



ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ
ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Αριθμός 3205

Παρασκευή, 12 Δεκεμβρίου 1997

2141

Αριθμός 367

Ο ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ) ΝΟΜΟΣ
(ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1962 ΕΩΣ 1995)

Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 6Α

32 του 1962
10 του 1963
79 του 1966
18 του 1972
202 του 1987
11(I) του 1995.

Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει το άρθρο 6Α των περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) Νόμων του 1962 έως 1995, εκδίδει το πιο κάτω Διάταγμα.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Ποιοτική Ταξινόμηση Φρούτων και Λαχανικών) Διάταγμα του 1997.

2. Στο παρόν Διάταγμα—

Οι κανόνες ποιότητας των Φρούτων και Λαχανικών που φαίνονται στον πιο κάτω Πίνακα σε σχέση με την πώληση, αποθήκευση ή/και προσφορά τους προς πώληση, καθορίζονται στα συνημμένα Παραρτήματα.

ΠΙΝΑΚΑΣ

A/A	Αριθμός Παραρτήματος	Προϊόν
1.	Παραρτήμα 1	Αγγούρια
2.	» 2	Αγκινάρες
3.	» 3	Ακτινίδια
4.	» 4	Βερίκοκα
5.	» 5	Δαμάσκηνα
6.	» 6	Εσπεριδοειδή
7.	» 7	Καρότα
8.	» 8	Κεράσια
9.	» 9	Κολοκυθάκια
10.	» 10	Κουνουπίδια
11.	» 11	Κραμπιά
12.	» 12	Κρεμμύδια
13.	» 13	Λάχανα Βρυξελλών
14.	» 14	Μαρούλια, Κατσαρά Αντίδια και Πλατύφυλλα Αντίδια
15.	» 15	Μελιντζάνες
16.	» 16	Μήλα και Αχλάδια
17.	» 17	Μπιζέλια

Α/Α	Αριθμός Παραρτήματος	Προϊόν
18.	» 18	Πιπεριές γλυκές
19.	» 19	Πράσα
20.	» 20	Ραδίκια Witloof
21.	» 21	Ροδάκινα — Νεκταρίνια
22.	» 22	Σέλινα με ραβδώσεις
23.	» 23	Σκόρδα
24.	» 24	Σπανάκι
25.	» 25	Σπαράγγια
26.	» 26	Σταφύλια επιτραπέζια
27.	» 27	Τομάτες
28.	» 28	Φασόλια
29.	» 29	Φράουλες
30.	» 30	Πεπόνια
31.	» 31	Καρπούζια
32.	» 32	Αβοκάτο
33.	» 33	Πατάτες

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΓΓΟΥΡΙΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα αγγούρια, τα οποία είναι μασχαλιαίοι σφθαλμοί που φύονται στο κάθετο στέλεχος των ποικιλιών (cultivars) του Cucumis sativus L., που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα αγγούρια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση και τα αγγουράκια με αδένες στην επιδερμίδα τους (gherkins).

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα αγγούρια στο στάδιο της αποστολής τους.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα αγγούρια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- όψεως νωπής,
- σφικτά,
- καθαρά, απαλλαγμένα από διακρινόμενες ξένες ύλες.
- πρακτικά χωρίς παράσιτα,
- πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα,
- χωρίς πικρή γεύση (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για την κατηγορία II και III στο κεφάλαιο "Ανοχές").
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

- 'Απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών, οι οποίοι έχουν αποφοιτήσει από τα Λύκεια των Αθηνών, ή από άλλα Λύκεια στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

Τα κριτήρια για την επιλογή των υποψηφίων είναι:

- Ηλικία από 17 έως 25 ετών (μετά την 15η Ιουλίου 1994) και απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

- Ηλικία από 26 έως 35 ετών (μετά την 15η Ιουλίου 1994) και απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

Τα κριτήρια για την επιλογή των υποψηφίων είναι:

(α) Κατηγορία "Α"

- Απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, οι οποίοι έχουν αποφοιτήσει από τα Λύκεια των Αθηνών ή από άλλα Λύκεια στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

- Απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, οι οποίοι έχουν αποφοιτήσει από τα Λύκεια των Αθηνών ή από άλλα Λύκεια στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

- Απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, οι οποίοι έχουν αποφοιτήσει από τα Λύκεια των Αθηνών ή από άλλα Λύκεια στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

- Απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό, οι οποίοι έχουν αποφοιτήσει από τα Λύκεια των Αθηνών ή από άλλα Λύκεια στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

Τα κριτήρια για την επιλογή των υποψηφίων είναι:

(β) Κατηγορία "Β"

Τα κριτήρια για την επιλογή των υποψηφίων είναι:

Β. Κατάταξη

- Ηλικία από 17 έως 25 ετών (μετά την 15η Ιουλίου 1994) και απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

και

- Ηλικία από 26 έως 35 ετών (μετά την 15η Ιουλίου 1994) και απόφοιτοί των Λύκειων των Αθηνών ή απόφοιτοί άλλων Λύκειων στην Ελλάδα ή στο εξωτερικό.

Η κατάταξη των υποψηφίων γίνεται με βάση:

λν) Κατηγορία "III"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα αγγούρια που δεν είναι δυνατόν να υπαχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Εντούτοις, τα κυρτά αγγούρια είναι δυνατόν να παρουσιάζουν ελαττώματα που γίνονται αποδεκτά στην κατηγορία II όσον αφορά τα ίσια και ελαφρά κυρτά αγγούρια και πρέπει να είναι συσκευασμένα χωριστά.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από το βάρος του αγγουριού.

- λ) το ελάχιστο βάρος των αγγουριών που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο καθορίζεται σε 180 γραμμάρια. Το ελάχιστο βάρος των αγγουριών που καλλιεργούνται σε θερμοκήπιο καθορίζεται σε 250 γραμμάρια.
- λλ) Τα αγγούρια που καλλιεργούνται σε θερμοκήπιο των κατηγοριών "Extra" και "I", πρέπει, επιπλέον, να έχουν:
 - ελάχιστο μήκος ίσο με 30 εκατοστόμετρα για εκείνα που ζυγίζουν τουλάχιστον 500 γραμμάρια.
 - ελάχιστο μήκος ίσο με 25 εκατοστόμετρα για εκείνα που έχουν βάρος που περιλαμβάνεται μεταξύ 250 και 500 γραμμάρια.
- λλλ) Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τα αγγούρια των κατηγοριών "Extra" και "I".
 Η διαφορά βάρους μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρότερου αγγουριού που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα:
 - 100 γραμμάρια, όταν το ελαφρότερο αγγούρι ζυγίζει μεταξύ 180 και 400 γραμμάρια.
 - 150 γραμμάρια, όταν το ελαφρότερο αγγούρι ζυγίζει τουλάχιστον 400 γραμμάρια.
- λν) Οι παραπάνω διατάξεις δεν εφαρμόζονται στα "mini αγγούρια".

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

A. Ανοχή ποιότητας:**ι) Κατηγορία "Extra"**

5% κατ'αριθμό αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με αυτά της κατηγορίας I, ή γίνονται κατ'εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής·

ιι) Κατηγορία "I"

10% κατ'αριθμό αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με αυτά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ'εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ιιι) Κατηγορία "II"

10% κατά αριθμό αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, ένα ανώτατο ποσοστό 2%, κατά αριθμό τεμαχίων, μπορεί να παρουσιάζει πικρή γεύση σε ένα μικρό ακραίο μέρος.

ιv) Κατηγορία "III"

15% κατά αριθμό αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, ένα ανώτατο ποσοστό 4%, κατά αριθμό τεμαχίων, μπορεί να παρουσιάζει πικρή γεύση σε ένα μικρό ακραίο μέρος.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατά αριθμό αγγουριών, που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες που έχουν καθορισθεί για την ταξινομηση κατά μέγεθος. Εντούτοις, η ανοχή αυτή αφορά μόνο τα προϊόντα των οποίων οι διαστάσεις και το βάρος απέχουν μόνο κατά 10% το ανώτερο, από τα καθοριζόμενα όρια.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά αγγούρια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

Όσον αφορά τα αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία ΙΙΙ, η ομοιογένεια είναι δυνατόν να περιορισθεί στην πρόλευση και ποικιλία ή στον τύπο.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Τα αγγούρια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία με τρόπο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι κανούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιών ή αυτοκόλλητων με την προϋπόθεση όμως ότι η εκτύπωση ή η σήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο 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 συμβολικό
ή/και	}	στοιχείο αναγνώρισης εκδιδόμενο
αποστολέας	}	ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία.

B. Είδος του προϊόντος

Ανάλογα με την περίπτωση:

- "αγγούρια", όταν το περιεχόμενο του κιβωτίου δεν είναι ορατό εξωτερικά.
- "υπό κάλυψη", ενδεχομένως, ή οποιαδήποτε άλλη ισοδύναμη έκφραση.
- "αγγούρια του τύπου κοντός καρπός" ή "mini αγγούρια" κατά περίπτωση.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία και ανάλογα με την περίπτωση για τις κατηγορίες II και III "κυρτά αγγούρια".
- μέγεθος (αν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος) που προσδιορίζεται από το ελάχιστο και το μέγιστο βάρος των αγγουριών,
- αριθμός αγγουριών (προαιρετικό).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στις κεφαλές του Cynara scolymus L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπές, με εξαίρεση τις αγκινάρες που προορίζονται για μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**A. Γενικότητες**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν οι αγκινάρες στο στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Οι κεφαλές πρέπει να είναι:

- όψεως νωπής, ιδίως χωρίς να παρουσιάζουν κανένα σημείο μαράνσεως,
- ολόκληρες,
- υγιείς, ιδίως απαλλαγμένες από αλλοίωση, ικανή να βλάψει την κατανάλωση και τη διατήρησή τους,
- καθαρές, κυρίως απαλλαγμένες από ακαθαρσία και κάθε ίχνος φυτοφαρμάκων
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή γεύση.

Γ. Κατάταξη

Οι κεφαλές αποτελούν αντικείμενο κατάταξης σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω, σύμφωνα με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

1) Κατηγορία "Extra"

Οι κεφαλές των αγκινάρων που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά (ιδιαίτερα, τα κεντρικά βράκτεια να είναι καλά κλειστά) και το ειδικό χρώμα της ποικιλίας. Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ελάττωμα. Επιπλέον, τα αγγεία της βάσης δεν πρέπει να παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

2) Κατηγορία I

Οι κεφαλές των αγκινάρων που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το ειδικό σχήμα της ποικιλίας και τα κεντρικά βράκτεια πρέπει να είναι καλά κλειστά σύμφωνα με την ποικιλία. Επιπλέον τα αγγεία της βάσης τους δεν πρέπει να παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

Οι κεφαλές δύνανται μόνο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα:

- ελαφρά αλλοίωση που οφείλεται σε παγετό (σκάσιμο),
- πολύ ελαφρούς μώλωπες.

ιιι) Κατηγορία ΙΙ

Οι κεφαλές των αγκινάρων που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι εμπορεύσιμης ποιότητας. Αυτές δύνανται να είναι ελαφρώς ανοικτές.

Επιπρόσθετα δύνανται να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα:

- ελαφρά παραμόρφωση,
- αλλοίωση που οφείλεται σε παγετό ("τσιμπιμένες" αγκινάρες),
- ελαφρούς μώλωπες,
- ελαφρές κηλίδες στα εξωτερικά βράκτεια,
- αρχή ξυλοποίησης των αγγείων της βάσης.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Οι κεφαλές των αγκινάρων αποτελούν αντικείμενο ταξινόμησης κατά μέγεθος που καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τους τομής. Η κλίμακα μεγέθους, που καθορίζεται κατωτέρω, είναι υποχρεωτική για τις κεφαλές που κατατάσσονται στις κατηγορίες "Extra" και I και προαιρετική για τις κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία II:

- Διάμετρος από 13 εκατοστόμετρα και άνω.
- Διάμετρος από 11 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 13 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.
- Διάμετρος από 9 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 11 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.
- Διάμετρος από 7,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 9 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.
- Διάμετρος από 6 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 7,5 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Οι κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία II και δεν ανταποκρίνονται στην ανωτέρω κλίμακα πρέπει να ταξινομούνται κατά μέγεθος ως ακολούθως:

- Διάμετρος από 13 εκατοστόμετρα και άνω.
- Διάμετρος από 9 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 13 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.
- Διάμετρος από 6 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 9 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.
- Τέλος, η διάμετρος από 3,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 6 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων γίνεται δεκτή για τις αγκινάρες των ποικιλιών "Poinrade" και "Bouquet".

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με αυτά που ορίζει η κάθε κατηγορία.

A. Ανοχές ποιότητας

- ι) Κατηγορία "Extra": 5% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας I.
- ιι) Κατηγορία I: 10% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας II.
- ιιι) Κατηγορία II: 10% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλες για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

Σε κάθε ένα κιβώτιο επιτρέπεται ανώτατο όριο 10% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες μεγέθους. Εν πάση όμως περίπτωση οι κεφαλές αυτές πρέπει να συνάδουν με το αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος, με ελάχιστη διάμετρο 5 εκατοστόμετρα για τις κεφαλές που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος (6 μέχρι 7,5 εκατοστόμετρα)

Καμία ανοχή μεγέθους δεν επιτρέπεται για τις αγκινάρες των ποικιλιών "Poivrade" και "Bouquet".

Γ. Αθροιστικές ανοχές

Σε καμιά περίπτωση το σύνολο ανοχών ποιότητας και μεγέθους δεν μπορεί να υπερβαίνει το:

- 10% για την κατηγορία "Extra"
- 15% για τις κατηγορίες I και II.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιομορφία

Κάθε κιβώτιο πρέπει να περιέχει κεφαλές της ίδιας ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

B. Συσκευασία

Τα προϊόντα πρέπει να είναι κατάλληλα συσκευασμένα λαμβανομένων υπόψη του μεγέθους των προϊόντων και του τύπου της συσκευασίας, δηλαδή πρέπει να μην υπάρχουν κενοί χώροι και να αποφεύγεται η σύνθλιψη των προϊόντων.

Οι μίσχοι δεν πρέπει να έχουν μήκος μεγαλύτερο από 10 εκατοστόμετρα και πρέπει να παρουσιάζουν λεία τομή.

Όταν χρησιμοποιείται ξύλινη συσκευασία, τα προϊόντα πρέπει να χωρίζονται τουλάχιστο από τον πυθμένα, τις δύο μεγάλες πλευρές και από το κάλυμμα, αν υπάρχει, με χαρτί ή με κάθε άλλο κατάλληλο μέσο προστασίας. Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται τυπωμένο υλικό, η εκτύπωση πρέπει να είναι μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ούτως ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής} Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία
Αποστολέας} αναγνώρισης

B. Είδος προϊόντος

- "Αγκινάρες" (όταν το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν φαίνεται από έξω)
- Όνομα της ποικιλίας για την κατηγορία "Extra"
- "Poignée" ή "Bouquet" για τις κεφαλές με διάμετρο από 3,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 6 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- Αριθμός κεφαλών ή καθαρό βάρος
- Μέγεθος καθοριζόμενο από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο των κεφαλών

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας ποιότητας αφορά τα ακτινίδια των καλλιεργουμένων ποικιλιών που προέρχονται από τα Aktinidia chinensis (Planch.) ή Actinidia deliciosa (A.Chev., C.F., Liang και A.R. Ferguson), τα οποία προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές, εξαιρουμένων των ακτινιδίων που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα ποιότητας είναι να καθορίσει τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν τα ακτινίδια μετά τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, τα ακτινίδια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα (αλλά χωρίς ποδίσκο),
- υγιή* αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, απαλλαγμένα βασικά από εμφανείς ξένες ουσίες,
- αρκετά σφριγηλά* ούτε μαλακά ούτε μαραμένα ούτε υδαρή,
- καλά σχηματισμένα* αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί,
- απαλλαγμένα από εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες
- απαλλαγμένα από εξωτερική μη κανονική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα και επαρκώς ώριμα⁽¹⁾. Η ανάπτυξη και η κατάσταση θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορούν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Κατάταξη

Τα ακτινίδια κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

(1) Για να τηρηθεί η διάταξη αυτή, τα φρούτα πρέπει κατά τη συλλογή, να έχουν ένα βαθμό ωρίμανσης τουλάχιστον 6,2% που να διαπιστώνεται με τη βοήθεια της δοκιμασίας Brix.

i) Κατηγορία "Extra"

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά αναπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και τον τυπικό χρωματισμό της σχετικής ποικιλίας.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρουμένων πολύ μικρών επιφανειακών αλλοιώσεων, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν ούτε την ποιότητα και τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίασή τους στη συσκευασία.

ii) Κατηγορία I

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα φρούτα να είναι αρκετά σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζει σοβαρά ελαττώματα.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρά ελαττώματα ως προς το σχήμα (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες),
- επιφανειακά ελαττώματα επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει 1cm^2 ,
- μικρό "στίγμα του Hayward" που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει.

iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ακτινίδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω. Τα φρούτα πρέπει να είναι αρκετά σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζει σοβαρά ελαττώματα.

Επιτρέπονται ωστόσο τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι τα ακτινίδια διατηρούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση:

- ελαττώματα σχήματος,
- ελαττώματα χρωματισμού,
- ελαττώματα της επιδερμίδας, όπως μικρές επουλωμένες σχισμές ή ουλώδης ιστός που εμφανίζει ελαφρά εκδορά υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνεια δεν υπερβαίνει τα 2cm^2 ,

iii) Κατηγορία II

10% σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες:

10% σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές όσον αφορά το ελάχιστο βάρος ή/και το μέγεθος.

Εντούτοις, τα φρούτα πρέπει να έχουν μέγεθος αμέσως κατώτερο ή ανώτερο από το αναγραφόμενο μέγεθος ή, στην περίπτωση του πιο μικρού μεγέθους, δεν πρέπει να έχουν βάρος κατώτερο από 85 γραμμάρια στην κατηγορία "Extra", 67 γραμμάρια στην κατηγορία I και από 62 γραμμάρια στην κατηγορία II.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο ακτινίδια της ίδιας κατηγορίας, ποικιλίας και ποιότητας.

Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Τα ακτινίδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικές.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

Στην κατηγορία "Extra" τα φρούτα θα πρέπει να παρουσιάζονται στα μέσα συσκευασίας διαχωρισμένα μεταξύ τους, σε ένα στρώμα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, ορατά απ' έξω και συγκεντρωμένα όλα στη μία πλευρά:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό
ή/και	}	σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί
αποστολέας	}	από επίσημη υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- "Ακτινίδια" ή/και "Kiwi's" αν το προϊόν δεν φαίνεται απ' έξω,
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος, που εκφράζεται με το ελάχιστο και μέγιστο βάρος των φρούτων σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται χωρίς συγκεκριμένη διάταξη,
- αριθμός των φρούτων σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται χωρίς συγκεκριμένη διάταξη.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΒΕΡΙΚΟΚΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Οι παρούσες προδιαγραφές ποιότητας αφορούν τα βερίκοκα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την Prunus armeniaca L. και προορίζονται να παραδοθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση τα βερίκοκα που προορίζονται για τη βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι προδιαγραφές έχουν ως αντικείμενο τον καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα βερίκοκα μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και για τα όρια ανοχής, τα βερίκοκα πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή* αποκλείονται τα προϊόντα με σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για την κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα βερίκοκα πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς. Πρέπει να έχουν αναπτυχθεί επαρκώς και ο βαθμός ωριμότητάς τους να είναι τέτοιος ώστε να επιτρέπει στα βερίκοκα:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Κατάταξη:

Τα βερίκοκα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

(1) Κατηγορία "Extra"

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα με εξαίρεση τις πολύ ελαφρές αλλοιώσεις της επιδερμίδας με τον όρο ότι δεν βλάπτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

(LL) Κατηγορία I

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε φθορά. Τα βερίκοκα μπορούν, εντούτοις να έχουν τα παρακάτω ελαττώματα υπό την προϋπόθεση ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία μέσα στα ακόλουθα όρια για κάθε φρούτο:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος ή ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού,
- ελαφρό ελάττωμα λόγω τριβής,
- ελαφρό ηλιακό έγκαυμα,
- ελαφρά ελαττώματα της επιδερμίδας εντός του ορίου, για κάθε φρούτο, 1cm μήκους για τα ελαττώματα με επίμηκες σχήμα και 0.5 cm² συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

(LLL) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα φρούτα που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται κατωτέρω.

Η επιδερμίδα τους μπορεί να έχει ελαττώματα με τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά της ποιότητας, διατήρησης και παρουσίασης μέσα στο όριο των 2 cm μήκους για τα ελαττώματα με επίμηκες σχήμα και 1 cm² για τα άλλα ελαττώματα.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από την μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τις κατηγορίες "Extra" και "I".

Για κάθε κατηγορία το ελάχιστο μέγεθος και η μέγιστη απόκλιση για τα φρούτα του ίδιου μεγέθους είναι η εξής:

Κατηγορία	Ελάχιστη διάμετρος (mm)	Μέγιστη διαφορά μεταξύ των φρούτων του ίδιου μέσου συσκευασίας (mm)
Extra	35	5
I και II (ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	10
II (μη ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	-

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προδιαγραφές της αναφερόμενης κατηγορίας σε κάθε κιβώτιο γίνονται δεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος.

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

(I) Κατηγορία "Extra"

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή εμπίπτουν κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

(II) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή εμπίπτουν κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

(III) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά με εξαίρεση, ωστόσο, τα φρούτα, που παρουσιάζουν σήψη, έντονες κακώσεις ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για την κατανάλωση.

B. Όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που αποκλίνουν από το ελάχιστο μέγεθος ή από το μέγεθος που αναφέρεται στο κιβώτιο με όριο 3 cm περισσότερο ή λιγότερο.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο βερίκοκα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (στο μέτρο που, όσον αφορά αυτό το τελευταίο κριτήριο, πραγματοποιείται ταξινόμηση κατά μέγεθος) και κατηγορίας "Extra" ενιαίου χρωματισμού.

Το εμφανές μέρος του περιεχόμενου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσσκευασία

Τα βερίκοκα πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ουσίες που δεν μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σφραγίδων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται νοουμένου ότι το τύπωμα ή η ετικέτα έχει γίνει με μελάνη ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

Γ. Παρουσίαση

Τα βερίκοκα μπορούν να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- σε μικρές συσκευασίες,
- τοποθετημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα χωρισμένα μεταξύ τους,
- χύμα σε συσκευασίες εκτός για την κατηγορία "Extra".

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και ορατά απ' έξω τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία
 ή/και } αναγνώρισης που έχουν δοθεί ή αναγνωριστεί από
 Αποστολέας } μια επίσημη υπηρεσία.

B. Είδος του προϊόντος

- "Βερίκοκα" αν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απ' έξω,
- όνομα της ποικιλίας για τις κατηγορίες "Extra" και I.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Μέγεθος (περίπτωση καθορισμένου μεγέθους) εκφραζόμενο σε ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες ποιότητας αναφέρονται στα δαμάσκηνα των ποικυλιών που προέρχονται από την Prunus domestica L., την Prunus insititia L. και Prunus salicina lindley (Prunus triflora roxburgh) και προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές εκτός από τα δαμάσκηνα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός των κανόνων ποιότητας είναι να καθορίσουν τις ιδιότητες τις οποίες θα πρέπει να έχουν τα δαμάσκηνα μετά τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ορίων ανοχής που επιτρέπονται, τα δαμάσκηνα πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται, τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθενειών,
- καθαρά, σχεδόν χωρίς ορατές ξένες ουσίες,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη μυρωδιά ή/και γεύση.

Η συλλογή των δαμάσκηνων πρέπει να γίνει με προσοχή.

Πρέπει να είναι ικανοποιητικά αναπτυγμένα και ικανοποιητικής ωριμότητας. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των δαμάσκηνων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- ελαττώματα της επιδερμίδας επιμήκους σχήματος που δεν πρέπει να εκτείνονται σε μήκος μεγαλύτερο από το ένα τρίτο της μεγίστης διαμέτρου του καρπού. Ιδιαίτερα, είναι ανεκτές οι επουλωμένες σχισμές για τις ποικιλίες "Reines-Claudes dorees"(1),
- άλλα ελαττώματα της επιδερμίδας των οποίων η συνολική επιφάνεια δεν μπορεί να υπερβεί το 1/16 της επιφάνειας του καρπού.

Ο ποδίσκος μπορεί να έχει πάθει ζημιά ή να μην υπάρχει καθόλου, με την προϋπόθεση ότι δεν συνεπάγεται αλλοίωση του καρπού.

(L L L) Κατηγορία II

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει τα δαμάσκηνα που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Επιτρέπονται τα ελαττώματα όσον αφορά το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρώμα, με την προϋπόθεση ότι τα δαμάσκηνα διατηρούν τα χαρακτηριστικά τους.

Επιτρέπονται τα ελαττώματα της επιδερμίδας, που δεν είναι δυνατόν να επηρεάσουν αρνητικά την εξωτερική εμφάνιση ή τη διατήρηση των καρπών, με την προϋπόθεση ότι δεν υπερβαίνουν το ένα τέταρτο της συνολικής επιφάνειας.

(1) Ορισμός

Reines-Claudes (Abricots verts, Dauphines, Greengages) που έχουν πράσινη επιδερμίδα με ανταύγιες ελαφρά κιτρινωπές.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

Καθορίζεται ελάχιστο μέγεθος σύμφωνα με το ακόλουθο σχήμα:

	<u>Κατηγορία (I)</u>	<u>Κατηγορία (II)</u>
Ποικιλίες με χονδρούς καρπούς ⁽¹⁾	35 mm	30 mm
Άλλες ποικιλίες	28 mm	25 mm
<u>Mirabeilles, Damsons</u> και δαμάσκηνα <u>Drö</u>	20 mm	17 mm

Η διαφορά της διαμέτρου μεταξύ των καρπών του ιδίου μέσου συσκευασίας καθορίζεται σε 10 mm στην κατηγορία "Extra".

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνεται ότι ανήκουν.

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

(L) Κατηγορία "Extra"

5% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκημων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ'εξάιρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

(1) Βλέπε τον κατάλογο που επισυνάπτεται στους παρόντες κανόνες.

(LL) Κατηγορία I

10% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ'εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν ανοίξει ή/και έχουν φαγωθεί από τα σκουλήκια περιορίζονται στα 2% συνολικά.

(LLL) Κατηγορία II

10% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τους καρπούς που έχουν εμφανώς σαπίσει, μωλωπηθεί ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν ανοίξει ή/και έχουν φαγωθεί από σκουλήκια περιορίζονται σε 4% συνολικά.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που αποκλίνουν από την ελάχιστη διάμετρο, ή τη διάμετρο που αναφέρεται στο μέσο συσκευασίας με όριο 3 mm περισσότερο ή λιγότερο.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομολογέμελα

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομολογενές και να περιέχει μόνο δαμάσκηνα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (εφόσον,

όσον αφορά αυτό το κριτήριο επιβάλλεται ένα μέγεθος) και ομοιόμορφου χρωματισμού για την κατηγορία "extra".

Η εμφανής πλευρά του περιεχόμενου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτική του συνόλου.

Β. Παρουσίαση

Τα δαμάσκηνα πρέπει να παρουσιάζονται με ένα από τους εξής τρόπους:

1. σε μικρές συσκευασίες,
2. τακτοποιημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα που να χωρίζονται μεταξύ τους,
3. χύμα σε συσκευασίες, εκτός αν πρόκειται για την κατηγορία "extra"

Γ. Συσκευασία

Τα δαμάσκηνα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να μην περιέχουν κανένα ξένο σώμα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με χαρακτήρες που συσκεντρώνονται όλοι από τη μία πλευρά και είναι ευανάγνωστοι, ανεξίτηλοι και φαίνονται απ'έξω:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό
 ή/και } σύμβολο που έχει δοθεί ή αναγνωριστεί
 Αποστολέας } από επίσημη υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- "Δαμάσκηνα", αν το περιεχόμενο δεν φαίνεται απ'έξω,
- Όνομα της ποικιλίας.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) που εκφράζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Andys Pride	Heron
Ariel	Imperial Epineuse
Aple	Jefferson
Beauty	(Jefferson's Gage)
Belle de Louvain	Jori's Plum
(Bella di Lovanio)	June Blood
Bernardina	Kelsey
Bleu de Belgique	Kirke's Plum (Kirke)
Blue Free	Laroda
Burmosa	Late Santa Rosa
California Blue (Blu)	Magna Glauca
Calita	Manns Number One
Coe's Golden Drop	Marjorie's Seedling
De Fraile (Fraila)	Mariposa
Denniston Superb	Merton Gage (Merton)
Early Orleans (Monsieur Hatif)	Merton Gem
Edwards (Colbus)	Monarch
Eldorado	Morettini 355 (Coeur de Lion)
Emma Leppermann	Nubiana
Empress	Nueva Extremadura
Ersinger Fruhwetsche	Oneida
Formosa	Ontaria
Friar	Ozark Premier
Frontier	Pond's Seedling
Gaviota	President
Giant (Burbank giant prune)	Prince Engelbert
Goccia d' Oro	Prince of Wales
Golden Japan	(Prince de Galles)
Grand Prix (Grand Prize)	Prof. Collumbien
Grand Rosa	Prune Martin
Hackman	Queen Rosa
Hall	Queen's Crown
Harris Monarch	(Cox's Emperor)
Harry Pickstone	

Quetsche blanche de Letricourt
Red Beaut
Redgold
Redroy
Regina Claudia Mostruosa
Regina d'Italia
Reine Claude d' Althan (Falso)
Reine Claude d' Oullins
 (Oullin's Gage)
Rosar Premier
Royale de Montauban
Royale de Tours
Ruth Gerstetter
Sangue di Drago
Santa Rosa
Satsuma improved
Seneca
Simka
Songold
Starking Delicious
Sultan
Swan Gage
Tragedy
Utility (Laxton's utility)
Valor
Victoria
Vision
Washington
Wickson
Yakima
Zimmers Fruhwetsche

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΞΕΠΕΡΙΔΟΞΙΔΗI. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στους κατωτέρω καρπούς που κατατάσσονται υπό την ονομασία "εσπεριδοειδή", και οι οποίοι προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα "εσπεριδοειδή" που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση:

- λεμόνια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους Citrus limon (L.) Burm.f.
- μανταρινία, tangerines, satsumas, tangor και tangelos, clementines κλημεντίνες, wilkings και άλλοι καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους Citrus reticulata Blanco ή των υβριδίων του.
- πορτοκάλια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους Citrus sinensis (L) Osbeck.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα εσπεριδοειδή μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- χωρίς ζημιές ή/και εξωτερικές αλλοιώσεις από παγετό,
- καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες,
- χωρίς εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και να έχουν φθάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα κριτήρια της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Η κατάσταση ωριμότητάς τους πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Επιπλέον, ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε οι εξελίξεις που θ' ακολουθήσουν να επιτρέπουν στα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας (με την επιφύλαξη των τηρουμένων για κάθε κατηγορία διατάξεων), λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής της ζώνης παραγωγής και της διάρκειας της μεταφοράς.

Τα εσπεριδοειδή τα οποία πληρούν το ανωτέρω καθοριζόμενο κριτήριο ωριμότητας, μπορούν να "αποπρασινιστούν". Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνο εφόσον δεν αλλοιώνονται οι άλλοι φυσικοί οργανοληπτικοί χαρακτήρες.

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις που θεσπίζονται από τις διοικητικές αρχές κάθε κράτους μέλους, και υπό τον έλεγχό τους.

Τα εσπεριδοειδή δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξήρανσης που οφείλεται σε παγετό, καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί.

B. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό και χρωματισμός

(Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σχέση με το συνολικό βάρος του καρπού, εξαγωγή του χυμού μετά από πίεση με το χέρι).

(L) Λεμόνια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
 - λεμόνια Verdelli και Primofiore: 20%
 - λοιπά λεμόνια: 25%
- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι ο κανονικός της ποικιλίας. Οι καρποί που έχουν χρωματισμό πράσινο ανοικτό και ανταποκρίνονται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, γίνονται δεκτοί, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και της ζώνης παραγωγής. Τα λεμόνια του τύπου Verdelli δύνανται να έχουν χρωματισμό πράσινο, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν θα είναι βαθύχρους.

(LL) Clementines, ellendales, monreals και satsumas:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
 - monreals και satsumas: 33%
 - clementines και ellendales: 40%
- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.

(LLL) Wilkings, tangerines, λοιπά μανταρίνια και υβρίδια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό 33%
- χρωματισμός:
 - ο χρωματισμός πρέπει να είναι τυπικός της ποικιλίας κατά τα δύο τρίτα τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.

(LV) Πορτοκάλια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
- Thomson navels και Tarocco: 30%
- Washington navels: 33%
- λοιπές ποικιλίες: 35%
- χρωματισμός

ο χρωματισμός πρέπει να είναι τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπεται όμως ανοχή χρωματισμού ανοικτού πράσινου, ο οποίος δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, λαμβάνοντας υπόψη την ποικιλία και την περίοδο συγκομιδής.

Γ. Ταξιλόμηση:

Τα εσπεριδοειδή ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

(L) Κατηγορία "extra":

Τα εσπεριδοειδή που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Το σχήμα, η εξωτερική όψη τους, η ανάπτυξη και ο χρωματισμός τους πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα ατελειών, με την εξαίρεση πολύ ελαφρών επιφανειακών ατελιών, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν ούτε την ποιότητα, ούτε τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίαση της συσκευασίας.

(LL) Κατηγορία I:

Τα εσπεριδοειδή που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του τύπου, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και των ζωνών παραγωγής.

Μπορούν εντούτοις, να παρουσιάζουν τις εξής ατέλειες, με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν ούτε τη γενική όψη, ούτε τη διατήρηση των καρπών μιας συγκεκριμένης παρτίδας:

- ελαφρά ατέλεια του σχήματος,
- ελαφρά ατέλεια χρωματισμού,
- ελαφρές ατέλειες της επιδερμίδας συναφείς με το σχηματισμό του καρπού, όπως: αργυρόχροες επιστρώσεις, ξανθές κηλίδες κλπ.
- ελαφρά τραύματα επουλωθέντα, που οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως χαλάζι, τριβή, κτυπήματα από τη μεταχείριση, κλπ.

(LLL) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή τα οποία, στο σύνολο τους, δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Επιτρέπονται ατέλειες σχήματος, ανάπτυξης και χρωματισμού με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν κατά τρόπο σημαντικό ούτε τη γενική όψη, ούτε τη διατήρηση των καρπών μιας συγκεκριμένης παρτίδας:

- ατέλεια του σχήματος,
- ατέλεια χρωματισμού
- τραχύς φλοιός,
- ελαφρά και μερική αποκόλληση του περικαρπίου για τα πορτοκάλια (δεδομένου ότι η αποκόλληση είναι φυσιολογική για τα μανταρίνια, clementines, satsumas, tangor και tangelos wilking και tangerines).

(LV) Κατηγορία III:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Μπορούν πάντως να μην έχουν κάλυκα.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της λομηρινής τομής.

4. Ελάχιστο μέγεθος

Οι καρποί που δεν ανταποκρίνονται στις ακόλουθες ελάχιστες διαστάσεις εξαιρούνται:

- λεμόνια: 45 χιλιοστά για της κατηγορίες "extra", I και II
42 χιλιοστά για την κατηγορία III
- πορτοκάλια: 53 χιλιοστά
- satsumas, tangor και tangelos
gerines, wilkings,
άλλα μανταρίνια, και υβρίδια: 45 χιλιοστά,
- clementines και monreals: 35 χιλιοστά.

5. Κλίμακα μεγέθους

Οι παρακάτω κλίμακες μεγέθους λαμβάνονται υπόψη:

Πορτοκάλια		Λεμόνια		<u>Clementines, nonreals, satsumas, tangor, tangelos, tangerines wilkings</u> , και λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδιά τους ⁽²⁾	
Μεγέθη	Διάμετρος σε χιλιοστά	Μεγέθη	Διάμετρος σε χιλιοστά	Μεγέθη	Διάμετρος σε χιλιοστά
0	100 και πλέον	0	83 και πλέον	1	63 και πλέον
1	87-100	1	72-83	2	58-69
2	84- 96	2	68-78	3	54-64
3	81- 92	3	63-72	4	50-60
4	77- 88	4	58-67	5	46-56
5	73- 84	5	53-62	6 ⁽³⁾	43-52
6	70- 80	6	48-57	7 ⁽³⁾	41-48
7	67- 76	7	45-52	8	39-46
8	64- 73	8	42-49 ⁽¹⁾	9	37-44
9	62- 70			10	35-42
10	60- 68				
11	58- 66				
12	56- 63				
13	53- 60				

Γ. Ομοιογένεια στην ταξινόμηση κατά μέγεθος

Στην ταξινόμηση κατά μέγεθος απαιτείται ομοιογένεια ως εξής:

- (1) Για τους καρπούς οι οποίοι παρουσιάζονται σε διάταξη κανονικών στρωμάτων, η διαφορά μεγέθους μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου καρπού, στο ίδιο κιβώτιο, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ακόλουθα ανώτατα όρια:

- ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ:

μεγέθη αριθ. 0 έως 2: 11 χιλιοστά
 μεγέθη αριθ. 3 έως 6: 9 χιλιοστά
 μεγέθη αριθ. 7 έως 13: 7 χιλιοστά

(1) Μόνο για την κατηγορία III

- (2) Για τα satsumas, tangor, tangelos, tangerines, wilkings, τα λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδιά τους που έχουν μέγεθος μεγαλύτερο από 63 χιλιοστά η ταξινόμηση είναι η εξής:

No 1-X 63-74
 No 1-XX 67-78
 No 1-XXX 78 και πλέον

- (3) Για τα satsumas, tangerines, wilkings, λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδια τους το ελάχιστο όριο είναι 45 χιλιοστά

(LII) Κατηγορία II:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, από τα οποία 5% κατ' ανώτατο όριο καρπών που παρουσιάζουν ελαφρά επιφανειακά τραύματα μη επουλωθέντα και ξηρά (εξαιρουμένου κάθε ίχνους σήψης, έντονων μωλώπων ή άλλων αλλοιώσεων που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση) ή καρπών μαλακών ή αποξηραμένων. Επιπλέον, 35% κατ' ανώτατο όριο των καρπών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, μπορούν να μην έχουν κάλυκα.

(LIV) Κατηγορία III:

15% κατά αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από έντονους μώλωπες ή εμφανίζουν οποιαδήποτε άλλη ατέλεια που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Επιπλέον, για τις κατηγορίες "extra", I και II, επιτρέπεται οι καρποί που έχουν αποπρασινισθεί να μην έχουν κάλυκα, υπό τον όρο να προστεθεί ειδική ένδειξη στα έγγραφα που συνοδεύουν το εμπόρευμα.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες όποιος και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος εκείνου (ή εκείνων, σε περίπτωση ενοποίησης τριών μεγεθών) το οποίο (τα οποία) αναφέρεται (αναφέρονται) στη συσκευασία ή στα έγγραφα μεταφοράς.

Σε περίπτωση αποστολής χύμα σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς, με μόνη απαίτηση το ελάχιστο μέγεθος, η ανοχή του 10% αφορά μόνο καρπούς των οποίων η διάμετρος δεν είναι κατώτερη από τα ακόλουθα όρια:

- | | |
|--|--|
| - λεμόνια: | 43 χιλιοστά για την κατηγορία II,
40 χιλιοστά για την κατηγορία III |
| - πορτοκάλια: | 50 χιλιοστά, |
| - satsumas, tangerines, wilkings,
λοιπά μανταρίνια και τα
υβρίδια αυτών: | 43 χιλιοστά, |
| - Clementines και monreals: | 34 χιλιοστά. |

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου, ή σε περίπτωση αποστολής χύμα, της παρτίδας, πρέπει να περιέχει αποκλειστικά εσπεριδοειδή της αυτής προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος) και σαφώς της αυτής ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Γ. Συσκευασία

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά, και ιδίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό τέτοιο ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιών ή αυτοκόλλητων, με την προϋπόθεση όμως ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια, ή, σε περίπτωση αποστολής χύμα, οι παρτίδες, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα· εντούτοις, γίνεται δεκτή και η παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα μικρό κλώνο μη ξυλώδη με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τα εσπεριδοειδή που παρουσιάζονται συσκευασμένα, κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με γράμματα, συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας

Συσκευαστής	}	Επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα
ή/και	}	εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη
αποστολέας	}	υπηρεσία

B. Είδος του προϊόντος

- Περιγραφή του είδους άν το προϊόν δεν διακρίνεται εξωτερικά, εκτός από τις κλημεντίνες, μανταρίνια, tangerines, satsumas και άλλους μικρούς καρπούς για τους οποίους η περιγραφή αυτή είναι υποχρεωτική σε όλες τις περιπτώσεις:
- ονομασία της ποικιλίας για τα πορτοκάλια
- περιγραφή του τύπου
 - για τα λεμόνια: ενδεχομένως οι ενδείξεις "verdelli" και "primofiore"
 - για τις Clementines:
 - "Clementines χωρίς κουκούτσια".
 - "Clementines" (με 1 έως 10 κουκούτσια),
 - ανάλογα με την περίπτωση, "Clementines monreals" ή Clementines με κουκούτσια" (πλέον των 10 κουκουτσιών).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- (ι) κατηγορία,
- (λλ) μέγεθος εκφραζόμενο, οποιοσδήποτε και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης, σύμφωνα με την κλίμακα μεγέθους, από τον αριθμό αναφοράς της κλίμακας και αν πρόκειται για διάταξη κανονικών στρωμάτων, από τον αριθμό των καρπών,
- (λλλ) κατά περίπτωση, ένδειξη της χρησιμοποίησης ενός συντηρητικού μέσου σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις,
- (λν) αποπρασινισμός: στην περίπτωση που διαπιστώνεται ότι λόγω της εφαρμογής της διαδικασίας αποπρασινισμού, έχουν ξεπεραστεί τα συνήθως αποδεκτά ποσοστά καρπών χωρίς κάλυκα, ή είναι πιθανόν να ξεπεραστούν, τότε η ένδειξη "αποπρασινισμένοι" ή "καρποί που έχουν αποπρασινιστεί" πρέπει να αναφέρεται στα έγγραφα που συνοδεύουν το εμπόρευμα.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα εσπεριδοειδή που αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε όχημα, ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς), οι ανωτέρω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται, είτε σε συνοδευτικό έγγραφο, είτε σε δελτίο που αναρτάται σε εμφανή θέση στο εσωτερικό του οχήματος. Όσον αφορά την ένδειξη του μεγέθους των παρτίδων καρπών που απαρτίζονται από την ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών, αυτή εκφράζεται από τους τελευταίους αριθμούς αναφοράς της κλίμακας μεγέθους.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΟΤΑ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες ποιότητας αφορούν τα καρότα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το "Daucus carota L.", τα οποία προορίζονται να παραδοθούν σε ωπή κατάσταση στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα καρότα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι κανόνες έχουν σαν αντικείμενο να ορίσουν τις ποσότητες που πρέπει να παρουσιάζουν τα καρότα μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που γίνονται αποδεκτές, τα καρότα πρέπει να παρουσιάζουν τα εξής χαρακτηριστικά:

- να είναι υγιή: αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- να είναι καθαρά - δηλαδή:
 - για τα πλυμένα καρότα, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,
 - για τα άλλα καρότα, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε χονδρή ακαθαρσία,
- να είναι σφικτά,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημίες που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς,
- να μην φέρουν γραμμώσεις,
- να μην έχουν σποροποιήσει,
- να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες,
- να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο,
- να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

- εγχαρτογραφία εγχαρτογραφία

- εγχαρτογραφία εγχαρτογραφία

Μπορούμε να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η οικονομία, αλλά και από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία. Μπορούμε να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία, αλλά και από τον τρόπο που λειτουργεί η οικονομία.

