

M. Krishna, Etc



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (ii)

PART II—Section 3—Sub-section (ii)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 1104 ]

नई दिल्ली, सोमवार, दिसम्बर 30, 2002/पौष-9, 1924

No. 1104 ]

NEW DELHI, MONDAY, DECEMBER 30, 2002/PAUSA 9, 1924

वाणिज्य एवं उद्योग मंत्रालय

(वाणिज्य विभाग)

आदेश

नई दिल्ली, 30 दिसम्बर, 2002

क्रा.आ. 1375(अ).—भारत के निर्यात व्यापार के विकास के लिए निर्यात से पूर्व शुष्क मत्स्य को क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन करने के लिए कतिपय प्रस्ताव, निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 1964 के नियम 11 के उप-नियम (2) की अपेक्षानुसार भारत के राजपत्र, भाग II, खंड 3, उप-खंड (ii) तारीख 5 जनवरी, 2002 में भारत सरकार के वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय, वाणिज्य विभाग की अधिसूचना का.आ. 13 तारीख 24 दिसम्बर, 2001 द्वारा प्रकाशित किए गए थे;

और ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी राजपत्र में उक्त अधिसूचना के प्रकाशन की तारीख से तीस दिन के भीतर-आक्षेप और सुझाव मांगे गए थे;

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

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

- (1) यह अधिसूचित करती है कि शुष्क मत्स्य निर्यात से पूर्व क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण के अधीन होगी;
- (2) इस आदेश से संलग्न अनुसूची में उपवर्णित विनिर्देशों को, ऐसी शुष्क मत्स्य के लिए मानक विनिर्देशों के रूप में मान्यता देती है;
- (3) शुष्क मत्स्य निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) नियम, 2002 के अनुसार निरीक्षण के प्रकार को, निरीक्षण के उस प्रकार के रूप में विनिर्दिष्ट करती है, जो ऐसी शुष्क मत्स्य पर निर्यात से पूर्व लागू होगी; और
- (4) अंतरराष्ट्रीय व्यापार के क्रम में ऐसी शुष्क मत्स्य का निर्यात प्रतिपिद्ध करती है, जब तक कि निर्यात (क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 की धारा 7 के अधीन इस प्रयोजन के लिए मुम्बई, कोलकाता, कोच्चि, दिल्ली और चेन्नई में स्थापित किसी अभिकरण द्वारा जारी इस आशय का प्रमाण-पत्र संलग्न न किया गया हो कि शुष्क मत्स्य निर्यात योग्य है।

2. इस आदेश की कोई भी बात भावी क्रेताओं को भू मार्ग या जल मार्ग या वायु मार्ग द्वारा शुष्क मत्स्य के उन नमूनों के निर्यात पर लागू नहीं होगी, जिनका मूल्य समय-समय पर एगिजम नीति में यथा अधिकथित अनुज्ञेय सीमाओं से अधिक नहीं होगा और जहां ऐसे कोई उपबंध विद्यमान नहीं है, वहां प्रत्येक नमूने का भार 2 किलोग्राम से अधिक नहीं है।

3. इस आदेश के प्रयोजन के लिए "शुष्क मत्स्य" से शुष्क मत्स्य की निम्नलिखित व्यापार किरमों की कोई किरम अभिप्रेत है, अर्थात् :-

क्रम सं०	किरमें	वैज्ञानिक नाम ( प्रजाति )
1.	2.	3.
1.	सुरमई	साईबियम एसपी.
2.	अनजिला	साईबियन एसपी.
3.	बलाय (टूना)	थाइनस एसपी.
4.	परवा	कैरेन्कस एसपी.
5.	कट्टा	कौरिनेन्स एसपी.
6.	कोडुवा ( ज्यू फिस / धोल फिस )	सिएना, स्यूडो सिएनिआ
7.	लवाया	सरानस
8.	स्राटस / एन्कोविस	स्टोलफोरस / एन्कोविली
9.	वैलाइनथोली	स्टोलफोरस / एन्कोविली
10.	कूनी ( जाचला )	पिनेयियस एसपी.
11.	खोल सहित झींगे	पिनेयियस, मेटापिनेयियस पैरापिनेओपसिस,
12.	खोल सहित झींगे ( करदी )	पिनेयियस, मेटापिनेयियस पैरापिनेओपसिस,
13.	शाक	स्कोलिंडना एसपी.
14.	मंदुआ ( रेफिस )	ट्राईगोन, माईलियोबाथिडा
15.	अंगुलवा ( कैट फिस )	एरियस एसपी.
16.	अंगुलवा ( तुतिकोरिन )	एरियस एसपी.
17.	हुखला	सारडिनेल्ला सिम
18.	सूदाया	सारडिनेल्ला गिब्बोसा
19.	मौरोल्लो	हिमिरहमपस
20.	वैंगनावा	सिलौना एसपी.
21.	परवा रमाल	कारानोक्स एसपी.
22.	कुंवालावा ( मेकेरल )	राष्ट्रीलिंगर कानागुस्टा
23.	थोन्डेरं शुष्क	दससुमेरिया एकुटा
24.	वीत्वा कीलम	लोथिनस, एप्रिओन, लयूटिएनस गैटरिना और प्रिस्टीपोमा एसपी.
25.	गीला	रमाईरीना एसपी.
26.	वलाईहंदन	चिरोसेन्टरस एसपी.
27.	थालापथ	गिसपिओफोरस एसपी.
28.	मूथीला	इलेक्टो एस पी सी,
29.	पुलुनों ( लपीसा )	इलेक्ट्रीयस एस पी पी,
30.	थोन्डाया ( नमक सहित और शुष्क	डससुमेरिया एस पी पी,

