाण-पत्र मान्य नहीं होगा।
6. हमारे विश्लेषणात्मक निष्कर्ष सैम्पलिंग के समय सैम्पल की गुणवत्ता को दर्शाते हैं। एफलाटाक्सिन के आगे विकास के संभावित परिणामों के लिए कोई जिम्मेदारी नहीं ली जा सकती है, जो भंडारण, हैंडलिंग और मौसम की स्थिति पर निर्भर हो सकती है और जो बाद की तिथि / समय पर परिणामों को प्रभावित कर सकती है।

तिथि:

मान्यता-प्राप्त प्रयोगशाला के
अधिकृत हस्ताक्षरी के हस्ताक्षर

आंतरिक एलर्ट जानकारी

(राष्ट्रीय रेफरल प्रयोगशाला द्वारा जारी)

राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र (एन.आर.सी.जी) पुणे 412307

फोन नं.: +91-20-26956002, ई.पी.ए.बी.एक्स: +91-20-26956000 फैक्स: +91-20-26956099

ई-मेल: dirnrcg@gmail.com; dirnrcg@icar.org.in; nrcgrapes@gmail.com; apedanrl@gmail.com

अलर्ट जानकारी संख्या

मूल

पृष्ठ: _____ पृष्ठ संख्या

विषय: अनुमेय स्तरों के इतर _____ एफलाटॉक्सिन संसूचन

1. प्रसंस्करण इकाई/ निर्यातक का नाम :
 2. निर्यातक की एपीडा आर.सी.एम.सी सं. :
 - (क.) मूंगफली प्रसंस्करण इकाई :
 - (ख.) एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाई :
 - (ग.) मूंगफली शैलिंग इकाई :
 - (घ.) मूंगफली ग्रेडिंग इकाई :
 - (ङ.) मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाई :
 - (च.) मूंगफली भण्डारण गोदाम इकाई :
 3. उत्पाद कोड संख्या, (यदि हो) :
 4. प्रसंस्करण तिथि :
 5. सैम्पलिंग तिथि :
 6. सैम्पलिंग का स्थान

मूंगफली प्रसंस्करण इकाई
एकीकृत मूंगफली प्रसंस्करण इकाई
मूंगफली शैलिंग इकाई
मूंगफली ग्रेडिंग इकाई
मूंगफली शैलिंग-सह-ग्रेडिंग इकाई
मूंगफली भण्डारण गोदाम इकाई
 7. विश्लेषण की तिथि
 8. विश्लेषण का निष्कर्ष
-
9. राष्ट्रीय रेफरल प्रयोगशाला द्वारा संस्तुति
-

तिथि:

सील सहित राष्ट्रीय रेफरल प्रयोगशाला के
अधिकृत हस्ताक्षरी के हस्ताक्षर

स्थान:

इसकी प्रतियां निम्नलिखित को भेजें:

1. संबंधित इकाई/निर्यातक
2. सभी अधिकृत प्रयोगशालाओं
3. एपीडा

कंटेनर स्टफिंग/ लोडिंग प्रमाण-पत्र

यह प्रमाणित किया जाता है कि _____ निर्यात के लिए कंटेनर में मूंगफली और मूंगफली उत्पादों की कंसान्टमेंट को निम्नलिखित विवरणों के साथ भरा / भरा गया है।

