

Αριθμός 419

Ο ΠΕΡΙ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΣΤΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2002

Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 24

Για σκοπούς εφαρμογής των Πράξεων της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με
τίτλο—

- (α) «Κανονισμός 1764/86/ΕΟΚ της Επιτροπής της 27ης Μαΐου 1986 σχετικά με τις απαιτήσεις της ελάχιστης ποιότητας με βάση την τομάτα που μπορούν να τύχουν ενίσχυσης στην παραγωγή» (ΕΕΛ 153 της 7.6.1986, σ.1), όπως αυτός τροποποιήθηκε μέχρι και με τον «Κανονισμό 996/2001/ΕΚ της Επιτροπής, της 22ας Μαΐου 2001, για την τροποποίηση των Κανονισμών αριθμ. 1764/86/ΕΟΚ, αριθμ. 2319/89/ΕΟΚ και αριθμ. 2320/90/ΕΟΚ όσον αφορά τις ελάχιστες ποιοτικές απαιτήσεις για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση την τομάτα, τα αχλάδια και τα ροδάκινα, στο πλαίσιο του καθεστώτος της ενίσχυσης στην παραγωγή» (ΕΕΛ 139 της 23.5.2001, σ. 9),
- (β) «Κανονισμός 2319/89/ΕΟΚ της Επιτροπής της 28ης Ιουλίου 1989 σχετικά με τις απαιτήσεις ελάχιστης ποιότητας για τα αχλάδια Williams και Rocha σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων που επωφελούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή» (ΕΕΛ 220 της 29.7.1989, σ. 51), όπως αυτός τροποποιήθηκε από τον «Κανονισμό 996/2001/ΕΚ της Επιτροπής, της 22ας Μαΐου 2001, για την τροποποίηση των Κανονισμών αριθμ. 1764/86/ΕΟΚ, αριθμ. 2319/89/ΕΟΚ, αριθμ. 2320/89/ΕΟΚ όσον αφορά τις ελάχιστες ποιοτικές απαιτήσεις για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση την τομάτα, τα αχλάδια και τα ροδάκινα, στο πλαίσιο του καθεστώτος της ενίσχυσης στην παραγωγή» (ΕΕΛ 139 της 23.5.2001, σ. 9),
- (γ) «Κανονισμός 2320/89/ΕΟΚ της Επιτροπής της 28ης Ιουλίου 1989 για την πρόβλεψη των ελάχιστων ποιοτικών προδιαγραφών για τα ροδάκινα σε σιρόπι, καθώς και για τα ροδάκινα σε φυσικό χυμό φρούτων, για την εφαρμογή του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή» (ΕΕΛ 220 της 29.7.1989, σ. 54), όπως αυτός τροποποιήθηκε από τον «Κανονισμό 996/2001/ΕΚ της Επιτροπής, της 22ας Μαΐου 2001 για την τροποποίηση των Κανονισμών αριθμ. 1764/86/ΕΟΚ, αριθμ. 2319/89/ΕΟΚ, αριθμ. 2320/89 όσον αφορά τις ελάχιστες ποιοτικές απαιτήσεις για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση την τομάτα, τα αχλάδια και τα ροδάκινα, στο πλαίσιο του καθεστώτος της ενίσχυσης στην παραγωγή» (ΕΕΛ 139 της 23.05.2001, σ. 9),
- (δ) «Κανονισμός 464/1999/ΕΚ της Επιτροπής της 3ης Μαρτίου 1999 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του Κανονισμού αριθμ.2201/96/ΕΚ του Συμβουλίου όσον αφορά το καθεστώς ενίσχυσης στα ξερά δαμάσκηνα» (ΕΕΛ 56 της 4.3.1999, σ.8)
- (ε) «Κανονισμός 1573/1999/ΕΚ της Επιτροπής, της 19ης Ιουλίου 1999, για λεπτομέρειες εφαρμογής του Κανονισμού 2201/96/ΕΚ του Συμβουλίου όσον αφορά τα χαρακτηριστικά των ξερών σύκων που επωφελούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή» (ΕΕΛ 187 της 20.7.1999, σ. 27),

(5) «Κανονισμός 1666/1999/ΕΚ της Επιτροπής, της 28ης Ιουλίου 1999, για τη θέσπιση των λεπτομερειών εφαρμογής του Κανονισμού 2201/96/ΕΚ του Συμβουλίου που αφορά τα ελγικά και γαλλικά χερσαία και θαλάσσια εδάφη» (ΕΒΛ 197 της 29.7.1999, σ. 32), και

(η) «Κανονισμός 1092/2001/ΕΚ της Επιτροπής, της 30ής Μαΐου 2001, σχετική με λεπτομερείες εφαρμογής του Κανονισμού 2202/96/ΕΚ του Συμβουλίου περί καθεστώς ενίσχυσης των παραγωγών ορεινών εστί-δωσιδών» (ΕΒΛ 150 της 6.6.2001, σ. 6) όπως αυτός τροποποιήθηκε από τον «Κανονισμό 350/2002/ΕΚ της Επιτροπής, της 25ης Φεβρουαρίου 2002, για την τροποποίηση του Κανονισμού 1092/2001, όσον αφορά την περίοδο εφαρμογής των λεπτομεριών που απορρέουν από τα άρθρα 55 και 20» (ΕΒΛ 55 της 26.2.2002, σ. 20).

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου των Γεωργικών Προϊόντων (Ποιοτική Ταξινόμηση των Γεωργικών Προϊόντων που Προσφέρονται για Μεταποίηση) Διάταγμα του 2002.

[illegible][illegible]

Κανόνες
ποιότητας-
ελάχιστες
ποιοτικές
απαιτήσεις.
Παραρτήματα.

3. Στο παρόν Διάταγμα οι κανόνες ποιότητας και ιδιαίτερα οι ελάχιστες ποιοτικές απαιτήσεις για την εμπορία, εισαγωγή και εξαγωγή των γεωργικών προϊόντων που αναφέρονται στον πιο κάτω Πίνακα και τα οποία προορίζονται για μεταποίηση, καθορίζονται στα συνημμένα Παραρτήματα.

ΠΙΝΑΚΑΣ

A/A	Αριθμός Παραρτήματος	Προϊόν
1.	Παράρτημα I	Τομάτες των ποικιλιών που προέρχονται από το είδος <i>Lycopersicum esculentum</i> P. Mill.
2.	Παράρτημα II	Αχλάδια των ποικιλιών Williams και Rocha που προέρχονται από το είδος <i>Pyrus communis</i> L.
3.	Παράρτημα III	Ροδάκινα που προέρχονται από το είδος <i>Prunus persica</i> L.
4.	Παράρτημα IV	Αποξηραμένα και ξηρά δαμάσκηνα της ποικιλίας d'Ente που προέρχονται από το είδος <i>Prunus domestica</i> L.
5.	Παράρτημα V	Μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα και πάστα σύκων που προέρχονται από το είδος <i>Ficus carica domestica</i> L.
6.	Παράρτημα VI	Σταφίδες οι οποίες προέρχονται από το είδος <i>Vitis vinifera</i> L. των ποικιλιών σουλτανίνα, κορινθιακή και muscatel.
7.	Παράρτημα VII	Μη επεξεργασμένες σταφίδες οι οποίες προέρχονται από το είδος <i>Vitis vinifera</i> L. των ποικιλιών σουλτανίνα, κορινθιακή και Muscatel.
8.	Παράρτημα VIII	Εσπεριδοειδή που προέρχονται από τα είδη <i>Citrus limon</i> L. Burm.f., <i>Citrus reticulata</i> Blanco, <i>Citrus sinensis</i> L. Osbeck, <i>Citrus paradisi</i> Macf. και <i>Citrus grandis</i> L. Osbeck.

«τομάτες ολόκληρες αποφλοιωμένες σε κονσέρβα» σημαίνει τις αποφλοιωμένες τομάτες των επιμήκων ποικιλιών, οι οποίες έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, είναι συσκευασμένες σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες και των οποίων τουλάχιστον το 65% του στραγγισμένου βάρους αποτελείται από ολόκληρες τομάτες οι οποίες δεν έχουν υποστεί ζημιές που να αλλοιώνουν σημαντικά την όψη τους και ανήκουν στον Κωδικό Συνδυασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 2002 10 10 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002.

22(I) του 2002
50(I) του 2002
54(I) του 2002
95(I) του 2002
96(I) του 2002
97(I) του 2002.

«τομάτες ολόκληρες μη αποφλοιωμένες σε κονσέρβα» σημαίνει τις ολόκληρες, μη αποφλοιωμένες τομάτες των επιμήκων ή στρογγυλών ποικιλιών, οι οποίες έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, είναι συσκευασμένες σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες, με προσθήκη είτε ελαφριάς άλμης (φυσικό παρασκεύασμα) είτε πουρέ τομάτας (παρασκεύασμα χυμού ή πουρέ τομάτας), των οποίων τουλάχιστον το 65% του στραγγισμένου βάρους αποτελείται από ολόκληρες τομάτες που δεν έχουν υποστεί ζημιές που αλλοιώνουν σημαντικά την όψη τους και ανήκουν στον Κωδικό Συνδυασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 2002 10 90 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002.

22(I) του 2002
50(I) του 2002
54(I) του 2002
95(I) του 2002
96(I) του 2002
97(I) του 2002.

«τομάτες που δεν είναι ολόκληρες, αποφλοιωμένες και κατεψυγμένες» σημαίνει τα τεμάχια αποφλοιωμένων τομάτων των επιμήκων ποικιλιών ή στρογγυλών ποικιλιών, που μπορούν να αποφλοιωθούν τουλάχιστον εξίσου εύκολα με τις επιμήκεις ποικιλίες, σε κατάσταση καταψύξεως, συσκευασμένες κατάλληλα και ανήκουν στον Κωδικό Συνδυασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 0710 80 70 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002.