31	बोलन	डिकैट्रस एस पी पी,
32	कोली ( नमक रहित )	एक्जोकेटस एसपी.
33	कोली ( नमक सहित )	एक्जोकेटस एसपी.
34.	सलेज ( औयल सेरडाइन औफ मालावार )	सारडीनेल्ला लौगीसैप्स
35.	सलायस	सारडीनेल्ला गिब्बीस, सारडीनेल्ला फिम्बरीएट, सारडीनेल्ला अलबेला, कोली एस पी पी
36.	शुष्क बोम्बे डक	हारपोदिन नैहरियस
37.	लैमिनेटेड बोम्बे डक	हारपोदिन नैहरियस
38.	छोटी अंगुलुवा ( डूबर )	एरियस एस पी पी
39.	सिल्वर बेली ( मुलैन )	लियोगनैथस.एस पी पी
40.	सोल फिस ( मंथाल )	साइनोगलोसस एस पी पी
41.	रिब्वन फिस	थियूरस एसपी.

## अनुसूची

निर्धारित ( क्वालिटी नियंत्रण और निरीक्षण ) अधिनियम, 1963 की धारा 6 के खंड ( ग ) के अनुसार मान्यता प्राप्त शुष्क मत्स्य के लिए विनिर्देश निम्न होंगे

1. इस आदेश में अधिसूचित न्यूनतम विनिर्देश इस अनुसूची के उपाबंध के अनुसार होंगे ।
2. आयातकर्ता देशों के राष्ट्रीय मानक, यदि वे अधिक कठोर है ।

[ फा. सं. 6/5/2000-ईआई एण्ड ईपी ]

एम.वि.पि.सि. शास्त्री, संयुक्त सचिव

उपाबंध

## शुष्क मत्स्य के लिए विनिर्देश

सामान्य :- सूखी मत्स्य साबुत होगी, किसी प्रकार के चिन्ह नहीं होने चाहिए और जल के साथ रिसाव नहीं होना चाहिए (कंटी, छांटी अर्ध सूखी, अर्ध पक्की, नमक लगी सूखी और उसमें लाल रंग के ( जीवाणु ) किसी प्रकार का सांचा प्रभाव फफूंदी प्रभाव या कीटाणु द्वारा सड़ा हुआ और कीटाणु द्वारा प्रभावि मत्स्य पूरे प्रसंस्कृत में अनुज्ञेय नहीं होगी ।

क्रम सं०	किस्म	वैज्ञानिक नाम (प्रजाति)	संक्षेप में उपचारित प्रणाली	आकार/प्रकार	व्यक्तित्व मानक प्रस्तुतिकरण	गंध	शुष्कता	बाह्य पदार्थ	अन्य टिप्पणी
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	सीर	साईवियन	मालावार बंदरगाह की सीर मत्स्य को छोटे छोटे आकार में काटकर नमक लगाने के जैसे तरीके केवल सीर के साथ व सीर के बिना और विभाजित किया	37.5 सेमी और उपर रहित	गूरे रंग की विशिष्टता पूर्ण सूखी सीर अच्छी मत्स्य होनी चाहिए ।	विकृत गंधी या सड़ी हुई मत्स्य नहीं होनी चाहिए	40 % से अधिक आर्द्रता नहीं होनी चाहिए ।	शून्य	मत्स्य मांस ठोस होना चाहिए और लेशमात्र नहीं आनी चाहिए ।
2	अनजिला	साईवियन	जैसे नमक लगाने की प्रक्रिया सीर के साथ और बिना सीर के और छोटे छोटे आकार में काटकर विभाजित किया जाए	37.5 से० मी० से नीचे	गूरे रंग की और विशिष्ट रूप से अच्छी सूखी अनजिला मत्स्य होनी चाहिए	विकृत गंधी और सड़ी हुई मत्स्य नहीं होनी चाहिए	35 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होनी चाहिए	शून्य	

3.	बलाया (टूना )	थायनस	कीलम की तरह ही नमक लगाना चाहिए,	सिर रहित	गाढे रंग की	उपचारित गंध किसी प्रकार विकृत नहीं होनी चाहिए,	35 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
4.	परावा	कारांकस	कीलम की भांति ही नमक से उपचारित	-	भूरे रंग की	ताजी सुगन्ध किसी प्रकार विकृत नहीं होनी चाहिए,	35 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
5.	कट्टा	कोरिनेम्स	कीलम की भांति ही नमक से उपचारित	सिर सहित या सिर रहित	भूरे रंग की	ताजी सुगन्ध किसी प्रकार विकृत नहीं होनी चाहिए,	35 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
6.	कोडवा (ज्यु फिस/घोल फिस )	सिएना प्रिस्सूडो (सिएना )	कीलम की भांति ही नमक से उपचारित	सिर सहित या सिर रहित	भूरे रंग की	ताजी सुगन्ध किसी प्रकार विकृत नहीं होनी चाहिए,	35 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
7.	लवाया	सैरेन्स	कीलम की भांति ही नमक से उपचारित	सिर सहित या सिर रहित	भूरे रंग की	ताजी सुगन्ध किसी प्रकार विकृत नहीं होनी चाहिए,	35 प्रतिशत से अधिक आर्द्रता नहीं होनी चाहिए,	शून्य	