1	कंटेनर स्टफिंग/लोडिंग प्रमाण-पत्र सं. और तिथि	
2	प्रमाण-पत्र की मान्यता	
3	निर्यातक का नाम और पता	
4	निर्यातक देश	
5.	इनवॉयस सं. और तिथि	
6.	कमोडिटी (लागू स्थिति को चिन्हित करें)	
(क.)	मूंगफली (पीनट) और प्रसंस्कृत उत्पाद जिनका उद्देश्य यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए परिष्कृत और परिष्कृत वनस्पति तेलों के लिए निर्धारित कच्चे वनस्पति तेलों के अपवाद के साथ प्रत्यक्ष मानव उपयोग या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करना हो;	
(ख.)	यूरोपीय संघ को निर्यात संबंधित परिष्कृत वनस्पति तेल के लिए पीसने के लिए मूंगफली के अपवाद के साथ मानव उपयोग से पूर्व या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करने से पूर्व छंटाई या अन्य भौतिक उपचार या अन्य प्रसंस्करण के अधीन मूंगफली (पीनट);	
	यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए बर्ड फीड के रूप में मूंगफली (पीनट)	
	रूसी संघ को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
(ग.)	जापान और कोरिया को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
(घ.)	मलेशिया और इंडोनेशिया को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
(ङ.)	थाईलैण्ड को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
(च.) को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट) और मूंगफली उत्पाद	
(छ.)		
7.	कंसान्टमेंट की तिथि: लॉट सं.	

	बैगों/पैकेजों की संख्या मात्रा (मैट्रिक टन में)/ कंटेनर (कुल) सीलिंग की तिथि सील सं.	
8.	उत्पाद की ग्रेड और किस्म	
9.	कंटेनर में स्टफिंग/ लोडिंग करने की तिथि	
10.	पता जहां स्टफिंग/ लोडिंग की जाएगी	
11.	विसर्जक पत्तन	
12.	अंतिम गंतव्य देश	
13.	कंटेनर की सील संख्या.	
14.	प्रयोगशाला परीक्षण सं. तिथि और मान्यता	
15.	यदि आवश्यक हो तो, फ्यूमिगेशन विवरण और फ्यूमिगेशन तिथि	

प्रमाण-पत्र

1. यह प्रमाणित किया जाता है कि सैम्पलिंग के स्थल पर उपर्युक्त कंसाइन्टमेंट के पैकेजों/ बैगों की स्टफिंग/ लोडिंग की गई है। उत्पादों के स्थानांतरण होने की स्थिति में यह प्रयोगशाला की पूर्व सहमति के साथ है।
2. सील की संख्या सैम्पलिंग के समय वाली ही होती है।
3. कंटेनरों में मूंगफली और मूंगफली उत्पादों की स्टफिंग/लोडिंग इस प्रयोगशाला के अधिकृत अधिकारी के निरीक्षण में की जाएगी।
4. यह प्रमाणित किया जाता है कि इस प्रयोगशाला के अधिकृत प्रतिनिधि द्वारा कंटेनर को सील किया गया है।
5. यह सत्यापित किया जाता है कि एपीडा द्वारा जारी किए गए निर्यात प्रमाण-पत्र ने मूंगफली और मूंगफली उत्पादों की कंसाइन्टमेंट के शिपमेंट की अनुमति दी है, जिसका विवरण उपरोक्त है।
6. धातुहरण और संक्षेपण को रोकने के लिए निर्यातक ने कंटेनर में उपयुक्त नमी पर्यवेक्षक रखा है।

तिथि:

मान्यता-प्राप्त प्रयोगशाला के अधिकृत
हस्ताक्षरी द्वारा हस्ताक्षर

स्थान:

घोषणा का प्रारूप (निर्यातक द्वारा लेटरहेड पर पी.एस.सी निर्गमन अधिकारी को जारी)