22(I) του 2002
50(I) του 2002
54(I) του 2002
95(I) του 2002
96(I) του 2002
97(I) του 2002.

«τομάτες που δεν είναι ολόκληρες, αποφλοιωμένες σε κονσέρβα» σημαίνει τα τεμάχια αποφλοιωμένων ή μερικώς πολτοποιημένων τομάτων, των επιμήκων στρογγυλών ποικιλιών που μπορούν να αποφλοιωθούν τουλάχιστον εξίσου εύκολα με τις επιμήκεις ποικιλίες, οι οποίες έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία και είναι συσκευασμένες σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες και ανήκουν στον Κωδικό Συνδυασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 2002 10 10 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002 .

22(I) του 2002
50(I) του 2002
54(I) του 2002
95(I) του 2002
96(I) του 2002
97(I) του 2002.

«τομάτες που δεν είναι ολόκληρες, μη αποφλοιωμένες σε κονσέρβα» σημαίνει τα τεμάχια τομάτων ή μερικώς πολτοποιημένων τομάτων, των επιμήκων και στρογγυλών ποικιλιών, που έχουν κοσκινισθεί ελαφρά, ελαφρώς συμπυκνωμένες ή όχι, συσκευασμένες σε περιέκτη ερμητικά σφραγισμένο, η περιεκτικότητα των οποίων σε ξηρή ύλη κυμαίνεται μεταξύ 4,5 και 14% και ανήκουν στον Κωδικό Συνδυασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 2002 10 90 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002.

22(I) του 2002
50(I) του 2002
54(I) του 2002
95(I) του 2002
96(I) του 2002
97(I) του 2002.

«χυμός τομάτας» σημαίνει χυμό που λαμβάνεται απευθείας από νωπές τομάτες, απαλλαγμένος, μετά από στράγγισμα, από φλοιούς, σπόρους και άλλα τραχιά μέρη, που μετά από ενδεχόμενη συμπύκνωση, παρουσιάζει περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη μικρότερη από 12% και συσκευάζεται σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες και ανήκουν στους Κωδικούς Συνδυασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 2002 90 11, Σ.Ο. 2002 90 19, Σ.Ο. 2009 50 10, Σ.Ο. 2009 50 90 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002. Τα παρασκευάσματα χυμών τα οποία έχουν περιεκτικότητα σε ξηρή ύλη ίση ή ανώτερη από 7% μπορούν να περιέχουν φλοιούς και σπόρους μέχρι 4% κατ' ανώτατο όριο του βάρους του προϊόντος.

22(I) του 2002
50(I) του 2002
54(I) του 2002
95(I) του 2002
96(I) του 2002
97(I) του 2002.

II. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις νωπές, κόκκινες, υγιείς, ώριμες, γερές και καθαρές τομάτες, που προέρχονται από το είδος *Lycopersicum esculentum* P. Mill και προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

III. ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ

A. Αποφλοιωμένες και μη αποφλοιωμένες τομάτες

1. Μόνο τα ακόλουθα συστατικά μπορούν να προστεθούν στις αποφλοιωμένες και μη αποφλοιωμένες τομάτες:

- (α) Νερό·
- (β) χυμός τομάτας·
- (γ) τοματοπολτός·
- (δ) το κοινό αλάτι (χλωριούχο νάτριο)·
- (ε) φυσικά καρυκεύματα, αρωματικά φυτά και τα εκχυλίσματά τους, φυσικές αρωματικές ουσίες.

2. Στην παρασκευή αποφλοιωμένων και μη αποφλοιωμένων τομάτων μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πρόσθετα αποκλειστικά το κιτρικό οξύ (E330) και το χλωριούχο ασβέστιο (509).

3. Η ποσότητα κοινού αλατιού που προστίθεται δεν πρέπει να υπερβαίνει το 3% του καθαρού βάρους, ενώ εφόσον προστίθεται χλωριούχο ασβέστιο, η συνολική περιεκτικότητα σε ιόντα ασβεστίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,045% για τις τομάτες που παρουσιάζονται ολόκληρες και το 0,080% για τις τομάτες που δεν είναι ολόκληρες. Για να προσδιοριστεί η ποσότητα κοινού αλατιού που προστίθεται, η φυσική περιεκτικότητα σε χλωριούχα άλατα θεωρείται ίση προς 2% της περιεκτικότητας σε ξηρά ουσία.

4. Ο χυμός τομάτας και ο τοματοπολτός που προστίθεται πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που αφορούν τα προϊόντα αυτά, όπως καθορίζονται στην παράγραφο Β.

B. Χυμός τομάτας και τοματοπολτός

1. Μόνο τα ακόλουθα συστατικά επιτρέπεται να προστεθούν στο χυμό τομάτας και τον τοματοπολτό:

- (α) Το κοινό αλάτι (χλωριούχο νάτριο)·
- (β) τα φυσικά καρυκεύματα, αρωματικά φυτά και τα εκχυλίσματά τους, καθώς και φυσικές αρωματικές ύλες.

2. Στην παρασκευή χυμού τομάτας και τοματοπολτού μπορεί να χρησιμοποιείται σαν πρόσθετο το κιτρικό οξύ (E330).

3. Επιπρόσθετα του κυτρικού οξέως (E330) μπορεί να χρησιμοποιηθεί—

- (α) Ασκορβικό οξύ (E300) στην παρασκευή χυμού τομάτας περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος τουλάχιστον 7%. Ωστόσο, η περιεκτικότητα σε ασκορβικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03% κατά βάρος του τελικού προϊόντος· και
- (β) διοξείδιο του πυριτίου (E551) στην παρασκευή σκόνης τοματοπολτού. Ωστόσο, η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του πυριτίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1% κατά βάρος του τελικού προϊόντος.

4. Η ποσότητα του κοινού αλατιού που προστίθεται δεν πρέπει να υπερβαίνει—

- (α) Το 15% κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, στην περίπτωση τοματοπολτού με περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος μεγαλύτερη από 20%· και
- (β) το 3% του καθαρού βάρους στην περίπτωση άλλων τοματοπολτών και του χυμού τομάτας.

5. Κατά τον προσδιορισμό της ποσότητας του κοινού αλατιού που έχει προστεθεί, η φυσική περιεκτικότητα σε χλωριούχα άλατα θεωρείται ίση με 2% της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος.

Γ. Νιφάδες τομάτας

Για την παρασκευή νιφάδων τομάτας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σαν πρόσθετο μόνο το διοξείδιο του πυριτίου (E551). Ωστόσο, η περιεκτικότητα διοξειδίου του πυριτίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1% κατά βάρος.

IV. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

A. Αποφλοιωμένες τομάτες

Οι αποφλοιωμένες τομάτες πρέπει—

- (α) Να είναι απαλλαγμένες από γεύση ή οσμή που είναι ξένες προς το προϊόν·
- (β) να έχουν χρώμα χαρακτηριστικό της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας η οποία υπέστη κατάλληλη μεταποίηση·
- (γ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από φλοιούς·
- (δ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από τομάτες που έχουν υποστεί ζημιές·
- (ε) όταν είναι συσκευασμένες σε κονσέρβα (τομάτες και υγρό επικάλυψης), να παρουσιάζουν το πολύ 50% θετικά αποτελέσματα στην ύπαρξη μυκήτων (μέχρι 50% θετικά πεδία) και pH που να μην υπερβαίνει το 4,5.

B. Μη αποφλοιωμένες τομάτες

Οι μη αποφλοιωμένες τομάτες πρέπει—

- (α) Να είναι απαλλαγμένες από γεύση ή οσμή που είναι ξένες προς το προϊόν·
- (β) να έχουν χρώμα χαρακτηριστικό της χρησιμοποιούμενης ποικιλίας η οποία υπέστη κατάλληλη μεταποίηση·
- (γ) να φέρουν το φλοιό τους·
- (δ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από τομάτες που έχουν υποστεί ζημιές·
- (ε) όταν είναι συσκευασμένες σε κονσέρβα (τομάτες και υγρό επικάλυψης), να παρουσιάζουν το πολύ 50% θετικά αποτελέσματα στην ύπαρξη μυκήτων (μέχρι 50% θετικά πεδία) και pH που να μην υπερβαίνει το 4,5.

Γ. Χυμός τομάτας και τοματοπολτός

Ο χυμός τομάτας και ο τοματοπολτός πρέπει—

- (α) Να έχουν χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα·
- (β) να έχουν καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου προϊόντος·
- (γ) να είναι απαλλαγμένοι από οποιαδήποτε ξένη γεύση, ιδίως τη γεύση του καμένου ή καραμελοποιημένου προϊόντος·
- (δ) να είναι απαλλαγμένοι από εμφανείς ξένες φυτικές ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας·
- (ε) να είναι πρακτικά απαλλαγμένοι από ανόργανες ακαθαρσίες·
- (στ) να έχουν ομοιομερή σύσταση και πυκνότητα πράγμα που δείχνει ότι χρησιμοποιήθηκαν οι κατάλληλες πρακτικές μεταποίησης·
- (ζ) να έχουν περιεκτικότητα σε ζάχαρη, εκφρασμένη σε ιμβερτοσάχαρο, τουλάχιστον 42% κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, αφού αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλάτι που έχει προστεθεί·
- (η) να έχουν ολική ογκομετρούμενη οξύτητα, εκφρασμένη σε κρυσταλλικό ένυδρο κιτρικό οξύ, όχι μεγαλύτερη από 10% κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, αφού αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλάτι που έχει προστεθεί·
- (θ) να έχουν πτητική οξύτητα, εκφρασμένη σε οξικό οξύ, όχι μεγαλύτερη από 0,4% κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, αφού αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλάτι που έχει προστεθεί·
- (ι) να έχουν pH όχι ανώτερο από 4,5·
- (κ) να έχουν ολική περιεκτικότητα σε γαλακτικό οξύ όχι ανώτερη από 1% του ξηρού εκχυλίσματος, μετά από αφαίρεση οποιασδήποτε ποσότητας κοινού αλατιού, στην περίπτωση του χυμού τομάτας· και
- (λ) όταν αραιώνονται με νερό για να αποκτήσουν 8% περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος, να παρουσιάζουν 70% το ανώτερο, θετικά αποτελέσματα στην ύπαρξη μυκήτων (μέχρι 70% θετικά πεδία). για το χυμό τομάτας περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος κάτω του 8%, το ποσοστό των θετικών αποτελεσμάτων μειώνεται ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος.