8.	स्पाट्स/एनकोवी	स्टीलफोरस एनकोविला	नमक लगी हुई अथवा बिना नमक लगी हुई.	सिर सहित	सफेद या धुंधला रंग या कालापन लिए हुए.	पूर्ण रूप से सूखी मत्स्य तीक्ष्ण और गंध नहीं होनी चाहिए.	बिना नमक लगी हुई किस्म की आर्द्रता 18 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए और नमक लगी किस्म के लिए 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए.	संप्रेतस के टूटे हुए टुकड़े या अन्य मत्स्य या अन्य छाटा किस्म की मत्स्य का मिश्रण 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए	कुल रेत की मात्रा 7 प्रतिशत से अधिक होनी चाहिए.
9.	बलाईच थोली.	स्टीलफोरस एनकोविले	नमक लगी व बिना नमक लगी सूखी हुई.	बिना सिर के पूर्ण शल्क से ढकी हुई.	सफेद या धुंधला रंग या कालापन लिए हुए.	सावुत सूखी मत्स्य तीक्ष्ण और गंध नहीं चाहिए.	बिना नमक लगी हुई किस्म की आर्द्रता 18 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए और नमक लगी किस्म के लिए 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए.	संप्रेतस के टूटे हुए टुकड़े या अन्य मत्स्य या अन्य छोटी किस्म की मत्स्य का मिश्रण 6 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए	कुल रेत की मात्रा 7 प्रतिशत से अधिक होनी चाहिए.

10.	कुनी (जावला)	पिनेशस (छोटा)	सुखी व बिना नमक लगी हुई		सफेद या धुंधला या काले रंग की,	साबुत चुकी मत्स्य और गंध नहीं चाहिए	आर्द्रता 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	रूच	
-----	--------------	---------------	-------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------------	--	-----	--

शुष्क स्याटस ऐनकोविले में कुल 14.5 प्रतिशत तक रेत की मात्रा अनुज्ञेय होगी, यदि 7 प्रतिशत से अधिक रेत की मात्रा को पूरा करने के लिए उसी प्रजाति की, अतिरिक्त सामग्री होगी बशर्तें क्रेता विशेष सहिष्णुता के लिए सहमत हो,

11.	बिना खोल के झींगे	पिनेशियस मैटापिनेशियस पैरा पिनेओपेसिस	उबली हुई दिना उबली हुई सुखी और खोल सहित	साबुत झींगे (अन्य प्रजाति के झींगे का भार 10 प्रतिशत से अधिक नहीं होना चाहिए)	विशिष्ट रंग काले दिवर्ण रंग से मुक्त होनी चाहिए,	ताजा और तीक्ष्ण नहीं होगी,	(1) जब प्रशीतित कम में भेजा जा रहा हो तब आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए और (ii) अन्यथा 25% प्रतिशत से भेजा जाए	टूटे हुए टुकड़े भार से 15 प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए, खराब टुकड़े, आँखें खोल और पूँछ के सिवाय टूटे हुए टुकड़े भार के अनुसार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होने चाहिए,	अम्ल में धुली हुई राख 1 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए, (यदि क्रेता की इस मामले में अनुमति हो तो उसी के लिए अम्ल में धुली हुई राख की मात्रा 4 प्रतिशत तक होगी)
12.	खोल सहित झींगे (करदी)	पिनेशियस मैटापिनेशियस पैरापिनेओपेसिस	उबली हुई बिना उबली हुई खोल सहित		विशिष्ट रंग काले दिवर्ण रंग से मुक्त होनी चाहिए,	ताजा और तीक्ष्ण नहीं होगी,	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	खराब टुकड़े भार से 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	अम्ल में घुलनशील राख की मात्रा 5 प्रतिशत से अधिक ना हो,

X. टूटे हुए टुकड़ों की 15 प्रतिशत से अधिकता ना हो, ऐसी स्थिति में उनको पूर्ण और टुकड़ों/ टुकड़ों के परेषण के रूप में माना जाएगा

टिप्पणी :- क्रम सं: 10, 11, 12 में विनिर्दिष्ट झींगे ( झींगो ) के साथ व बिना खोल के जो मानव उपयोग के लिए उपयुक्त न हो उन्हें निर्यात के समय नहीं, क्रेता और विक्रेता के मध्य स्वीकृति होनी चाहिए,

13.	शार्क	स्कोलायडान एस0पी0	कीलम की तरह नमक लगी और सिर और रीढ़ की हडडी सहित 1	विभक्त की हुई अथवा कीलम की तरह लवण कृत बनाकर	मांस का रंग धुंधला सफेद	शार्क मांस की विशिष्टता ( हल्का तीखा )	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं	शून्य	
14.	मडुआ (रे मत्स्य )	ट्राइगोन माइलियोवाटिडक	कीलम और फिलिट की तरह नमक लगा	पुच्छी के टुकड़ों को फिलिट्स के आकार में एक साथ किए जा सकते हैं,		मडुआ की विशिष्ट गंध ( हल्का तीखा )	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
15.	अंगुलवा ( कैट फिश )	ऐरियस	लम्बाई में काटकर खोली हुई तथा खोलकर विभक्त की हुई अथवा कीलम लवणयुक्त बनाकर सुखाई हुई,	30 सें0मी0 से ऊपर सिर सहित /सिर रहित		उपचारित मत्स्य में ताजा सुगन्ध आना	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
16.	अंगुलवा ( टूटीकोरिन )	ऐरियस	लम्बाई में काटकर खोली जाएं तथा आंते निकाली जाएं विभक्त हुई अथवा कीलम लवणयुक्त बनाकर सुखाई जाएं,	20 सें0मी0 से ऊपर सिर सहित/ सिर रहित		उपचारित मत्स्य में ताजा सुगन्ध आना,	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
17.	हुल्ल्ला	सारडीनेला शिर्म	गोलाई के आकार में नमक लगाया जाए,		भूस या सफेद	हाल ही में रोगमुक्त की गई मत्स्य अमोनिया जनित अथवा किसी भी दुर्गन्ध से विमुक्ति हो ,	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	मांस ठोस होगा लेश नहीं आनी चाहिए,



