

Αριθμός 126

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Φοινικιών, 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 Φοινικιών, Κανονισμοί του 2001.
Πεδίο Εφαρμογής.	2. Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών εφαρμόζονται στα εξαγόμενα ολόκληρα φοινίκια με κοινούτσια στη φυσική τους κατάσταση ή μεταποιημένα ⁽¹⁾ των ποικιλιών που προέρχονται από τη <i>Phoenix dactylifera</i> L. Δεν αναφέρεται στα φοινίκια που προορίζονται για επεξεργασία, στα πιεσμένα ή παγωμένα φοινίκια.
Προϋποθέσεις εξαγωγής	3. Η εξαγωγή των φοινικιών επιτρέπεται, εφόσον αυτά πληρούν τους όρους των παρόντων Κανονισμών.
Ποιοτικές κατηγορίες.	4. Τα φοινίκια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες— (α) «Έξιτρα». (β) «I». (γ) «II».
Ελάχιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά.	5.—(1) Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανοχές, τα φοινίκια πρέπει να είναι— (α) Ακέραια, (β) υγιή, εξαιρείται το προϊόν που είναι επηρεασμένο από σήψη ή άλλη φθορά που να το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση, (γ) ώριμα, σαρκώδη και ελαστικά όπου εφαρμόζεται, (δ) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ενδιάκριτες ξένες ύλες ⁽²⁾ , (ε) απαλλαγμένα από ζωντανά έντομα ή άλλα ζωικά παράσιτα, (στ) απαλλαγμένα από ορατή φθορά από έντομα, σκάρρα ή άλλα παράσιτα, (ζ) απαλλαγμένα από μούχλα, (η) απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις, (θ) απαλλαγμένα από ζύμωση.

(1) Με τον όρο μεταποιημένα φοινίκια εννοούμε τα φοινίκια τα οποία από φυσική κατάσταση ακολούθησαν τη διαδικασία της αποξήρανσης, της ενυδάτωσης, του πλυσίματος και της παστερίωσης.

(2) Συστατικά που χρησιμοποιούνται για επίστρωση, όπως σιρόπι γλυκόζης κλπ. δε θεωρούνται ξένη ύλη, νοούμενου ότι δεν απαγορεύονται από τους κανονισμούς της χώρας εισαγωγής.

(2) Η κατάσταση και ανάπτυξη των φοινικιών 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⁽³⁾ των φοινικιών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 26% για τις καλαμοσάκχαρες ποικιλίες⁽⁴⁾ ή 30% για καλαμοσάκχαρες ποικιλίες που έχουν ανάστροφο σάκχαρο (ισομοριακό μίγμα γλυκόζης-φρουκτόζης). Εντούτοις, στη φυσική τους κατάσταση, για φοινίκια της ποικιλίας Daglal Noor το μέγιστο ποσοστό υγρασίας πρέπει να είναι 30%.

6.— (i) Κατηγορία «Έξτρα»

Τα φοινίκια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τα χαρακτηριστικά του χρώματος της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Πρέπει να είναι φαιochίτρινου προς καφέ χρωματισμού και η σάρκα τους να είναι άφθονη, χονδρή ή ημί-χονδρή και λιπαρή. Το επικάρπιο πρέπει να είναι διαφανές και, ανάλογα με την ποικιλία, να είναι προσκολλημένο στη σάρκα.

Πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από οποιεσδήποτε ανωμαλίες, με την εξαίρεση ελάχιστων επιφανειακών ανωμαλιών, νοουμένου ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

(ii) Κατηγορία «I»

Τα φοινίκια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Η σάρκα να είναι επαρκής, χονδρή ή ημί-χονδρή, ανάλογα με την ποιότητα.

Οι ακόλουθες ελάχιστες ανωμαλίες επιτρέπονται, νοουμένου ότι δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, τη διατήρηση της ποιότητας, και την παρουσίασή του στη συσκευασία—

- Μικρό ελάττωμα στο επικάρπιο που δεν επηρεάζει τη σάρκα του φρούτου,
- μικρή ανωμαλία στο σχήμα ή στην ανάπτυξη,
- ελάχιστα ξαρώματα.

