

Αριθμός 124

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Χαλεπιανών Κανονισμοί του 2001, που εκδόθηκαν από το Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, με την έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου δυνάμει του άρθρου 8 του περί Γεωργικών Προϊόντων (Εξαγωγή) Νόμου, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με τον περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμο (Ν. 99/89 όπως τροποποιήθηκε από το Ν. 227/90).

Ο ΠΕΡΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΕΞΑΓΩΓΗ) ΝΟΜΟΣ (ΚΕΦ. 28)

Κανονισμοί εκδοθέντες δυνάμει του άρθρου 8

- Κεφ. 28. Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που παρέχονται σ' αυτό από το άρθρο 8 του περί Εξαγωγής Γεωργικών Προϊόντων Νόμου, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς.
- Συνοπτικός τίτλος. 1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Χαλεπιανών, Κανονισμοί του 2001.
- Πεδίο εφαρμογής. 2. Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών εφαρμόζονται στα χαλεπιανά των ποικιλιών που προέρχονται από τη *Pistacia vera* L., χωρίς το προστατευτικό περικάρπιο και τα οποία προορίζονται για άμεση κατανάλωση. Για τα επεξεργασμένα προϊόντα τα ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας που αναφέρονται σε αυτό τον Κανονισμό εφαρμόζονται και στα ελάχιστα απαιτούμενα χαρακτηριστικά επεξεργασμένων προϊόντων.
- Προϋποθέσεις εξαγωγής. 3. Η εξαγωγή χαλεπιανών επιτρέπεται, εφόσον αυτά πληρούν τους όρους των παρόντων Κανονισμών.
- Ποιοτικές κατηγορίες. 4. Τα χαλεπιανά κατατάσσονται σε τρεις ποιτικές κατηγορίες—
(α) «ΕΞτρα»·
(β) «Ι»·
(γ) «Π»·
- Ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας. 5.—(1) Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανοχές, τα χαλεπιανά πρέπει να είναι—
(i) Χαρακτηριστικά του κελύφους:
(α) Ακέραια, ελάχιστη επιφανειακή ζημιά δε θεωρείται ανωμαλία·
(β) υγιή, απαλλαγμένα από ανωμαλίες που επηρεάζουν τη διατήρηση της ποιότητας του χαλεπιανού·
(γ) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ευδιάκριτες ξένες ύλες, νοσούντος ότι το φαγώσιμο μέρος του χαλεπιανού είναι προστατευμένο·
(δ) ξηρά, απαλλαγμένα από αφύσικη εξωτερική υγρασία·
(ε) απαλλαγμένα από υπολείμματα περικαρπίου·
(στ) φυσικά ή τεχνικά διανοιγμένα.
(ii) Χαρακτηριστικά της ψίχας του χαλεπιανού:
(α) Ακέραιη·
(β) υγιής, εξαιρείται το προϊόν που είναι επηρεασμένο από σήψη ή άλλη φθορά που το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση·

- (γ) επαρκώς αναπτυγμένη·
- (δ) απαλλαγμένη από ζωντανά έντομα ή άλλους ζωντανούς ζωϊκούς οργανισμούς·
- (ε) απαλλαγμένη από ορατή φθορά από έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα·
- (στ) απαλλαγμένη από μούχλα·
- (ζ) απαλλαγμένη από τάγγισμα ή ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

(2) Η κατάσταση των χαλεπιανών πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει—

- (α) Να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- (β) να φτάνουν στον τόπο προορισμού τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

(3) Ποσοστό υγρασίας.

Το ποσοστό υγρασίας των χαλεπιανών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6,5%⁽¹⁾.

6. —(i) Κατηγορία «Έξτρα»

Χαρακτηριστικά ποιοτικών κατηγοριών.

Τα χαλεπιανά που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από οποιεσδήποτε ανωμαλίες, με εξαίρεση τις ελάχιστες επιφανειακές ανωμαλίες, νοουμένου ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίαση του στη συσκευασία.

(ii) Κατηγορία «I»

Τα χαλεπιανά που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και τυπικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Ελάχιστες ανωμαλίες επιτρέπονται, νοуμένου ότι δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

(iii) Κατηγορία «II»

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει χαλεπιανά που δεν είναι δυνατό να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας που αναγράφονται πιο πάνω.

Ανωμαλίες επιτρέπονται, νοуμένου ότι τα χαλεπιανά διατηρούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά όσον αφορά τη γενική εμφάνιση, ποιότητα, διατήρηση ποιότητας και παρουσίασή τους στη συσκευασία.

7. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για προϊόντα της κατηγορίας «Έξτρα» και καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής διατομής του χαλεπιανού, και υπολογίζεται με τη βοήθεια ειδικών οργάνων μέτρησης, ή τον αριθμό των χαλεπιανών στα 100 γραμμάρια σύμφωνα με τον ακόλουθο Πίνακα:

Ταξινόμηση κατά μέγεθος.

(1) Η Γερμανία και η Ολλανδία φέρουν επιφυλάξεις με προτίμηση το ποσοστό υγρασίας να μη ξεπερνά το 6,0%.

ΠΙΝΑΚΑΣ

| | Διάμετρος (σε χιλιοστόμετρα*) | | Αριθμός χαλεπιανών (στα 100 γραμμάρια*) | |
|--------------------------------------|----------------------------------|------------|--|--------------|
| | Στρογγυλά** | Επιμήκη** | Στρογγυλά** | Επιμήκη** |
| Πολύ Μεγάλα (Very Large)– Π. Μεγ. | 12 και άνω | 11 και άνω | μέχρι 77 | μέχρι 92 |
| Μεγάλα (Large)–Μεγ. | 11–12 | 10–11 | 77–88 | 92–112 |
| Μεσαία (Medium)–Μεσ. | 10–11 | 9–10 | 89–109 | 113–138 |
| Μικρά (Small)–Μικ. | 9–10 | 8–9 | πάνω από 109 | πάνω από 138 |

* Σε αυτά ανήκουν τα χαλεπιανά των οποίων η μέγιστη διάμετρος ή ο αριθμός είναι ανώτερος ή μικρότερος του καθορισμένου μεγέθους.

** Τα χαλεπιανά κατατάσσονται ανάλογα με την ποικιλία τους σε—

- (α) Στρογγυλά,
(β) επιμήκη.

Ανοχές.

8. Ορισμένες ανοχές επιτρέπονται ως προς την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας για προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται σε απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

A. Ανοχές ποιότητας

| Επιτρεπόμενες ανωμαλίες* | Ανοχές (% του ανώμαλου φρούτου, ή κατ' αριθμό ή βάρος) | | |
|---|--|-----|------|
| | «Έξτρα» | «I» | «II» |
| Ολικές ανοχές για ανωμαλίες του κελύφους και της ψίχας χαλεπιανού | 5 | 10 | 15 |
| Ανωμαλίες του κελύφους | | | |
| – Στίγματα στο κέλυφος** | 2 | 3 | 4 |
| – Εγκάρσια τομή κελύφους | 1 | 4 | 6 |
| – Σχίσματα, υπολείμματα περικαρπίου, λεκιάσματα | 1 | 2 | 3 |
| – Μη ανοικτό κέλυφος | 2 | 3 | 5 |
| Ανωμαλίες της ψίχας | | | |
| – Μη επαρκώς αναπτυγμένη, συρρικνωμένη και στιγματισμένη | 3 | 6 | 10 |
| – Ταγγή, αλλοιωμένη, με ξένη οσμή ή/και γεύση, ζημιά από έντομα*** ⁽²⁾ | 1 | 1,5 | 3 |
| – Μούχλα ^{(2), (3)} | 0,5 | 0,5 | 1 |
| – Άδειος καρπός | 1 | 3 | 5 |
| – Ξένη ύλη | 0,2 | 0,2 | 0,2 |

* Ορισμοί για τις ανωμαλίες αναφέρονται στο Παράρτημα στο τέλος αυτού του κειμένου.

** Οι ανοχές αυτές δεν υπολογίζονται στις γενικές ανοχές.

*** Για τα χαλεπιανά παλιάς συγκομιδής, οι ανοχές αυξάνονται στο 2,5% και 4% για τις κατηγορίες I και II, αντίστοιχα, νοουμένου ότι υπάρχει σήμανση του χρόνου συγκομιδής. Όχι περισσότερο από 25% κατά βάρος των χαλεπιανών να περιέχουν νεκρά έντομα ή κομμάτια νεκρών εντόμων.

(2) Οι εθνικοί κανονισμοί της Γερμανίας και Ελβετίας δεν επιτρέπουν ανοχή στα προϊόντα που είναι επηρεασμένα από μούχλα, ή την παρουσία νεκρών ή ζωντανών εντόμων.