- 1.) मैं _____ निवासी _____ हूं। मेरे पास _____ इकाई संख्या की एपीडा पंजीकरण इकाई संख्या है जो _____ से _____ तक मान्य है और यह निम्नलिखित पते पर स्थित है:
- 2.) मैं/हम, यह प्रमाणित करता/करती हूं कि पी.पी.पी की एम.टी को दिनांक _____ की एपीडा पंजीकरण इकाई संख्या _____ से निर्यात के लिए प्रसंकरण/प्राप्त किया गया है।
 - (क.) _____ को नवीनीकृत
 - (ख.) _____ को नवीनीकृत
 - (ग.) _____ को नवीनीकृत आदि
- 3.) दिनांक _____ की प्रयोगशाला विश्लेषण रिपोर्ट संख्या _____ पी.पी.पी मात्रा से संबंधित है जो उपरोक्त अनुच्छेद (2) में निर्दिष्ट है।
- 4.) मैं/हम _____ (स्थान) से उपरोक्त निर्दिष्ट पी.पी.पी के निर्यात करने का इच्छुक हूं और इसे उपरोक्त अनुच्छेद (1) में निर्दिष्ट पंजीकृत इकाई में मेरी देखरेख में प्रसंस्कृत और पैक किया गया है।
- 5.) मैं/हम यह प्रमाणित करता हूं/करते हैं कि उपरोक्त निर्दिष्ट पी.पी.पी _____ बैगों/पैक्स में हैं और मूंगफली और मूंगफली उत्पाद निर्यात हेतु प्रक्रियाओं के संलग्नक - IV के उपरोक्त अनुच्छेद (4) में उल्लेख किया गया है कि प्रयोगशाला विश्लेषण रिपोर्ट यह स्थापित करती है कि गंतव्य के संबंध में पी.पी.पी में एफ्लाटॉक्सिन के एम.एल से अधिक नहीं हैं।
- 6.) मैं/हम यह प्रमाणित करता हूं/करते हैं कि मैं/ हम इस बात से संतुष्ट हूं/हैं उत्पाद की गुणवत्ता, संगरोध और खाद्य सुरक्षा प्रयोजन के संबंध में आयात करने वाले देशों के प्रासंगिक विनियमों को ऊपर उल्लिखित पी.पी.पी के संबंध में अनुपालन किया गया है।
- 7.) मैं/हम यह प्रमाणित करता हूं/करते हैं कि मैं/ हमने पंजीकरण रिकॉर्ड सत्यापित किया है जहां से पी.पी.पी को इस कंसाइन्टमेंट के लिए भेजा गया है और पी.पी.पी द्वारा "मूंगफली और मूंगफली उत्पादों के निर्यात की प्रक्रिया" में निर्धारित प्रक्रिया को पूरा किया गया है।
- 8.) मैं/हम यह प्रमाणित करता हूं/करते हैं कि इस घोषणा से आच्छादित कंसाइन्टमेंट में अपंजीकृत पी.पी.पी इकाइयों से उन पी.पी.पी को शामिल नहीं किया गया है जिनका पंजीकरण रद्द / निलंबित कर दिया गया है या जिन इकाइयों ने पंजीकरण को मंजूरी नहीं दी है।

- 9.) मैं/हम यह प्रमाणित करता हूँ/करते हैं कि वर्तमान तिथि में, एन.आर.एल द्वारा पी.पी.पी इकाई (उपरोक्त अनुच्छेद-1 में निर्दिष्ट) से उनके द्वारा लिए गए नमूनों के संबंध में कोई आंतरिक सूचना जारी नहीं की गई है।

या

यह प्रमाणित किया जाता है कि एन.आर.एल द्वारा आंतरिक अलर्ट जानकारी सं. _____ के जरिए पी.पी.पी पंजीकरण सं. _____ जारी की गई है और पुनःसैम्पलिंग के पश्चात् अधिसूचना सं. _____ को रद्द कर दिया गया है। (जो लागू नहीं है उसे चिन्हित करें)

- 10.) मैं/हम यह प्रमाणित करता हूँ/करते हैं कि उपरोक्त कंसाइन्टमेंट से संबंधित निरीक्षण संख्या. _____ द्वारा _____ (प्रयोगशाला का नाम) के द्वारा कंसाइन्टमेंट को संपन्न किया गया है।
- 11.) मैं/हम यह प्रमाणित करता हूँ/करते हैं कि उपरोक्त जानकारी/घोषणा सही/सटीक है।

तिथि:

निर्यातक/पी.पी.पी इकाई के अधिकृत हस्ताक्षरी का हस्ताक्षर

स्थान:

अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट के लिए एन.ओ.सी प्राप्त करने हेतु आवेदन का प्रारूप

एपीडा से अस्वीकृति/शिकायत प्राप्त होने पर निर्यातक द्वारा एपीडा को पी.पी.पी की अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट आयात करने के लिए अनापति प्रमाण-पत्र हेतु निम्नलिखित जानकारी को प्रस्तुत करना होगा।

1	कंसाइन्टमेंट अस्वीकृति का कारण	
2	निर्यातक का नाम और पता	
3	आयातकों और आयातक देशों का नाम और पता	
4	एपीडा आर.सी.एम.सी सं. और मान्यता	
5	प्रयोगशाला विश्लेषण प्रमाण-पत्र सं. और तिथि	
6	निर्यात प्रमाण-पत्र संख्या और तिथि	
7	कंटेनर स्टफिंग प्रमाण-पत्र संख्या और तिथि	
8	कंसाइन्टमेंट की इनवायस संख्या और तिथि	
9	कंसाइन्टमेंट की बी/एल संख्या और रद्द होने की तिथि	
10	श्रेणी के अंतर्गत निर्यात होने वाली कमोडिटी (जो लागू हो उसे चिन्हित करें)	
क.	मूंगफली (पीनट) और प्रसंस्कृत उत्पाद जिनका उद्देश्य यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए परिष्कृत और परिष्कृत वनस्पति तेलों के लिए निर्धारित कच्चे वनस्पति तेलों के अपवाद के साथ प्रत्यक्ष मानव उपयोग या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करना हो;	
ख.	यूरोपीय संघ को निर्यात संबंधित परिष्कृत वनस्पति तेल के लिए पीसने के लिए मूंगफली के अपवाद के साथ मानव उपयोग से पूर्व या खाद्य पदार्थों में एक घटक के रूप में उपयोग करने से पूर्व छंटाई या अन्य भौतिक उपचार या अन्य प्रसंस्करण के अधीन मूंगफली (पीनट);	
ग.	यूरोपीय संघ को निर्यात के लिए बर्ड फीड के रूप में मूंगफली (पीनट)	
घ.	रूसी संघ को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
	जापान और कोरिया को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	

ड.	मलेशिया, इंडोनेशिया और कोडैक्स एम.एल को अपनाने वाले देशों को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
च.	थाईलैण्ड को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट)	
छ.	अन्य किसी देश (देश का नाम) को निर्यात के लिए मूंगफली (पीनट) और मूंगफली उत्पाद	
ज.		
11	निर्यात के समय कंसाइन्टमेंट का विवरण: लॉट सं. बैगों/पैकेजों की संख्या मात्रा (मैट्रिक टन में)/ कंटेनर (कुल) सीलिंग की तिथि सील सं.	
12	उत्पाद की ग्रेड और किस्म	
13	आयात पत्तन	
14	निर्यात देश और पत्तन	
15	भारतीय बंदरगाह में अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट के आगमन की संभावित तिथि	
16	उत्पाद का उपयोग	

तिथि:

निर्यातक के हस्ताक्षर

स्थान:

(निर्यात का नाम)

प्रमाण-पत्र

यह प्रमाणित करने के लिए है कि, उपरोक्त जानकारी मेरे / हमारे ज्ञान में सही है। भारत के किसी भी सीमा चौकी में अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट आने पर, मैं/हम यह उत्तरदायित्व लेता हूँ/लेते हैं कि मैं/हम इस दस्तावेज़ में स्थापित अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट से निपटने के लिए प्रक्रिया का पालन करूंगा/करेंगे और आयात देश की आवश्यकताओं के अनुसार उचित खाद्य सुरक्षा अनुपालन स्थापित करने तक मैं निर्यात का कार्य नहीं करूंगा/करेंगे। मैं/हम भारतीय सीमा चौकी में अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट के आगमन पर एपीडा को सूचित करेंगे।