Δ. Νιφάδες τομάτας

Οι νιφάδες τομάτας πρέπει—

- (α) Να έχουν χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα·
- (β) να έχουν καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου προϊόντος·
- (γ) να είναι απαλλαγμένες από ξένες προς το προϊόν οσμές και γεύσεις·
- (δ) να έχουν περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος τουλάχιστον 93%·
- (ε) όταν ομογενοποιούνται με νερό για να αποκτήσουν 8% περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος, να παρουσιάζουν το πολύ 70% θετικά αποτελέσματα στην ύπαρξη μυκήτων (μέχρι 70% θετικά πεδία).

(α) Ελαττώματα που η ολική τους επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει τα

—ՏՅԱՐԴՈՒ ՏՅԱՅԻՄՈՒՆՎՈՐԱՆ ՏՆԻՍ ԼՅՈՒՆՎԻ ՊՐՈԹՈՑԱՆ (5)

(ii) 1.250 mg/kg bw/day; 1.250 mg/kg bw/day; 1.250 mg/kg bw/day

[illegible][illegible]

Աւագածն ԼՕԻՄ ԽՅՅԻ ԽԵԼՈՒՈՒԹՅՈՒՆ ԽԵ ԴԵԼՈՒՄԵՆՏԱԽ ԱՌՈՒՅ ԸՈՒՐ
ՏՐՈՒՄԻՇ ԵՌՈՒ ԽԵ ՏՐԵԽՈՒՐ ‘ԽԵԼՈՒՆ ԱՅ ԸՈՒՐ ԵՌՈՒՄ ԽԵ ՕՐԳ ՏՐԵԽԻՇՈՒ ՏԼԻ ԽԵԽՐ
ԼՒ ՏՈԾԻՐ ԵՌՈՒԹՈԾԻՐ ԽԵԼՈՒՆ ԸՈՒՐ ԵՌՈՒՄԻՇ ԵՌՈՒ ՕՐՈՒ ՅԻՈՐՈՒԼԱՅ ԵՌՈՒՄԻՇ ՏԵՆ ‘Ե

ΟΙ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΟΙ ΤΟΥ ΝΟΥΝΟΥ ΠΑΡΕΛΟΝΤΟΣ ΟΤΟ ΚΕΡΑΛΑΤΙ ΑΙ ΛΙ ΠΑΡΑΔΕΛΛΑΓΕΣ Τ (δ) ΚΑΙ (ε) —ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

[illegible]

T. Nigandès torquatus

[illegible]

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

1. Για τις αποφλοιωμένες και μη αποφλοιωμένες τομάτες σε κονσέρβα, οι τομάτες και το υγρό επικάλυψης που περιέχονται σε ένα περιέκτη πρέπει να καταλαμβάνουν τουλάχιστον 90% της χωρητικότητας σε νερό του περιέκτη.

2. Το στραγγισμένο βάρος των ολόκληρων αποφλοιωμένων και μη αποφλοιωμένων τοματών σε κονσέρβα πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσο, κατά μέσο όρο, με 56% της χωρητικότητας σε νερό του περιέκτη, η οποία εκφράζεται σε γραμμάρια.

3. Όταν οι διατηρημένες αποφλοιωμένες και μη αποφλοιωμένες τομάτες είναι συσκευασμένες σε γυάλινους περιέκτες, η χωρητικότητά τους σε νερό μειώνεται κατά 20 ml πριν από τον υπολογισμό των ποσοστών που αναφέρονται στις πιο πάνω παραγράφους.

VII. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Οι περιέκτες κονσερβοποιημένων αποφλοιωμένων και μη αποφλοιωμένων τοματών, ολόκληρων και μη ολόκληρων, και τοματοχυμού φέρουν σήμα που αναφέρει την ημερομηνία και το έτος συσκευασίας καθώς και τον μεταποιητή. Σε περίπτωση που ο τοματοχυμός που έχει μεταποιηθεί σε διαφορετικές ημερομηνίες είναι αποθηκευμένος στον ίδιο περιέκτη πριν συσκευαστεί, το σήμα περιλαμβάνει όλες τις ημερομηνίες παραγωγής.

2. Η παράγραφος 1 ισχύει επίσης για άλλα προϊόντα με βάση την τομάτα εφόσον τα προϊόντα αυτά, κατά τη στιγμή της μεταποίησης, συσκευάζονται στον περιέκτη μέσα στον οποίο πρόκειται να μεταφερθούν από τις εγκαταστάσεις του μεταποιητή. Σε περίπτωση που τα προϊόντα αυτά αποθηκεύονται σε δεξαμενές ή παρόμοιους περιέκτες για να συσκευαστούν ή να επαναμετρηθούν στη συνέχεια, η ημερομηνία ή οι ημερομηνίες παραγωγής αναφέρονται στους περιέκτες. Όταν τα προϊόντα αυτά συσκευάζονται στους τελικούς περιέκτες τους, οι τελευταίοι φέρουν ένδειξη που αναφέρει την ημερομηνία ή τις ημερομηνίες παραγωγής και τον μεταποιητή.

3. Η σήμανση της παραγράφου 2 μπορεί να είναι και κωδικοποιημένη και να έχει εγκριθεί από την αρχή η οποία είναι αρμόδια για το σκοπό αυτό.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II
(Παράγραφος 3)

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΧΛΑΔΙΑ

I. ΕΡΜΗΝΕΙΑ

Στον παρόντα κανόνα, εκτός εάν από το κείμενο προκύπτει διαφορετική έννοια—

«αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων» σημαίνει τα αχλάδια των ποικιλιών Williams ή Rocha, αποφλοιωμένα, ολόκληρα ή σε τεμάχια, τα οποία έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, συσκευασμένα σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες, με σιρόπι ζάχαρης ή φυσικό χυμό φρούτων σαν υγρό επικάλυψης και ανήκουν στους Κωδικούς Συνδυνασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 2008 40 51, Σ.Ο. 2008 40 59, Σ.Ο. 2008 40 71, Σ.Ο. 2008 40 79, Σ.Ο. 2008 40 91, Σ.Ο. 2008 40 99 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002.

22(I) του 2002
50(I) του 2002
54(I) του 2002
95(I) του 2002
96(I) του 2002
97(I) του 2002.

«ήμισυ» σημαίνει καρπούς, χωρίς πυρήνα, κομμένους σε δύο κατά προσέγγιση ίσα μέρη·

«κύβοι» σημαίνει καρπούς, χωρίς πυρήνα, κομμένους σε κυβικού σχήματος μέρη κανονικών διαστάσεων·

«ολόκληροι καρποί» σημαίνει ολόκληρους καρπούς με τον πυρήνα και με ή χωρίς κοτσάνι·

«σιρόπι ζάχαρης» σημαίνει το υγρό στο οποίο το νερό αναμειγνύεται με σάκχαρα και του οποίου η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, προσδιοριζόμενη με ομογενοποίηση, είναι τουλάχιστον ίση προς το 14% όσον αφορά τα φρούτα σε σιρόπι·

«τέταρτα» σημαίνει τους καρπούς, χωρίς πυρήνα, κομμένους σε τέσσερα κατά προσέγγιση ίσα μέρη·

«φέττες» σημαίνει τους καρπούς, χωρίς πυρήνα, κομμένους σε περισσότερα από τέσσερα σφηνοειδή μέρη·

«φυσικοί χυμοί φρούτων» σημαίνει το υγρό επικάλυψης τουλάχιστον 10.5ο Brix, το οποίο αποτελείται αποκλειστικά από χυμό ο οποίος έχει ληφθεί από φρούτα με μηχανική διαδικασία, χωρίς να έχει υποστεί ζύμωση ή από χυμό ο οποίος έχει ληφθεί από συμπυκνωμένο χυμό φρούτων με αποκατάσταση την αναλογία ύδατος που αφαιρέθηκε κατά τη συμπύκνωση, χωρίς προσθήκη σακχάρων.

II. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα νωπά, υγιή, καθαρά αχλάδια Williams και Rocha σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων, εφεξής ονομαζόμενα αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων που προέρχονται από το είδος *Pyrus communis* L., των ποικιλιών Williams και Rocha και προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση. Η πρώτη ύλη πρέπει να είναι νωπή, υγιής, καθαρή και κατάλληλη για βιομηχανική μεταποίηση.

Πριν από τη χρησιμοποίηση για την παρασκευή αχλαδιών σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων, η πρώτη ύλη μπορεί να έχει υποστεί ψύξη.

III. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων πρέπει—

(α) Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες μη φυτικής προέλευσης·

- (β) να είναι απαλλαγμένα από ξένες γεύσεις και οσμές· και
 (γ) να έχουν καρπό σαρκώδη, ο οποίος μπορεί να είναι τρυφερός αλλά να μην είναι ούτε υπερβολικά μαλακός ούτε εξαιρετικά σκληρός.
2. Τα αχλάδια σε σιρόπι πρέπει—
 (α) Να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης·
 (β) να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από φλοιούς· και
 (γ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιωμένες μονάδες.
3. Επιπρόσθετα των απαιτήσεων των παραγράφων (1) και (2), οι ολόκληροι καρποί, τα ήμισυ και τα τέταρτα πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από μονάδες που έχουν υποστεί ζημιά οφειλόμενη σε μηχανικά αίτια.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

1. Τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων δεν πρέπει να υπερβαίνουν τις παρακάτω ανοχές:

Ελαττώματα ^(α)	Τρόπος παρασκευής	
	Ολόκληροι καρποί, ήμισυ και τέταρτα	Άλλα
Αλλοιωμένες μονάδες	15% κατά αριθμό	1,5 kg
Μηχανικά σημαδεμένες μονάδες	10% κατά αριθμό	δεν εφαρμόζεται
Φλοιός	100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα (cm ²) ολικής επιφάνειας	100 τετραγωνικά εκατοστόμετρα (cm ²) ολικής επιφάνειας
Ξένες ύλες φυτικής προέλευσης:		
— Υλικά πυρήνα	10 μονάδες	10 μονάδες
— Κουκούτσια αχλαδιών που έχουν αποσπαστεί	80 τεμάχια	80 τεμάχια
— Άλλα υλικά συμπεριλαμβανομένων και αποσπασμένων υλικών πυρήνα	60 τεμάχια	60 τεμάχια

^(α) Τα ελαττώματα καθορίζονται στον Πίνακα του παρόντος Παραρτήματος.

2. Τα αποδεκτά όρια ανοχής, εξαιρουμένων αυτών που καθορίζονται με βάση το ποσοστό (%) κατ' αριθμό, ισχύουν ανά 10kg καθαρού αποστραγγισμένου βάρους.

3. Οι πυρήνες δεν θεωρούνται ως ελάττωμα όταν ο τρόπος παρουσίασης είναι «ολόκληροι καρποί».

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

A. Παρουσίαση

1. Κάθε περιέκτης πρέπει να περιέχει μόνο αχλάδια σε σιρόπι ή/και αχλάδια σε φυσικό χυμό φρούτων που παρουσιάζονται σύμφωνα με τον ίδιο τρόπο. οι καρποί ή τα μέρη των καρπών πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο μέγεθος. κανένας άλλος τύπος καρπού δεν πρέπει να υπάρχει στον περιέκτη.

2. Οι καρποί ή τα μέρη των καρπών θεωρούνται ότι έχουν πρακτικώς ομοιόμορφο μέγεθος όταν, σε έναν περιέκτη, το βάρος της μεγαλύτερης μονάδας δεν υπερβαίνει κατά δύο φορές το βάρος της μικρότερης μονάδας.

Αν σε έναν περιέκτη υπάρχουν λιγότερες από 20 μονάδες, μια μονάδα μπορεί να θεωρηθεί αμελητέα. Κατά τον καθορισμό της μεγαλύτερης και της μικρότερης μονάδας, οι σπασμένες μονάδες δεν πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

3. Το χρώμα των αχλαδιών σε σιρόπι πρέπει να είναι το χαρακτηριστικό της ποικιλίας Williams ή Rocha. ελαφρύς ροδόχρους αποχρωματισμός δεν θεωρείται ελάττωμα. αχλάδια σε σιρόπι που περιέχουν ειδικά συστατικά θεωρούνται ότι έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας εφόσον δεν παρατηρείται ασυνήθης αποχρωματισμός λόγω των χρησιμοποιηθέντων συστατικών.

Β. Συσκευασία

1. Τα αχλάδια και το σιρόπι ή/και ο φυσικός χυμός φρούτων πρέπει να καταλαμβάνουν τουλάχιστον το 90% της υδατοχωρητικότητας του περιέκτη.

2. Το στραγγισμένο καθαρό βάρος του καρπού, εκφρασμένο σε γραμμάρια, πρέπει κατά μέσο όρο να είναι τουλάχιστον ίσο με τα ακόλουθα ποσοστά υδατοχωρητικότητας του περιέκτη:

Τρόπος παρουσίασης	425 ml ή περισσότερο	λιγότερο των 425 ml
Ολόκληροι καρποί	50	46
Ήμισυ	54	46
Τέταρτα	56	46
Φέττες	56	46
Κύβοι	56	50

3. Όταν τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και τα αχλάδια σε φυσικό χυμό φρούτων συσκευάζονται σε γυάλινους περιέκτες, η υδατοχωρητικότητα μειώνεται κατά 20 ml πριν υπολογιστούν τα ποσοστά που αναφέρονται πιο πάνω.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε περιέκτης φέρει σήμανση στην οποία αναφέρεται η ημερομηνία και το έτος συσκευασίας και ο μεταποιητής. Η σήμανση αυτή, που μπορεί να είναι κωδικοποιημένη, πρέπει να είναι εγκεκριμένη από την αρμόδια αρχή του κράτους στο οποίο έγινε η συσκευασία.

ΠΙΝΑΚΑΣ

Για τους σκοπούς του παρόντος Παραρτήματος ελαττώματα είναι τα ακόλουθα:

- (α) Σηματομενόμενες μονάδες: καρποί με αποχρωματισμό στην επιφάνεια ή με κηλίδες οι οποίες σαφώς έρχονται σε αντίθεση με το γενικό χρώμα και οι οποίες είναι δυνατόν να διεισδύσουν μέσα στη σάρκα, και ιδιαίτερα μώλωπες, φουζικλάδιο και σκουρόχρωμες κηλίδες·
- (β) μηχανικά σηματομενόμενες μονάδες: καρποί που διαιρέθηκαν σε πολλά μέρη, και όλα τα μέρη μαζί ισοδυναμούν με το μέγεθος ενός ολόκληρου καρπού, ή καρπούς όπου ο τεμαχισμός ήταν υπερβολικός και παρουσιάζουν σοβαρές σχισμές στην επιφάνεια τους, οι οποίες σαφώς μειώνουν την εμφάνιση·

- (γ) φλοιοί: που είναι προσκολλημένοι στη σάρκα του αχλαδιού και φλοιούς που βρίσκονται στον περιέκτη·
- (δ) ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης: οποιαδήποτε φυτική ύλη ή φυτική ύλη που αποτελεί μέρος του νωπού καρπού, και που θα έπρεπε να είχε αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια της μεταποίησης όπως υλικό πυρήνα, κουκούτσια, κοτσάνια, φύλλα καθώς και τα μέρη αυτών. ωστόσο, πρέπει να εξαιρείται ο φλοιός·
- (ε) υλικό πυρήνα: μεμβράνη των κουκουτσιών ή μέρη αυτής, προσκολλημένης ή όχι στον καρπό, με ή χωρίς κουκούτσια. τα τεμάχια πυρήνα θεωρούνται ισοδύναμα προς μια μονάδα, όταν ενωμένα αποτελούν κατά προσέγγιση μισό πυρήνα·
- (στ) κουκούτσια αχλαδιών που έχουν αποσπασθεί: τα κουκούτσια που δεν ανήκουν στον πυρήνα αλλά βρίσκονται στον περιέκτη.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ
(Παράγραφος 3)

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ

Ι. ΕΡΜΗΝΕΙΑ

Στον παρόντα κανόνα, εκτός εάν από το κείμενο προκύπτει διαφορετική έννοια—

«ήμισυ» σημαίνει τον καρπό από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος κατακόρυφα σε δύο ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

«κύβοι» σημαίνει τον καρπό από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε κυβικής μορφής τμήματα·

«ροδάκινα ολόκληρα» σημαίνει ολόκληρο καρπό με τον πυρήνα του·

«ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων» σημαίνει ροδάκινα ολόκληρα ή σε τεμάχια, αποφλοιωμένα, τα οποία έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία, συσκευασμένα σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες, με σιρόπι ζάχαρης ή φυσικό χυμό φρούτων σαν υγρό επικάλυψης και ανήκουν στους Κωδικούς Συνδυασμένης Ονοματολογίας Σ.Ο. 2008 70 61, Σ.Ο. 2008 70 69, Σ.Ο. 2008 70 71, Σ.Ο. 2008 70 79, Σ.Ο. 2008 70 92, Σ.Ο. 2008 70 94, Σ.Ο. 2008 70 99 του περί Τελωνειακών Δασμών και Φόρων Καταναλώσεως Νόμου του 2002·

22(Ι) του 2002
50(Ι) του 2002
54(Ι) του 2002
95(Ι) του 2002
96(Ι) του 2002
97(Ι) του 2002.

«σιρόπι ζάχαρης» σημαίνει το υγρό στο οποίο το νερό αναμιγνύεται με σάκχαρα και του οποίου η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα, προσδιοριζόμενη με ομογενοποίηση, είναι τουλάχιστον ίση προς το 14% όσον αφορά τα φρούτα σε σιρόπι·

«τέταρτα» σημαίνει τον καρπό από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε τέσσερα ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

«φέττες» σημαίνει τον καρπό από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε περισσότερα από τέσσερα σφηνοειδή τμήματα·

«φυσικοί χυμοί φρούτων» σημαίνει το υγρό επικάλυψης τουλάχιστον 10,5° Brix, το οποίο αποτελείται αποκλειστικά από χυμό ο οποίος έχει ληφθεί από φρούτα με μηχανική διαδικασία, χωρίς να έχει υποστεί ζύμωση ή από χυμό ο οποίος έχει ληφθεί από συμπυκνωμένο χυμό φρούτων με αποκατάσταση της αναλογίας ύδατος που αφαιρέθηκε κατά τη συμπύκνωση, χωρίς προσθήκη σακχάρων.

