



# ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

## අති විශේෂ

අංක 1503/8 - 2007 ජුනි 27 වැනි බදාදා - 2007.06.27

(ආණ්ඩුවේ බලපැවැත්වූ ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)

### I වැනි කොටස : (I) වැනි ඡේදය - සාමාන්‍ය

ආණ්ඩුවේ නිවේදන

එල්.ඩී. බී. 11/80 111

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතේ 32 වන වගන්තිය යටතේ ආහාර උපදේශක කමිටුව විමසා සොබා ආරක්ෂණ හා පෝෂණ අමාත්‍යවරයා විසින් සාදන ලද නියෝග

නිමල් සිරිපාල ද සිල්වා,  
සෞඛ්‍ය ආරක්ෂණ හා පෝෂණ අමාත්‍ය.

2007 ක් වූ ජුනි මස 14 වැනි දින,  
කොළඹ දී ය

නියෝග

1. මේ නියෝග ආහාර (විනාකිරි ප්‍රමිති) නියෝග 2007 යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන අතර 2007 දෙසැම්බර් මස 15 දින සිට බලපැවැත්විය යුතු ය.

2. යම් විනාකිරි වර්ගයක සංයුතිය පිළිබඳ ප්‍රමිතිය මෙම නියෝගවලට අනුකූල වේ නම් මිස කිසිදු තැනැත්තකු විසින් පහත දැක්වෙන වර්ගවල විනාකිරි විකිණීම, විකිණීම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීම, විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කිරීම, ප්‍රවාහනය කිරීම, බෙදාහැරීම, ගබඩා කිරීම, ප්‍රචාරය කිරීම හෝ භාවිත කිරීම නොකළ යුතු ය.-

- (i) පොල් විනාකිරි ;
- (ii) පොල් වතුර විනාකිරි ;
- (iii) මෝල්ට් විනාකිරි ;
- (iv) වයින් විනාකිරි ;
- (v) සයිඩර් විනාකිරි ;
- (vi) පළතුරු විනාකිරි ;
- (vii) ස්ප්‍රිතු විනාකිරි ;
- (viii) ආශ්‍රිත විනාකිරි ;

- (ix) කෘත්‍රීම හෝ සංස්ලේෂිත විනාකිරි ;
- (x) රසකළ විනාකිරි.

3. 2 වන නියෝගය යටතේ නිශ්චිතව සඳහන් කරන ලද විනාකිරි වර්ගවල සංයුතිය පිළිබඳ ප්‍රමිතිය පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතුය.

(අ) සියලු වර්ගයේ විනාකිරිවල -

- (i) ඇසිටික් අම්ල ප්‍රමාණය බර අනුව පරිමාව 4%ට වඩා අඩු නොවිය යුතු ය ;
- (ii) කිසිම බණිජ අම්ලයක් අඩංගු නොවිය යුතු ය ;
- (iii) විනිගර් ඊල්ස් (Turbatic aceti) රහිත විය යුතු ය ;
- (iv) වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍යය ලෙස කැරමල් අඩංගු කළ හැකි ය.

(ආ) කෘතීම විනාකිරි නොවන විනාකිරිවල -

- (i) මුළු ඝන ද්‍රව්‍ය බර අනුව පරිමාව 1.0%කට නොඅඩු විය යුතු ය ;
- (ii) පර්මැංගනේට් ඔක්සිකරණ අගය 750 කට නොඅඩු විය යුතු ය ;
- (iii) භාෂ්මික ඔක්සිකරණ අගය 80 කට නොඅඩු විය යුතු ය ;
- (iv) අයඩින් අගය 160 කට නොඅඩු විය යුතු ය ;
- (v) අවශේෂ එකිල් මධ්‍යසාර පරිමාව බර අනුව 1.0% ට නොවැඩි විය යුතු ය.

4. යම් ආහාර වර්ගයක් සකස් කිරීමේ දී 2 වන නියෝගය යටතේ නිශ්චිතව සඳහන් කරන ලද විනාකිරි වර්ගවලින් කිසිවක් එකතු කර ඇති විට එසේ එකතු කරන ලද විනාකිරිවල සංයුතිය පිළිබඳ ප්‍රමිතිය 3 වන නියෝගයට අනුකූල වේ නම් මිස, එවැනි යම් ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කිරීම, විකිණීම, විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කිරීම, ප්‍රවාහනය කිරීම, බෙදා හැරීම, ගබඩා කිරීම, ප්‍රචාරය කිරීම හෝ භාවිතා කිරීම, කිසිදු තැනැත්තකු විසින් නොකළ යුතු ය.

5. (1) 2005 ජනවාරි මස 19 වන දින අංක 1376/9 දරන අති විශේෂ ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරන ලද ආහාර (ලේබල් කිරීමේ සහ ප්‍රචාරය කිරීමේ) නියෝග සෑම විනාකිරි බෝතලයක් හෝ බඳුනක් ලේබල් කිරීම සම්බන්ධයෙන් ම අදාළ කරගනු ලැබිය යුතු ය.