18.	सुडाय	सारडीनेला गिबोसा	गोलाकार में नमक लगी उपचारित		भूरा या सफेद	ताजी उपचारित मत्स्य अन्य अमोनियाजनित अथवा कैसी भी और दुर्गंध से मुक्त	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	मांस ढोस होगा लेश नहीं आनी चाहिए,
19.	मोरोला	हिमिरहमपस	नमक लगी हुई और गोलाई के आकार में सुखाई हुई.		भूरा या सफेद	ताजी उपचारित मत्स्य अन्य अमोनियाजनित अथवा कैसी भी और दुर्गंध से मुक्त	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	मांस ढोस होगा लेश नहीं आनी चाहिए,
20.	वैनगनावा	पेलोना	गोलाई के आकार में नमक लगी हुई अच्छी प्रकार से सुखाई हुई.		सफेद से पीला	ताजी उपचारित मत्स्य अन्य अमोनियाजनित अथवा कैसी भी और दुर्गंध से मुक्त	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	मांस ढोस होगा लेश नहीं आनी चाहिए,
21.	परवा स्माल	कारनेक्स	गोलाई के आकार में नमक लगी हुई अच्छी प्रकार से सुखाई हुई.		सफेद से हल्का भूरा	ताजी उपचारित मत्स्य अन्य अमोनियाजनित अथवा कैसी भी और दुर्गंध से मुक्त	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	मांस ढोस होगा लेश नहीं आनी चाहिए,
22.	कुवालावा मांकरल	राष्ट्रीलिंगर कैनासुखा	गटस और गिल को निकालकर नमक लगी व सुखी हुई होगी,		सफेद से हल्का पीला भूरा	ताजा	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए, ( यदि 35 प्रतिशत तक आर्द्रता के लिए क्रेता सहमति दें )	शून्य	पटलीकरम नमक के अलावा नियोजित नमक अधिकतम 4 प्रतिशत किन्तु इसे आद्यय भार में जोड़ा जाएगा
23.	थोडाय शुष्क	डुस्सुमेरिया	गोलाकार आकार में सुखाकर और नमक लगा / नमक रहित		मत्स्य का प्राकृतिक रंग किन्तु हल्का और चमकदार नहीं	हल्की तीक्ष्ण गंध किन्तु ताजी अन्यथा सड़न गंध नहीं पाई जाए,	आर्द्रता 20 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	छटी मत्स्य केटूटे अंश या किसी अन्य आर्द्रता की अन्व किन्ना में छटी मत्स्य 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी	मत्स्य को रेत से अलग कर आद्यय मार बनाया जाए,

24.	चेवाकीलम	लेथरिनियसः ऐषरान ल्युटिनस गेटरीना व प्रिस्टिपोमा,	कीलम की तरह ही नमक लगी और शुष्क हो सिर सहित /सिर रहित	-	हल्का पीला से गहरा भूरा	ताजी उपचारित गंध एवं खराब सुगन्ध विद्यमान नहीं होनी चाहिए,	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
25.	जीला	स्पाइरीना	खोलकर खंडित करना ( विभक्त करना ) अथवा कीलम	-	गहरे रंग में	ताजा उपचारित गंध किसी भी प्रकार की तीखी दुर्गंध नहीं हो ।	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	कीलम को खोलकर लम्बाई में काटकर मत्स्य की आंतदियों को वरियता से हटाना होगा ।
26.	बेलाइकंडम	चिरोसेंटीरस	मत्स्य की आहार नली को पृथक कर दुकडों में काटकर नमक के साथ मिलाकर सुखाया जाए,	-	हल्के सफेद से हल्का भूरा	ताजा	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
27.	थालापथं	भिसपियोफोरस	खुले दुकडों के आकार में उपचारित या जैसे कीलम या स्ट्रेफसफिल्लेटस ( सिर रहित या सिर सहित हो सकते हैं ) जैसे एक पूर्ण मत्स्य या दुकडों में, यदि मत्स्य बड़े आकार में है,	यथास्थिति; मत्स्य पूर्ण आकार में या दुकडों में	सफेद और या भूरा	ताजा	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
28.	मूथीला	इलेक्टा स्पेशल	खुले विमाजितों में नमक लगाकर और सुखाकर या कीलम की तरह सिर सहित या सिर रहित	-	धुंधला सफेद	मत्स्य विफृत गंदी या दियोजित नहीं होगी	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	

29.	पूलूनो ( लपीसा )	लेक्टोरियस स्पेशल	गोलाई आकार में शुष्क कर नमक लगाकर आहार नली के सहित या बगैर आहार नली के खुले खुलेविभाजितों के आकार में भी उपचारित किया जाए,			मत्स्य विकृत या गंदी वियोजित नहीं होगी ,	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
30.	थोडाया	ड्यूसूमेरिया स्पेशल	गोलाई के आकार में नमक लगाकर शुष्क किया जाए			मत्स्य विकृत या गंदी वियोजित नहीं होगी ,	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
31.	बोलन	डिकेटरस स्पेशल	गोलाई आकार में नमक लगाकर शुष्क किया जाए	सफेद से हल्का गहरा		मत्स्य विकृत या गंदी वियोजित नहीं होगी ,	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	पैकिंग के समय नमक का प्रयोग 4 प्रतिशत तक अनुज्ञेय होगा दिप्तु इसे आदि के आद्यो भार जोड़ा जाएगा
32.	कोली ( नमक रहित )	एक्सोकोट्स स्पेशल	पूर्ण आकार में सुखाया हुआ, नमक लगा नहीं,	हल्का नीला से गहरा		मत्स्य विकृत या गंदी वियोजित नहीं होगी ,	आर्द्रता 25 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
33.	कोली ( नमक लगी )	एक्सोकोट्स स्पेशल	गोलाई आकार में नमक लगाकर सुखी ,	हल्का नीला से गहरा		मत्स्य विकृत या गंदी वियोजित नहीं होगी ,	आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	एसिड अविलेप राख मार अनुसार 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी

34.	सलाया ( आयल सारडाइन या मालाबार )	सारडीनेल्ला लोगीसिप्स	सुखाने और फिस सेरा को पृथक्कर नमक मिलाया जाए ,	-	गहरा हरा से भूरा	मत्स्य विकृत गंदी या वियोजित नहीं होगी ,	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	नमक जैसे क्रेस्टल या 4 प्रतिशत भार से अधिक पैकिंग के लिए पाउडर प्रयोग में नहीं लाया जाएगा और यह आद्येय भार से जोडा जाएगा ,
35.	सलाया	सारडीनेल्ला गिवासा सारडीनेल्ला फिब्रीटा सारडीनेल्ला अलबेला कोली स्पेशल	गोलाई आकार में नमक लगाकर सुखाया जाए, आहार नली नहीं हटायी जाएगी ,	-	गहरा हरा से भूरा	मत्स्य विकृत गंदी या वियोजित नहीं होगी ,	आर्द्रता 30 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	नमक जैसे क्रेस्टल या 4 प्रतिशत भार से अधिक पैकिंग के लिए पाउडर प्रयोग में नहीं लाया जाएगा और यह आद्येय भार से जोडा जाएगा ,
36.	शुष्क बम्बई डक	हारपोडेन नेहेरियस	कृत्रिम शोषक स्वास्थ्य अवस्थाओं के अन्तर्गत सुखाई हुई या धूप में सुखाई हुई	-	-	लाक्षणिक सुस्वाद किसी भी विकृत गंध से मुक्त	आर्द्रता 25 प्रतिशत वजन से शून्य प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	ऐसिड अविलेय राख ( आर्द्रता मुक्त आधार पर ) अधिकतम 5 प्रतिशत
37.	लेमिनेटिड बम्बई डक	हारपोडेन नेहेरियस	लेम्बाई में काटकर आंते निकाली जाएं और मत्स्य को पतित के आकार में खोली जाएं, निर-रहित सुखाया जाए.	बड़ी 15 से 0 मी0 लेम्बाई और ऊपर छोटी 15 से 0 मी0 से कम	लाक्षणिक रंग किसी भी गुलाबी विरास से मुक्त	लाक्षणिक सुस्वाद किसी भी विकृत गंध से मुक्त	आर्द्रता 20 प्रतिशत (वजन से) अधिकतम	-	अम्ल अविलेय राख (आर्द्रता मुक्त आधार पर ) अधिकतम 2 5 प्रतिशत

38.	एंगुलुवा छोटी ( दुबार )	एरियस	लम्बाई में काटकर खोली हुई तथा खोलकर विभक्त की हुई अथवा कीलम लवण युक्त बनाकर सुखाई हुई सिर सहित / रहित,	15 से 0मी0 से अधिक	गेहुआ से भूरा	उपचारित मत्स्य की ताजा सुस्वाद गंध	आर्द्रता 35 प्रतिशत (वजन से) अधिक नहीं होनी चाहिए,	शून्य	
39.	सिल्वर वेली (मुलीन)	लियोननेथस स्पेशल	नमक लगा या नमक रहित सिर के सहित शुष्क		सफेद रंग से सफेद होगा, सुखी सिल्वरवेली की विशेषता होगी,	पूर्ण मत्स्य शुष्क मत्स्य गंध और तीक्ष्ण नहीं,	नमक लगी किन्तों के लिए आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी और नमक रहित किन्तों के लिए 25 प्रतिशत,	टूटी हुई या अन्य प्रजाति की मत्स्य 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी	अम्ल धुलनशील राख 20 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी 1
40.	सोल मत्स्य (मैथल)	साइ नोगलोजसे स्पेशल	नमक लगा या नमक रहित शुष्क सिर सहित		भूरे से गहरा अघिचारशील विशेषता होगी शुष्क सोल मत्स्य	पूर्ण शुष्क गंध मत्स्य और तीक्ष्ण नहीं,	नमक लगी किन्तों के लिए आर्द्रता 35 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी और नमक रहित किन्तों के लिए आर्द्रता 25 प्रतिशत,		अम्ल अविलेय राख वजन के द्वारा 1.5 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी
41.	रिब्वन मत्स्य	ट्रिचिरस स्पेशल	पूर्ण मत्स्य को नमक से उपचारित किया जाए और सुखया जाए,		सफेद रंग की ताजा शुष्क रिब्वन मत्स्य की विशेषता होगी	पूर्ण शुष्क मत्स्य और तीक्ष्ण नहीं,	आर्द्रता 35 प्रतिशत (वजन से) अधिक नहीं होनी चाहिए	शून्य	अम्ल में धुलनशील राख का भार 2 प्रतिशत से अधिक नहीं होगा

## MINISTRY OF COMMERCE AND INDUSTRY

(Department of Commerce)

## ORDER

New Delhi, the 30th December, 2002

S.O. 1375(E).—Whereas, for the development of the export trade of India, certain proposals for subjecting dried fish to quality control and inspection prior to export were published as required

by sub-rule (2) of rule 11 of the Export (Quality Control and Inspection) Rules, 1964 in the Gazette of India of Part II, section 3, sub-section (ii) dated the 5<sup>th</sup> January, 2002 vide S.O. 13 dated the 24<sup>th</sup> December 2001 of the Government of India in the Ministry of Commerce and Industry, Department of Commerce;