ΙΙ. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων, που προέρχονται από το είδος *Prunus persica* L., εξαιρουμένων των νεκταρινιών, τα οποία προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Πριν από τη χρησιμοποίηση για την παρασκευή ροδακίνων σε κονσέρβα, η πρώτη ύλη μπορεί να έχει υποστεί ψύξη.

ΙΙΙ. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Τα ροδάκινα σε σιρόπι πρέπει—

- (α) Να είναι απαλλαγμένα από ξένες ύλες μη φυτικής προέλευσης·
- (β) να είναι απαλλαγμένα από ξένες γεύσεις και οσμές·

- (γ) να έχουν καρπό σαρκώδη ο οποίος μπορεί να ποικίλει ως προς την τρυφερότητα αλλά να μην είναι ούτε υπερβολικά μαλακός ούτε εξαιρετικά σκληρός·
- (δ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες φυτικής προέλευσης·
- (ε) να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από φλοιούς·
- (στ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιωμένες μονάδες.

2. Επιπρόσθετα των απαιτήσεων της παραγράφου 1, οι ολόκληροι καρποί, τα ήμισυ και τα τέταρτα πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από μηχανικά σημαδεμένες μονάδες.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων δεν πρέπει να υπερβαίνουν τις παρακάτω ανοχές:

Ελαττώματα ^(α)	Τρόπος παρασκευής	
	Ολόκληρα, ήμισυ και τέταρτα ροδάκινα	Άλλα
Πυρήνας ή υλικό από πυρήνα	2 πυρήνες	2 πυρήνες
Αλλοιωμένες μονάδες	10% κατά αριθμό	1500 γραμμάρια
Μηχανικά σημαδεμένες μονάδες	5% κατά αριθμό	δεν εφαρμόζεται
Φλοιοί	150 τετραγωνικά εκατοστόμετρα (cm ²) ολικής επιφάνειας	150 τετραγωνικά εκατοστόμετρα (cm ²) ολικής επιφάνειας
Ξένες ύλες φυτικής προέλευσης	20 τεμάχια	20 τεμάχια

(α) Τα ελαττώματα καθορίζονται στον Πίνακα του παρόντος Παραρτήματος.

2. Τα αποδεκτά όρια ανοχής εξαιρουμένων αυτών που καθορίζονται με βάση το ποσοστό κατ' αριθμό ισχύουν ανά 10 kg καθαρού αποστραγγισμένου βάρους.

3. Οι πυρήνες δεν θεωρούνται ως ελάττωμα όταν πρόκειται για ολόκληρα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

A. Παρουσίαση

1. Κάθε περιέκτης ροδάκινων σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων πρέπει να περιέχει καρπούς που παρουσιάζονται σύμφωνα με τον ίδιο τρόπο. Οι καρποί ή μέρη των καρπών πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο μέγεθος, κανένας άλλος τύπος καρπών δεν πρέπει να υπάρχει στον περιέκτη.

2. Οι καρποί ή τα μέρη των καρπών θεωρούνται ότι έχουν πρακτικώς ομοιόμορφο μέγεθος όταν, σε ένα δοχείο, το βάρος της μεγαλύτερης μονάδας δεν υπερβαίνει κατά δύο φορές το βάρος της μικρότερης μονάδας.

3. Αν σε έναν περιέκτη υπάρχουν λιγότερες από 20 μονάδες, μια μονάδα μπορεί να θεωρηθεί αμελητέα. Κατά τον καθορισμό της μεγαλύτερης και της μικρότερης μονάδας, οι σπασμένες μονάδες δεν πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

4. Το χρώμα των ροδάκινων σε σιρόπι πρέπει να είναι χαρακτηριστικό του τύπου που χρησιμοποιήθηκε. Τα μέρη που είναι πολύ κοντά στον πυρήνα ή αποτελούν μέρος του και έχουν αποχρωματιστεί έπειτα από την κονσερβοποίηση τους θεωρούνται ότι παρουσιάζουν το τυπικό χαρακτηριστικό χρώμα.

5. Οι περιέκτες στους οποίους βρίσκονται τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και τα ροδάκινα σε φυσικό χυμό φρούτων δεν πρέπει να περιέχουν μονάδες που έχουν πράσινα μέρη.

6. Στα ροδάκινα σε σιρόπι τα εξής χρώματα θεωρούνται κανονικά σε σχέση με τον τύπο του χρώματος—

(α) Κίτρινο, συμπεριλαμβανομένων των αποχρώσεων όπου το κυρίαρχο χρώμα κυμαίνεται από ανοιχτό κίτρινο έως ζωηρό πορτοκαλί προς το κόκκινο·

(β) λευκό, συμπεριλαμβανομένων των ποικιλιικών τύπων όπου το κυρίαρχο χρώμα κυμαίνεται από λευκό έως λευκό κιτρινίζον.

Β. Συσκευασία

1. Τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων στον περιέκτη πρέπει να καταλαμβάνουν χώρο όχι μικρότερο από το 90% της υδατοχωρητικότητας του δοχείου.

2.—(α) Το στραγγισμένο καθαρό βάρος των ροδακίνων σε ένα περιέκτη, εκφρασμένο σε γραμμάρια, πρέπει να είναι ίσο τουλάχιστον προς τα ακόλουθα ποσοστά της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό:

Τρόπος παρουσίασης	Περιέκτες με καθορισμένη υδατοχωρητικότητα	
	425 ml ή περισσότερο	λιγότερο των 425 ml
Ολόκληρα	52	50
Ήμισυ	55	50
Τέταρτα	58	50
Φέττες	58	50
Κύβοι	58	55

(β) Εάν τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων είναι συσκευασμένα σε γυάλινους περιέκτες, η υδατοχωρητικότητα πρέπει να μειώνεται κατά 20 ml πριν τον υπολογισμό των ποσοστών που αναφέρονται πιο πάνω.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε περιέκτης φέρει σήμανση η οποία αναφέρει την ημερομηνία και το έτος συσκευασίας και τον μεταποιητή. οι σημάνσεις αυτές, που μπορούν να είναι κωδικοποιημένες, πρέπει να είναι εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή του κράτους στο οποίο έγινε η συσκευασία.

ΠΙΝΑΚΑΣ

Για τους σκοπούς του παρόντος Παραρτήματος ελαττώματα είναι τα ακόλουθα:

(α) Πυρήνας ή υλικό πυρήνα: ολόκληροι πυρήνες και κομμάτια τους τα οποία είναι σκληρά και αιχμηρά. Δεν λαμβάνονται υπόψη θραύσματα πυρήνα των οποίων η μέγιστη διάμετρος είναι μικρότερη από 5 χιλιοστά και τα οποία δεν έχουν αιχμηρή κορυφή ή άκρες. τα κομμάτια του πυρήνα θεωρούνται ισοδύναμα προς ένα πυρήνα όταν—

- (i) ένα τμήμα είναι μεγαλύτερο από μισό πυρήνα, ή
 - (ii) έχουν βρεθεί συνολικά τρία κομμάτια·
- (β) σημαδεμένες μονάδες: καρποί με αποχρωματισμό στην επιφάνεια ή κηλίδες οι οποίες σαφώς έρχονται σε αντίθεση με το γενικό χρώμα και οι οποίες είναι δυνατόν να διεισδύσουν μέσα στη σάρκα, και ιδιαίτερα μώλωπες, τραύματα και σκοτεινοί αποχρωματισμοί·
- (γ) μηχανικά σημαδεμένες μονάδες: καρποί που διαιρέθηκαν σε πολλά μέρη, και όλα τα μέρη μαζί ισοδυναμούν με το μέγεθος ενός ολόκληρου καρπού, ή, καρπούς των οποίων ο τεμαχισμός ήταν υπερβολικός και παρουσιάζουν σοβαρές σχισμές στην επιφάνεια οι οποίες σαφώς μειώνουν την εμφάνιση. τα ήμισυ τα οποία δεν είχαν κοπεί κατακόρυφα θεωρούνται επίσης ότι έχουν υποστεί ζημιά με μηχανικό τρόπο·
- (δ) φλοιοί: φλοιοί που είναι προσκολλημένοι στη σάρκα του ροδάκινου όσο και φλοιοί που βρίσκονται μέσα στον περιέκτη·
- (ε) ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης: οποιαδήποτε φυτική ύλη ή φυτική ύλη που αποτελεί μέρος του νωπού καρπού, και που θα έπρεπε να είχε αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια της μεταποίησης όπως κοτσάνια, φύλλα καθώς και μέρη αυτών. οι φλοιοί και τα υλικά των πυρήνων εξαιρούνται.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV
(Παράγραφος 3)

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

I. ΕΡΜΗΝΕΙΑ

Στον παρόντα κανόνα, εκτός εάν από το κείμενο προκύπτει διαφορετική έννοια—

«αποξηραμένα δαμάσκηνα» σημαίνει προϊόντα τα οποία παράγονται με αφυδάτωση των δαμάσκηνων d'Ente·

«δαμάσκηνα d'Ente» σημαίνει τα νωπά δαμάσκηνα φυσιολογικά ώριμα, της ποικιλίας «δαμάσκηνα d'Ente», (prunes d'Ente) του είδους *Prunus domestica* L·

«ημίξηρα δαμάσκηνα» σημαίνει τα ξηρά δαμάσκηνα τα οποία παράγονται με αφυδάτωση των δαμάσκηνων d'Ente, και τα οποία περιέχουν υγρασία κατ' ανώτατο ποσοστό 30 μέχρι 35%, χωρίς να έχουν υποστεί καμιά διαδικασία επανυδάτωσης·

«ξηρά δαμάσκηνα» σημαίνει τα ξηρά δαμάσκηνα τα οποία παράγονται από αποξηραμένα δαμάσκηνα και τα οποία περιέχουν υγρασία κατ' ανώτατο ποσοστό 23%.

II. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα αποξηραμένα δαμάσκηνα και ξηρά δαμάσκηνα του είδους *Prunus domestica* L ποικιλίας d'Ente.

III. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Α. Αποξηραμένα Δαμάσκηνα

1. Τα αποξηραμένα δαμάσκηνα πρέπει να είναι υγιή, ανόθευτα, εμπορεύσιμης ποιότητας, και κατάλληλα για βιομηχανική μεταποίηση.

2. Τα αποξηραμένα δαμάσκηνα πρέπει να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 23% με εξαίρεση τους καρπούς οι οποίοι προορίζονται για την παραγωγή ημίξηρων δαμάσκηνων για τα οποία η περιεκτικότητα σε νερό πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 30 και 35%.

3. Τα αποξηραμένα δαμάσκηνα πρέπει να έχουν τέτοιο μέγεθος το οποίο να ισοδυναμεί με 105 καρπούς ανά 500 γραμμάρια, με εξαίρεση τους καρπούς που προορίζονται για παραγωγή ημίξηρων δαμάσκηνων των οποίων το μέγεθος πρέπει να ισοδυναμεί με λιγότερο από 81 καρπούς ανά 500 γραμμάρια.

4. Τα αποξηραμένα δαμάσκηνα πρέπει να είναι—

(α) Καλά αποξηραμένα και υγιή, δηλαδή απαλλαγμένα από μούχλα, σήψη, νεκρά ή ζωντανά έντομα και ακαθαρσίες εντόμων.

(β) σαρκώδη, καθαρά.

(γ) απαλλαγμένα από ξένες οσμές και γεύσεις, και

(δ) πρακτικά απαλλαγμένα από ελαττώματα και ακαθαρσίες.

Β. Ξηρά Δαμάσκηνα

1. Τα ξηρά δαμάσκηνα πρέπει να λαμβάνονται από τα αποξηραμένα δαμάσκηνα που παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο Κεφάλαιο III, παράγραφος Α.

2. Τα ξηρά δαμάσκηνα πρέπει να περιέχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 23% με εξαίρεση τα ημίξηρα δαμάσκηνα για τα οποία η περιεκτικότητα σε νερό μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 30 και 35%.

3. Εκτός και αν προορίζονται για τη βιομηχανία, τα ξηρά δαμάσκηνα πρέπει να διαλέγονται και να ταξινομούνται κατά βάρος.

Τα ξηρά δαμάσκηνα πρέπει—

- (α) Να είναι ακέραια, υγιή, σαρκώδη, καθαρά, απαλλαγμένα από μούχλα, σήψη και ακαθαρσίες·
- (β) να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε αλλοίωση η οποία θα μπορούσε να επηρεάσει την ποιότητα και την παρουσίαση του προϊόντος·
- (γ) να είναι απαλλαγμένα από ζωντανά ή νεκρά έντομα και από απορρίμματα εντόμων·
- (δ) να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση· και
- (ε) να έχουν τέτοιο μέγεθος το οποίο να ισοδυναμεί με 105 καρπούς ανά 500 γραμμάρια, με εξαίρεση τους καρπούς που προορίζονται για παραγωγή ημίξηρων δαμάσκηνων των οποίων το μέγεθος πρέπει να ισοδυναμεί με λιγότερο από 81 καρπούς ανά 500 γραμμάρια.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

A. Αποξηραμένα Δαμάσκηνα

Οι επιτρεπόμενες ανοχές ποιότητας—

- (α) Για αποξηραμένα δαμάσκηνα προς βιομηχανική χρήση είναι—
 - (i) 0,3% κατά βάρος, ακαθαρσίες,
 - (ii) 100% των καρπών που φέρουν ελαφρά ή/και σοβαρά ελαττώματα,
 - (iii) 10% κατά βάρος των καρπών που φέρουν πολύ σοβαρά ελαττώματα,
 - (iv) 5% καρπών, των οποίων το βάρος ισοδυναμεί με 105 καρπούς ή και περισσότερο, ανά 500 γραμμάρια·
- (β) για άλλα αποξηραμένα δαμάσκηνα είναι—
 - (i) 0,2% κατά βάρος ακαθαρσίες,
 - (ii) 0,5% κατά βάρος, καρποί που φέρουν πολύ σοβαρά ελαττώματα,
 - (iii) 7,5% κατά βάρος, καρποί που φέρουν σοβαρά και πολύ σοβαρά ελαττώματα (αθροιστικά),
 - (iv) 15% κατά βάρος, καρποί που φέρουν ελαττώματα.

B. Ξηρά Δαμάσκηνα

Οι επιτρεπόμενες ανοχές ποιότητας για τα προϊόντα είναι οι εξής:

- (α) Για ξηρά δαμάσκηνα προς βιομηχανική χρήση—
 - (i) 100% κατά βάρος καρπών που φέρουν ελαφρά ή/και σοβαρά ελαττώματα,
 - (ii) 10% κατά βάρος καρπών που φέρουν πολύ σοβαρά ελαττώματα,
 - (iii) 5% καρπών, των οποίων το μέγεθος ισοδυναμεί με 105 καρπούς ή και περισσότερο, ανά 500 γραμμάρια·
- (β) για ημίξηρα δαμάσκηνα—
 - (i) 0,3% κατά βάρος καρπών που φέρουν πολύ σοβαρά ελαττώματα,
 - (ii) 5% κατά βάρος καρπών που φέρουν σοβαρά και πολύ σοβαρά ελαττώματα (αθροιστικά),
 - (iii) 10% κατά βάρος καρπών που φέρουν ελαττώματα·

- (γ) για άλλα ξηρά δαμάσκηνα—
- (i) 0,5% κατά βάρος καρπών που φέρουν πολύ σοβαρά ελαττώματα,
 - (ii) 7,5% κατά βάρος καρπών που φέρουν σοβαρά και πολύ σοβαρά ελαττώματα (αθροιστικά),
 - (iii) 15% κατά βάρος καρπών που φέρουν ελαττώματα.

Υ. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ

1. Τα ελαττώματα τα οποία γίνονται αποδεκτά για τα αποξηραμένα δαμάσκηνα και τα ξηρά δαμάσκηνα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες:

- (α) «ελαφρά ελαττώματα» που αφορούν ελαφρά ελαττώματα της επιδερμίδας·
- (β) «σοβαρά ελαττώματα» που είναι κυρίως σοβαρά ελαττώματα της επιδερμίδας·
- (γ) «πολύ σοβαρά ελαττώματα» που είναι κυρίως ελαττώματα όπου έχει θιγεί το σαρκώδες μέρος του καρπού.

Πίνακας.

2. Τα αποδεκτά ελαττώματα καθορίζονται στον Πίνακα του παρόντος Παραρτήματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ

Για τους σκοπούς του παρόντος Παραρτήματος ελαττώματα είναι τα ακόλουθα:

Α. Ελαφρά ελαττώματα:

- (α) Ακραιές σχισμές ή ρωγμές: σχισμές της επιδερμίδας οι οποίες βρίσκονται στο αντίθετο άκρο της πρόσφυσης του μίσχου, διαστάσεων ανώτερων των 10 χιλιοστών αλλά όχι ανώτερο των 15 χιλιοστών σε μήκος·
- (β) μικρά σχισίματα της επιδερμίδας: σχισίματα, αλλοιώσεις ή απουσία της επιδερμίδας περιοχής μήκους ίσου ή κατώτερου των 7 χιλιοστών και πλάτους ανώτερου των 3 χιλιοστών με τη σάρκα να μην αποκαλύπτεται στο σημείο της πληγής, είτε περιοχής μήκους ανώτερου των 7 χιλιοστών και πλάτους κατώτερου των 3 χιλιοστών με τη σάρκα να είναι εμφανής·
- (γ) (i) πληγές από χαλάζι συνολικής επιφάνειας η οποία να υπερβαίνει τα 3 χιλιοστά σε διάμετρο,
(ii) ζημιά από χαλάζι με συνολική επιφάνεια η οποία δεν υπερβαίνει τα 10 χιλιοστά σε διάμετρο·
- (δ) γκριζες κηλίδες ή δερματώσεις συνολικής επιφάνειας που υπερβαίνουν τα 6 χιλιοστά σε διάμετρο: η αλλοίωση αυτή μεταφράζεται σε μία σκλήρυνση της επιδερμίδας, η οποία δημιουργεί κηλίδες διαφόρων μορφών συνολικής επιφάνειας η οποία δεν υπερβαίνει τα 20 χιλιοστά σε διάμετρο.