(iii) Κατηγορία «II»

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

Οι ακόλουθες ανωμαλίες επιτρέπονται, νοουμένου ότι τα φοινίκια διατηρούν τα απαραίτητα χαρακτηριστικά όσον αφορά τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίασή τους στη συσκευασία—

- Ανωμαλίες του επικαρπίου που δεν επηρεάζουν τη σάρκα,
- ανωμαλίες στο σχήμα ή στην ανάπτυξη,
- ανωμαλίες στο χρωματισμό.

Χαρακτηριστικά
ποιοτικών
κατηγοριών.

(3) Το ποσοστό υγρασίας καθορίζεται με την τοποθέτηση 50g τεμαχισμένων φοινικιών χωρίς κουκούτσια στους 100°C ±2 για 4 ώρες, χρησιμοποιώντας διαλυτικά 90° αλκοόλη και άμμο ξεπλυμένα σε υδροχλωρικό οξύ και στέγνωμα.

(4) Η λίστα με τις ποικιλίες ταξινομημένες σε σχέση με το ποσοστό ζάχαρης δίνεται στο Παράρτημα αυτού του κειμένου.

Ταξινόμηση
κατά μέγεθος

7. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος των φοινικιών καθορίζεται από το βάρος κάθε φοινικιού. Ανεξαρτήτως ποικιλίας, το ελάχιστο βάρος των φοινικιών θα πρέπει να είναι 4,75 γραμμάρια.

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.

Α. Ανοχές ποιότητας

Επιτρεπόμενες ανωμαλίες*	Ανοχές (% κατά αριθμό ή βάρος)		
	«Έξτρα»	«I»	«II»
Ολική ανοχή	5	10	20
Ειδικές ανοχές ανωμαλιών μέσα στα όρια των ολικών ανοχών τα μέγιστα επιτρεπόμενα όρια είναι—			
(α) Ξινό, αλλοιωμένο, ή μουχλιασμένο ⁽⁵⁾ φρούτο	0	0	1
(β) Λερωμένα φρούτα ή φρούτα προσβεβλημένα από έντομα ή ακάρεα ⁽⁶⁾	3	5	8
(γ) Καταστρεμμένα, ανώριμα ή μη-γονιμοποιημένα φρούτα	2	4	6
(δ) Λεκιασμένα φρούτα	3	5	7

Β. Ακαθαρσίες μεταλλικών αλάτων

Όχι περισσότερες από 1 γραμμάριο/κιλό. Εντούτοις για ολόκληρα φοινίκια σε φυσική κατάσταση να μην υπερβαίνουν τα 2 γραμμάρια/κιλό.

Γ. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες—

10% κατά βάρος των φοινικιών, με ελάχιστο βάρος λιγότερο από 4,75 γραμμάρια αλλά όχι λιγότερο των 4 γραμμαρίων.

Συσκευασία
και εμφάνιση.

9.—Α. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά φοινίκια της ίδιας προέλευσης και ποιότητας.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Για τις κατηγορίες «Έξτρα» και «I» τα φρούτα πρέπει να είναι της ίδιας ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και για την κατηγορία «II» του ίδιου εμπορικού τύπου.

Β. Συσκευασία

Τα φοινίκια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

* Ορισμοί των ανωμαλιών αναλύονται στο Παράρτημα Β στο τέλος αυτού του κειμένου.

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

(6) Η Γερμανία, η Πολωνία, η Ελβετία και το Ηνωμένο Βασίλειο φέρουν επιφυλάξεις, με προτίμηση να κρατήσουν την προηγούμενη ανοχή στην κατηγορία «Έξτρα»: 2%, κατηγορία «I»: 4% και κατηγορία «II»: 6%, αντίστοιχα.

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.

Στα ξύλινα κιβώτια, τα προϊόντα πρέπει να χωρίζονται από τον πυθμένα, τις πλευρές και από το κάλυμμα, αν υπάρχει, με χαρτί ή με κάθε άλλο κατάλληλο μέσο προστασίας.

Οι δεσμίδες πρέπει να προστατεύονται ξεχωριστά με τη χρήση γερού σακουλιού, κατά προτίμηση διαφανούς και πρέπει να τοποθετούνται μέσα σε στερεό υλικό συσκευασίας για να αποφεύγεται η παραμόρφωση στη μετακίνηση.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα, με εξαίρεση τα υλικά που χρησιμοποιούνται σκόπιμα για την παρουσίαση του προϊόντος (βλαστός, μίσχος, πλαστικά πηρούνια κλπ.)