• Σημειώσεις

- να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία

- φέρμα

- φέρμα

Τα κάρτα που κατασκευάζονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι:

1) Κατηγορία I :

Πρέπει να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η οικονομία, αλλά και από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία. Μπορούμε να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία, αλλά και από τον τρόπο που λειτουργεί η οικονομία.

- παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία

- παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία

- φέρμα

- φέρμα

- φέρμα

- φέρμα

- φέρμα

Τα κάρτα πρέπει να είναι:

Τα κάρτα που κατασκευάζονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι:

1) Κατηγορία "εξίρρα"

Τα κάρτα αποτελούν το αντικείμενο κατάταξης σε τρεις κατηγορίες:

Β. Κατάταξη

- να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η οικονομία

- να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία

Τα κάρτα πρέπει να παραπονεθούμε από τον τρόπο που λειτουργεί η κοινωνία, αλλά και από τον τρόπο που λειτουργεί η οικονομία.

- ελαφρές σχισμές που έχουν επουλωθεί,
- ελαφρές σχισμές ή ρήγματα που έχουν προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Για τα καρότα το μήκος των οποίων δεν υπερβαίνει τα 8 εκατοστά επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό εντός ορίου 1 εκατοστού* για τα άλλα καρότα ο χρωματισμός μπορεί να έχει πλάτος μέχρι 2 εκατοστά.

iii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα καρότα που δεν είναι δυνατό να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά τα οποία ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα:

- ελαττώματα σχήματος και χρωματισμού,
- σχισμές που έχουν επουλωθεί και δεν φθάνουν μέχρι την καρδιά,
- σχισμές ή ρήγματα που έχουν προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Επιτρέπονται τα σπασμένα καρότα εντός ορίου 25% κατά βάρος.

Για καρότα μήκους έως 10 εκατοστών επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό πλάτους 2 εκατοστών και για τα υπόλοιπα καρότα έως 3 εκατοστά.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος πραγματοποιείται βάσει της μέγιστης διαμέτρου ή του βάρους του καρότου (άνευ φύλλων).

1. Καρότα πρώιμα⁽¹⁾ και μικρόρριζες ποικιλίες:

Το ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 10 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 8 γραμμάρια κατά βάρος.

Το μέγιστο μέγεθος καθορίζεται σε 40 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 150 γραμμάρια κατά βάρος.

2. Καρότα διατήρησης και μεγαλόρριζες ποικιλίες:

Το ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 20 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 50 γραμμάρια κατά βάρος.

(1) Καρότα που δεν υπέστησαν οποιαδήποτε διακοπή της βλάστησης.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες, 10% κατά βάρος των καρότων που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομοιογένεια:**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας, σε περίπτωση αποστολής χύμα, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας προέλευσης ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο κριτήριο εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Παρουσίαση:

Τα καρότα είναι δυνατό να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

i) Σε δεμάτια

Οι ρίζες παρουσιάζονται με τα φύλλα τους που πρέπει να είναι φρέσκα, πράσινα και υγιή. Σε κάθε δεμάτι πρέπει οι ρίζες να είναι περίπου του αυτού μεγέθους. Τα δεμάτια που βρίσκονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας πρέπει να έχουν το ίδιο περίπου βάρος και να είναι τακτικά τοποθετημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα.

ii) Χωρίς φύλλα

Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα.

Τα καρότα χωρίς φύλλα είναι δυνατό να παρουσιάζονται:

- σε μικρές συσκευασίες,
- τοποθετημένα χύμα σε πολλαπλά στρώματα ή μη διατεταγμένα σε στρώματα μέσα στη συσκευασία,
- καρότα της κατηγορίας II μπορούν παρόλα αυτά να αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση στο μέσο μεταφοράς ή σε χωριστό διαμέρισμα του μέσου μεταφοράς).

Γ. Συσκευασία:

Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό

που δεν είναι δυνατό να προκαλέσει στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται η χρήση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις, με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρισμα πραγματοποιούνται με μη τοξική μελάνη και κόλλα. Τα μέσα συσκευασίας ή οι παρτίδες, σε περίπτωση αποστολής χύμα, πρέπει να μη περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τα καρότα που παρουσιάζονται σε συσκευασία, κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εξωτερικά ορατούς χαρακτήρες, οι οποίοι να συγκεντρώνονται σε μία πλευρά, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Στοιχεία αναγνώρισης:

Συσκευαστής } ή/και } Αποστολέας }	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης που χορηγούνται ή αναγνωρίζονται από επίσημη υπηρεσία.
--	---

B. Είδος του προϊόντος:

- "καρότα σε δεμάτια" ή "καρότα" αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- "πρώιμα καρότα" ή "καρότα διατήρησης",
- ονομασία της ποικιλίας για την κατηγορία "έξτρα".

Γ. Προέλευση του προϊόντος:

- χώρα προέλευσης και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- κατηγορία,
- σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος, που καθορίζεται από την ελάχιστη ή μέγιστη διάμετρο ή το ελάχιστο ή μέγιστο βάρος των καρότων,
- αριθμός δεματιών για τα καρότα που παρουσιάζονται σε δεμάτια.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα καρότα που αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή σε διαμέρισμα μέσου μεταφοράς), πρέπει να εμφανίζονται οι ανωτέρω ενδείξεις σε ένα έγγραφο που συνοδεύει το εμπόρευμα ή σε δελτίο που τοποθετείται σε ορατό σημείο στο εσωτερικό μέρος του μέσου μεταφοράς.

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΡΑΣΙΑ**I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Οι παρούσες προδιαγραφές ποιότητας αφορούν τα κεράσια των ποικιλιών που προέρχονται από τα είδη Prunus avium L., Prunus cerasus L., ή τα υβρίδιά τους, τα οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στους καταναλωτές, εξαιρουμένων των κερασιών που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός των προδιαγραφών ποιότητας είναι να καθορίσουν τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν τα κεράσια μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, τα κεράσια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- φρέσκα στην όψη,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- συνεκτικά (ανάλογα με την ποικιλία),
- καθαρά, σχεδόν απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ουσίες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση,
- πρέπει να φέρουν τον ποδίσκο τους⁽¹⁾

Τα κεράσια θα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση τους θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπεται:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Κατάταξη

Τα κεράσια κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

(1) Ωστόσο η έλλειψη ποδίσκου είναι αποδεκτή:

- για τα κεράσια των γλυκών ποικιλιών των οποίων ο ποδίσκος αποσπάται μόνος του κατά τη συλλογή, υπό τον όρο ότι η επιδερμίδα δεν έχει υποστεί ζημιές.
- για τα ξινά κεράσια, υπό τον όρο ότι δεν έχει απολεσθεί σημαντική ποσότητα χυμού.

(ι) Κατηγορία "Extra"

Τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά ανεπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και το χρώμα της σχετικής ποικιλίας. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρουμένων πολύ μικρών επιφανειακών αλλοιώσεων της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν ούτε την ποιότητα και τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίασή του στη συσκευασία.

(ιι) Κατηγορία I

Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρά ελαττώματα ως προς το σχήμα,
- ελαφρά ελαττώματα ως προς το χρώμα.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι.

(ιιι) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κεράσια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ελαττώματα ως προς το σχήμα και το χρώμα, υπό τον όρο ότι οι καρποί διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους.
- ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα που έχουν επουλωθεί και τα οποία δεν θίγουν ούτε τη γενική εμφάνιση του καρπού ούτε τη διατήρησή του.

(ιiv) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κεράσια τα οποία δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν επιφανειακά ελαττώματα που έχουν επουλωθεί και τα οποία δεν ενδέχεται να βλάψουν σημαντικά τη διατήρησή τους.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν το ακόλουθο ελάχιστο μέγεθος:

- Κατηγορία "Extra": 20 mm
- Κατηγορίες I και II: 17 mm
- Κατηγορία III: 15 mm

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνονται:

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

(I) Κατηγορία " Extra "

5% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής, εξαιρουμένων των υπερώριμων καρπών. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 2% του συνόλου.

(II) Κατηγορία I

10% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4% του συνόλου.

(III) Κατηγορία II

10% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι υπερώριμοι καρποί ή/και οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4% του συνόλου. Εντούτοις οι υπερώριμοι καρποί δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 2%.

(IV) Κατηγορία III

15% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι υπερώριμοι καρποί ή/και οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4% του συνόλου και οι καρποί που έχουν σκασίματα περιορίζονται σε 10%.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

(L) Κατηγορίες "Extra" I και II

10% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα προβλεπόμενα ελάχιστα μεγέθη, αλλά των οποίων η διάμετρος δεν είναι κατώτερη από:

- 17 mm για την κατηγορία "Extra",
- 15 mm για τις κατηγορίες I και II.

(LL) Κατηγορία III

15% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στο προβλεπόμενο ελάχιστο μέγεθος.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές.

Εξάλλου, τα κεράσια που κατατάσσονται στη κατηγορία "Extra" πρέπει να έχουν όμοιο χρώμα και να βρίσκονται στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης.

Όσον αφορά τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία III, η ομοιογένεια μπορεί να περιορισθεί στην προέλευση και στην ποικιλία.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Τα κεράσια πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ουσίες που να μην προκαλούν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σφραγίδων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, νοουμένου ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά.

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

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, ορατά απέξω και συγκεντρωμένα όλα στη μια πλευρά:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που
 ή/και } έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη
 Αποστολέας } υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- "Κεράσια" αν το προϊόν δεν φαίνεται απέξω,
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό) (1)

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και, ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

(1) Υποχρεωτικό για τα κεράσια των γλυκών ποικιλιών, των οποίων οι ποδίσκοι αποσπώνται μόνοι τους κατά τη συλλογή, καθώς και για τις ξινές ποικιλίες, οι οποίες παρουσιάζονται χωρίς ποδίσκο. Ωστόσο, για τις τελευταίες αυτές ποικιλίες, το μέσο συσκευασίας επιτρέπεται να φέρει την ένδειξη "βύσσινα".

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανών αναφέρεται στα κολοκυθάκια που έχουν συγκομιστεί νεαρά και τρυφερά, πριν οι σπόροι τους καταστούν συνεκτικοί, των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το Cucurbita pepo L. (1), τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα κολοκυθάκια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανών αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διατεθούν τα κολοκυθάκια μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και των αποδεκτών ανοχών, τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι:

- ακέραια και εφοδιασμένα με μίσχο που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά,
- νωπής εμφανίσεως,
- συνεκτικά,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση,
- απαλλαγμένα από ζημιές που προκαλούνται από τα έντομα ή άλλα παράσιτα,
- απαλλαγμένα από κοιλότητες,
- απαλλαγμένα από σχισμές,
- καθαρά, απαλλαγμένα από διακρινόμενες ξένες ύλες,
- να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί (υπό επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που ισχύουν για την κατηγορία III),
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Τα κολοκυθάκια πρέπει να παρουσιάζουν τέτοια ανάπτυξη και να ευρίσκονται σε τέτοια κατάσταση, ώστε να δύνανται:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

(1) Τα κολοκυθάκια με σημαντικά αναπτυγμένους σπόρους, που στο Ηνωμένο Βασίλειο και την Ιρλανδία ονομάζονται "Marrow", δεν αναφέρονται στον κανόνα.

B. Ταξιλόμηση

Τα κολοκυθάκια ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

(i) Κατηγορία I

Τα κολοκυθάκια που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Δύνανται, εντούτοις, να εμφανίζουν τις εξής ατέλειες, υπό τον όρο, όμως, ότι αυτές δεν επηρεάζουν την όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- μικρές ατέλειες του σχήματος,
- μικρές ατέλειες του χρωματισμού,
- μικρές αποκαταστημένες ατέλειες του φλοιού,

Τα κολοκυθάκια πρέπει να φέρουν μίσχο μήκους μέχρι 3cm.

(ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκυθάκια των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Εφόσον διατηρούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά ποιότητας και εμφανίσεως, δύνανται να παρουσιάζουν:

- ατέλειες του σχήματος,
- ατέλειες του χρωματισμού
- ελαφρά ηλιακά εγκαύματα,
- αποκαταστημένες ατέλειες του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη διατήρησή τους.

(iii) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκυθάκια των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Δύνανται πάντως να εμφανίζουν:

- ανάπτυξη των σπόρων,
- ίχνη χύματος.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

- είτε από το μήκος τους,
- είτε από το βάρος τους.

(α) Στην περίπτωση της ταξινομήσεως βάσει του μήκους, το τελευταίο αυτό μετράται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης της οπώρας σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα:

- 7 cm έως 14 cm (συμπεριλαμβανομένων),
- 14 cm (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 21 cm (συμπεριλαμβανομένων),
- 21 cm (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 30 cm.

(β) Στην περίπτωση της ταξινομήσεως κατά βάρος, πρέπει να τηρηθεί η ακόλουθη κλίμακα:

- 50 gr. έως 100 gr. (συμπεριλαμβανομένων),
- 100 gr. (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 225 gr. (συμπεριλαμβανομένων),
- 225 gr. (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 450 gr.

Για την κατηγορία III, η τήρηση των κλιμάκων ταξινομήσεως δεν είναι υποχρεωτική.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(ii) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

(iii) Κατηγορία III

15% κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

Συσκευαστής } επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα
 ή/και } εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη
 αποστολέας } υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- "Κολοκυθάκια", εάν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται
 εξωτερικά.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινομήσεως κατά μέγεθος),
 εκφραζόμενο:
 - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση βάσει του
 μήκους, από ελάχιστες και μέγιστες διαστάσεις,
 - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση κατά βάρος,
 από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Τα κουνουπίδια ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει της μεγίστης διαμέτρου της ισημερινής τους τομής ή βάσει του τόξου το οποίο υπολογίζεται επί της μεγίστης διαστάσεως του ανωτέρου μέρους της ανθοφόρας κεφαλής. (Η κατά μέγεθος ταξινόμηση βάσει του τόξου είναι προσωρινή).

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 11 εκατοστόμετρα και το ελάχιστο τόξο σε 13 εκατοστόμετρα. Η διαφορά του μεγέθους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης ανθοφόρας κεφαλής που περιέχονται στο ίδιο κιβώτιο δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 4 εκατοστόμετρα για την ταξινόμηση κατά μέγεθος, βάσει διαμέτρου, ή τα 5 εκατοστόμετρα για την ταξινόμηση κατά μέγεθος, βάσει τόξου.

Η ελάχιστη διάμετρος των ανθοφόρων κεφαλών που κατατάσσονται στην Κατηγορία "III", ορίζεται σε 9 εκατοστόμετρα. Στην περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος βάσει τόξου, το ελάχιστο τόξο ορίζεται σε 11 εκατοστόμετρα.

Η διαφορά μεγέθους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης ανθοφόρας κεφαλής που περιέχεται στο ίδιο κιβώτιο δεν δύναται να υπερβαίνει τα 6 εκατοστόμετρα για την κατά μέγεθος ταξινόμηση βάσει της διαμέτρου ή τα 7 εκατοστόμετρα για την κατά μέγεθος ταξινόμηση βάσει τόξου.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους επιτρέπονται σε κάθε κιβώτιο για προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά ποιότητας.

A. Ανοχές ποιότητας

- (I) Κατηγορία "Extra"
5% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά συμφωνούν με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία I).
- (II) Κατηγορία I
10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά συμφωνούν με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (κατηγορία II).
- (III) Κατηγορία II
10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση.
- (IV) Κατηγορία III
15% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

Για τις κατηγορίες "Extra" I και II: 10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών ανά κιβώτιο που ανταποκρίνονται στο αμέσως ανώτερο ή κατώτερο μέγεθος από εκείνο που εμφανίζεται στο κιβώτιο, με ελάχιστο μήκος διαμέτρου 10 εκατοστομέτρων

(ή 12 εκατοστόμετρα μήκος τόξου) για τις ανθοφόρες κεφαλές που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος.

Για την κατηγορία III:10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες που καθορίζονται για την ταξινομηση κατά μέγεθος.

Γ. Ολικές ανοχές

Σε καμιά περίπτωση το σύνολο των ανοχών ποιότητας και μεγέθους δεν μπορεί να υπερβαίνει το:

- 10% για την Κατηγορία "Extra",
- 15% για τις Κατηγορίες I και II,
- 20% για την Κατηγορία III.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Παρουσίαση:

Τα κουνουπίδια δύνανται να παρουσιάζονται με τρεις τρόπους:

- (L) "Με φύλλα": κουνουπίδια ντυμένα με φύλλα υγιή και πράσινα, επαρκή σε αριθμό και μήκος για να καλύπτουν και να προστατεύουν πλήρως την ανθοφόρα κεφαλή. Ο μίσχος (κοτσάνι) πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από τα φύλλα προστασίας.
- (LL) "Χωρίς φύλλα": κουνουπίδια απαλλαγμένα από όλα τα φύλλα και το μη βρώσιμο μέρος του μίσχου. Μπορούν να γίνουν αποδεκτά κατ'ανώτατο όριο πέντε μικρά τρυφερά φύλλα, χρώματος ανοιχτού πράσινου, ακέραια και σε επαφή με την ανθοφόρα κεφαλή.
- (LLL) "Κομμένα σαν στεφάνι γύρω από την ανθοφόρα κεφαλή": κουνουπίδια που φέρουν επαρκή αριθμό φύλλων για την προστασία της ανθοφόρας κεφαλής. Τα φύλλα αυτά πρέπει να είναι πράσινα, υγιή και κομμένα σε μήκος όχι περισσότερο των 3 εκατοστομέτρων από το σημείο έναρξης των διακλαδώσεων της ανθοφόρας κεφαλής. Ο μίσχος πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από τα προστατευτικά φύλλα.

B. Ομοιομορφία

- (L) Κατηγορία "Extra", I και II

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιέχει μόνο ανθοφόρες κεφαλές ίδιου μεγέθους ποιότητας, τύπου και σχήματος. Επιπλέον οι ανθοφόρες κεφαλές που κατατάσσονται στην Κατηγορία "Extra", πρέπει να έχουν ομοιόμορφο χρώμα μέσα στο ίδιο κιβώτιο.

- (LL) Κατηγορία III

Κάθε κιβώτιο δύνανται να περιέχει μόνον ανθοφόρες κεφαλές του ίδιου μεγέθους. Απαγορεύεται αυστηρά η παραπλανητική θέση προϊόντων καλύτερης ποιότητας στο ορατό μέρος της συσκευασίας, δηλαδή το ορατό μέρος πρέπει να ανταποκρίνεται, όσον αφορά το μέγεθος, την ποιότητα και το σχήμα προς τη μέση σύνθεση των προϊόντων.

Γ. Συσκευασία

Τα κουνουπίδια πρέπει να είναι καλά συσκευασμένα, χωρίς κενά μέσα στη συσκευασία. Έν τούτοις, οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολική πίεση. Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται τυπωμένο υλικό, η εκτύπωση πρέπει να είναι μόνο στην εξωτερική πλευρά ούτως ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα. Τα κουνουπίδια πρέπει να είναι απαλλαγμένα, κατά τη συσκευασία, από κάθε ξένο σώμα. Τα κουνουπίδια της Κατηγορίας "Extra" πρέπει να συσκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα ώστε να εξασφαλίζεται η μεγαλύτερη δυνατή προστασία των ανθοφόρων κεφαλών.

Οι πιο πάνω διατάξεις εφαρμόζονται και στα κουνουπίδια που κατατάσσονται στην Κατηγορία "III". Έν τούτοις, οι ανθοφόρες κεφαλές της Κατηγορίας "III" δύνανται να πιέζονται λιγότερο μέσα στη συσκευασία, η οποία πρέπει να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, με ευανάγνωστα και ανεξίτηλα στοιχεία, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή
Αποστολέας	}	συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης

B. Είδος του προϊόντος

"Κουνουπίδια" (όταν το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν είναι ορατό από έξω).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Μέθοδος ταξινόμησης κατά μέγεθος,
- Μέγεθος ή αριθμός τεμαχίων,
- Ειδικά για την Κατηγορία III κάθε κιβώτιο μπορεί να φέρει ένδειξη μόνο της ποιοτικής κατηγορίας.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΜΠΙΑ
(κεφαλωτές κράμβες/σφικτά λάχανα)

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αφορά τα κραμπιά των ποικιλιών που προέρχονται από την Brassica oleracea var. capitata L. (περιλαμβανομένων των κόκκινων κραμπιών και μυτερών κραμπιών) και από την Brassica oleracea L. var. bullata DC. και var. sabauda L. (λάχανα Μιλάνου με κατσαρά φύλλα) που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τα κραμπιά που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα κραμπιά μετά το στάδιο της προετοιμασίας και συσκευασίας.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπόμενων ανοχών, τα κραμπιά πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- νωπά στην όψη,
- χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα,
- υγιή, αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση,
- απαλλαγμένα από μώλωπες και βλάβες,
- απαλλαγμένα από έντομα και/ή άλλα παράσιτα,
- απαλλαγμένα από βλάβη οφειλόμενη σε παγετό,
- καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα και ίχνη φυτοφαρμάκων,
- απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα ξένης οσμής και/ή γεύσης.

Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από το πιο χαμηλό σημείο των φύλλων. Τα φύλλα πρέπει να παραμένουν σταθερά προσκολλημένα πάνω στο βλαστό και η τομή πρέπει να είναι λεία.

Η κατάσταση των κραμπιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορούν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Κατάταξη

Τα κραμπιά κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες που ορίζονται πιο κάτω:

(1) Κατηγορία I:

Τα κραμπιά που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Πρέπει να είναι σφικτά, λαμβανομένου υπόψη του είδους.

Τα φύλλα των κραμπιών πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα, ανάλογα με την ποικιλία. Από τα κραμπιά που προορίζονται για αποθήκευση είναι δυνατό να αφαιρεθούν ορισμένα από τα εξωτερικά φύλλα. Τα πράσινα κραμπιά του Μιλάνου και τα πρώιμα κραμπιά, ανάλογα με την ποικιλία, πρέπει να καθαριστούν κατάλληλα από τα άχρηστα φύλλα αλλά μπορούν να παραμείνουν ορισμένα φύλλα για προστασία.

Τα πράσινα κραμπιά μπορούν να έχουν επιφανειακά παγωμένα φύλλα.

Επιτρέπονται:

- μικρές σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,
- μικροί μώλωπες και ελαφρό κόψιμο των άκρων των εξωτερικών φύλλων, νοουμένου ότι τα ελαττώματα αυτά δεν βλάπτουν την καλή κατάσταση των προϊόντων,

(11) Κατηγορία II:

Τα κραμπιά που υπάγονται στην κατηγορία αυτή δεν μπορούν να καταταγούν στην Κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

Μπορούν να διαφέρουν από τα κραμπιά της Κατηγορίας I στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- μπορούν να έχουν σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,
- μπορούν να αφαιρεθούν περισσότερα από τα εξωτερικά φύλλα τους,
- μπορούν να έχουν μεγαλύτερους μώλωπες και τα εξωτερικά φύλλα μπορούν να έχουν περισσότερο κομμένες τις άκρες.
- μπορούν να είναι λιγότερο σφικτά.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από το καθαρό βάρος. Αυτό δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 350 γραμμαρίων κατά μονάδα.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τα κραμπιά που παρουσιάζονται σε συσκευασίες. Στην περίπτωση αυτή το βάρος του βαρύτερου κραμπιού σε κάθε μια συσκευασία δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από το διπλάσιο βάρος του ελαφρότερου κραμπιού. Όταν το βάρος του βαρύτερου κραμπιού είναι ίσο ή κατώτερο από 2 χιλιόγραμμα, η διαφορά μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρότερου κραμπιού μπορεί να είναι μέχρι 1 χιλιόγραμμο.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγεθους επιτρέπονται σε κάθε συσκευασία ή κάθε παρτίδα σε περίπτωση φόρτωσης χύμα για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.

A. Ανοχές ποιότητας:

(I) Κατηγορία I:

10% κατά βάρος ή αριθμό κραμπιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της Κατηγορίας II, ή κατ' εξαίρεση επιίπνουν στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(II) Κατηγορία II:

10% κατά βάρος ή αριθμό κραμπιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά. Αποκλείονται τα κραμπιά που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους:

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατά βάρος ή αριθμό κραμπιών που δεν είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά που αφορούν:

- την ομοιομορφία,
- το ελάχιστο μέγεθος.

Εν πάση περιπτώσει, κανένα κραμπί δεν μπορεί να έχει βάρος κατώτερο από 300 γραμμάρια.

V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιομορφία

Κάθε συσκευασία ή, σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, κάθε παρτίδα, πρέπει να περιέχει μόνο κραμπιά της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Τα κραμπιά που υπάγονται στην Κατηγορία I πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα και χρωματισμό.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του ολικού περιεχομένου.

B. Συσκευασία

Τα κραμπιά πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους. Μπορούν να παραδίδονται συσκευασμένα ή χύμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην προξενούν στα προϊόντα οποιαδήποτε εξωτερική ή εσωτερική βλάβη. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδιαίτερα χάρτου ή σφραγίδων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται νοου μένου ότι η εκτύπωση ή το ετικεττάρισμα έχει γίνει με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Οι συσκευασίες ή οι παρτίδες, σε περίπτωση φέρσιμων ή μη φέρσιμων, πρέπει να ηλν περιέχουν ομοιοδημοτεξένο σωμα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

I. Για κρηπίδα που παρομοιάζονται σε συσκευασίες, κδέε συσκευασία πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, ευανάγνωστα και ανεξλιτήγα, που πρέπει να είναι ορατές εκ των εξώ.

A. Άλλαωρα:

Συσκευασίες } Όνομα και διεύθυνση ή επιβολικά
 } ή/και
 } στοιχεία αναγνώρασης
 } ανστοχέας

B. Είδος του προϊόντος

"Νευκ κρηπίδα" κλη. (αν το περιεχόμελο δεν είναι ορατό εκ των εξώ).

I. Προέγηση του προϊόντος

Χώρα προέγησης και προερατικά, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

A. Επιπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Βαρος ή αριθμός ποδάων.

B. Επίσημο σήμα εγγέλου (προαπεικόνιση)

2. Για τα προϊόντα που αποσέγονται χύμα (άραση) φέρσιμων σε ήσο ηεταφορδς ή βραχέροπα ήσο ηεταφορδς, οι ρο μάλω ενδείξεις πρέπει να αναρδώνονται σε έγγραφο που συνοδεύει τα επιπορήματα ή σε εγγέλο που τοποθετείται σε ήπαφες σήμειο στο εσωτερικό του ήσο ηεταφορδς.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ**I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα κρεμμύδια των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το "Allium cepa L." και προορίζονται να διατεθούν όπως έχουν στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα χλωρά κρεμμύδια με ολόκληρα φύλλα, καθώς και τα κρεμμύδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα είναι να ορίσει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που πρέπει να παρουσιάζουν τα κρεμμύδια μετά την τυποποίηση και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, και των ανοχών, οι βολβοί πρέπει να είναι:

- ακέραιοι,
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από ορατά ξένα σώματα,
- χωρίς ελαττώματα που οφείλονται σε παγετό,
- αρκετά ξηροί για την προβλεπόμενη χρήση (για τα κρεμμύδια που προορίζονται για διατήρηση, οι δύο πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες τουλάχιστο, όπως και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι),
- απαλλαγμένοι από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένοι από οσμή ή/και γεύση,

Εξάλλου, το στέγαστρο πρέπει να είναι ανεστραπτένο ή η τομή του
πρέπει να είναι καθαρή και να μην υπερβαίνει τα 4 cm σε μήκος (εκτός
από τα κρεπίδια που απομακρύνονται κατά ορθόστυλο).

Τα κρεπίδια πρέπει να βολοκοπτα σε τέτοια κατάσταση ώστε:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση,
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Ταξινόηση

Τα κρεπίδια ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που ορίζονται με
κώδικα:

(1) Κατηγορία I :

Τα κρεπίδια που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να
είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να απομακρύνονται το συντομότερο
από τη στιγμή που είναι κατάλληλα για χρήση.

Οι βλάβες πρέπει να είναι:

- σφαιρικό και αθροιστικό,
- χρωματισμός και αθροιστικό στέγαστρο,
- χρωματισμός και αθροιστικό στέγαστρο που έχει υποστεί αγωγή
βασανιστική αντιστάση,
- παρακμάς χρωματισμού (εντούτοις για τα κρεπίδια που απομακρύνονται
επιμέλεια ή απομακρύνονται με μηχανισμό πηλίκου).

Μερικά παραδείγματα στον επόμενο πίνακα είναι τα βλάβες
παρατηρούμενες.

(ΙΙ) Κατηγορία ΙΙ:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κρεμμύδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία Ι, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται πιο κάτω.

Πρέπει να είναι αρκετά σφικτά και, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίασης, μπορούν να εμφανίζουν τα ακόλουθα ελαττώματα:

- όχι τυπικό σχήμα και χρωματισμό της ποικιλίας,
- αρχή εκβλάστησης (μέσα στα όρια του 10% κατά αριθμό και βάρος ανά μονάδα παρουσίασης),
- ίχνη από αμυχές,
- ελαφρά σημάδια που προέρχονται από παρασιτικές προσβολές ή ασθένειες,
- μικρά σκασίματα που έχουν επουλωθεί,
- ελαφρούς μώλωπες που έχουν επουλωθεί και δεν είναι ικανοί να βλάψουν την καλή τους διατήρηση.

(ΙΙΙ) Κατηγορία ΙΙΙ

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κρεμμύδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία ΙΙ. Εντούτοις, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ελαφρά ίχνη χώματος,
- αρχή εκβλάστησης μέσα σε όριο 20% (κατά αριθμό ή κατά βάρος ανά μονάδα παρουσίασης),
- μώλωπες που δεν είναι ικανοί να βλάψουν την καλή διατήρηση του προϊόντος.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 10mm. Η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου κρεμμυδιού που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα:

Κατηγορίες I και II:

- 5mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 10mm συμπεριλαμβανομένων και 20mm μη συμπεριλαμβανομένων· εντούτοις για τα κρεμμύδια που έχουν διάμετρο μεταξύ 15mm συμπεριλαμβανομένων και 25mm μη συμπεριλαμβανομένων, η διαφορά μπορεί να είναι 10mm,
- 15mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 20mm συμπεριλαμβανομένων και 40mm μη συμπεριλαμβανομένων,
- 20mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 40mm συμπεριλαμβανομένων και 70mm μη συμπεριλαμβανομένων,
- 30mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο ίση ή ανώτερη από 70mm.

Τα κρεμμύδια που ταξινομούνται στην κατηγορία III μπορούν να παρουσιάζουν μέγιστη απόκλιση 30mm στο ίδιο μέσο συσκευασίας.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

A. Ανοχές Ποιότητας**(I) Κατηγορία I:**

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(II) Κατηγορίες II και III:

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση, πάντως, των προϊόντων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν έντονους μώλωπες, σκασίματα που δεν έχουν επουλωθεί ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Ανοχές Μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος, αλλά έχουν διάμετρο μικρότερη το πολύ κατά 20% από το μέγεθος αυτό.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κρεμμύδια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Όσον αφορά τα κρεμμύδια της κατηγορίας III, η ομοιογένεια μπορεί να περιοριστεί στην προέλευση και τον εμπορικό τύπο.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Παρουσίαση

Τα κρεμμύδια μπορούν να παρουσιάζονται:

- τοποθετημένα κατά στρώματα μέσα στη συσκευασία,
- χύμα μέσα στη συσκευασία,
- κατά ορμαθούς (οι ορμαθοί πρέπει να αποτελούνται από 16 βολβούς τουλάχιστον, και το στέλεχός τους να είναι τελειώς αποξηραμένο).

Γ. Συσκευασία

Τα κρεμμύδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοιο υλικό ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σφραγίδων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιείται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

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

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μια πλευρά, με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά ορατά, τις εξής ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα που
 ή/και } χορηγείται ή αναγνωρίζεται από Επίσημη
 Αποστολέας } Αρχή.

B. Είδος του προϊόντος

"Κρεμμύδια", αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος, που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο,
- βάρος.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

I. ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αφορά τα λάχανα Βρυξελλών, που είναι πασχαλιόλοιοι οφθαλμοί φυθότροποι επί του καβέτου στεγέχρους των ποικιλιών, οι οποίες προέρχονται από την "Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmitifera DC" που προορίζονται να διατεθούν ως άσπρος καρταναλώτης, εκτός από τα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των λόγιστων που πρέπει να παρουσιάζουν τα λάχανα Βρυξελλών μετά την τυμνοποίηση και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα Χαρακτηριστικά:

Σε όσες τις κατηγορίες, γαμβοί των υπόψη των εδρικών διαστάσεων που προβάλλονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπόμενων ανοχών, τα λάχανα Βρυξελλών πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- υγιή. αποκλείονται τα λάχανα Βρυξελλών που φέρουν λυπή σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για καταπόσωση,
- φρέσκα,
- καθαρά, χωρίς απαγγαμμένα από ξένα σώματα,
- οχι απαγγαμμένα,
- απαγγαμμένα εντόμων και άλλων παρασίτων,
- καθαρά, ελεύθερα από ελμινθίαση,
- απαγγαμμένα ή λυμένα.

Τα στεγέχνη των λάχανων Βρυξελλών, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (bares), πρέπει να κόβονται ακριβώς κατά από τα πρώτα φύλλα, ενώ σε αριστοκλή των λάχανων Βρυξελλών, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non bares), πρέπει να κόβονται από τη βάση. Η τομή πρέπει να είναι γέφυρα και να μη συμπραυφεί τηρήματα του φυτού.

Η καθαρότητα του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε:

- να αντέχει στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάσει υπό κανονικές συνθήκες στον τόμο προορισμού.

B. Κατάσταση:

Τα λάχανα Βρυξελλών καταρρέονται σε τρεις κατηγορίες που ορίζονται κατωτέρω:

(1) Κατηγορία I:

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποσότητας.

- 15 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα της κατηγορίας I και II.

Για τα λάχανα Βρυξελλών της κατηγορίας I, η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μεγαλύτερου και του μικρότερου λάχανου που περιέχονται μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστόμετρα.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.

A. Ανοχές ποιότητας:

(I) Κατηγορία I:

10% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικώς δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(II) Κατηγορία II:

10% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

(III) Κατηγορία III:

15% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους:

Για όλες τις κατηγορίες 10% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται για την ταξινόμηση κατά μέγεθος.

V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομολογένεια:

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να έχει ομοιογενές περιεχόμενο και να περιέχει λάχανα Βρυξελλών της ίδιας προέλευσης ποικιλίας, ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου μεγέθους (κατά το μέτρο που απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος για το τελευταίο αυτό κριτήριο).

Το εμφανές μέρος του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία:

Η συσκευασία των λάχανων Βρυξελλών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοια ύλη που να μη δημιουργεί στα προϊόντα εξωτερικές, ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν τυπωμένες εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρισμα γίνονται με μελάνη ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένα σώματα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά της συσκευασίας τις ακόλουθες ενδείξεις που πρέπει να είναι ορατές εξωτερικά:

A. Στοιχεία ταυτότητας:

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά χαρακτηριστικά
ή/και } που παρέχονται ή αναγνωρίζονται από επίσημη
Αποστολέας } υπηρεσία

B. Είδος προϊόντος:

"Λάχανα Βρυξελλών από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (pares)"
ή "λάχανα Βρυξελλών από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα
(non pares)" όταν το περιεχόμενο του μέσου συσκευασίας δεν
είναι εξωτερικά ορατό.

Γ. Προέλευση του προϊόντος:

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- κατηγορία,
- μέγεθος (αν το προϊόν έχει ταξινομηθεί κατά μέγεθος) που προσδιορίζεται με τη βοήθεια της ελάχιστης και της μέγιστης διαμέτρου.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ, ΤΑ ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ
ΚΑΙ ΤΑ ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ (ΣΚΑΡΟΛΕΣ)

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα μαρούλια που ανήκουν σε καλλιεργούμενα είδη που προέρχονται από το Lactuca sativa L., ποικιλία capitata L. (κεφαλωτά μαρούλια συμπεριλαμβανομένων των κεφαλωτών κατσάρων μαρουλιών του τύπου Iceberg) από το Lactuca sativa L. ποικιλία longifolia lam (μαρούλια τύπου "ρωμάνα") και από διασταυρώσεις των δύο αυτών ποικιλιών που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα μαρούλια που θα κοπούν.

Ο κανόνας εφαρμόζεται επίσης στα κατσάρια αντίδια που ανήκουν σε καλλιεργούμενα είδη που προέρχονται από το Cichorium endivia L. ποικιλία crispa lam και σε πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες) που προέρχονται από το Cichorium endivia L. ποικιλία latifolia lam που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή.

Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποσκοπεί στον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν τα μαρούλια, τα κατσάρια αντίδια και οι σκαρόλες μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ορίων άνοχής, τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- φρέσκα στην όψη,
- συμπαγή,
- καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή απαλλαγμένα από φύλλα με χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για την κατηγορία III) και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες,
- απαλλαγμένα από ζωικά παράσιτα,
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε ζωικά παράσιτα,

- μη προχωρημένης ανάπτυξης,
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει χρώμα που να πλησιάζει προς το κόκκινο, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης πρέπει να είναι σε κατάσταση και σε στάδιο ανάπτυξης που να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν κατά την μεταφορά και τη μεταχείριση.
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Κατάταξη

Τα προϊόντα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται ως εξής:

υ) Κατηγορία I

Τα προϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να φέρουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του τύπου, κυρίως δε το χρωματισμό. Πρέπει να είναι:

- καλά σχηματισμένα,
- κλειστά (με εξαίρεση τα καλλιεργούμενα υπό κάλυψη),
- να μην έχουν υποστεί ζημιές ή αλλοιώσεις που να επηρεάζουν την εδωδιμότητά τους,
- να μην έχουν προσβληθεί από παγετό.

Τα μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, όσον αφορά τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη και τα μαρούλια τύπου "ρωμάνα", επιτρέπεται η καρδιά να είναι λιγότερο καλά σχηματισμένη.

Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδίων και των πλατυφύλλων αντιδίων (σκαρόλες) πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου.

ΛΛ) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα προϊόντα που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Τα προϊόντα αυτά πρέπει να είναι:

- αρκετά καλά σχηματισμένα,
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις και ζημιές που επηρεάζουν σημαντικά την εδωδιμότητά τους.

Τα προϊόντα αυτά επιτρέπεται:

- να παρουσιάζουν ελαφρές αλλοιώσεις χρώματος,
- να έχουν προσβληθεί σε μικρό βαθμό από ζωϊκά παράσιτα.

Τα μαρούλια επιτρέπεται να έχουν μικρή καρδιά. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια θερμοκηπίου ή τα μαρούλια τύπου "ρωμάνα" επιτρέπεται να μην έχουν καθόλου καρδιά.

ΛΛΛ) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα προϊόντα που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανωτέρω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Ωστόσο, τα φύλλα είναι δυνατόν να φέρουν μικρή ποσότητα χρώματος ή άλλης ουσίας, υπό τον όρο ότι η εμφάνισή τους δεν επηρεάζεται σημαντικά.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται σε βάρος ανά τεμάχιο.

A. Ελάχιστο βάρος

Το ελάχιστο βάρος ανέρχεται σε:

Λ) Κατηγορίες I και II

	στο ύπαιθρο	υπό κάλυψη
Μαρούλια (με εξαίρεση τα μαρούλια τύπου Iceberg)	150 g	100 g
Μαρούλια τύπου Iceberg	300 g	200 g
Κατσαρά αντίδια και πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες)	200 g	150 g

Το εμπόρευμα πρέπει να χωρίζεται από τον πυθμένα, τις πλευρές και το κάλυμμα, εάν υπάρχει κάλυμμα, με κατάλληλο μέσο προστασίας.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που δεν περιέχει τοξικές ουσίες.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν κανένα ξένο σώμα ιδίως κομμένα φύλλα και κομμάτια στελεχούς.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες στην ίδια πλευρά του κιβωτίου με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και που να φαίνονται εξωτερικά:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή χαρακτηριστικό
ή/και	}	σήμα που έχει δοθεί ή αναγνωρισθεί
αποστολέας	}	από επίσημη υπηρεσία.

B. Είδος του προϊόντος

- "Μαρούλια", "μαρούλια τύπου Βατανία", "μαρούλια τύπου ρωμάνα", "μαρούλια τύπου Iceberg", "κατσαρά αντίδια", "πλατύφυλλα αντίδια", ή άλλη συνώνυμη ένδειξη, όταν το περιεχόμενο δεν είναι εμφανές εξωτερικά,
- κατά περίπτωση, την ένδειξη "υπό κάλυψη",
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος που εκφράζεται με το ελάχιστο βάρος ανά προϊόν ή αριθμό προϊόντων,
- καθαρό βάρος (προαιρετικό).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

της ποικιλίας. Πρέπει επίσης να είναι απαλλαγμένες από ηλιακά εγκαύματα. Μπορούν ωστόσο να εμφανίζουν τις εξής ατέλειες, υπό τον όρο, όμως, ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- μικρή ατέλεια του σχήματος,
- ελαφρός αποχρωματισμός της βάσεως τους,
- ελαφρούς μώλωπες ή και ελαφρά επουλωμένα τραύματα συνολικής επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 3 cm².

(ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις μελιτζάνες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω. Εφόσον διατηρούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά ποιότητας και εμφάνισης, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ατέλειες του σχήματος,
- ατέλειες του χρωματισμού,
- ελαφρά ηλιακά εγκαύματα επιφάνειας όχι πέραν των 4 cm
- αποκατεστημένες ατέλειες του φλοιού, επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 4 cm.

(iii) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις μελιτζάνες που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορούν όμως να:

- είναι ελαφρώς λιώδεις,
- παρουσιάζουν σημαντική ανάπτυξη των σπόρων,
- παρουσιάζουν ηλιακά εγκαύματα επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 6 cm²,
- παρουσιάζουν αποκατεστημένες ατέλειες του φλοιού επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 6 cm².

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση καθορίζεται:

- είτε από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής κατά τον επιμήκη άξονα,
- είτε από το βάρος.