(2) සෑම විනාකිරි බෝතලයක් හෝ බඳුනක් මත ඇති ලේබලයක ම, ආහාර (ලේබල් කිරීමේ සහ ප්‍රචාරය කිරීමේ) නියෝග - 2005 හි දක්වා ඇති කොන්දේසිවලට අමතරව,

- (අ) එම විනාකිරි උත්පාදනය කරගනු ලැබූ මූලාශ්‍රයේ නම ඒ මත සඳහන් කළ යුතු ය ;
- (ආ) ශාක නිෂ්පාදන පැසීමකට ලක් කිරීමෙන් නිෂ්පාදනය කරන ලද විටක දී හැර “කෘත්‍රීම විනාකිරි ” යන ප්‍රකාශය යෙදිය යුතු ය ;
- (ඇ) රසකළ විනාකිරි සම්බන්ධයෙන් වන විට එසේ එකතු කළ රසකාරකය කවරක් ද යන්න දැක්විය යුතු ය.

(උදා : “ X ” රසකාරකය එකතු කර ඇති අවස්ථාවක දී “ ‘X’ රසකළ විනාකිරි ” යන ප්‍රකාශය තිබිය යුතු ය.)

6. මේ නියෝගවල -

“පොල් විනාකිරි ” යන්නෙන්, පොල් ශාකයේ (Cocos nucifera) විවෘත නොවූ පුෂ්ප මංජරිය කැපීමට භාජනය කිරීමෙන් ලබා ගන්නා යුෂ මධ්‍යසාරී ය පැසීමකට සහ ආම්ලික පැසීමකට ලක් කිරීමෙන් ලබා ගන්නා විනාකිරි අදහස් වේ ;

“පොල් වතුර විනාකිරි ” යන්නෙන්, පොල්වතුරට සීනි එකතු කර මධ්‍යසාරීය පැසීමකට සහ ආම්ලික පැසීමකට ලක් කිරීමෙන් ලබාගන්නා විනාකිරි අදහස් වේ ;

“මෝල්ට් විනාකිරි ” යන්නෙන් වයස්වෙස් එන්සයිමය මගින් සම්පූර්ණයෙන්ම සීනි බවට පත් කරන ලද පුරෝහණය කරන ලද මෝල්ට්ඩ් බාර්ලිවල පිටි මධ්‍යසාරීය සහ ආම්ලික පැසීමකට භාජනය කිරීමෙන් ලබාගන්නා විනාකිරි අදහස් වේ ;

“ වයින් විනාකිරි ” යන්නෙන්, මිදි යුෂ මධ්‍යසාරීය සහ ආම්ලික පැසීමකට භාජනය කිරීමෙන් ලබා ගන්නා විනාකිරි අදහස් වේ ;

“සයිඩර් විනාකිරි හෝ ඇපල් විනාකිරි ” යන්නෙන්, පිරිසිදු අමු ඇපල් මිරිකීමෙන් ලබාගත් යුෂය මධ්‍යසාරීය සහ ආම්ලික පැසීමකට භාජනය කිරීමෙන් ලබා ගන්නා විනාකිරි අදහස් වේ ;

“පළතුරු විනාකිරි ” යන්නෙන්, ඇපල් විනාකිරි හැර පළතුරු එකක් හෝ වැඩි ගණනක් මධ්‍යසාරීය පැසීමකට සහ ආම්ලික පැසීමකට භාජනය කිරීමෙන් ලබා ගන්නා විනාකිරි අදහස් වේ;

පළතුරු විනාකිරි ලේබල් කිරීමේ දී ඒ සඳහා යොදාගත් පළතුරක හෝ පළතුරුවල අන්‍යන්‍යතාවය පිළිබිඹු වන ආකාරයෙන් ඒවායේ ප්‍රමුඛතා අනුපිළිවෙල දැක්විය යුතු ය ;

“ස්ත්‍රීතු විනාකිරි” යන්නෙන්, ආශ්‍රිත එතිල් මධ්‍යසාරය ආම්ලික පැසීමකට භාජනය කිරීමෙන් ලබාගන්නා විනාකිරි අදහස් වේ ;

“ආශ්‍රිත විනාකිරි” යන්නෙන්, විනාකිරි රික්තක ආසවනයට භාජනය කිරීමෙන් ලබාගන්නා දියරමය නිෂ්පාදනයන් අදහස් වේ ;

“කෘත්‍රීම හෝ සංස්ලේෂිත විනාකිරි” යන්නෙන්, ආහාරයට සුදුසු ඇසිටික් අම්ලවල සහ පානීය ජලයේ මිශ්‍රණයක් අදහස් වේ ;

“රසකළ විනාකිරි” යන්නෙන්, මිරිස්, සුදුළුණු, ශාකසාර හෝ කුළුබඩුවල නිස්සාරක එකතු කිරීමෙන් විනාකිරිවලට ආවේනික රසයක් ලබා දී නිෂ්පාදනය කරන ලද විනාකිරි අදහස් වේ.