Β. Σοβαρά ελαττώματα:

- (α) Έλλειψη συνεκτικότητας: το ελάττωμα αυτό προέρχεται κατά κανόνα από ανεπαρκή ωρίμανση, η οποία έχει ως αποτέλεσμα τον ελαττωματικό χρωματισμό, πολύ μαλακή σάρκα και επιδερμίδα που χαρακτηρίζεται από πολλές επιφανειακές μικρές ρυτίδες·
- (β) ρωγμές από σκάσιμο: ρωγμές (εκτός από τις ακραιές) που οφείλονται σε διάρρηξη (σκάσιμο) της επιδερμίδας του φρούτου οι οποίες έχουν επουλωθεί σχηματίζοντας εξογκώματα και των οποίων το μήκος υπερβαίνει τα 10 χιλιοστά·

- σάπιοι καρποί: καρποί οι οποίοι δεν είναι βρώσιμοι γιατί έχουν αλλοιωθεί ή καταστραφεί από τη δράση μικροοργανισμών (βακτήρια, μύκητες κλπ.),
- καρποί προσβεβλημένοι από έντομα και ακάρεα: καρποί οι οποίοι παρουσιάζουν ζωντανά ή νεκρά έντομα (έντομα και ακάρεα σε διάφορες μορφές του βιολογικού τους κύκλου), ή ακαθαρσίες εντόμων,
- καρποί οι οποίοι περιβάλλονται από χώμα ή άλλα στοιχεία του εδάφους,
- καρβουνοποιημένοι καρποί: καρβουνοποιημένοι καρποί λόγω υπερβολικής ξέστης όπου μπορούν να παρατηρηθούν κενά που χωρίζουν τη σάρκα από το κουκούτσι ή ακόμη ένα χαρακτηριστικό πρήξιμο που τους δίνει μορφή νωπού φρούτου,
- ξένη ύλη: τα απομονωμένα και μη βρώσιμα μέρη του καρπού όπως μίσχοι, κουκούτσια, κομμάτια επιδερμίδας και ξένα σώματα. επίσης οι ξένες ύλες όπως φύλλα, κλαδιά και άλλη φυτική ύλη καθώς και στοιχεία του εδάφους όπως το χώμα, τα πετραδάκια κ.λπ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V
(Παράγραφος 3)

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΥΚΑ
I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται—

- (α) Στα μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα τα οποία προέρχονται από τους κατά φυσικό τρόπο αποξηρανθέντες ώριμους καρπούς των ποικιλιών του *Ficus carica domestica* L.
- (β) στα ξηρά σύκα που προέρχονται από τους κατά φυσικό τρόπο αποξηρανθέντες ώριμους καρπούς των ποικιλιών του *Ficus carica domestica* L. και
- (γ) στην πάστα σύκων η οποία λαμβάνεται από μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα που ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που αναγράφονται για τα μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα με εξαίρεση το μέγεθος που δύναται να είναι μικρότερο.

II. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

A. Μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα και ξηρά σύκα

Λαμβάνοντας υπόψη τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα και τα ξηρά σύκα πρέπει—

- (α) Να έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24%.
- (β) να έχουν ελάχιστο μέγεθος 136 καρποί/Kg για τις μικρόκαρπες ποικιλίες, και 116 καρποί/Kg για τις άλλες ποικιλίες. Οι μικρόκαρπες ποικιλίες αναφέρονται στον Πίνακα του παρόντος Παραρτήματος. Πίνακας.
- (γ) να έχουν λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής.
- (δ) να έχουν ομοιόμορφο χρωματισμό και
- (ε) να είναι καθαρά και πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες.

B. Πάστα σύκων

Η πάστα σύκων η οποία λαμβάνεται από μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα πρέπει να προέρχεται από σύκα που—

- (α) Έχουν μέγιστη περιεκτικότητα σε υγρασία 24%.
- (β) έχουν λεπτό φλοιό και σάρκα μελιτώδους υφής.
- (γ) έχουν ομοιόμορφο χρωματισμό.
- (δ) είναι καθαρά και πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες και
- (ε) έχουν πλυθεί με ζεστό νερό και έχουν ξηρανθεί με ζεστό αέρα.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

A. Μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα

Οι επιτρεπόμενες ανοχές ποιότητας για τα μη επεξεργασμένα ξηρά σύκα είναι οι εξής:

- (α) 30% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα που έχουν υποστεί εσωτερικές ή εξωτερικές βλάβες οφειλόμενες σε οποιαδήποτε αιτία, από τα οποία το πολύ 18% ξηρά σύκα να έχουν προσβεβληθεί από έντομα.
- (β) 3% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα ακατάλληλα για επεξεργασία:

Νοείται ότι μέχρι το τέλος της περιόδου εμπορίας των ετών 2003 και 2004 γίνονται αποδεκτές οι ακόλουθες ανοχές:

- (α) 35% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα που έχουν υποστεί εσωτερικές ή εξωτερικές βλάβες οφειλόμενες σε οποιαδήποτε αιτία, από τα οποία το πολύ 20% ξηρά σύκα να έχουν προσβεβληθεί από έντομα.
- (β) 6% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα ακατάλληλα για επεξεργασία.

B. Ξηρά σύκα

Οι επιτρεπόμενες ανοχές ποιότητας για τα ξηρά σύκα είναι 25% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ξηρά σύκα που έχουν υποστεί εσωτερικές ή εξωτερικές βλάβες οφειλόμενες σε οποιαδήποτε αιτία, από τα οποία το πολύ 15% ξηρά σύκα να έχουν προσβεβληθεί από έντομα.

ΠΙΝΑΚΑΣ**Μικρόκαρπες ποικιλίες**

Cuello de Dama.
Pajarito.
Granito.
Preto de Torres.
Pingo de mel ή Moscatel.
Cachopeira.
Cotio.
Branco do Douro.
Rei branco.
Rei preto.
Cordovi.
Blancos.
De la Casta.
Verdejos.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI
(Παράγραφος 3)
ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ
I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις σταφίδες οι οποίες προέρχονται από τις ποικιλίες «σουλτανίνα», «muscatel» και κορινθιακή, που προέρχονται από το είδος *Vitis vinifera* L.

II. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Οι σταφίδες πρέπει—
 - (α) Να είναι ακέραιες·
 - (β) να είναι υγιείς, αποκλείονται οι σταφίδες που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από τέτοιες αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να καταστήσουν τα προϊόντα ακατάλληλα για κατανάλωση·
 - (γ) να είναι απαλλαγμένες από ζωντανά έντομα ή ακάρεα, ανεξάρτητα από το στάδιο ανάπτυξής τους·
 - (δ) να είναι απαλλαγμένες από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία· και
 - (ε) να είναι απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή και γεύση (ελαφρά οσμή διοξειδίου του θείου και ελαφρά οσμή και γεύση ελαίου δεν θεωρούνται ως ασυνήθεις).
2. Οι σταφίδες πρέπει—
 - (α) Να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες·
 - (β) να είναι απαλλαγμένες από ορατά ίχνη προσβολής από έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα·
 - (γ) να είναι απαλλαγμένες από σήψη·
 - (δ) να είναι απαλλαγμένες από μη ώριμες ή/και ανεπαρκώς ανεπτυγμένες ρώγες·
 - (ε) να είναι απαλλαγμένες από κομμάτια του στελέχους·
 - (στ) να είναι απαλλαγμένες από ποδίσκους, εξαιρουμένων των σταφυλιών του τύπου muscatel·
 - (ζ) να είναι απαλλαγμένες από ρώγες που έχουν υποστεί ζημιές (για τις εγγύαρκτες ποικιλίες σταφίδας, οι συνήθεις μηχανικές βλάβες που προκύπτουν από τις συνήθεις εργασίες αφαίρεσης των γιγάρτων δεν θεωρούνται ως «ζημία»)·
 - (η) να είναι απαλλαγμένες από ορατούς κρυστάλλους σακχάρου·
 - (θ) να είναι απαλλαγμένες από φυτικές ξένες ύλες.
3. Οι σταφίδες πρέπει, επιπρόσθετα από τις απαιτήσεις των παραγράφων 1 και 2,
 - (α) Να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας·
 - (β) να έχουν σαφώς καλή χαρακτηριστική γεύση, υφή και καλό τυπικό χρωματισμό·
 - (γ) να προέρχονται από σαφώς ώριμα σταφύλια· και
 - (δ) να έχουν κοσκινιστεί ή να έχουν ταξινομηθεί κατά μέγεθος.
4. Οι σταφίδες δύναται να εμφανίζουν ελαττώματα εντός των ορίων των ανοχών που εμφανίζονται στις διατάξεις σχετικά με τα όρια ανοχής, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση.

5. Η κατάσταση των σταφίδων πρέπει να είναι τέτοια ώστε—

- (α) Να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- (β) να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

III. ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΝΕΡΟ

Οι σταφίδες πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε υγρασία ανώτερη από 13% αλλά κατώτερη από 31% για τον τύπο Malaga/muscatel, 23% για τις εγγίγαρτες ποικιλίες και 18% για τις αγίγαρτες ποικιλίες και για την Κορινθιακή σταφίδα.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι επιτρεπόμενες σε κάθε μέσο συσκευασίας ανοχές ποιότητας για τα προϊόντα τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις ελάχιστες ποιοτικές απαιτήσεις είναι οι εξής:

ΑΓΙΓΑΡΤΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Επιτρεπόμενα ελαττώματα	Επιτρεπόμενες ανοχές	
	% κατά βάρος	κατά αριθμό
Κομμάτια του στελέχου (κατά kg)	—	2,00
Ποδίσκοι (%)	—	5,00
Μη ώριμες ή/και μη ανεπτυγμένες ρώγες	4,00	—
Ρώγες οι οποίες φέρουν κουκούτσια σε αγίγαρτες ποικιλίες (%)	—	1,00
Με σήψη	4,00	—
Προσβολή από έντομα	1,00	—
Με ζημιές	5,00	—
Με ορατούς κρυστάλλους σακχάρου	15,00	—
Ξένη ύλη φυτικής προέλευσης	0,03	—
Ανόργανες προσμίξεις	0,01	—

ΕΓΓΙΓΑΡΤΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Επιτρεπόμενα ελαττώματα	Επιτρεπόμενες ανοχές	
	% κατά βάρος	κατά αριθμό
Κομμάτια του στελέχου (κατά kg)	—	2,00
Ποδίσκοι (%)	—	5,00
Μη ώριμες ή/και μη ανεπτυγμένες ρώγες	2,00	—
Με σήψη	4,00	—
Προσβολή από έντομα	1,00	—
Με ζημιές	5,00	—