तिथि:

निर्यातक के हस्ताक्षर

स्थान:

(निर्यातक का ना

उत्तरदायित्व

1. मैं/ हम अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट के पहुंचने की जानकारी जल्द से जल्द एपीडा को सूचित करने का यह उत्तरदायित्व लेता हूं/लेते हैं और इस दस्तावेज़ के अनुबंध- III में दी गई प्रक्रिया के अनुसार सैम्पल की कमी को मैं/हम अपनी लागत पर अनुमति दूंगा/देंगे।
2. यदि कंसाइन्टमेंट का उत्पादन या उत्पादन का कोई बैच भारतीय राष्ट्रीय मानकों के स्तर को कम करने में विफल रहता है तो मैं/हम आयातित खेप के विनाश के लिए उत्तरदायी होंगे।
3. मैं / हम इस बात से सहमत हैं कि यदि मैं / हम इस दस्तावेज के संलग्नक - XII में दी गई प्रक्रिया का पालन करने में विफल होते हैं तो अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट को आयात करने के लिए एपीडा निर्यात द्वारा प्रमाण-पत्र को जारी करना अस्वीकार किया जाए, इसके साथ ही एपीडा द्वारा अस्वीकृत कंसाइन्टमेंट को आयात करने लिए अनापत्ति प्रमाण-पत्र दिया जाए। एपीडा द्वारा इस संबंध में कोई भी अन्य कार्रवाई की जाए।

तिथि:

स्थान:

निर्यातक के हस्ताक्षर
(निर्यातक का नाम)

COUNTRY			Official certificate to the EU		
Part 1: Details of dispatched consignment	I.1. Consignor/Exporter Name Address Tel. No		I.2. Certificate reference No	I.2.a IMSOC reference No	
			I.3. Central Competent Authority		
			I.4. Local Competent Authority		
	I.5. Consignee/Importer Name Address Postal code Tel. No		I.6. Operator responsible for the consignment Name Address Postal code		
	I.7. Country of origin	ISO	I.8. Region of origin	I.9. Country of destination	ISO
	I.11 Place of dispatch Name Address		I.12. Place of destination Name Address		I.10
	I.13. Place of loading		I.14. Date and time of departure		
	I.15. Means of transport Aeroplane <input type="checkbox"/> Vessel <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Railway <input type="checkbox"/>		I.16. Entry BCP		
	Identification: I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.17. Accompanying documents <input type="checkbox"/> Laboratory report No. Date of issuance: <input type="checkbox"/> Other Type No		
	I.19. Container No/Seal No				
I.20. Goods certified as Human consumption <input type="checkbox"/> Feedingstuff <input type="checkbox"/>					
I.21.		I.22. For internal market: <input type="checkbox"/>			
I.23 Total number of packages	I.24. Quantity Total number		Total net weight (Kg)	Total gross weight (Kg)	
I.25. Description of goods No Code and CN title					
Species (Scientific name)					
Final consumer <input type="checkbox"/>	Number of packages		Net weight	Batch No	Type of packaging