A. Στην περίπτωση ταξινόμησης βάσει της διαμέτρου, η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται στα 40 mm για τις μελιτζάνες επιμήκους σχήματος και στα 70 mm για τις μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

Η διαφορά μεταξύ του μικροτέρου και του μεγαλύτερου τεμαχίου του ίδιου κιβωτίου δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- τα 20 mm για τις μελιτζάνες επιμήκους σχήματος,
- τα 25 mm για τις μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

B. Στην περίπτωση ταξινόμησης κατά βάρος, το ελάχιστο βάρος καθορίζεται στα 100 gr. Πρέπει να τηρηθεί η εξής κλίμακα:

- 100 έως 300 gr. ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ιδίου κιβωτίου είναι 75 g.
- 300 έως 500 gr. ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ιδίου κιβωτίου είναι 100 gr.
- άνω των 500 gr. ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ιδίου μέσου συσκευασίας είναι 250 gr.

Για την κατηγορία I, η τήρηση των κλιμάκων ταξινόμησης κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική. Επιπλέον, οι μελιτζάνες επιμήκους σχήματος πρέπει να έχουν ελάχιστο μήκος 80 mm εκτός του μίσχου.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

A. Όρια ανοχής ποιότητας

- (i) Κατηγορία I.
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.
- (ii) Κατηγορία II
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένες σχισμές, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- (iii) Κατηγορία III
15% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένες σχισμές, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.

B. Όρια ανοχής μεγέθους

- (i) Κατηγορία I
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο κιβώτιο.

(11)

Κατηγορία II και III

10% και, αριθμό ή κατά βδομάδα ημερήσια ποσότητα
δραχμίων να είναι απαριθμούμενα ημερησίως.
Ονομαστική αξία των εγγράφων να είναι 1000
δραχμίων ή περισσότερα, με εξαίρεση τα εγγράφα
που έχουν εκδοθεί πριν από την έναρξη της
επιβολής των εγγράφων, ή, όσον αφορά τα
εγγράφα που έχουν εκδοθεί μετά την έναρξη
της επιβολής των εγγράφων, με εξαίρεση τα
εγγράφα που έχουν εκδοθεί πριν από την έναρξη
της επιβολής των εγγράφων.

Α. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Α. Οποιοδήποτε
το περιεχόμενο κάθε κριτικού σημειώματος
να περιλαμβάνει αναφορά στην αξία των
εγγράφων που έχουν εκδοθεί πριν από την
έναρξη της επιβολής των εγγράφων, ή, όσον
αφορά τα εγγράφα που έχουν εκδοθεί μετά
την έναρξη της επιβολής των εγγράφων, με
εξαίρεση τα εγγράφα που έχουν εκδοθεί
πριν από την έναρξη της επιβολής των
εγγράφων.

Οσοδήποτε, σύμφωνα με την παράγραφο III, η
οποιοδήποτε έγγραφο που περιλαμβάνει
αναφορά στην αξία των εγγράφων που έχουν
εκδοθεί πριν από την έναρξη της επιβολής
των εγγράφων, ή, όσον αφορά τα έγγραφα
που έχουν εκδοθεί μετά την έναρξη της
επιβολής των εγγράφων, με εξαίρεση τα
εγγράφα που έχουν εκδοθεί πριν από την
έναρξη της επιβολής των εγγράφων.

Το εγγραμμένο κριτικό σημείωμα του κριτικού
σημειώματος να είναι αναρτημένο στο
κρίσιμο έγγραφο, ή, όσον αφορά τα
εγγράφα που έχουν εκδοθεί μετά την
έναρξη της επιβολής των εγγράφων, με
εξαίρεση τα εγγράφα που έχουν εκδοθεί
πριν από την έναρξη της επιβολής των
εγγράφων.

Β. Ο ημερήσιος αριθμός των εγγράφων να
είναι επαρκής για την προσαρμογή του
κρίσιμου εγγράφου.
Τα έγγραφα που έχουν εκδοθεί πριν από την
έναρξη της επιβολής των εγγράφων, ή, όσον
αφορά τα έγγραφα που έχουν εκδοθεί μετά
την έναρξη της επιβολής των εγγράφων, με
εξαίρεση τα εγγράφα που έχουν εκδοθεί
πριν από την έναρξη της επιβολής των
εγγράφων.

ΑΙ. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΣΙΑ

Κάθε κριτικό σημείωμα ή απόφαση, η οποία
αποτελεί αντικείμενο της αξιολόγησης, να
είναι εγγράφως τεκμηριωμένη, με απόφαση
ή απόφαση που αποτελεί αντικείμενο της
αξιολόγησης.

Α. Στοιχεία ταυρίσεως του εγγράφου
Στοιχεία ταυρίσεως του εγγράφου
{ εναλλακτικά και διαφορετικά ή
{ οπτικά εκδραστηρίως ή αναγνωρίσιμα
από επισημειωμένα σημεία

Β. Φύση του κριτικού
- "Μεγιστάνες", εάν το περιεχόμενο δεν
αποτελεί αντικείμενο της αξιολόγησης
(προσδιορισμό)

- Γ. Προέλευση του προϊόντος**
Χώρα προέλευσης και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**
- Κατηγορία
 - Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) εκφραζόμενο:
 - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση βάσει της διαμέτρου, από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο,
 - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση κατά βάρος, από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος.
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).**

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα μήλα και αχλάδια, νωπούς καρπούς ποικιλιών που προέρχονται από το "Malus domestica borkh L." και από το "Pyrus communis L.", τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση τα μήλα και αχλάδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να εμφανίζουν τα μήλα και αχλάδια, μετά την προετοιμασία και συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σ' όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία και των επιτρεπόμενων ανοχών, τα μήλα και τα αχλάδια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, δηλαδή πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένα οσμή ή/και γεύση.

Επιπλέον, πρέπει να έχουν συλλεγεί με επιμέλεια.

Τα φρούτα πρέπει να είναι αρκετά ανεπτυγμένα ώστε να θεωρούνται ικανά:

- να ακολουθήσουν τη διαδικασία ωρίμανσης προκειμένου να είναι σε θέση να φθάσουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης συναρτήσει των ποικιλιακών χαρακτηριστικών,
- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Κατάταξη:

Τα μήλα και αχλάδια κατατάσσονται σε τέσσερις ποιοτικές κατηγορίες, οι οποίες ορίζονται πιο κάτω:

(1) Κατηγορία "Extra"

Τα μήλα και αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που αποτελούν τυπικά στοιχεία της ποικιλίας και να φέρουν ανέπαφο ποδίσκο (1).

Δεν πρέπει να φέρουν ελαττώματα, εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις της επιδερμίδας, με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν θίγουν την ποιότητα, τη γενική όψη του φρούτου ή/και την εμφάνιση του συσκευασμένου προϊόντος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

(ΛΛ) Κατηγορία I

Τα μήλα και αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας⁽¹⁾. Εντούτοις, μπορεί να επιτραπεί:

- μια ελαφρά παραμόρφωση,
- ένα ελαφρό ελάττωμα της ανάπτυξης,
- ένα ελαφρό ελάττωμα του χρωματισμού.

Ο ποδίσκος μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά φθορά.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά. Εντούτοις, ελαττώματα της επιδερμίδας που δεν είναι ικανά να βλάψουν τη γενική όψη και τη διατήρηση γίνονται δεκτά για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:

- τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος περιορίζονται σε μήκος 2 εκατοστών.
- για τα άλλα ελαττώματα η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 τετραγωνικό εκατοστό με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 0,25 τετραγωνικά εκατοστά,
- τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

(ΛΛΛ) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα μήλα και αχλάδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω⁽¹⁾.

Ελαττώματα στο σχήμα, στην ανάπτυξη και στο χρωματισμό γίνονται δεκτά με την προϋπόθεση ότι τα φρούτα διατηρούν τα χαρακτηριστικά τους. Ο ποδίσκος μπορεί να ελλείπει χωρίς να υπάρχει φθορά της επιδερμίδας.

Η σάρκα δεν πρέπει να παρουσιάζει σημαντικό ελάττωμα. Εντούτοις, ελαττώματα της επιδερμίδας γίνονται δεκτά για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:

- ελαττώματα επιμήκους σχήματος: ανώτατο όριο 4 εκατοστά μήκος.
- για τα άλλα ελαττώματα, η συνολική επιφάνεια περιορίζεται σε 2,5 τετραγωνικά εκατοστά με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 1 τετραγωνικό εκατοστό.

(ΛV) Κατηγορία III

Η κατηγορία περιλαμβάνει τα μήλα και αχλάδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II⁽¹⁾.

(1) Τα κριτήρια χρωματισμού και σκωριόχρου χρωματισμού που αφορούν τα μήλα καθορίζονται στους πίνακες 1 και 2 που αποτελούν παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας.

εξαιρούνται πάντως τα ελαττώματα της επιδερμίδας που μπορούν να είναι σημαντικότερα υπό την προϋπόθεση ότι δεν υπερβαίνουν:

- μήκος 6 εκατοστών για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- συνολική επιφάνεια 5 τετραγωνικών εκατοστών για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 2.5 τετραγωνικά εκατοστά.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η διαφορά της διαμέτρου μεταξύ των φρούτων ενός και του αυτού κιβωτίου περιορίζεται σε 5 χιλιοστά⁽¹⁾:

- 1) για τα φρούτα της κατηγορίας "extra".
- 2) για τα φρούτα των κατηγοριών I και II που παρουσιάζονται σε διατεταγμένα στρώματα⁽²⁾.

Η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστά για τα φρούτα της κατηγορίας I που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία⁽³⁾.

Κανένας περιορισμός δεν απαιτείται για τα φρούτα της κατηγορίας II που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία και για τα φρούτα της κατηγορίας III οποιαδήποτε και αν είναι η παρουσίασή τους.

Επιπλέον, ένα ελάχιστο μέγεθος απαιτείται για όλες τις κατηγορίες, σύμφωνα με την ακόλουθη διάταξη:

Μήλα	"extra"	I	II	III
Μεγαλόκαρπες ποικιλίες ⁽¹⁾	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Λοιπές ποικιλίες:	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Αχλάδια	"extra"	I	II	III
Μεγαλόκαρπες ποικιλίες ⁽¹⁾	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Λοιπές ποικιλίες:	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

(1) Ωστόσο δεν θα ληφθεί υπόψη για ένα δεδομένο φρούτο, μια απόκλιση κατά ± 1 χιλιοστό σε σχέση με το μέγεθος που έχει επιλεγεί, υπό τον όρο ότι πρόκειται για διαφορές που οφείλονται στην κανονική χρησιμοποίηση των μηχανών εντός ενός αριθμητικού ορίου που δεν δύναται να θίξει την ορθή παρουσίαση των προϊόντων της.

(2) Εντούτοις, για τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeurger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστά.

(3) Εντούτοις, για τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeurger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 20 χιλιοστά.

Κατ' εξαίρεση, και για τις θερινές ποικιλίες αχλαδιών που αναφέρονται στον περιοριστικό κατάλογο του πίνακα 4 που αποτελεί παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας, δεν θα απαιτεί ελάχιστο μέγεθος για τις αποστολές που πραγματοποιούνται από τις 10 Ιουνίου μέχρι και τις 31 Ιουλίου κάθε έτους.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε κιβώτιο επιτρέπεται να υπάρχουν και προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης ποιοτικής κατηγορίας.

A. Ανοχές ποιότητας:

ι) Κατηγορία "extra":

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας I ή, κατ' εξαίρεση, με τα χαρακτηριστικά που γίνονται δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ιι) Κατηγορία I:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή, κατ' εξαίρεση, με τα χαρακτηριστικά που γίνονται δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

Για τα μήλα, 25% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των φρούτων χωρίς ποδίσκο, υπό τον όρο ότι η επιδερμίδα στην κοιλότητα του ποδίσκου δεν έχει υποστεί βλάβη. Εντούτοις, για την ποικιλία Granny Smith, τα φρούτα χωρίς ποδίσκο μπορούν να γίνουν δεκτά χωρίς περιορισμό, υπό τον όρο ότι η κοιλότητα του ποδίσκου δεν έχει υποστεί βλάβη.

ιιι) Κατηγορίες II και III:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε τα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει εκείνων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στο πλαίσιο των ανοχών αυτών, είναι δυνατό να επιτραπεί κατ' ανώτατο όριο ποσοστό 2% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που έχουν σκουλίκια ή που παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα:

- σημαντικές προσβολές από τις παθήσεις της φελλοποίησης ή της υάλωσης.
- ελαφρές σχισμές ή μώλωπες που δεν έχουν επουλωθεί.
- πολύ ελαφρά ίχνη σήψης.

(1) Βλέπε τον κατάλογο του πίνακα 3 που αποτελεί παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας.

B. Ανοχές μεγέθους:

ι) Κατηγορίες "extra", I και II:

(α) για τα φρούτα που υπόκεινται στους κανόνες ομολογένης, εξαιρουμένης της απόκλισης κατά ± 1 χιλιοστό που έγινε δεκτή στο κεφάλαιο III. 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που αντιστοιχούν στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος από εκείνο που αναφέρεται στο κιβώτιο, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστών κάτω του ελάχιστου ορίου για τα φρούτα που κατατάσσονται στο μικρότερο επιτρεπτό μέγεθος.

(β) για τα φρούτα που δεν υπόκεινται στους κανόνες ομολογένης. 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων, που δεν έχουν το προβλεπόμενο ελάχιστο μέγεθος, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστών κάτω από το μέγεθος αυτό.

ιι) Κατηγορία III

Οι διατάξεις είναι οι ίδιες με αυτές που προβλέπονται στην προηγούμενη παράγραφο για τα φρούτα που δεν υπόκεινται στους κανόνες ομολογένης. Εντούτοις, το ποσοστό ανάγεται σε 15%.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομολογένη:**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομολογενές και να περιέχει μόνο μήλα και αχλάδια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας και της ίδιας κατάστασης ωριμότητας.

Επιπλέον, για την κατηγορία "extra" απαιτείται ομολογένη χρωματισμού.

Όσον αφορά τα φρούτα που κατατάσσονται στην κατηγορία III, η ομολογένη είναι δυνατό να περιοριστεί στην προέλευση και στην ποικιλία.

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Παρουσίαση

Τα μήλα και αχλάδια της κατηγορίας "extra" πρέπει να συσκευάζονται σε διατεταγμένα στρώματα.

Γ. Συσκευασία

Τα μήλα και αχλάδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό που δεν δύναται να προκαλέσει εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

κάθε κριτήριο πρέπει να φέρει στη ημερήσια τάξη, με συγκεκριμένα, ευαγγέλια, ανεξίτηλα και εξωτερικώς ορατά στοιχεία, τις ακόλουθες ενδείξεις:

- A. Στοιχεία αναγωγής:
 - { } Όμοια και διεύθυνη ή αντιθέτως στοιχεία
 - { } ή/και αναγωγής τα οποία παρέρχονται
 - { } αποστολές

- B. Ρίθος του πρόλογο:
 - "Μήγα" ή "αχόρα", αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.
 - Όμοια της ποικιλίας, για τις κατηγορίες "extra" και I.

- I. Πρόγευση του πρόλογο:
 - Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ομοιοτήτων.

- A. Εμπορικά χαρακτηριστικά
 - και ημερομηνία, για τα προϊόντα που παρουσιάζονται σε
 - διαταγμένα στοιχεία, αριθμός, χαρακτηριστικά.

Σε περίπτωση εξακριβωσής από το ήγειρος αυτού πρέπει να εκφορτίται:

- (α) για τα προϊόντα που υποκεινται σε κανόνες ομοιογένειας από την εξαγωγή και τη μεταποίηση.
- (β) για τα προϊόντα που δεν υποκεινται σε κανόνες ομοιογένειας, από την εξαγωγή και τη μεταποίηση ή από τον ενδεχόμενο ενδεχομένως από τη μεταποίηση ή από την ενδεχόμενη "καρ σον".

B. Ενότητα οήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΗΛΩΝ

Ανάλογα με το χρωματισμό τους οι ποικιλίες μήλων κατατάσσονται σε τέσσερις ομάδες:

Ομάδα Α - Ερυθρές ποικιλίες

- Κατηγορία "extra": Τουλάχιστο $\frac{3}{4}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.
- Κατηγορία I: τουλάχιστο $\frac{1}{2}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.
- Κατηγορία II και III: τουλάχιστο $\frac{1}{4}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.

Ποικιλίες:

- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Carmio,
- Democrat,
- Jonagored,
- King David,
- Red Delicious και μεταλλαγές (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief και Royal Red),
- Red Dougherry,
- Red Rome,
- Red Stayman (Staymared),
- Red York,
- Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
- Royal Gala (Tenroy),
- Stark Delicious,
- Spartan,
- Rose de Berne,
- Reinette Etoilee,
- Winesap (Winter Winesap).

Ομάδα Β - Ποικιλίες μικρού ερυθρού χρωματισμού (ζωηρός χρωματισμός του ερυθρού τμήματος)

- Κατηγορία "Extra": τουλάχιστο $\frac{1}{2}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.
- Κατηγορία I: τουλάχιστο $\frac{1}{3}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.
- Κατηγορίες II και III: Τουλάχιστο $\frac{1}{10}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.

Ποικιλίες:

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
- Bellavista (Vista bella),
- Belfort (Pella),
- Boskoop rouge,
- Cardinal,
- Cherry Cox,

- Cortland,
- Delicious ordinaire,
- Discovery,
- Delicious Pilata,
- Gloster 69,
- Idared,
- Ingrid Marie,
- Jersey mac,
- Jonathan,
- Katy (katja),
- Lobo,
- McIntosh,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Nueva Orleans,
- Stayman Winesap,
- Tydeman's Early Worcester (Tydeman's Early),
- Wealthy,
- Yerk,
- Gravenstein rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Paula Red,
- Rambour Franc,
- Red Berlepsch,
- Reineta Encarnada,
- Reineta Roja del Canada,
- Stalapfel,
- Summerred,
- Wagener,
- Worcester Pearmain.

Ομάδα Γ - Ποικιλίες με ραβδώσεις, ελαφρώς χρωματισμένες

Κατηγορία "Extra" : τουλάχιστον $\frac{1}{3}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού ραβδωτού χρωματισμού.

Κατηγορία I: τουλάχιστον $\frac{1}{10}$ της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού ραβδωτού χρωματισμού.

Ποικιλίες:

- Abbondanza,
- Alkmene,
- Arlet,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Casanova de Alcobaca,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Commercio,
- Cox's orange pippin (Cox orange) και μεταλλαγές⁽¹⁾,
- Ellissons's orange,
- Elstar,
- Fuji,

(1) Εξαιρουμένου του Cherry-Cox

- Gala,
- Imperatore (Emperor Alexander),
- Jamba,
- Jonagold⁽¹⁾,
- Karmijn de Sonnaville,
- Kidd's orange red,
- Laxton's Superb,
- Lord Lambourne,
- Mantet rouge,
- Maigold,
- Melrose,
- Normanda,
- Nueva Europa,
- Oldenburg,
- Pomme raisin,
- Reine des Reinettes (Goldparmane),
- Rose de Caldaro (Kalterer),
- Stark's Earliest,
- Winston.

Ομάδα Δ

Άλλες ποικιλίες.

(1) Εντούτοις για την ποικιλία Jonagold απαιτείται όπως τα φρούτα που ταξινομούνται στην κατηγορία II παρουσιάζουν τουλάχιστον στο 1/10 της επιφάνειας του χρωματισμού με ερυθρές ραβδώσεις.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΚΟΥΡΙΟΧΡΟΥ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΗΛΩΝ

Ποικιλίες μήλων για τις οποίες ο σκουριόχρους χρωματισμός αποτελεί επιδερμικό χαρακτηριστικό της ποικιλίας και όχι ελάττωμα εφόσον ανταποκρίνεται στην τυπική όψη της ποικιλίας:

Περιοριστικός κατάλογος

- Ashmead's Kernel,
- Egremont Russet,
- Dunns Seedling,
- Groupe des Boskoop,
- Golden Russet,
- Groupe des Cox's orange,
- Ingrid Marie,
- Karmijn de Sonnaville,
- Kent,
- Kidd's Orange red,
- Fortune,
- Laxton's Superb,
- Migan (Peromingan, Mingana),
- Reinette du Canada,
- Reinette grise,
- St. Edmund's Pippin,
- Sturmer Pippin,
- Suntan,
- Sunset,
- Toreno,
- Yellow Newton (Albemarle Pippin).