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

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

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

- (1) notifies that Dried Fish shall be subjected to quality control and inspection prior to export;
  - (2) recognises the specifications as set out in the Schedule appended to this order as the standards specifications for such Dried Fish;
  - (3) specifies the type of inspection in accordance with Export of Dried Fish (Quality Control and Inspection) Rules, 2002 as the type of inspection which shall be applicable to such Dried Fish, prior to export;
  - (4) prohibits the exports in the course of international trade of such Dried Fish unless the same is accompanied by a certificate issued by any of the Export Inspection Agencies established at Mumbai, Kolkata, Kochi, Delhi and Chennai for the purpose under Section 7 of the Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 to the effect that Dried Fish is export worthy.
2. Nothing in this order shall apply to the export by land or sea or air of samples of Dried Fish to prospective buyers, the value of which shall not exceed permissible limits as laid down in the Exim Policy from time to time and where no such provisions exist each sample does not weight more than 2 kilograms.

3. For the purpose of this order "Dried Fish" means any of the following trade varieties of dried fish, namely:—

<u>Sl.No</u>	<u>Variety</u>	<u>Scientific Name (Species)</u>
(1)	(2)	(3)
1.	Seer	<i>Cybium sp.</i>
2.	Angila	<i>Cybium sp.</i>
3.	Balaya (Tuna)	<i>Thynnus sp.</i>
4.	Parawa	<i>Caranx sp.</i>
5.	Katta	<i>Chorinemus sp.</i>
6.	Koduwa (Jew Fish / Ghol Fish)	<i>Sciaena, Pseudo sciaena sp.</i>
7.	Lavaya	<i>Serranus sp.</i>
8.	Spratts / Anchovis	<i>Stolephorus / Anchovilla sp.</i>

9.	Valainetholi	<i>Stolephorus / Anchovilla sp.</i>
10.	Kooney (Jawla)	<i>Acetes sp.</i>
11.	Prawns without shell	<i>Penaeus, Metapenaeus, Parapenaeopsis sp.</i>
12.	Prawns with shell (Kardi)	<i>Penaeus, Metapenaeus, Parapenaeopsis sp.</i>
13.	Shark	<i>Scoliodon Sp.</i>
14.	Maduwa (Ray fish)	<i>Trygon, Myliobatid.</i>
15.	Anguluwa (Cat fish)	<i>Arius sp.</i>
16.	Anguluwa (Tuticorin)	<i>Arius sp.</i>
17.	Hurulla	<i>Sardinella Sirm</i>
18.	Soodaya	<i>Sardinella gibbosa</i>
19.	Morollo	<i>Hemirhamphus</i>
20.	Venganawa	<i>Pellona sp.</i>
21.	Parawa Small	<i>Caranx sp.</i>
22.	Kumbalawa (Mackerel)	<i>Rastrelliger kanagurta</i>
23.	Thondaya Dried	<i>Dussumeria acuta</i>
24.	Chevva Keelam	<i>Lethrinus, Aprion, Lutianus Gaterina &amp; Pristipoma sp.</i>
25.	Jeela	<i>Sphyraena sp.</i>
26.	Valaikhandam	<i>Chirocentrus sp</i>
27.	Thalapath	<i>Misfiophorus sp.</i>
28.	Moothilla	<i>Elacto spp.</i>
29.	Pulunn (Lapisa)	<i>Lacterius spp.</i>
30.	Thondaya (salted and dried)	<i>Dussumeria spp.</i>
31.	Bolan	<i>Decapterus spp.</i>
32.	Koli (unsalted)	<i>Exocaetus sp.</i>
33.	Koli (salted)	<i>Exocaetus sp.</i>
34.	Salays (Oil Sardine of Malabar)	<i>Sardinella longiceps</i>
35.	Salays	<i>Sardinella gibbosa, Sardinella fimbriate, Sardinella albella, Colie spp.</i>
36.	Dried Bombay Duck	<i>Harpoden nehereus</i>
37.	Laminated Bombay Duck	<i>Harpoden nehereus</i>
38.	Anguluwa Small (Dubar)	<i>Arius spp.</i>
39.	Silver Belly (Mullen)	<i>Leiognathus spp.</i>
40.	Sole Fish (Manthal)	<i>Cynoglossus spp.</i>
41.	Ribbon Fish	<i>Thichurus spp.</i>

#### SCHEDULE

Specifications for dried fish recognised as per clause (c) of section 6 of the Export (Quality Control and Inspection), Act 1963 shall be :-

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

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

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

ANNEXURE  
SPECIFICATIONS FOR DRIED FISH

General: Fish shall be wholesome. No pit-cured fish or fish oozing with water (pachaped, "semi-dried", "half-dried", "Soft Dried") or having 'red' (bacteria) or mould attack (fungal attack) or maggot ridden or insect infested fish or reconditioned fish shall be permitted.