COUNTRY **Certificate for the entry into the Union of food or feed**

Part II: Certification	II. Health information	II.a Certificate reference No	II.b IMSOC reference No
	<p>II.1. I, the undersigned, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulation (EC) No 178/2002 of the and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety (OJ L 31, 1.2.2002, p. 1), Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs (OJ L 139, 30.4.2004, p. 1), Regulation (EC) No 183/2005 of the European Parliament and of the Council of 12 January 2005 laying down requirements for feed hygiene (OJ L 35, 8.2.2005, p. 1) and Regulation (EU) 2017/625 of the European Parliament and of the Council of 15 March 2017 on official controls and other official activities performed to ensure the application of food and feed law, rules on animal health and welfare, plant health and plant protection products, amending Regulations (EC) No 999/2001, (EC) No 396/2005, (EC) No 1069/2009, (EC) No 1107/2009, (EU) No 1151/2012, (EU) No 652/2014, (EU) 2016/429 and (EU) 2016/2031 of the European Parliament and of the Council, Council Regulations (EC) No 1/2005 and (EC) No 1099/2009 and Council Directives 98/58/EC, 1999/74/EC, 2007/43/EC, 2008/119/EC and 2008/120/EC and repealing Regulations (EC) No 854/2004 and (EC) No 882/2004 of the European Parliament and of the Council, Council Directives 89/608/EEC, 89/662/EEC, 90/425/EEC, 91/496/EEC, 96/23/EC, 96/93/EC and 97/78/EC and Council Decision 92/438/EEC (Official Controls Regulation) (OJ L 95, 7.4.2017, p. 1), and I certify that:</p> <p>(¹) Either</p> <p>[II.1.1. <input type="checkbox"/> the food of the consignment described above with the identification code ... (indicate the identification code for the consignment referred to in Article 9(1) of Implementing Regulation (EU) 2019/1793) was produced in accordance with the requirements of Regulations (EC) No 178/2002 and (EC) No 852/2004 and in particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> — primary production of such food and associated operations listed in Annex I to Regulation (EC) No 852/2004 comply with the general hygiene provisions laid down in part A of Annex I to Regulation (EC) No 852/2004; — (¹) (²) and, in the case of any stage of production, processing and distribution after primary production and related operations: — it has been handled and, where appropriate, prepared, packaged and stored in a hygienic manner in accordance with the requirements of Annex II to Regulation (EC) No 852/2004 and, — it comes from (an) establishment(s) implementing a programme based on the hazard analysis and critical control points (HACCP) principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;] <p>(¹) Or</p> <p>[II.1.2. <input type="checkbox"/> the feed of the consignment described above with the identification code ... (indicate the identification code for the consignment referred to in Article 9(1) of Implementing Regulation (EU) 2019/1793) was produced in accordance with the requirements of Regulations (EC) No 178/2002 and (EC) No 183/2005 and in particular:</p> <ul style="list-style-type: none"> — primary production of such feed and associated operations listed in Article 5(1) of Regulation (EC) No 183/2005 comply with the provisions of Annex I to Regulation (EC) No 183/2005; — (¹) (²) and, in the case of any stage of production, processing and distribution after primary production and related operations: — it has been handled and, where appropriate, prepared, packaged and stored in a hygienic manner in accordance with the requirements of Annex II to Regulation (EC) No 183/2005 and, — it comes from (an) establishment(s) implementing a programme based on the hazard analysis and critical control points (HACCP) principles in accordance with Regulation (EC) No 183/2005.] <p>and</p>		