Για τις άλλες ποικιλίες, εκτός των προαναφερθεισών, ο σκουριόχρους χρωματισμός γίνεται δεκτός εντός των ακόλουθων ορίων:

	Κατηγορία "Extra"	Κατηγορία I	Κατηγορίες II και III	Ανοχές των κατηγοριών II και III
υ) Καστανόχρους κηλίδες	δεν υπερβαίνουν την κοιλότητα του ποδίσκου	δύνανται να υπερβούν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού	δύνανται να υπερβούν την κοιλότητα ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού.	φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευασμένου προϊόντος.
	όχι τραχιές	όχι τραχιές	ελαφρώς τραχιές	

 Αποδεκτό ανώτατο όριο όσον
 αφορά την όψη του φρούτου

<p>εε) Σκωριόχρους χρωματισμός - λεπτός δικτυωτός (δεν πρέπει να έρχεται σε μεγάλη αντί- θεση με το γενικό χρωμα- τισμό του φρούτου)</p>	<p>ελαφρά μεμονωμένα ίχνη σκω- ριόχρου χρωματι- σμού που δεν επηρεάζουν τη γενική όψη</p>	<p>1/5</p>	<p>1/2</p>	<p>Φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευ- ασμένου προϊόντος.</p>
<p>- πυκνός</p>	<p>- χωρίς</p>	<p>1/20</p>	<p>1/3</p>	<p>Φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευ- ασμένου προϊόντος.</p>
<p>Αθροιστικά (εξαιρέσει των καστανόχρωων κηλίδων που επιτρέπο- νται υπό τους πιο πάνω όρους). Σε κάθε περίπτωση λεπτές και πυκνές σκωριό- χρες αποχρώσεις δεν είναι δυνατό να ξεπερνούν μαζί ένα ανώτα- το όριο.</p>		<p>1/15</p>	<p>1/2</p>	<p>Φρούτα που δεν δύνα- νται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευ- ασμένου προϊόντος.</p>

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ
ΜΗΛΩΝ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΩΝ (1)

1. Μήλα

- Altlander,
- Arlet,
- Belle de Boskoop και μεταλλαγές,
- Belle fleur double,
- Bismarck,
- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Blenheim,
- Braeburn,
- Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
- Brettacher,
- Charden,
- Charles Ross,
- Cortland,
- Cox pomona,
- Crimson Bramley,
- Delicious Pilafa,
- Democrat,
- Elan,
- Ellison's orange (Ellison),
- Empire,
- Finkenwerder,
- Fortuna Delicious,
- Fuji,
- Garcia,
- Gelber Edel,
- Glorie von Holland,
- Gloster 69,
- Golden Delicious και μεταλλαγές,
- Graham (Graham Royal Jubile),
- Granny Smith,
- Gravensteiner,
- Greensleeves,
- Großherzog Friedrich von Baden,
- Groupe des Calvilles,
- Honey gold,
- Horneburger,
- Howgate wonder,
- Idared,
- Imperatore,
- Ingrid Marie,
- Jacob Fisher,
- Jacques Lebel,
- Jamba,
- James Grieve και μεταλλαγές,
- Jester,

(1) Θεωρούνται επίσης σαν τέτοιες ποικιλίες τα μήλα και αχλάδια των κατηγοριών II και III που δεν φέρουν ένδειξη της ποικιλίας.

- Jonagold,
- Jonagored,
- Jupiter,
- Karmijn de Sonnaville,
- Koningin (The Queen),
- Lane's Prince Albert,
- Lemoen Apfel (Lemoenappel),
- Maigold,
- Melrose,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Museh,
- Mutsu (Crispin),
- Normanda,
- Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
- Nueva Orleans,
- Orleans Reinette,
- Ontario,
- Ozargold,
- Pater v.d. Elsen,
- Pero del Cirio,
- Pero Mingan,
- Rambour d'hiver,
- Red Chief,
- Red Delicious και μεταλλαγές,
- Red Dougherty,
- Red Ingrid Marie,
- Reinette de Orleans,
- Reineta roja del Canada,
- Reinette blanche et Reinette grise du Canada,
- Reinette de France,
- Reinette de Landsberg,
- Royal Red,
- Saure Gamerse (Gamerse zure),
- Septer,
- Signe Tillisch,
- Staymanred,
- Stayman Winesap,
- Starkrimson,
- Transparente de Croncels (Concels),
- Triomphe de Luxembourg,
- Tydeman's Early Worcester,
- Winter Banana,
- Zabergau,
- Zigeunerin.

2. Αχλαδία

- Abbe Fetel,
- Alexandrine Douillard,
- Beurre Alexandre Lucas (Lucas),
- Beurre de Aremberg,
- Beurre Clairgeau,
- Beurre Diel,
- Beurre Lebrun,
- Catillac (pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
- Cure (Curato, Pascoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Cambana),

- Devoe,
- Don Guido,
- Doyenne d'hiver,
- Doyenne du comice,
- Duchesse d' Angouleme,
- Empereur Alexandre (Beurre Bose, Beurre d'Apremont, Bosc),
- Flor de invierno,
- General Leclerc,
- Grand champion,
- Jeanne d' Arc,
- Marguerite Marillat,
- Packham's Triumph (Williams d' Automne),
- Passe Crassane,
- President Drouart,
- Souvenir du Congres (KongreB, Congress),
- Triomphe de Vienne,
- William's Duchess (Pitmaston).

ΘΕΡΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΧΛΑΔΙΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ
ΕΛΛΑΧΙΣΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΣΩΝ ΑΦΟΡΑ ΤΙΣ ΑΠΟΣΤΟΛΕΣ ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ
ΑΠΟ ΤΙΣ 10 ΙΟΥΝΙΟΥ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 31 ΙΟΥΛΙΟΥ ΚΑΘΕ ΕΤΟΥΣ

- Abugo o Siete en Boca,
- Andre Desportes,
- Azucar Verde (de confitar),
- Bergamotten,
- Beurre Giffard,
- Beurre Gris,
- Beurre precoce Morettini,
- Blance de Aranuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
- Buntrocks,
- Carapinhaeira,
- Carusella,
- Castell (Castell de Verano),
- Claude Blanchet,
- Coloree de Juillet (Bunte Juli),
- Condoula,
- Coscia (Ercolini),
- D. Joaquina (Doyenne de Juillet),
- Gentile,
- Gentile Bianca di Firenze,
- Gentilona,
- Giardina,
- Gramshirtle,
- Hartleffs,
- Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre,
- Leonarda de Magallon),
- Moscatella,
- Oomskinderen
- Perita de San Juan,
- Perola,
- Precoce de Trevoux.
- Precoce de Altedo,
- Santa Maria (Santa Maria Morettini),
- Spadoncina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
- Wilder,
- Witthoftsbirne.

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΖΕΛΙΑ
ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΑ ΓΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα μπιζέλια για αποφλοίωση των ποικιλιών που προέρχονται από το Pisum sativum L. και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, εκτός από τα μπιζέλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

A. Γενικότητες

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα μπιζέλια, κατά το στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

- (L) Οι λοβοί πρέπει να είναι:
- ολόκληροι,
 - υγιείς, με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων για κάθε κατηγορία,
 - καθαροί, κυρίως απαλλαγμένοι από ακαθαρσία και κάθε ίχνος φυτοφαρμάκων,
 - χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
 - απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή γεύση.
- (LL) Οι σπόροι πρέπει να είναι:
- νωποί,
 - καλού σχήματος,
 - υγιείς, δηλαδή απαλλαγμένοι από ζημιές που έχουν προκληθεί από έντομα ή ασθένειες,
 - κανονικού σχήματος.
- (LLL) Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει στο προϊόν να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της αγοράς στον τόπο προορισμού.

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση. (11)

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση. (1)

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση.

ΑΙ. ΑΝΟΧΕΣ

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση.

ΙΙΙ. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΤΡΟΣ

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση.

- Ημερομηνία καταβολής
- Ημερομηνία καταβολής
- Ημερομηνία καταβολής
- Ημερομηνία καταβολής

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση.

Υποσημειώσεις

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση.

Παραρτήματα

- Ημερομηνία καταβολής
- Ημερομηνία καταβολής

• Ημερομηνία καταβολής
από τον δικαιούχο της παροχής υπηρεσιών υγείας
κατά την ημερομηνία που καθορίζεται στην παρούσα
απόφαση.

- Ημερομηνία καταβολής
- Ημερομηνία καταβολής

Σε καμιά περίπτωση οι ανοχές αυτές δεν εφαρμόζονται σε προϊόντα προσβεβλημένα από ασθένειες που εξελίσσονται, όπως η Ascochyta pisi ή Ascochyta pinodella.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιομορφία

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιλαμβάνει μόνο μπιζέλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται τυπωμένο υλικό, η εκτύπωση πρέπει να είναι μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ούτως ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα. Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από φύλλα, στελέχη και άλλα ξένα σώματα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:-

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά
Αποστολέας } στοιχεία αναγνώρισης

B. Είδος του προϊόντος

"Μπιζέλια" (όταν το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν είναι ορατό απ'έξω)

- Γ. Προέλευση του προϊόντος
Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική
εμπορική ονομασία.
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά
Κατηγορία.
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αφορά τις γλυκές πιπεριές των ποικιλιών (cultivars) του Capsicum annuum L. που προορίζονται να παραδοθούν σε νωπή κατάσταση στον καταναλωτή, με εξαίρεση τις γλυκές πιπεριές που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ανάλογα με το σχήμα τους διακρίνονται τέσσερις εμπορικοί τύποι γλυκών πιπεριών:

- μακριές γλυκές πιπεριές ("επιμήκεις"),
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου σχήματος με κοίλωμα στο άκρο
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου επιμήκους σχήματος (σαν "σβούρες"),
- γλυκές πιπεριές πεπλατυσμένου σχήματος (σαν "τομάτες").

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει σαν στόχο τον ορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν οι γλυκές πιπεριές μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που επιτρέπονται, οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι:

- ολόκληρες,
- φρέσκιες,
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα,
- καλά αναπτυγμένες,
- χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό,
- χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί,
- χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο (εκτός ειδικών ανοχών που ορίζονται στο κεφάλαιο Β κατάταξη ii),
- με ποδίσκο,
- απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση,

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

- να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και
- να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

B. Κατάταξη

Οι γλυκές πιπεριές κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες:

Η ταξινομήση κατά μέγεθος δεν είναι υποχρεωτική για την κατηγορία II υπό τον όρο ότι τηρούνται τα ελάχιστα μεγέθη.

Οι διατάξεις του παρόντος κεφαλαίου δεν ισχύουν για τις γλυκές πιπεριές με μερικώς επιμήκεις και λεπτούς καρπούς ("Peperoncini" = πιπεροζίνια) που αποτελούν παράγωγο ειδικών γενών του Capsicum annuum L. var. longum.

Αυτές πρέπει να έχουν μήκος ανώτερο των 5 εκ.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

A. Ανοχές ποιότητας

i) Κατηγορία I

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικά δεκτές στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ii) Κατηγορία II

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

i) Κατηγορία I

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου $\pm 5\text{mm}$, από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5% γλυκών πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το λαμβανόμενο υπόψη κατώτατο όριο.

ii) Κατηγορία II

Γ λ υ κ ι έ ς π ι π ε ρ ι έ ς π ο υ τ α ξ ι -
ν ο μ ο ύ ν τ α ι κ α τ á μ é γ ε θ ο ς

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου $\pm 5\text{mm}$, από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5% πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το λαμβανόμενο υπόψη κατώτατο όριο.

- Γλυκιές πιπεριές που δεν ταξινομούνται κατά μέγεθος

5% κατά αριθμό ή κατά βάρος πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το κατώτατο όριο, που λαμβάνεται υπόψη, εντός ορίου 5mm.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους (εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος) και, όσον αφορά την κατηγορία I, να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό.

Για τις μικρές συσκευασίες βάρους μικρότερου ή ίσου με 1 κιλό απαιτείται, εντούτοις, ομογένεια μόνον όσον αφορά την προέλευση και την κατηγορία ποιότητας.

Για τα προϊόντα που ταξινομούνται κατά μέγεθος, οι μακριές γλυκές πιπεριές πρέπει να έχουν αρκετά ομοιόμορφο μήκος.

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοιο υλικό, ώστε να μη δημιουργεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπονται, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρημα πραγματοποιούνται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

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

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ορατούς χαρακτήρες τις εξής ενδείξεις:

A. Στοιχεία αναγνώρισης

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία
 ή/και } αναγνώρισης που χορηγούνται ή
 Αποστολέας } αναγνωρίζονται από μία επίσημη υπηρεσία.

B. Είδος του προϊόντος

- "Γλυκές πιπεριές" αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- εμπορικός τύπος ("μακριές", "τετράγωνες με κοίλωμα στο άκρο" "τετράγωνες επιμήκεις", "πλατιές") ή ονομασία της ποικιλίας, αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- για τα "πιπεροζίνια", η ένδειξη της ονομασίας αυτής είναι υποχρεωτική σε κάθε περίπτωση.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο, ή ένδειξη "μη ταξινομημένες κατά μέγεθος",
- βάρος ή αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΑΣΑ**I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα πράσα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το Allium porrum L., και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα πράσα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα πράσα μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία καθώς και των αποδεκτών ανοχών, τα πράσα πρέπει να είναι:

- ακέραλα (η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται για τις ρίζες και τα άκρα των φύλλων που δύνανται να κοπούν),
- υγιή* αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για την κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες* οι ρίζες πάντως μπορούν να καλύπτονται ελαφρώς από επικολημένο χώμα,
- νωπής εμφάνισης, απαλλαγμένα από φύλλα που έχουν μαραθεί ή έχουν απωλέσει τη δροσερότητά τους,
- απαλλαγμένα από μίσχους άνθους,
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής, δηλαδή εάν έχει προηγηθεί πλύση τους, να είναι αρκετά "στεγνά",
- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η ενδεχόμενη κοπή των φύλλων πρέπει να γίνεται συμμετρικά.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πράσων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης,
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Ταξινομηση

Τα πράσα ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται ως εξής:

Ημερομηνία έκδοσης: 15/05/2023
Αριθμός: 1234567890
Το παρόν έγγραφο αποτελεί μέρος της διαδικασίας που διενεργείται σύμφωνα με τον Νόμο 4472/2017.

1. Ο σκοπός του παρόντος εγγράφου είναι να ενημερωθεί ο ενδιαφερόμενος σχετικά με την εξέλιξη της αίτησής του.

2. Η αίτηση σας έχει υποβληθεί στην αρμόδια αρχή και βρίσκεται σε εξέλιξη. Η διαδικασία ολοκληρώνεται εντός 30 ημερών από την ημερομηνία υποβολής.

3. Εάν απαιτηθούν πρόσθετοι δικαιολογητικοί έγγραφα, θα σας ενημερώσουμε με τη μεθοδική επιστολή.

4. Η απόφαση της αρμόδιας αρχής θα κοινηθεί με τον ενδιαφερόμενο μέσω της ηλεκτρονικής διεύθυνσης που δηλώνεται στην αίτησή σας.

5. Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την αρμόδια αρχή στα τηλέφωνα 210-1234567 ή στο email info@αρχη.gov.gr.

III. ΠΡΟΣΧΕΔΙΟ

6. Το προσχέδιο της απόφασης είναι διαθέσιμο στην ιστοσελίδα της αρμόδιας αρχής.

7. Η απόφαση θα εκδοθεί σύμφωνα με το προσχέδιο που είναι διαθέσιμο.

8. Εάν η απόφαση είναι αρνητική, θα σας ενημερώσουμε σχετικά με τα δικαιώματά σας να προσφύжите στην αρμόδια αρχή.

9. Η παρούσα διαδικασία ολοκληρώνεται με την κοινηθείσα απόφαση της αρμόδιας αρχής.

10. Ημερομηνία έκδοσης: 15/05/2023.

11. Ο υπεύθυνος της διαδικασίας είναι ο κ. [Όνομα].

12. Η παρούσα διαδικασία ολοκληρώνεται με την κοινηθείσα απόφαση της αρμόδιας αρχής.

13. Για περισσότερες πληροφορίες, μπορείτε να επικοινωνήσετε με την αρμόδια αρχή στα τηλέφωνα 210-1234567 ή στο email info@αρχη.gov.gr.

IV. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

14. Η αίτηση σας έχει υποβληθεί στην αρμόδια αρχή και βρίσκεται σε εξέλιξη.

15. Η διαδικασία ολοκληρώνεται εντός 30 ημερών από την ημερομηνία υποβολής. Εάν απαιτηθούν πρόσθετοι δικαιολογητικοί έγγραφα, θα σας ενημερώσουμε με τη μεθοδική επιστολή.

16. Η απόφαση της αρμόδιας αρχής θα κοινηθεί με τον ενδιαφερόμενο μέσω της ηλεκτρονικής διεύθυνσης που δηλώνεται στην αίτησή σας.

17. Ημερομηνία έκδοσης: 15/05/2023.

18. Ο υπεύθυνος της διαδικασίας είναι ο κ. [Όνομα]. Η παρούσα διαδικασία ολοκληρώνεται με την κοινηθείσα απόφαση της αρμόδιας αρχής.

V. ΠΡΟΣΧΕΔΙΟ

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

- i) Η ταξινόμηση κατά μέγεθος, καθορίζεται από τη διάμετρο, η οποία μετράται καθέτως προς τον άξονα του προϊόντος και επάνω από το εξόγκωμα του μίσχου.

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 8 mm για τα πρώιμα πράσα και 10 mm για τα άλλα πράσα.

- ii) Για την κατηγορία I η διάμετρος του παχύτερου στελέχους της ίδιας δεσμίδας ή κιβωτίου, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το διπλάσιο της διαμέτρου του μικρότερου στελέχους.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο, ή σε κάθε δεσμίδα στην περίπτωση που τα πράσα δεν είναι συσκευασμένα.

A. Ανοχές ποιότητας

- i) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

- ii) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

- iii) Κατηγορία III

15% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες, ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες, 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων που δεν ανταποκρίνονται στην ελάχιστη προβλεπόμενη διάμετρο ή, για τα πράσα της κατηγορίας I, που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις ομοιογένειας.

Β. Φύση του προϊόντος

"Πράσα", άν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται εξωτερικά ή "πρώιμα πράσα" σε όλες τις περιπτώσεις γι' αυτό το είδος των πράσων.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- αριθμός δεσμίδων (σε περίπτωση παρουσίασης σε δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΔΙΚΙΑ WITLOOF**1. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα λευκά αντίδια (chicons), δηλαδή στα προϊόντα που παράγονται από την καλλιέργεια των ριζών των ποικιλιών (cultivars) του ραδικού witloof (παράγωγο του Cichrorium intybus L. var foliosum HEGI), που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα προϊόντα για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα ραδίκια witloof μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα Χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών δεατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής τα λευκά αντίδια πρέπει να:

- είναι ακέραια,
- είναι υγιή* εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση,
- μην παρουσιάζουν κηλίδες σκουριάς, καψίματα ή άλλα σημάδια,
- μην έχουν προσβληθεί από τρωκτικά ή από ασθένειες,
- μην έχουν υποστεί φθορές από έντομα ή άλλα παράσιτα,
- μην έχουν μίσχο άνθους που υπερβαίνει τα 3/4 του μήκους τους,
- είναι καθαρά, και ιδίως απαλλαγμένα από κάθε φύλλο λερωμένο με χρώμα και από κάθε διακρινόμενη ξένη ύλη,
- είναι ανοικτού χρώματος, δηλαδή άσπρα ως κίτρινοάσπρα,
- είναι συμμετρικά κομμένα στο δακτύλιο μεταξύ της ρίζας και του στελέχους,
- είναι νωπά,
- είναι χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία,
- είναι απαλλαγμένα από οσμές ή/και γεύσεις.

Η ανάπτυξη και η κατάστασή τους πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φτάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Ταξιλόμηση

Τα λευκά αντίδια ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

(I) Κατηγορία "extra":

Τα λευκά αντίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει ιδίως:

- να έχουν κανονικό σχήμα,
- να είναι συνεκτικά,
- η άκρη τους να είναι μυτερή και κλειστή,
- τα εξωτερικά φύλλα τους να έχουν μήκος ίσο με τα 3/4 τουλάχιστον του μήκους του αντιδίου,
- να μην έχουν πρασινωπή ή θολή όψη.

(II) Κατηγορία I:

Τα λευκά αντίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει ιδίως:

- να είναι αρκετά συνεκτικά,
- τα εξωτερικά φύλλα τους να έχουν μήκος ίσο τουλάχιστον με το 1/2 του μήκους του αντιδίου,
- να μην έχουν πρασινωπή ή θολή όψη.

Μπορούν να έχουν λιγότερο κανονικό σχήμα και την άκρη τους λιγότερο μυτερή και κλειστή, χωρίς εντούτοις η διάμετρος του ανοίγματος να ξεπερνά το 1/5 της μεγίστης διαμέτρου του λευκού αντιδίου.

(III) Κατηγορία II:

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα λευκά αντίδια που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται παρακάτω.

Μπορεί, πάντως, να παρουσιάζουν τις παρακάτω ατέλειες:

- να έχουν ελαφρά ακανόνιστο σχήμα,
- το άκρο των φύλλων να πρασινίζει ελαφρά.
- το άκρο τους να είναι ελαφρά ανοικτό (η διάμετρος του ανοίγματος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το 1/3 της μέγιστης διαμέτρου του αντιδίου).

(LV) Κατηγορία III (1):

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα λευκά αντίδια που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορεί όμως να παρουσιάζουν τις παρακάτω ατέλειες:

- ακανόνιστο σχήμα,
- το άκρο των φύλλων τους να πρασινίζει ελαφρά,
- ελαφρά ίχνη σκουριάς που εμφανίζονται σποραδικά στα εξωτερικά φύλλα.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται αφενός από τη διάμετρο της μεγαλύτερης κάθετης τομής προς τον επιμήκη άξονα και αφετέρου από το μήκος. Για κάθε κατηγορία τα μεγέθη καθορίζονται ως εξής:

	Extra cm	I cm	II cm	III cm
Ελάχιστη διάμετρος				
- λευκό αντίδι μήκους μικρότερου από 14 cm	2,5	2,5	2,5	2,5
- λευκό αντίδι μήκους ίσου ή μεγαλύτερου από 14 cm	3	3	2,5	2,5
Μέγιστη διάμετρος	6	8	-	-
Ελάχιστο μήκος	9	9	9(1)	9(1)
Μέγιστο μήκος	17	20	24	24

(1) Μπορούν να περιληφθούν στις κατηγορίες II και III τα λευκά αντίδια μήκους 6-12 cm, αν αναφέρεται πάνω στο μέσο συσκευασίας το ελάχιστο και το μέγιστο μήκος των λευκών αντιδίων που περιέχονται σ' αυτό.