(3) Η Πολωνία φέρει επιφυλάξεις, με προτίμηση ανοχής μούχλας 0,5% ανεξαρτήτως κατηγορίας.

Β. Ακαθαρσίες μεταλλικών αλάτων

Όχι περισσότερες από 1 γραμμάριο/κιλό.

Γ. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

5% κατά βάρος ή κατά αριθμό μπορεί να είναι διαφορετικού μεγέθους από το αναγραφόμενο μέγεθος.

9. — Α. Ομοιογένεια

Συσκευασία
και εμφάνιση.

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας (ή ποσότητας προϊόντος που παρουσιάζεται χύμα) πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά χαλεπιανά της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος).

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας (ή ποσότητας που παρουσιάζεται χύμα) πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Για τις κατηγορίες «Έξατρα» και «Ι», το προϊόν πρέπει να είναι της ίδιας ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου.

Β. Συσκευασία

Τα χαλεπιανά πρέπει να συσκευάζονται με τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα.

Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

10. Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει στο εξωτερικό του, με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα και διακρινόμενα εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις: Σήμανση.

Α. Αναγνώριση

| | |
|-------------|---|
| Συσκευαστής | Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία ανα- |
| ή/και | γνώρισης τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται |
| Αποστολέας | από μία επίσημη υπηρεσία ⁽⁴⁾ . |

Β. Φύση του προϊόντος

— «Χαλεπιανά».

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.

Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

— Κατηγορία.

— Εμπορικός τύπος ή ποικιλία.

(4) Ο εθνικός κανονισμός πολλών Ευρωπαϊκών χωρών απαιτεί την ακριβή δήλωση του ονόματος και της διεύθυνσης.

- Τύπος: «στρογγύλα» ή «επιμήκη».
- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος).
- Χρόνος συγκομιδής (προαιρετικό).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Ορισμοί που χρησιμοποιούνται στο πιο πάνω πρότυπο για τα χαλεπιανά

Ανωμαλίες του κελύφους: οποιεσδήποτε ανωμαλίες του κελύφους αλλά όχι της ψίχας όπως λεκιάσματα, σχισίματα, υπολείμματα περικαρπίου κ.λ.π.

Μη ανοικτό κέλυφος: κέλυφος του χαλεπιανού που δεν έχει ανοίξει ακόμα, αλλά περιέχει πλήρη ανεπτυγμένη ψίχα.

Ανωμαλίες της ψίχας: οποιεσδήποτε ανωμαλίες που επηρεάζουν σημαντικά την εμφάνιση και κατανάλωση της ψίχας.

Πλήρως αναπτυγμένο: κατάσταση του χαλεπιανού στην οποία η ψίχα έχει αναπτυχθεί πλήρως.

Συρρικνωμένη: η ψίχα η οποία έχει συρρικνωθεί, ξαρωθεί, τσαλακωθεί και σκληρυνθεί σημαντικά.

Τάγγισμα: οξείδωση των λιπών που παράγουν μια δυσάρεστη γεύση. Λιπαρή εμφάνιση της ψίχας δε σημαίνει αναγκαστικά τάγγισμα.

Ξένη οσμή ή γεύση: οποιαδήποτε οσμή ή γεύση που δεν είναι χαρακτηριστική του προϊόντος.

Ζημιά από έντομα ή τρωκτικά: ορατή φθορά από έντομα ή τρωκτικά ή παρουσία νεκρών εντόμων ή περιττώματα εντόμων.

Μούχλα: ίνες/νημάτια μούχλας που είναι ορατά με γυμνό μάτι.

Άδειος καρπός: η κατάσταση των χαλεπιανών στην οποία η ψίχα δεν έχει αναπτυχθεί.

Ξένη ύλη: οποιαδήποτε ύλη ή υλικό που δε συνοδεύει συνήθως το προϊόν.

Αλλοίωση: σημαντική αποσύνθεση οφειλόμενη στη δράση μικροοργανισμών.

Καθαρά: απαλλαγμένα από συνηθισμένη σκόνη ή άλλα ξένα υλικά.

Στίγματα στο κέλυφος: όταν ένα σύνολο από καφέ σε σκούρο καφέ αποχρωματισμό στίγματα επηρεάζει μόνο ένα τέταρτο της συνολικής επιφάνειας του κελύφους ή περισσότερο από το μισό της μίας πλευράς του κελύφους.

Ακαθαρσίες μεταλλικών αλάτων: αδιάλυτη στάχτη οξέος.