Sl. No.	Variety	Scientific Name (Species)	Method of cure brief	Standard of quality				Foreign matter	Other Remark
				Size/ type	Appearance	Smell	Drainage		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Seer	Cybium	Cured with salt as keelam only. May be with or without head or in split open form in case of seer fish from the Malabar coast. May be cut into pieces.	37.5 cm & above without head	Colour shall be brown or characteristics of well dried good seer fish	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 40%	Nil	Fish flesh shall be firm and shall not come off in shreds
2.	Angila	Cybium	Cured with salt as keelam. May be with or without head or in split open form. May be cut into pieces	Below 37.5 cm	Colour shall be brown or characteristic of well dried good Angila Fish	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 35%	Nil	
3.	Balaya (Tuna)	Thynnus	Cured with salt as keelam	Without head	Dark in colour	Freshly cured smell. Shall not have any decomposed odour	Moisture not exceeding 35%	Nil	
4.	Parawa	Caranx	Cured with salt as keelam		Brown Coloured	Freshly cured smell. Shall not have any decomposed odour	Moisture not exceeding 35%	Nil	
5.	Katta	Chorinemus	Cured with salt as keelam	With or without head	Brown coloured	Freshly cured smell. Shall not have any decomposed odour	Moisture not exceeding 35%	Nil	
6.	Koduwa (Jew Fish/Ghol Fish)	Sciæna/Pseudosciaëna	Cured with salt as keelam	With or without head	Brown coloured	Freshly cured smell. Shall not have any decomposed odour	Moisture not exceeding 35%	Nil	
7.	Lavaya	Serranus	Cured with salt as keelam	With or without head	Brown coloured	Freshly cured smell. Shall not have any decomposed odour	Moisture not exceeding 35%	Nil	
8.	Spratts/ Anchovis	Stolephorus Anchoville	Salted or Unsalted	With head	White or dull coloured or blackish coloured	Wholesome dried fish smell and not pungent	Moisture not exceeding 18% for unsalted variety & 25% for salted variety	Broken bits of spratts or any other fish or mixture of other varieties of small fish shall not be more than 6%	*Total sand content shall not exceed 7% by Weight



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9.	Valainatholi	Stolephorus/ Anchovielle	Salted or unsalted Dried	Without headfully covered with scales	White or dull coloured or blackish coloured	Wholesome dried fish smell and not pungent	Moisture not exceeding 18% for unsalted variety & 25% for salted variety	Broken bits of spratts or an other fish or mixture of other varieties of small fish shall not be more than 6%	*Total sand content shall not exceed 7% by Weight.
10.	Kooney (Jawla)	Acetes (Small)	Dried and not salt cured	—	White or dull coloured or blackish coloured	Wholesome dried prawn smell and not pungent	Moisture not exceeding 25%	Nil	—
* Totals sand contents upto 14.5% shall be permitted in dried spratts anchovy if the excess sand content above 7% is compensated by adding additional material of the same species, provided that the buyer agree to this special tolerance.									
11.	Prawns without shell	Penaeus Metapenaeus Parapenaeopsis	Boiled/unboiled Dried & deshelled	Whole prawn (prawns of other species shall not exceed 10% by weight)	Characteristics colour free from black discoloration	Fresh & not pungent	Moisture not exceeding (I) 30% when shipped in refrigerated chambers & (ii) 25% if shipped otherwise	*The broken pieces shall not exceed 15% by wt. Spoiled pieces eyes, shells and tails excluding the broken pieces shall not exceed 2% by wt.	Acid insoluble ash not to exceed 1% (Acid insoluble ash upto 4% is permitted in case the buyer agrees for the same)
12.	Prawn with shell (Kardi)	Penaeus/ Metapenaeus /Parapenaeopsis	Boiled/unboiled Dried with shell	—	Characteristics colour free from black discoloration	Fresh & not pungent	Moisture not exceeding 30%	Spoiled pieces shall not exceed 5% by wt.	Acid insoluble ash not to exceed 5%
* In case the broken pieces exceed 15%, the consignment shall be treated as whole and broken. Note : Prawns with/Without shall (Sl. No. 10, 11, 12 when exported as not for human consumption, the specification shall be as agreed to between the buyer and the seller.									
13.	Shark	Scoliodon sp.	Salt cured as fillets or as keelams with / without head and back bone.	As pieces being held together at the caudator can be in the form of fillets	White or whitish on the flesh side	Characteristic smell of shark (light pungent)	Moisture not exceeding 35%	Nil	—
14.	Maduwa (Ray Fish)	Trygon, Myliobatidae	Salt cured as fillets or as keelams	As pieces being held together at the caudal or can be in the form of fillets	—	Characteristic smell of Maduwa (lightly pungent)	Moisture not exceeding 35%	Nil	—
15.	Anguluwa Arius (cat fish)	Arius	Cut open longitudinally entrails removed and fish split open or keelam salted and dried	Above 30 cm with/ without head	—	Fresh flavour of cured fish	Moisture not exceeding 35%	Nil	—
16.	Anguluwa Arius (Tuticorin)	Arius	Cut open longitudinally entrails removed and fish split open or keelam salted and dried	Above 20 cm with / without head	—	Fresh flavour of cured fish	Moisture not exceeding 35%	Nil	—