Γ. Παρουσίαση

Τα φοινίκια πρέπει να παρουσιάζονται—

- Σε δεσμίδες (να αποτελούνται κυρίως από το βλαστό και τα μικρά νημάτια στα οποία τα φρούτα είναι φυσικά προσκολλημένα),
- σε νημάτια (νημάτια που έχουν χωριστεί από το βλαστό και από το οποίο τα φρούτα είναι φυσικά προσκολλημένα),
- ξεχωριστά, διαταγμένα σε σειρές ή χύμα.

Τα νημάτια που παρουσιάζονται στις δεσμίδες ή που έχουν χωριστεί από τον κυρίως βλαστό πρέπει να έχουν 10 εκατοστόμετρα μήκος το ελάχιστο, και να έχουν ένα μέσο αριθμό 4 φρούτων κάθε 10 εκατοστόμετρα μήκος.

Στα φοινίκια τα οποία παρουσιάζονται στα νημάτια ή δεσμίδες επιτρέπεται 10%, το ανώτερο των φοινικιών να είναι ελεύθερα.

Τα άκρα των νηματίων πρέπει να είναι κομμένα ίσια, χωρίς εξοχές.

Τα φοινίκια παρουσιάζονται σε δεσμίδες και νημάτια μόνο για τις κατηγορίες «Έξτρα» και «I».

Τα φοινίκια πρέπει να συσκευάζονται σε στερεά, καινούρια μέσα συσκευασίας και σύμφωνα με τις ακόλουθες προδιαγραφές. Εντούτοις, άλλα μέσα συσκευασίας που δεν έχουν προδιαγραφές στα ακόλουθα βάρη, μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατ' απαίτηση του εισαγωγέα:

Για όλες τις κατηγορίες—

- Διαιρεμένο χάρτινο, ξύλινο, μεταλλικό ή πλαστικό κιβώτιο ή συσκευασία με λεπτό στρώμα κυτταρίνης σε κιβώτια που ζυγίζουν 0,125, 0,25, 0,5 γραμμάρια και 1 κιλό ή με το *avoirdupois* σύστημα⁽⁷⁾ 0,5 λίβρες και πολλαπλάσιά του, ή
- κιβώτια 1 μέχρι 20 κιλών καθαρού βάρους.

(7) Συσκευασίες που περιέχουν ένα από τα ακόλουθα βάρη επιτρέπονται επίσης σαν μεταβατικό στάδιο για χώρες που χρησιμοποιούν το *avoirdupois* σύστημα:

5,9 kg - 13lb	<i>avoirdupois</i>	45,4kg - 100lb	<i>avoirdupois</i>
11,34kg - 25lb	<i>avoirdupois</i>	50 kg - 110lb	<i>avoirdupois</i>
12,7 kg - 28lb	<i>avoirdupois</i>	50,8kg - 112lb	<i>avoirdupois</i>

Σήμανση.

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:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία (αναγνώρισης) τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται από μία επίσημη υπηρεσία⁽⁸⁾.

B. Φύση του προϊόντος

- «Φοινίκια», αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- Όνομα της ποικιλίας ή τη λέξη «κοινή», όταν η ποικιλία δεν καθορίζεται ή δεν μπορεί να πιστοποιηθεί. Το όνομα της ποικιλίας πρέπει να δίδεται για τις κατηγορίες «Έξτρα» και «I». Αν η ποικιλία δεν καθορίζεται ή δεν αναγράφεται στη λίστα στο Παράρτημα Α, οι λέξεις «καλαμοσάκχαρες ποικιλίες» ή «καλαμοσάκχαρες ποικιλίες με ανάστροφο σάκχαρο» πρέπει να χρησιμοποιούνται,
- η λέξη «δεσμίδα» ή «νημάτια» για τα φοινίκια που είναι συσκευασμένα σε αυτή τη μορφή.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Χρόνος συγκομιδής (προαιρετικό),
- Καθαρό βάρος ή αριθμός μονάδων, ακολουθούμενος από το καθαρό βάρος των μονάδων στην περίπτωση ύπαρξης τέτοιων μονάδων στα κιβώτια.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

(8) Η εθνική νομοθεσία πολλών Ευρωπαϊκών χωρών απαιτεί την ακριβή δήλωση του ονόματος και της διεύθυνσης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Μερική λίστα: «καλαμοσάκχαρες ποικιλίες» και «καλαμοσάκχαρες ποικιλίες με ανάστροφο σάκχαρο»