• Λογαριασμοί

ορίσθησαν να καταρτισθούν οι λογαριασμοί σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964.

(17) Καταργείται III :

• Λογαριασμοί

ορίσθησαν να καταρτισθούν οι λογαριασμοί σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964.

(18) Καταργείται II :

• Σημειώνεται ότι σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964, οι οικονομικοί λογαριασμοί των Κοινοτήτων πρέπει να καταρτισθούν σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964.

(19) Καταργείται I :

• Σημειώνεται ότι σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964, οι οικονομικοί λογαριασμοί των Κοινοτήτων πρέπει να καταρτισθούν σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964.

(20) Καταργείται "extra" :

• 4. Ορισμοί Σημειώνεται

• Σημειώνεται ότι σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964, οι οικονομικοί λογαριασμοί των Κοινοτήτων πρέπει να καταρτισθούν σύμφωνα με τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964.

IV. ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΤΩΝ ΕΣΟΔΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΔΩΝ

(21) Η προβλεπόμενη ετήσια έσοδα και έξοδα των Κοινοτήτων για το 1964, όπως προκύπτει από τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964, είναι τα ακόλουθα:

(22) Η προβλεπόμενη ετήσια έσοδα και έξοδα των Κοινοτήτων για το 1964, όπως προκύπτει από τον Κανονισμό περί της διαχείρισης των οικονομικών υποθέσεων των Κοινοτήτων, όπως τροποποιήθηκε με την απόφαση της Επιτροπής της 15ης Ιουνίου 1964, είναι τα ακόλουθα:

Συνολικά έσοδα και έξοδα :

B. Όρια ανοχής μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή σε βάρος λευκών αντιδίων των οποίων οι διαστάσεις, όσον αφορά τόσο το μήκος όσο και τη διάμετρο, διαφέρουν, κατ'ανώτατο όριο, κατά ένα εκατοστόμετρο περισσότερο ή λιγότερο από τις διαστάσεις που λαμβάνονται υπόψη για την ταξινόμηση ανά μέγεθος που αναφέρεται στο τμήμα III. Εντούτοις, δεν υπάρχουν παραδεκτά όρια ανοχής για την ελάχιστη διάμετρο.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομολογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομολογενές και να περιέχει μόνο λευκά αντίδια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Όσον αφορά τα λευκά αντίδια που ταξινομούνται στην κατηγορία III, η ομολογένεια μπορεί να περιορίζεται στην καταγωγή και στο μέγεθος.

Το μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας που είναι εμφανές πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Παρουσίαση

Τα λευκά αντίδια των κατηγοριών "extra", I και II πρέπει να παρουσιάζονται:

- είτε τοποθετημένα κανονικά σε σειρές.
- είτε συσκευασμένα σε μικρές ποσότητες.

Τα λευκά αντίδια της κατηγορίας III πρέπει να παρουσιάζονται σε συσκευασία βάρους ίσου ή μεγαλύτερου από 7 χιλιογράμματα.

Γ. Συσκευασία

Τα λευκά αντίδια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Αν παρουσιάζονται σε ξύλινη συσκευασία, πρέπει να τοποθετηθεί σε όλα τα τοιχώματα προστατευτικό υλικό.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και να μη μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται υλικά με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μια πλευρά με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και διακρινόμενα εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

Συσκευαστής	}	Επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα
ή/και	}	εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη
Αποστολέας	}	υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

"Witloof" ή "ραδίκια witloof", ή "αντίδια wiltoof" ή "λευκά αντίδια", αν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται από έξω.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγιστο και ελάχιστο μήκος για τα λευκά αντίδια των κατηγοριών II και III 6 και 12 cm μόνο.

Ε. Επίσημο σήμα Ελέγχου (προαιρετικό)

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Οι παρούσες προδιαγραφές αφορούν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια ⁽¹⁾ των ποικιλιών (*cultivars*) που προέρχονται από το *Prunus persica Sieb*, και *Zucc*, που προορίζονται να παραδοθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι προδιαγραφές αποσκοπούν στον καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να έχουν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Εάν ληφθούν υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή* αποκλείονται τα φρούτα που έχουν σήψη ή αλλοιώσεις που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά πρακτικά απαλλαγμένα από ξένη ύλη που είναι ορατή με γυμνό οφθαλμό,
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση,
- πρακτικά χωρίς παρασιτικές ασθένειες,
- πρακτικά χωρίς ζημιές από παράσιτα.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά. Το στάδιο της ανάπτυξης και ο βαθμός ωριμότητας των ροδακίνων και των νεκταρινιών πρέπει να επιτρέπει στα φρούτα:

- να αντέχουν τη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε καλή κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Ταξινομήση

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια κατατάσσονται στις τρεις παρακάτω κατηγορίες:

1) Κατηγορία "Extra":

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής. Πρέπει να να μην έχουν κανένα ελάττωμα.

⁽¹⁾ Τα παραπάνω φρούτα είναι όλα τα είδη που προέρχονται από το *Prunus persica Sieb*, και *Zucc*, όπως τα συμπύρηννα ή εκπύρηννα ροδάκινα και νεκταρίνια ή παρόμοια (*brugnons*, *pavies*) και με επιδερμίδα χνουδωτή ή λεία.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια αυτά δεν πρέπει να έχουν ελαττώματα, με εξαίρεση πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις της επιδερμίδας που να μην προκαλούν όμως αλλοίωση της γενικής εμφάνισης του προϊόντος, της ποιότητάς του, της διατήρησής του ή της εμφάνισής του στη συσκευασία.

ιι) Κατηγορία I:

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Μπορεί, ωστόσο, να γίνει αποδεκτό ένα ελαφρό ελάττωμα ως προς το σχήμα, την ανάπτυξη ή το χρώμα. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά.

Αποκλείονται τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που είναι ανοιχτά στο σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου.

Μπορούν ωστόσο να έχουν ελαφρά ελαττώματα στην επιδερμίδα, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική όψη του φρούτου, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίαση του στη συσκευασία, εντός των παρακάτω ορίων:

- 1 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους τύπου.
- 0,5 cm² συνολικής επιφανείας για όλα τα άλλα ελαττώματα.

ιιι) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που δεν είναι δυνατόν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει σοβαρά ελαττώματα. Επίσης, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που είναι ανοιχτά στο σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου γίνονται δεκτά μόνο στο πλαίσιο των ποιοτικών ορίων ανοχής.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια μπορεί να παρουσιάζουν ελαττώματα στην επιδερμίδα, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση εντός των παρακάτω ορίων:

- 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους τύπου,
- 1,5 cm² συνολικής επιφανείας για τα άλλα ελαττώματα.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται:

- είτε από την περιφέρεια,
 - είτε από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής διατομής.
- Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια ταξινομούνται κατά μέγεθος σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα:

Διάμετρος	Προσδιορισμός του μεγέθους (κώδικας)	Περίμετρος
90 mm και άνω	AAAA	28 cm και άνω
από 80 mm περιλαμβανομένων έως 90 mm μη περιλαμβανομένων	AAA	από 25 cm περιλαμβανομένων έως 28 cm μη περιλαμβανομένων
από 73 mm περιλαμβανομένων έως 80 mm μη περιλαμβανομένων	AA	από 23 cm περιλαμβανομένων έως 25 cm μη περιλαμβανομένων
από 67 mm περιλαμβανομένων έως 73 mm μη περιλαμβανομένων	A	από 21 cm περιλαμβανομένων έως 23 cm μη περιλαμβανομένων
από 61 mm περιλαμβανομένων έως 67 mm μη περιλαμβανομένων	B	από 19 cm περιλαμβανομένων έως 21 cm μη περιλαμβανομένων
από 56 mm περιλαμβανομένων έως 61 mm μη περιλαμβανομένων	C	από 17,5 cm περιλαμβανομένων έως 19 cm μη περιλαμβανομένων
από 51 mm περιλαμβανομένων έως 56 mm μη περιλαμβανομένων	D	από 16 cm περιλαμβανομένων έως 17,5 cm μη περιλαμβανομένων

Το ελάχιστο αποδεκτό μέγεθος για την κατηγορία "Extra" είναι 56 mm (διάμετρος) και 17,5 cm (περιφέρεια).

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για κάθε μέσο συσκευασίας γίνονται αποδεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

A. Όρια ανοχής ως προς την ποιότητα

Λ) Κατηγορία "Extra":

5% κατ'αριθμό ή κατ'βάρος ροδακίνων ή νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή είναι κατ'εξαίρεση αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

Γ. Παρουσίαση

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια είναι δυνατόν να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- σε μικρές μονάδες συσκευασίας,
- τοποθετημένα σε ένα μόνο στρώμα, για την κατηγορία "Extra". Κάθε φρούτο της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι απομονωμένο από τα γειτονικά φρούτα.

Για τις κατηγορίες I και II:

- τοποθετημένα σε ένα ή δύο στρώματα
ή
- το πολύ σε τέσσερα στρώματα, εφόσον τα φρούτα τοποθετούνται σε στέρεα κυψελώδη χωρίσματα κατά τρόπο ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τα φρούτα του αποκάτω στρώματος.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και αποστολέας	} } } }	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης που εκδίδονται ή αναγνωρίζονται από μια επίσημη υπηρεσία
---------------------------------	------------------	--

B. Είδος του προϊόντος

- "ροδάκινα" ή "νεκταρίνια": ονομασία του προϊόντος εάν το περιεχόμενο δεν φαίνεται απ' έξω.
- όνομα της ποικιλίας για τις κατηγορίες "Extra" και I.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία.
- μέγεθος (εκφρασμένο με την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο ή περίμετρο ή με τον προσδιορισμό που προβλέπεται στον τίτλο III "ταξινόμηση κατά το μέγεθος").
- αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό).

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΕΛΙΝΑ ΜΕ ΡΑΒΔΩΣΕΙΣ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανονισμός αναφέρεται στα σέλινα με ραβδώσεις των ποικιλιών (cultivars) του "Apium graveolens L var. dulce Mill" που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή κωπά, εκτός από τα σέλινα με ραβδώσεις που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να έχουν τα σέλινα με ραβδώσεις μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι:

- ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους,
- κωπά στην εμφάνιση,
- υγιή αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- χωρίς ζημιές από παγετό,
- χωρίς εσωτερικά κενά, παραφυάδες και ανθοφόρους βλαστούς,
- καθαρά, δηλαδή απαλλαγμένα από ξένες ουσίες,
- πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα,
- πρακτικά χωρίς παράσιτα,
- χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο,
- χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 εκατοστά μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάσταση τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Ταξινόμηση:

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

1) Κατηγορία I:

Τα σέλινα με ραβδώσεις που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στους μίσχους τους.

Οι μίσχοι των φύλλων δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένοι, ούτε λνώδεις και να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει.

Τα φύλλα των λευκασμένων (ασπρισμένων) σέλινων με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν, τουλάχιστον στο μισό του μήκους τους, χρώμα λευκό μέχρι λευκοκίτρινωπό ή λευκοπράσινο.

ii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα σέλινα με ραβδώσεις των οποίων η κατάταξη στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

Τα σέλινα με ραβδώσεις που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη σκωρίασης. Μπορούν επίσης να παρουσιάζουν ελαφρά παραμόρφωση, ελαφρούς μώλωπες και κατ' ανώτατο όριο δύο μίσχους φύλλων τσακισμένους ή σκασμένους.

Όσον αφορά τα λευκασμένα σέλινα με ραβδώσεις, οι μίσχοι των φύλλων πρέπει να εμφανίζουν τουλάχιστον στο 1/3 του μήκους τους, χρώμα άσπρο μέχρι ασπροκίτρινο ή ασπροπράσινωπό.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος γίνεται με βάση το καθαρό βάρος. Το ελάχιστο βάρος του κάθε σέλινου με ραβδώσεις καθορίζεται σε 150 γραμμάρια.

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε τρεις ομάδες:

- i) "Μεγάλα": περισσότερο από 800 γραμμάρια,
- ii) "Μεσαία": από 500 έως 800 γραμμάρια,
- iii) "Μικρά": από 150 έως 500 γραμμάρια.

Για το ίδιο κιβώτιο, η μέγιστη διαφορά βάρους καθορίζεται αντίστοιχα σε 200, 150 και 100 γραμμάρια.

Η κατάταξη αυτή και η ομοιομορφία είναι υποχρεωτική μόνο για την κατηγορία I.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της σχετικής κατηγορίας, επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΟΡΔΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα σκόρδα των καλλιεργουμένων ποικιλιών του είδους Allium sativum L. που προορίζονται να παραδοθούν στον καταναλωτή σε κατάσταση νωπή⁽¹⁾, ημίξηρη⁽²⁾ ή ξερή⁽³⁾, με εξαίρεση τα σκόρδα που προορίζονται για μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ**A. Γενικότητες**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν τα σκόρδα κατά το στάδιο της αποστολής.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Τα σκόρδα πρέπει να είναι:

- υγιή,
- σκληρά,
- καθαρά, ιδιαίτερα απαλλαγμένα από χρώματα και ορατά κατάλοιπα λιπασμάτων ή προϊόντων επεξεργασίας,
- χωρίς ζημιές από παγετό ή ήλιο,
- χωρίς ίχνη μούχλας,
- χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά,
- χωρίς ξένη οσμή και γεύση,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία.

Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να μπορεί να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

Γ. Κατάταξη**(1) Κατηγορία "Extra"**

Τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι εξαίρετης ποιότητας.

- (1) Ως "σκόρδο νωπό" θεωρείται το προϊόν, του οποίου ο βλαστός είναι πράσινος και ο εξωτερικός φλοιός του βολβού είναι ακόμα νωπός
- (2) Ως σκόρδο "ημίξηρο" θεωρείται το προϊόν, του οποίου ο βλαστός και ο εξωτερικός φλοιός του βολβού δεν είναι ακόμα τελείως ξεροί.
- (3) Ως "σκόρδο ξερό" θεωρείται το προϊόν, του οποίου ο βλαστός, ο εξωτερικός φλοιός του βολβού, καθώς και το περίβλημα κάθε σκελίδας είναι τελείως ξερά.

καταλλογες I και II.
Χρησιμοποιείται για να ακριβώς που κατασκευάζονται σε 30
ακόμα που κατασκευάζονται στην κατηγορία "Εκτα" και σε 30
Η εγχώρια διηλεκτρική διατάξη σε 45 Χρησιμοποιείται για να

Η ταξινομηση και η ελεγχος καθορίζεται από τη ημερομηνία της

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΤΡΟΣ

- να γίνεται από κάθε βολβό το ποσό 3 οκτώλες.
- να είναι ανώτατου ορίου

Μπορούν επίσης:

- ο αριθμός των ελεγκτικών φάσεων του βολβού,
- ο αριθμός των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική
- ο αριθμός των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική
- ο αριθμός των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική

ελεγκτικά:
Χρησιμοποιείται για να ακριβώς που κατασκευάζονται σε 30
ακόμα που κατασκευάζονται στην κατηγορία "Εκτα" και σε 30
Η εγχώρια διηλεκτρική διατάξη σε 45 Χρησιμοποιείται για να

(11) Κατηγορία II

Οι οκτώλες πρέπει να είναι αρκετά ακριβές.

- η κλάση οχτώλες του ελεγκτικού φάσεων του βολβού.
- ο αριθμός των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική

Μπορούν να παρασκευάζονται:

- τον αριθμό των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική
- τον αριθμό των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική

Πρέπει να είναι:

Τα ακόιστα που κατασκευάζονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι

(12) Κατηγορία I

Οι οκτώλες πρέπει να είναι κομψές στην βάση του βολβού.

Οι οκτώλες πρέπει να είναι ακριβές.

- τον αριθμό των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική
- τον αριθμό των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική
- τον αριθμό των ελεγκτικών φάσεων που προέχουν από την ελεγκτική

Πρέπει να είναι:

- (L) Για τα σκόρδα που παρουσιάζονται μεμονωμένα - με κομμένους βλαστούς - ή σε δέσμες η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου βολβού που περιλαμβάνονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει:
- 15 χιλιοστόμετρα, όταν ο μικρότερος βολβός έχει διάμετρο κατώτερη από 40 χιλιοστόμετρα
 - 20 χιλιοστόμετρα, όταν ο μικρότερος βολβός έχει διάμετρο ίση ή ανώτερη των 40 χιλιοστομέτρων.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα.

A. Ανοχές ποιότητας

(L) Κατηγορία "Extra"

5% κατά βάρος βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με αυτά της κατηγορίας I.

(LL) Κατηγορία I

10% κατά βάρος βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με αυτά της κατηγορίας II. Στα πλαίσια της ανοχής αυτής, ένα μέγιστο ποσοστό 1% κατά βάρος βολβών μπορούν να παρουσιάζουν φύτρα εξωτερικώς ορατά.

(LLL) Κατηγορία II

5% το ανώτερο κατά βάρος βολβών που παρουσιάζουν φύτρα εξωτερικώς ορατά. Η ανοχή αυτή δεν λαμβάνεται υπόψη για τον υπολογισμό του αθροίσματος των ανοχών.

10% κατά βάρος βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλα για την κατανάλωση. Αποκλείονται ιδιαίτερα τα σκόρδα που έχουν υποστεί ζημιές από παγετό ή ήλιο.

B. Ανοχές μεγέθους

10% κατά βάρος βολβών μεγέθους ανωτέρου ή κατωτέρου από εκείνο που αναγράφεται στο μέσο συσκευασίας, εκ των οποίων 3% κατ' ανώτατο όριο βολβών μεγέθους κατωτέρου από την ελάχιστη προβλεπόμενη διάμετρο αλλά ανωτέρου από 25 χιλιοστόμετρα.

Γ. Άθροισμα ανοχών

Σε καμιά περίπτωση οι ανοχές ποιότητας και μεγέθους δεν μπορούν να υπερβαίνουν συνολικά:

- 10% για την κατηγορία "Extra"
- 15% για τις κατηγορίες I και II

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τα προϊόντα που παρουσιάζονται σε συσκευασίες κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία
Αποστολέας } ταυτότητας

B. Είδος προϊόντος

- Σκόρδο νωπό, ημίξερο ή ξερό (όταν το περιεχόμενο του μέσου συσκευασίας δεν είναι εξωτερικά ορατό)
- Ποικιλία ή εμπορικός τύπος ("σκόρδο λευκό", "σκόρδο ρόζ"...).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- Μέγεθος (αν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος) προσδιοριζόμενο από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο των βολβών.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα σκόρδα σε πλεξίδες που αποστέλλονται χύμα (άμεση φόρτωση στο μέσο μεταφοράς) οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναφέρονται στο έγγραφο όπου συνοδεύει το εμπόρευμα.

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΑΝΑΚΙ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στο σπανάκι των ποικιλιών που προέρχονται από το "Spinacia oleracea L" και προορίζεται να διατεθεί στον καταναλωτή νωπό, με εξαίρεση το σπανάκι που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζει το σπανάκι, σε φύλλα ή σε θυσάνους στο στάδιο αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ορίων ανοχής, το σπανάκι πρέπει να είναι:

- υγιές, εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- νωπό στην εμφάνιση,
- καθαρό, δηλαδή πρακτικά απαλλαγμένο από οποιεσδήποτε ορατές ξένες ουσίες και ορατά κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων,
- πρακτικά απαλλαγμένο από παράσιτα,
- χωρίς ανθοταξίες,
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Το πλυμένο σπανάκι πρέπει να έχει στραγγισθεί ικανοποιητικά.

Όσον αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, το τμήμα που περιέχει τη ρίζα πρέπει να κόβεται ακριβώς κάτω από τη βάση των εξωτερικών φύλλων.

Το σπανάκι πρέπει να είναι ικανοποιητικά ανεπτυγμένο και σε κατάσταση που να μπορεί:

- να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση, και
- να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Ταξινόμηση

Το σπανάκι κατατάσσεται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

(1) Κατηγορία I:

Το σπανάκι σε φύλλα και σε θυσάνους που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα φύλλα πρέπει:

- να έχουν το κανονικό χρώμα και όψη της ποικιλίας και της εποχής της συγκομιδής
- να μην έχουν φθορές που προκλήθηκαν από παγετό, από ζωϊκά παράσιτα ή από ασθένειες που επηρεάζουν την όψη τους και τα καθιστούν ακατάλληλα για βρώση.

Όσον αφορά το σπανάκι σε φύλλα, το μήκος του μίσχου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 εκατοστόμετρα.

(ΛΛ) Κατηγορία II:

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει το σπανάκι σε φύλλα ή θυσάνους που δεν μπορούν να καταταγούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος δεν είναι υποχρεωτική για το σπανάκι.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας που ανήκουν.

(Λ) Κατηγορία I:

10% κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνο με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή επιτρέπεται κατ' εξαίρεση μέσα στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

(ΛΛ) Κατηγορία II:

10% κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα φύλλα ή τους θυσάνους που έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Επιπρόσθετα σ' ότι αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, θα επιτρέπεται ανοχή 10% κατά βάρος θυσάνων, οι ρίζες των οποίων έχουν μήκος που δεν υπερβαίνει το ένα εκατοστόμετρο από τη βάση των εξωτερικών φύλλων.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιομορφία

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιλαμβάνει μόνο σπανάκι της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα στελέχη του Asparagus officinalis L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση τα σπαράγγια που προορίζονται για μεταποίηση.

Τα στελέχη των σπαραγγιών κατατάσσονται σε τρεις ομάδες σύμφωνα με το χρωματισμό τους:

1. σπαράγγια λευκά·
2. σπαράγγια ώδη: το στέλεχος παρουσιάζει χρωματισμό ρόζ μέχρι ώδη ή πορφυρούν·
3. σπαράγγια πράσινα: το στέλεχος και ένα μέρος του βλαστού παρουσιάζουν χρωματισμό πράσινο.