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
17.	Hunulla	Sardinella sirm	Salt cured in the round form	--	Brown or White	That of freshly cured fish. No other ammonical or foul odour shall be present.	Moisture not exceeding 30%	Nil	Flesh shall be firm and not come off in shreds
18.	Soodaya	Sardinella gibbosa	Cured with in the round form	--	Brown or White	That of freshly cured fish. No other ammonical or foul odour shall be present.	Moisture not exceeding 30%	Nil	Flesh shall be firm and not come off in shreds
19.	Morello	Hemirhamphus	Salted and dried in the round form	--	Brown or White	That of freshly cured fish. No other ammonical or foul odour shall be present.	Moisture not exceeding 30%	Nil	Flesh shall be firm and not come off in shreds
20.	Venganawa	Pellona	Cured with salt in the round form and well dried	--	White to yellow	That of freshly cured fish. No other ammonical or foul odour shall be present.	Moisture not exceeding 30%	Nil	Flesh shall be firm and not come off in shreds
21.	Parawa Small	Carax	Cured with salt in the round form and well dried	--	White to light brown	That of freshly cured fish. No other ammonical or foul odour shall be present.	Moisture not exceeding 30%	Nil	Flesh shall be firm and not come off in shreds
22.	Kumbalawa (Mackeral)	Rastrelliger kanagurta	Guts and gills shall be removed, cured with salt and dried	--	White to light yellow or light brown	Fresh	Moisture not exceeding 30% (upto 35% moisture permitted if the buyer agrees)	Nil	Maximum 4% loose salt except salt encrustation but with provision to add tare
23.	Thondaya Dried	Dussumeria	Dried in the round form and salted/unsalted	--	Natural colour of the fish but dull and not brilliant	Light pungent smell but freshly dried, smell otherwise no decomposed smell shall be present	Moisture not exceeding 20%	Broken bits of spratts or any other mixture of other varieties of small fish shall not be more than 5%	Sand separated from fish shall go to make the tare.
24.	Chevva Keelam	Lethrinus, Aprion Lutianus Gaterina & Pristipoma	Cured with salt as keelam and dried. May be with or without head	--	Light yellow to dark brown	Freshly cured flavour, no bad odour shall be present	Moisture not exceeding 35%	Nil	--
25.	Jeela	Sphyraena	Split operor keelams	--	Dark in colour	Freshly cured smell, shall not have any decomposed odour	Moisture not exceeding 35%	Nil	Keelams cut open longitudinally. Fish split and entrails removed shall be preferred

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
26.	Valaikandam	Chirocentrus	Fish removed of guts. Cut into pieces. Cured with salt & dried	--	Whitish to dull brown	Fresh	Moisture not exceeding 35%	Nil	--
27.	Thalapath	Misfiophorus	Cured in the cut open form or as keelams or strips fillets (can be with or without head) as a whole fish or in pieces if the fish is of a very large size.	In the whole fish form or as pieces as the case may be	White and/ or brown	Fresh	Moisture not exceeding 35%	Nil	--
28.	Moothilla	Elacate sp.	Salt cured and dried in the split open or as keelam with or without head	--	White to ash gray	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 35%	Nil	--
29.	Pulunoo (Lapisa)	Lactarius sp.	Salt cured and dried in the round form with or without guts. May be cured also in the split open form	--	--	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 35% by wt. Max.	Nil	--
30.	Thondaya	Dussumeria sp.	Cured with salt in the round form and dried	--	--	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 30%	Nil	--
31.	Bolan	Decapterus sp.	Cured with salt in the round form and dried	--	White to light dark	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 35%	Nil	Salt-used at the time of packing to the extent of 4% will be allowed but this will add to tare
32.	Koli (unsalted)	Exocaetus sp.	Dried in the whole form not salt added	--	Light blue to dark	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 25%	Nil	--
33.	Koli (salted)	Exocaetus sp.	Salt cured in the round form and dried	--	Light blue to dark	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 35%	Nil	Acid insoluble ash can be 5% by wt.
34.	Sajaya (oil sardine or Malabar)	Sardinella longiceps	Cured with salt after removing the viscera and dried	--	Greenish to brown	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 30%	Nil	Salt as crystal or powder used for packing shall not exceed 4% by wt. And will be added to tare

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
35.	Salaya	Sardinella gibbosa, Sardinella fimbriata, Sardinella albella colie sp.	Cured with salt in the round form and dried. Guts not removed	--	Greenish to brown	Shall not be that of rancid or decomposed fish	Moisture not exceeding 30%	Nil	Salt as crystal or powder used for packing shall not exceed 4% by wt. And will be added to tare.
36.	Dried Bombay Duck	Harpoden neherenus	Sundried or dried in artificial drier under hygienic condition	--	--	Characteristic flavour free from any rancid odour	Moisture 25% by wt. Max.	--	Acid insoluble ash (on moisture free basis max. 5%)
37.	Laminated Bombay Duck	Harpoden neherenus	Prepared by suitable dressing of dried fish after removing head, fins and entrails sides trimmed to get pieces of uniform size.	Large 15 cm & small less than 15 cm	Characteristic colour free from any pink discoloration	Characteristic flavour free from any rancid odour	Moisture 20% by wt. Max.	--	Acid insoluble ash (on moisture free basis) 2.5 %max.
38.	Anguluwa small (Dubar)	Arius	Cut open longitudinally. entrails removed and fish split open or keelains salted dried with or without head	Above 15 Cm.	Whitish to dull brown	Fresh flavour of a cured fish	Moisture not exceeding 35%	Nil	--
39.	Silver belly. (mullen)	Leiognathus sp.	Salted or unsalted dried with head	--	Colour shall be shining white to white characteristic of dried silver belly	Wholesome dried fish smell and not pungent	Moisture shall not exceed 35% for salted variety & 25% for unsalted variety	Broken & fishes of other species shall not exceed 5%.	Acid insoluble ash shall not exceed 2%
40.	Sole fish (Manthal)	Cynoglossus sp.	Salted or unsalted dried with head	--	Characteristic brown to deep violet colour of dried sole fish	Wholesome dried fish smell and not pungent	Moisture shall not exceed 35% for salted variety & 25% for unsalted variety	--	Acid insoluble ash shall not exceed 1.5% by wt.
41.	Ribbon Fish	Trichinus sp.	Whole fish cured with salt and dried	--	Characteristic white colour of fresh dried ribbon fish	Wholesome dried fish and not pungent	Moisture shall not exceed 35%	Nil	Acid insoluble ash shall not exceed 2% by wt.