Με ορατούς κρυστάλλους σακχάρου	15,00	—
Ξένη ύλη φυτικής προέλευσης	0,03	—
Ανόργανες προσμίξεις	0,01	—

ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΣΤΑΦΙΔΑ

Επιτρεπόμενα ελαττώματα

Επιτρεπόμενες ανοχές

	% κατά βάρος	κατά αριθμό
Κομμάτια του στελέχου (κατά kg)	—	1,00
Ποδίσκοι (%)	—	3,00
Μη ώριμες ή/και μη ανεπτυγμένες ρώγες	1,50	—
Με σήψη	4,00	—
Προσβολή από έντομα	1,00	—
Με ζημιές	3,00	—
Με ορατούς κρυστάλλους σακχάρου	15,00	—
Ξένη ύλη φυτικής προέλευσης	0,03	—
Ανόργανες προσμίξεις	0,01	—

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII
(Παράγραφος 3)ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ,
ΤΙΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΕΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ MUSCATEL

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται—

- (α) Στις μη επεξεργασμένες σταφίδες σουλτανίνα οι οποίες προέρχονται από τα σταφύλια των ποικιλιών *Vitis vinifera* L., ποικιλία Apyrena·
- (β) στις μη επεξεργασμένες κορινθιακές σταφίδες οι οποίες προέρχονται από τα σταφύλια των ποικιλιών *Vitis vinifera* L., ποικιλία μαύρα σταφύλια Κορίνθου·
- (γ) στις μη επεξεργασμένες σταφίδες τύπου muscatel οι οποίες προέρχονται από τα σταφύλια των ποικιλιών *Vitis vinifera* L., ποικιλία muscatel·

II. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Σε νωπή κατάσταση, τα σταφύλια πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που εφαρμόζονται στα νωπά σταφύλια, ειδικότερα όσον αφορά τα υπολείμματα χημικών σκευασμάτων. η αποξηήρανση πρέπει να πραγματοποιείται χωρίς άμεση επαφή με το έδαφος και με επαρκή προστασία από τα παράσιτα· τα νωπά σταφύλια πρέπει να έχουν καθαριστεί εκ των προτέρων, ενδεχομένως με κοσκίνισμα, ιδίως για να αφαιρεθούν οι ποδίσκοι και τα τμήματα αυτών.

2. Οι μη επεξεργασμένες σταφίδες πρέπει—

- (α) Να είναι ξηρές, με περιεκτικότητα σε νερό που να μην υπερβαίνει το 31% για τα σταφύλια της ποικιλίας muscatel και το 14% για τις λοιπές ποικιλίες·
- (β) να είναι υγιείς, ολόκληρες, με ικανοποιητικό σχήμα, επαρκώς αναπτυγμένες και να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο χρωματισμό·
- (γ) να παρουσιάζουν σχεδόν ελαστικό και μαλακό σαρκώδες μέρος, που εμποδίζει τη σκλήρυνση ή την κρυστάλλωση·
- (δ) να είναι απαλλαγμένες από τραυματισμούς οφειλόμενους στους ποδίσκους ή σε ακατάλληλους χειρισμούς·
- (ε) να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μούχλα, σήψη, ζυμώσεις ή από οποιοδήποτε άλλο ελάττωμα ή αλλοίωση που δύναται να βλάπτει την ποιότητα ή την παρουσίαση του προϊόντος, ακόμα και σε μη ενεργό κατάσταση·
- (στ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από ζωντανά ή νεκρά έντομα ή ακάρεα, ανεξάρτητα από το στάδιο ανάπτυξής τους·
- (ζ) να είναι απαλλαγμένες από χαλίκια, εμφανή χρώματα, μεταλλικά θραύσματα ή άλλες ανόργανες προσμίξεις ή ξένες ύλες·
- (η) να είναι απαλλαγμένες από ορατά ή αόρατα κατάλοιπα προϊόντων επεξεργασίας τοξικά για τον άνθρωπο·
- (θ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από ποδίσκους ή άλλη φυτική ύλη που προέρχονται από την άμπελο·
- (ι) να είναι απαλλαγμένες από ξένες οσμές και γεύσεις·
- (κ) να είναι απαλλαγμένες από ιξώδεις ουσίες, ανεξάρτητα από το αίτιο·
- (λ) να αποσπούνται ευκόλως όταν ανασύρονται από τον περιέκτη που χρησιμοποιείται για την μεταφορά ή την αποθήκευση·

- (μ) να μεταφέρονται και να αποθηκεύονται σε στοιβαζόμενα πλαστικά κιβώτια, τα οποία να καθαρίζονται πριν από κάθε χρήση και
- (ν) να έχουν ομοιογένεια μεγέθους ως εξής:
 - (i) μη επεξεργασμένες κορινθιακές σταφίδες: μέγεθος μεταξύ 4 και 10 χιλιοστών, και σουλτανίνες: μέγεθος μεταξύ 4 και 11 χιλιοστών,
 - (ii) μη επεξεργασμένες σταφίδες ποικιλίας muscatel: μέγεθος που δεν υπερβαίνει τις 130 ρώγες ανά 100 γραμμάρια.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Για τα προϊόντα τα οποία δεν είναι σύμφωνα με τις ελάχιστες ποιοτικές απαιτήσεις οι επιτρεπόμενες ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας είναι οι εξής:

A. Ανοχές ποιότητας

ΜΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΗ ΣΤΑΦΙΔΑ	
Ελαττώματα	Ανοχές (% κατά βάρος)
Μη ομοιόμορφο χρωματισμό	12
Μη επαρκώς ώριμες ή μη επαρκώς ανεπτυγμένες	4
Με μούχλα, σήψη ή ζύμωση	4
Με ζημιά, με μώλωπες ή με σχισίματα	4
Με ορατούς κρυστάλλους σακχάρου	10
Με προσβολή από έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα	2
Με εμφανή ξένη ύλη φυτικής προέλευσης	1

B. Ανοχές μεγέθους

- (α) Μη επεξεργασμένη κορινθιακή σταφίδα και σουλτανίνα:
 - (i) 6% του βάρους, κατ' ανώτατο όριο: ρώγες διαμέτρου άνω των 10 χιλιοστών για τις κορινθιακές και των 11 χιλιοστών για τις σουλτανίνες,
 - (ii) 2% του βάρους, κατ' ανώτατο όριο: ρώγες διαμέτρου κάτω των 4 χιλιοστών. Η ανοχή αυτή αυξάνεται στο 4% για την μη επεξεργασμένη σταφίδα που παράγεται στην Αιγιάλεια, στην Κόρινθο ή στα Ιόνια Νησιά.
- (β) Μη επεξεργασμένη σταφίδα ποικιλίας Muscatel:
 - 10% ρώγες της παρτίδας που δεν ανταποκρίνονται στις ελάχιστες απαιτήσεις του μεγέθους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

(Παράγραφος 3)

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα εσπεριδοειδή που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση, και αφορούν—

- (α) Τα λεμόνια, τα γκρέϊπφρουτ και τα πόμελα (φράππες), τα πορτοκάλια, τα μανταρίνια και τις κλημεντίνες που μεταποιούνται σε χυμό.
- (β) τις κλημεντίνες και τα σατσούμας που μεταποιούνται σε τεμάχια (φέτες).

II. ΕΛΑΧΙΣΤΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

- 1. Τα προϊόντα που παραδίδονται προς βιομηχανική μεταποίηση πρέπει—
 - (α) Να είναι υγιή, ανόθευτα και εμπορεύσιμης ποιότητας, και
 - (β) κατάλληλα για βιομηχανική μεταποίηση.
- 2. Αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν αρχίσει να σαπίζουν.
- 3. Τα προϊόντα που παραδίδονται για μεταποίηση πρέπει να τηρούν τις ακόλουθες ελάχιστες αριθμητικές τιμές:
 - (α) Προϊόντα τα οποία πρόκειται να μεταποιηθούν σε χυμούς:

	Περιεκτικότητα σε χυμό	Βαθμοί Brix*
Πορτοκάλια	30%	10
Μανταρίνια	23%	9
Κλημεντίνες	25%	10
Γκρέϊπφρουτ και Πόμελα (Φράππες)	22%	8
Λεμόνια	20%	7

*Μέτρηση με σακχαροδιαθλασίμετρο (refractometer)

- (β) Προϊόντα τα οποία πρόκειται να μεταποιηθούν σε τεμάχια:

	Περιεκτικότητα σε χυμό	Βαθμοί Brix*
Κλημεντίνες	33%	10
Σατσούμα	33%	10

*Μέτρηση με σακχαροδιαθλασίμετρο (refractometer)

- 4. Το ελάχιστο διαμέτρημα των κλημεντινών και σατσούμα που πρόκειται να μεταποιηθούν σε τεμάχια είναι 45 χιλιοστά.

Εκδόθηκε στις 13 Σεπτεμβρίου 2002.

Αριθμός 420

Ο ΠΕΡΙ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΣΤΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΝΟΜΟΣ ΤΟΥ 2002

Γνωστοποίηση δυνάμει του άρθρου 25

Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σ' αυτό από το άρθρο 25 του περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου στα Γεωργικά Προϊόντα Νόμου του 2002, με τη γνωστοποίηση αυτή ανακαλεί τη γνωστοποίηση δυνάμει του άρθρου 2 του περί Γεωργικών Προϊόντων (Εξαγωγή) Νόμου, Κεφ. 28, που εξεδόθη στις 8 Οκτωβρίου 1981.

129(Ι) του 2002.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (Ι):
23.10.1981.

Εκδόθηκε στις 13 Σεπτεμβρίου 2002.