1. Καλαμοσάκχαρες ποικιλίες:

Ποικιλίες που περιέχουν κυρίως σουκρόζη, συμπεριλαμβανομένων των—

- Daglat Noor (Deglet Nour)
- Daglat Beidha (Deglet Beidha)

2. Καλαμοσάκχαρες ποικιλίες με ανάστροφο σάκχαρο—

Ποικιλίες που περιέχουν κυρίως ανάστροφο σάκχαρο (ισομοριακό μίγμα γλυκόζης – φρουκτόζης), συμπεριλαμβανομένων των—

- Barhi (Barhee)
- Saiidi (Saidhy)
- Khadhraawi (Khadrawy)
- Hallaawi (Halawy)
- Zahdi (Zahidi)
- Sayir (Sayer)
- Amri
- Deri
- Alig
- Majhoul
- Akhaout Alig

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

Ορισμοί που χρησιμοποιούνται στο πιο πάνω πρότυπο για τα φοινίκια

- (α) Ξινό φρούτο: το φρούτο στο οποίο έγινε διάσπαση των σακχάρων σε αλκοόλη και οξικό οξύ με τη βοήθεια μυκήτων και βακτηρίων. Αυτό προσδιορίζεται με τη χαρακτηριστική ξινή γεύση. Φρούτα με ζύμωση στα αρχικά στάδια, με ελάχιστη ξινή γεύση δε θεωρείται ως ανωμαλία.
- (β) Αλλοιωμένο φρούτο: φρούτο στο οποίο έχει αρχίσει αποσύνθεση και έχει χάσει την αρχική εμφάνισή του.
- (γ) Μουχλιασμένο φρούτο: φρούτο που φέρει ίνες/νημάτια μούχλας.
- (δ) Λερωμένα φρούτα: φρούτα τα οποία φέρουν οργανική ή ανόργανη ύλη, όπως σκόνη ή άμμο που έχει εισχωρήσει στον καρπό και επηρεάζουν περιοχή με διάμετρο μεγαλύτερη των 3 χιλιοστομέτρων.
- (ε) Καταστρεμμένα ή προσβεβλημένα φρούτα από έντομα και ακάρεα: φρούτα τα οποία φέρουν ορατή ζημιά από έντομα ή ακάρεα, ή φρούτα τα οποία φέρουν νεκρά έντομα ή ακάρεα, κομμάτια από έντομα ή ακάρεα, ή τα περιττώματά τους.
- (στ) Μη-ώριμα φρούτα: φρούτα τα οποία είναι λιποβαρή, ατροφικά ή ελαστικά στην υφή.
- (ζ) Μη-γονιμοποιημένα φρούτα: φρούτα τα οποία δεν έχουν γονιμοποιηθεί, όπως το μαρτυρεί η καθυστερημένη ανάπτυξη, και η ανωριμότητά τους όπως και η απουσία του κουκουτσιού.
- (η) Καταστρεμμένα φρούτα: φρούτα πολτοποιημένα, που παρουσιάζουν σχισμές ή ανοίγματα στη σάρκα, αφήνοντας το κουκούτσι εκτεθειμένο, επηρεάζοντας έτσι σημαντικά τη γενική εμφάνιση του φρούτου.
- (θ) Κηλιδωμένα φρούτα: φρούτα τα οποία έχουν σημάδια ότι έχασαν το χρωματισμό τους ή έχουν επηρεαστεί από ηλιακό έγκαυμα ή παρουσιάζουν «blacknose» ή «side-sproi» ή άλλες παρόμοιες ανωμαλίες με κυκλική διάμετρο τουλάχιστον 7 χιλιοστομέτρων.
- (ι) «Blacknose»: μαύρισμα του άκρου (μύτης) του φρούτου, συνοδευμένο συνήθως από σοβαρά σκασίματα της επιφάνειας του δέρματος.
- (κ) «Side-sproi»: πολύ σκούρο στίγμα που εισχωρεί στη σάρκα του φρούτου με κυκλική διάμετρο τουλάχιστο 5 χιλιοστομέτρων.
- (λ) Ηλιοκαμένα φρούτα: φρούτα τα οποία παρουσιάζουν εμφανές ηλιοέγκαυμα, τουλάχιστον 7 χιλιοστομέτρων.
- (μ) Ακαθαρσίες μεταλλικών αλάτων: αδιάλυτη στάχτη οξέος.