COUNTRY **Certificate for the entry into the Union of food or feed**

Part II: Certification	II. Health information	II.a Certificate reference No	II.b IMSOC reference No
	<p>II.2 I, the undersigned, according to the provisions of Implementing Regulation (EU) 2019/1793 on the temporary increase of official controls and emergency measures governing the entry into the Union of certain goods from certain third countries implementing Regulations (EU) 2017/625 and (EC) No 178/2002 of the European Parliament and repealing Commission Regulations (EC) No 669/2009, (EU) No 884/2014, (EU) No 2015/175, (EU) No 2017/186 and (EU) 2018/1660, certify that:</p> <p>(³) Either</p> <p>II.2.1. <input type="checkbox"/> Certification for food and feed of non-animal origin listed in Annex II to Implementing Regulation (EU) 2019/1793, as well as for compound food listed in that Annex, due to contamination risk by mycotoxins</p> <p>— from the consignment described above, samples were taken in accordance with:</p> <p><input type="checkbox"/> Commission Regulation (EC) No 401/2006 to determine the level of aflatoxin B1 and level of total aflatoxin contamination for food</p> <p><input type="checkbox"/> Commission Regulation (EC) No 152/2009 to determine the level of aflatoxin B1 for feed</p> <p>on (date), subject to laboratory analyses on (date)</p> <p>in the (name of the laboratory) with methods covering at least the hazards identified in Annex II to Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1793</p> <p>— The details of the methods of laboratory analyses and all results are attached and show compliance with Union legislation on maximum levels of aflatoxins.]</p> <p>(³) Or</p> <p>II.2.2. <input type="checkbox"/> Certification for food and feed of non-animal origin listed in Annex II to Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1793, as well as for compound food listed in that Annex, due to contamination risk by pesticide residues</p> <p>— from the consignment described above, samples were taken in accordance with Commission Directive 2002/63/EC on (date), subject to laboratory analyses on (date) in the (name of the laboratory) with methods covering at least the hazards identified in Annex II to Implementing Regulation (EU) 2019/1793</p> <p>— The details of the methods of laboratory analyses and all results are attached and show compliance with Union legislation on maximum residue levels of pesticides.]</p> <p>(³) Or</p> <p>II.2.3. <input type="checkbox"/> Certification for guar gum listed in Annex II to Implementing Regulation (EU) 2019/1793, including for compound food listed in that Annex, due to contamination risk by pentachlorophenol and dioxins</p> <p>— from the consignment described above, samples were taken in accordance with Commission Directive 2002/63/EC on (date), subject to laboratory analyses on (date) in the (name of the laboratory) with methods covering at least the hazards identified in Annex II to Implementing Regulation (EU) 2019/1793</p> <p>— The details of the methods of laboratory analyses and all results are attached and show that the goods do not contain more than 0.01 mg/kg pentachlorophenol (PCP).]</p> <p>(³) Or</p>		

II. Health information	II.a Certificate reference No	II.b IMSOC reference No
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------

Part II: Certification

II.2.4. Certification for food of non-animal origin listed in Annex II to Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1793, as well as for compound food listed in that Annex due to risk of microbiological contamination

— from the consignment described above, samples were taken in accordance with Annex III to Commission Implementing Regulation (EU) 2019/1793

on (date), subject to laboratory analyses on (date)

in the (name of the laboratory) with methods covering at least the hazards identified in Annex II to Implementing Regulation (EU) 2019/1793

— The details of the methods of laboratory analyses and all results are attached and show the absence of Salmonella in 25 g.

II.3 This certificate has been issued before the consignment to which it relates has left the control of the competent authority issuing it.

II.4 This certificate is valid during four months from the date of issue, but in any case no longer than six months from the date of the results of the last laboratory analyses.

Notes

See notes for completion in this Annex.

Part II:

- (1) Delete or cross out as appropriate (e.g. if food or feed)
- (2) It applies only in the case of any stage of production, processing and distribution after primary production and related operations.
- (3) Delete or cross out as appropriate in the case where you do not select this point for providing the certification.
- The colour of the signature shall be different to that of the printing. The same rule applies to stamps other than those that are embossed or are a watermark.

Certifying officer:

Name (in capital letters):	Qualification and title:
Date:	Signature:
Stamp	

**FORMAT OF HEALTH CERTIFICATE FOR EXPORTS OF PEANUTS AND PEANUT PRODUCTS TO
MALAYSIA**

Guidelines for design, production, issuance and use of generic official certificates (CAC/GL 38-2001)

LOGO/LETTERHEAD

GENERIC MODEL OFFICIAL CERTIFICATE

COUNTRY:

CERTIFICATE TYPE

1. Consignor/Exporter :		2. Certificate number :			
		3. Competent Authority:			
		4. Certifying body:			
5. Consignee/Importer :					
6. Country of origin :				ISO code:	
7. Country of destination :				ISO code:	
8. Place of loading:					
9. Means of transport :			10. Declared point of entry :		
11. Conditions for transport/storage:			12. Total quantity* :		
13. Identification of container(s) Seal Number(s):			14. Total number of packages:		
15. Identification of food products as described below (multiple lines may be used for multiple products)					
No.	Nature of the food, commodity code (HS code) where appropriate	Species*		Intended purpose	
No.	Producer/Manufacturer	Approval number of establishments*			
No	Name of the product	Lot Identifier*	Type of packaging	No. of Packages	Net weight
16. Attestations: This is to certify that the above mentioned consignment is free from aflatoxin/contains aflatoxin not exceeding the maximum permitted level allowed by the Malaysian Food Regulations 1985 and is safe for human consumption. This is based on inspection and the attached Certificate of Analysis.					
17: Certifying officer :					
Name:			Official position :		
Date :			Signature :		
Official Stamp:					

The generic model official certificate should be read in conjunction with the explanatory notes.

*If required

Appendix-C

Format of Certificate of Quality for exports of PPP to Russian Federation

Certificate of Groundnut Quality No _____

Organization issuing certificate _____

Dated “ _____ ” _____ 200

Normative document _____

Point of Loading _____ Consignor _____

Destination _____ Consignee _____

Bill of Lading No _____ Contract No _____

Weight, Kg _____ Number of bags _____

Name of the Milling Plant _____ Year of harvest _____

Transport facility _____

(Vessel, its name, container No)

Month & Year of Processing _____

Type _____

Moisture, % _____

Colour _____ Foreign matter, % _____

Smell _____ including inorganic and
organic (summary), % _____

Insect infestation, ex/kg _____ Cultivated and plant wild seeds, % _____

Oil-bearing crops admixture, % _____
including broken, corroded and germinated, % _____

Conformation of compliance to the safety requirements

Special notes _____

Head of laboratory or authorized person's signature _____

(Signature)

(Name)

Stamp place

N.B. : This certificate of quality is accompanied by Appendix to the Groundnut Certificate of Quality
No.....dated.....

N.B. : In case of changes of regulations declaring the safety and quality parameters of groundnut,
appropriate changes may be made in this document.

Attachment to the Groundnut Quality Certificate No. _____ Dated “ _____ ” ____ 200

Purpose of analysis: safety requirements conformity assessment

Name of product:

Result of testing: Protocol of testing No _____ Dated _____

No.	Testing	Units	Actual contains of toxic matters in rice	Maximum permissible level of toxic matters in groundnuts in accordance with Russian legislation)	Determination
1.	Pesticides	Mg/kg			
1.1	Hexachlorocyclohexane (α,β,γ -isomers)			0,5	
1.2	DDT and its metabolites			0,15	
1.3	Hexachlorbenzol			0,01	
1.4	Quicksilver-organic pesticides			*Not Allowed	
1.5.	2,4 – D Acid its salt and ether			*Not Allowed	
1.6	Phenitrothion			0,1	
2.	Mycotoxins	Mg/kg			
2.1	Aflatoxin B1			0,005	
3.	Radionuclides	Bq/kg	According to the letter No AERB/VC/76/2008-14 dt. 3.1.2008 from Atomic Energy Regulatory Board, Govt. of India regarding radio nuclides.		
3.1	Caesium-137			70	
3.2	Strontium-90			90	
4.	Toxic elements	Mg/kg			
5.	Information about GMO components contain	According to the letter No. 16/3/2006-CS-II dated 4.12.2007 from Ministry of Environment & Forests, Government of India “no GM crops in Groundnut in commercial production in India”.			
6.	Information about pesticides treatment during growing, storage and date of last treatment	Specify			
7.	Other safety characteristics	Specify			

* Please state the Limit of Detection (LOD).

Head of laboratory or authorized person's signature _____

(Signature)

(Name)

Stamp place

NB: This Attachment is not valid without Certificate of quality.

* * * * *