Ο κανόνας αυτός δεν εφαρμόζεται στα σπαράγγια διαμέτρου κατώτερης των 10 χιλιοστών, συσκευασμένα σε ομοιογενείς παρτίδες.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ**A. Γενικά**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα σπαράγγια στο στάδιο της αποστολής μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Τα στελέχη πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- όψεως και οσμής νωπής,
- υγιή,
- να μην έχουν προσβληθεί από έντομα ή τρωκτικά,
- σχεδόν χωρίς μώλωπες,
- καθαρά, δηλαδή σχεδόν χωρίς χρώματα ή άλλη ακαθαρσία,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά ξανασφογγισμένα μετά από τυχόν πλύσιμο (τα στελέχη μπορούν να πλυθούν αλλά να μην είναι μουσκεμένα)
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Η τομή που πραγματοποιείται στη βάση πρέπει να είναι όσο το δυνατό καθαρή και κάθετη προς τον κατά μήκος άξονα. Τα σπαράγγια δεν πρέπει να έχουν υποστεί μετά τη συγκομιδή καμμία συντήρηση, εκτός από αυτή του ψύχους, με σκοπό τη διατήρηση της νωπής κατάστασης τους ή την απόκτηση αυτής εκ νέου.

Επί πλέον τα στελέχη δεν πρέπει να είναι ούτε κούφια, ούτε σχισμένα, ούτε χνουδιασμένα, ούτε σπασμένα. Μικρές σχισμές που παρουσιάζονται μετά τη συγκομιδή είναι πάντως ανεκτές, με την προϋπόθεση ότι δεν θα ξεπεράσουν τα όρια που προβλέπονται στο κεφάλαιο "Ανοχές". Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορεί να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

Γ. Κατατάξη

λ) Κατηγορά "Extra"

Τα στελέχη που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα και σχεδόν ίσια. Λαμβάνοντας υπόψη τα κανονικά χαρακτηριστικά της ομάδας στην οποία ανήκουν, ο βλαστός πρέπει να είναι πολύ σφικτός.

Μόνο μερικά πολύ ελαφρά ίχνη σκωρίασης γίνονται δεκτά, με την επιφύλαξη ότι μπορούν να εξαφανιστούν κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Στην ομάδα των λευκών σπαραγγιών, ο βλαστός και τα στελέχη πρέπει να είναι λευκά· μόνο ένας ελαφρός ρόζ χρωματισμός που εμφανίζεται μετά τη συλλογή είναι ανεκτός.

Για τα λευκά και ιώδη σπαραγγία δεν επιτρέπεται καμιά αρχή ξυλοποίησης· για τα πράσινα σπαραγγία επιτρέπεται μια ελαφρά αρχή ξυλοποίησης.

Όταν τα σπαραγγία προσφέρονται προς πώληση σε δέσμες, για σκοπούς καλύτερης παρουσίασης, επιτρέπεται τα εξωτερικά σπαραγγία της δέσμης να είναι κομμένα ελαφρώς λοξά, χωρίς να ξεπερνά η διαφορά της άκρης της τομής το ένα εκατοστόμετρο.

λλ) Κατηγορία I

Τα στελέχη που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα:

Μπορούν να είναι ελαφρώς κυρτά.

Λαμβάνοντας υπόψη τα κανονικά χαρακτηριστικά της ομάδας στην οποία ανήκουν, ο βλαστός τους πρέπει να είναι σφικτός.

Ελαφρά ίχνη σκωρίασης γίνονται δεκτά με την επιφύλαξη ότι μπορούν να εξαφανισθούν κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Στην ομάδα των λευκών σπαραγγιών γίνονται δεκτά τα στελέχη των οποίων οι κορυφές των βλαστών είναι ελαφρά χρωματισμένες πριν από τη συλλογή, ως και τα στελέχη που παρουσιάζουν ρόζ χρωματισμό ο οποίος εμφανίζεται μετά τη συλλογή, εφόσον οι χρωματισμοί αυτοί εξαφανίζονται κατά το βρασμό.

Στην κατηγορία των λευκών σπαραγγιών τα ξυλώδη στελέχη αποκλείονται. Στην κατηγορία των ιωδών και των πράσινων σπαραγγιών τα στελέχη μπορούν να παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

ιιι) Κατηγορία ΙΙ

Σε σύγκριση με την προηγούμενη κατηγορία, τα στελέχη μπορούν να είναι λιγότερο καλά σχηματισμένα, πιο κυρτά και ο βλαστός τους δύναται να είναι λιγότερο σφικτός. Ίχνη σκωρίασης γίνονται δεκτά, με την επιφύλαξη ότι μπορούν να εξαφανισθούν κατά το καθάρισμα.

Τα στελέχη δύνανται να είναι ελαφρώς ξυλώδη.

Οι κορυφές των βλαστών των λευκών σπαραγγιών μπορεί να παρουσιάζουν ένα χρωματισμό με εξαίρεση το πράσινο χρώμα.

ΙΙΙ. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται σύμφωνα με το μήκος και τη διάμετρο.

Α. Ταξινόμηση κατά μέγεθος σύμφωνα με το μήκος.

Το μήκος των στελεχών πρέπει να είναι:

- μεταξύ 17 και 22 εκατοστομέτρων αν πρόκειται για μεγάλα σπαράγγια,
- μεταξύ 12 και 17 εκατοστομέτρων αν πρόκειται για κοντά σπαράγγια,
- μεταξύ 12 και 22 εκατοστομέτρων για τα σπαράγγια της κατηγορίας ΙΙ που παρουσιάζονται τακτοποιημένα αλλά όχι σε δέσμες,
- κατώτερο από 12 εκατοστόμετρα για τις κορυφές των βλαστών των σπαραγγιών.

Εντούτοις τα στελέχη των πράσινων σπαραγγιών μπορούν να έχουν ανώτατο μήκος 27 εκατοστομέτρων με την προϋπόθεση ότι παρουσιάζουν πράσινο χρωματισμό στο 1/3 τουλάχιστο του μήκους τους.

Β. Ταξινόμηση κατά μέγεθος σε συνάρτηση με τη διάμετρο

Η διάμετρος των στελεχών είναι εκείνη της τομής που λαμβάνεται στο ήμισυ του μήκους.

Η ελάχιστη διάμετρος και η ταμινόμηση κατά μέγεθος καθορίζονται ως εξής:

10% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών. Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί είναι 10% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών.

Β. Άλλες πηγές

10% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών. Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί είναι 10% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών.

Κατηγορία II

10% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών. Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί είναι 10% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών.

Κατηγορία I

5% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών. Η μέγιστη ποσότητα που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί είναι 5% κατά βάρος ή κατά όγκο σε στεγανωτικά υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή των τοιχοποιιών και των οροφών.

Κατηγορία "Extra"

Α. Άλλες ποσότητες

Άλλες ποσότητες και μέγιστες ποσότητες που δεν είναι οριζήσιμες.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Κατηγορία	Ποσότητα	Ελάχιστη	Μέγιστη
Κατηγορία "Extra"	12 Χιλιοστό-	12 χέχρ 16	16 Χιλιοστό ή 8 χιλιοστά
I	10 Χιλιοστό-	10 χέχρ 16	16 Χιλιοστό ή 10 χιλιοστά
II	10 Χιλιοστό-	10 χέχρ 16	16 Χιλιοστό ή 10 χιλιοστά

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις ακόλουθες ενδείξεις:

- A. Αναγνώριση
 Συσκευαστής ή/και } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία
 Αποστολέας } ταυτότητας
- B. Είδος του προϊόντος
 "Σπαράγγια" ακολουθούμενο από την ένδειξη "λευκά" ή "ιώδη" ή "πράσινα", όταν δεν είναι ορατό το περιεχόμενο των κιβωτίων, ως και, ανάλογα με την περίπτωση, τα προσδιοριστικά "κοντά" ή "κορυφές των βλαστών".
- Γ. Προέλευση του προϊόντος
 Ζώνη, παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά
- Ποιοτική κατηγορία
 - Μέγεθος: ελάχιστη και μέγιστη διάμετρος των στελεχών ή ένδειξη "μη ταξινομημένα κατά μέγεθος"
 - Αριθμός δεσμών και ενιαίο βάρος της δέσμης για τη συσκευασία σε δέσμες.
- E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα επιτραπέζια σταφύλια, φρούτα των ποικιλιών (cultivars) του Vitis vinifera L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση και ανήκουν στις ποικιλίες που απαριθμούνται στους πίνακες του παραρτήματος, εκτός από τα επιτραπέζια σταφύλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα επιτραπέζια σταφύλια μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και την αποδεκτών ορίων ανοχής τα σταφύλια και οι ρώγες πρέπει να είναι:

- υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθένειες,
- χωρίς εμφανή ίχνη μούχλας,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση.

Επιπλέον, οι ρώγες πρέπει να είναι:

- ολόκληρες,
- καλοσηματισμένες,
- κανονικά αναπτυγμένες.

Ο χρωματισμός που οφείλεται στον ήλιο δεν αποτελεί ελάττωμα.

Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς.

Η σταφυλή πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένη και ώριμη.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση της σταφυλής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να της επιτρέψει:

- να αντέχει στη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φθάνει στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Κατάταξη

Τα επιτραπέζια σταφύλια κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που ορίζονται παρακάτω:

ι) Κατηγορία "extra"

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας.

Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής και να μην παρουσιάζουν κανένα ελάττωμα.

Οι ρώγες πρέπει να είναι σκληρές καλά προσφυόμενες, ομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο, σχεδόν καλυμμένες από την επάνθισή τους.

ιι) Κατηγορία I

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες και στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό καλυμμένες από την επάνθισή τους. Μπορούν όμως να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχο τους, συγκριτικά με την κατηγορία "extra".

Γίνονται αποδεκτά τα ακόλουθα ελαττώματα με τον όρο ότι δεν επηρεάζουν την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος ή τη διατήρησή του.

- ελαφρά παραμόρφωση,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού,
- πολύ ελαφρά ηλιακά εγκαύματα, που έχουν προσβάλει μόνο την επιδερμίδα.

ιιι) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα επιτραπέζια σταφύλια που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που αναφέρονται πιο πάνω.

Οι ρώγες μπορεί να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα όσον αφορά το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό, υπό τον όρο ότι δεν μεταβάλλονται τα κύρια χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής.

Οι ρώγες πρέπει να είναι αρκετά σκληρές και, στο δυνατό μεγαλύτερο βαθμό, καλυμμένες από την επάνθισή τους. Μπορεί να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχο τους σε σχέση με την κατηγορία I. Είναι δέκτες με:

- παραμόρφωση,
- ελάττωμα χρωματισμού,
- ελαφρά ηλιακά εγκαύματα της επιδερμίδας,
- ελαφρά σημάδια πίεσεως.

ΙV) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα επιτραπέζια σταφύλια που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Ωστόσο, τα σταφύλια μπορούν να παρουσιάζουν μερικές ρώγες που έχουν αναπτυχθεί ακανόνιστα.

Στην κατηγορία αυτή γίνονται δεκτά τα "αραιά" σταφύλια, δηλαδή εκείνα που οι ρώγες τους είναι ανομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο καθώς και στα σταφύλια με υπερβολικά πυκνές ρώγες ή "boudins".

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος των σταφυλιών.

Για τα σταφύλια θερμοκηπίων και τα μεγαλόρωγα και μικρόρωγα σταφύλια υπαίθρου καθορίζεται το εξής ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι, ως εξής:

Κατηγορία	Σταφύλια θερμοκηπίου (gr)	Σταφύλια υπαίθρου	
		Μεγαλόρωγα (gr)	Μικρόρωγα (gr)
"Extra"	300	200	150
I	250	150	100
II	150	100	75
III	75	75	75

Ο διαχωρισμός των επιτραπέζιων σταφυλιών σε ποικιλίες που καλλιεργούνται σε θερμοκήπια και σε μεγαλόρωγες και μικρόρωγες ποικιλίες που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο περιέχονται στον κατάλογο που περιλαμβάνεται στο πρότυπο ως παράρτημα.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας.

A. Όρια ανοχής ποιότητας

ι) Κατηγορία "extra"

5% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή, κατ'εξαίρεση, είναι αποδεκτά στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

ιι) Κατηγορία I

10% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή, κατ'εξαίρεση, είναι αποδεκτά στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

ιιι) Κατηγορία II

10% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

ιv) Κατηγορία III

15% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Όρια ανοχής μεγέθους

ι) Κατηγορίες "extra", I και II

10% του βάρους σταφυλιών που δεν αντιστοιχούν στο βάρος της κατηγορίας αλλά αντιστοιχούν στο μέγεθος της αμέσως κατώτερης κατηγορίας.

ιι) Κατηγορία III

15% του βάρους σταφυλιών, βάρους μικρότερου από 75 gr.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σταφύλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, κατηγορίας και του ιδίου βαθμού ωριμότητας.

Όσον αφορά την κατηγορία "extra" τα σταφύλια πρέπει να είναι ουσιαστικά του ιδίου χρωματισμού και μεγέθους.

Όσον αφορά τα σταφύλια της κατηγορίας III, η ομοιογένεια μπορεί να περιορίζεται στην προέλευση και το μέγεθος.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος. Στην κατηγορία "extra", η συσκευασία γίνεται μόνο σε ένα στρώμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται υλικά με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα, εκτός από μία ειδική παρουσίαση στην οποία υπάρχει και ένα κομμάτι κλιματίδας στο σταφύλι, η οποία δεν θα πρέπει να είναι μικρότερη από 5 cm.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, στη μία πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα
ή/και	}	εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από
Αποστολέας	}	επίσημη υπηρεσία.

B. Είδος του προϊόντος

- "Επιτραπέζια σταφύλια" (για τις κλειστές συσκευασίες)
- Όνομα της ποικιλίας.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου

(προαιρετικό)

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Το παράρτημα αυτό περιλαμβάνει τις ποικιλίες που μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο στις χώρες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Οι ποικιλίες μπροστά από τις οποίες υπάρχει ένας αστερίσκος (*) παράγονται στην Κοινότητα.

Οι ονομασίες που αναφέρονται σε παρενθέσεις είναι συνώνυμα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν αδιακρίτως στη σήμανση των μέσων συσκευασίας.

1. Σταφύλια που έχουν παραχθεί σε θερμοκήπια.

- * Alphonse Lavallee (Garnacha roya - Ribier)
- * Black Alicante (Granacke - Granaxa - Grandaxa)
- * Gardinal
- * Canon Hall (Canon Hall Muscat)
- * Colman (Gros Colman) (cf.2 - Gros Colman)
- * Frankenthal (cf.2a - Schiava Grossa)
- * Golden Champion (cf.2a - Baresana)
- * Gradisca (Gradiska)
- * Gros Maroc
- * Leopold III
- * Muscat d' Alexandrie (cf. 2a)
- * Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
- * Prof. Aberson
- * Royal.

2. Σταφύλια που έχουν παραχθεί υπαίθρια.

α) Ποικιλίες μεγαλόραγες

- * Aledo (New Cross-Real)
- * Alphonse Lavallee (cf.1)
Amasya Siyahi
- * Angela (Angiola)

- * Baresana (Duraca - Golden Champion -Lattuario
bianco - Littuario bianco -
Turchesa - Turchesca - Uva di Bisceglie- Uva
rosa - Uva Turca - Varesana)
Barlinka
Bicane (Nepoleon - Perle Imperiale - WeiBer
Damaszoner - Zanta)
Bien Donne
- * Blanc d'Edessa (Edessis - Amasya)
Calmeria
- * Cardinal
Coarna noir
- * Dabouki (Barbaroui - Khalili - Salti)
- * Danam
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
- * Danlas
- * Datal
- * Diagalves (Dependura - Formosa - Pendura -
Villanueva)
Dimiat (Damiat - Zoumiatico)
Dominga (Gloria - Murciana blanca - Uva verde
de Alhama)
- * Dona Maria
- * Emperor (Emperador - Genova - Red Emperador -
Red Emperor)
Erenkoy Beyazi
- * Ferral
- * Flame Tokay
Gemre (Pembe Gemre)
Golden Hill
Gros Colman (Colman Fruher Walscher - Gros
Colmar - Triomphle)
Honusu
- * Ignea (I. Pirovano 185)
- * Imperial Napoleon (Dona Mariana - Mariana)
- * Italia (Dona Sofia - Ideal - Italian muscat -
I. Pirovano 65 - Moscatel Italiano)
Kozak Beyazi
- * Lival
- * Matilde
- * Michele Palieri

- * Muscat d'Alexandrie (Moscatellone - Moscatel Romano - Muscat Gordo bianco - Muscat de Grano Gordo - Muscat d'Espagne - Muscat Romano - Muscat blanc d'Alexandrie - Muskaat van Alexandrie - Salamanna - Seramanna - White Hanepoot - Witte Muskaat - Zubibbo)
Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
- * Ohanes (Almeria - Blanca Legitima - Ohanez - Uva de Almeiria - Uva di Almeria - Uva de Embarque - Uva del Barco)
- * Olivette blanche (Bridal - Olivette de Montpellier - Olivette de Vendemian)
- * Olivette noire (Olivetta nera - Olivetta Vibonese - Cornichon - Preta - Purple Cornichon)
Pannonia (Pannonia Gold)
Peck
- * Pèrlona (I. Pirovano 54)
- * Phraoula (Fraoula - Phraoula Kokkini - Phraoula radini)
- * Planta Nova (Coma - Tardana - Tortazon)
Prune de Cazouls
- * Ragol (Ahmeur bou Ahmeur - Angelina - Argelina - Imperial roja - Uva de Ragol)
- * Regina (Afouz Ali - Afis Ali - Afuz Ali - Aleppo - Bolgar - Dattier de Beyrouth - Dattero di Negroponte - Galleta - Hafis Ali - Inzolia imperiale - Karaboumou - Kararubun - Mennavacca bianca - Parchitana - Pergolona - Regina di Puglia - Reine - Rasaki - Rosaki blanc - Rossetti - Uva Real - Waltham cross)
- * Regina nera (Mennavacca nera - Lattuario nero - Olivettona - Regina negra - Rosaki noir)
- * Ribol
Salba
- * Schiava grossa (Black Hambourg - Frankenthal - GroB Vernatsch - Imperator - Lamper - Schiavone - Trollinger)
Tchaouch (Chaouch - Parc de Versailles - Tsaoussi) Verico

β) Ποικιλίες μικρόραγες

- * Admirable de Courtyiller (Admirable - Csiri Csurii)
- * Albillo (Acerba - Albuela - Blanco Ribera - Cagalon)
- * Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)

- * Annamaria (I. Ubizzoni 4)
Baltali
- * Beba (Beba de los Santos - Eva)
- * Catalanesca (Catalanesa - Catalana - Uva
Catalana)
- * Chasselas blanc (Chasselas dore - Fendant -
Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel
- White van der Laan)
Chassalas rouge
Chelva (Chelva de Cebreros - Guarena - Mantuo -
Villanueva)
- * Ciminnita (Cipro bianco)
- * Clairette (Blanquette - Malvoisie - Uva de
Jijona)
- * Colombana bianca (Verdea - Colombana de Peccioli)
- * Dehlo
- * Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
- * Gros Vert (Abbondanza - St. Jeannet - Trionfo
dell'Esponsizione - Verdal - Trionfo di
Gerusalemme)
- * Jaoumet (Madelein de St Jacques - Saint Jacques)
- * Madeleine (Angevine - Angevine Oberlin -
Madeleine Angevine Oberlin - Republicain)
- * Mireille
- * Molinera (Besgano - Castiza - Molinera gorda)
- * Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
- * Moscato d'Amburgo (Black Muscat - Hambro -
Hamburg - Hamburski Misket - Muscat d'Hambourg -
Moscato Preto)
- * Oeillade (Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault -
Ottavianello - Sinso)
- * Panse precoce (Bianco di Foster - Foster's white
- Panse blanche - Sicilien)
- * Perla di Csaba (Cabski Biser - Julski muskat -
Muscat Julius - Perle de Csaba)
- * Perlaut
- * Perlette

- * Pizzutello bianco (Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca)
Precoce de Malingre
- * Primus (I. Pirovano 7)
- * Prunesta (Bermestia nera - Pergola rossa - Pergolese di Tivoli)
- * Regina dei Vigneti (Konigin de Weingarten - Muskat Szoloskertek Kizalyneja - Szoloskertek Kizalyneh - Rasaki ourgarias - Regina Villos - Reina de las Vinas - Reine des Vignes - I. Mathiasz 140 - Queen of the Vineyards)
- * Servant (Servan - Srvant di Spagna)
- * Sideritis (Sidiritis)
- * Sultanines (Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye - Thomson seedless και μεταλλάξεις)
- * Valenci blanc (Valensi - Valency - Panse blanche)
- * Valenci noir (Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro)
Yapincak.

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στις τομάτες που είναι καρπού των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το Lycopersicon esculentum Mill και προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τις τομάτες που προορίζονται για τη βιομηχανική μεταποίηση.

Βάσει του σχήματος τους διακρίνονται τρεις εμπορικοί τύποι τομάτας:

- "στρογγυλές", σφαιρικού τύπου, συμπεριλαμβανομένων των τομάτων τύπου "cherry",
- "με ραβδώσεις",
- "επιμήκεις" ή "φοινικотές".

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα είναι να ορίσει τις ποιότητες των τομάτων μετά από τυποποίηση και συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, οι τομάτες πρέπει να είναι:

- ακέραιες,
- νωπές,
- υγιείς· αποκλείονται οι τομάτες που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση,
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατή ξένη ύλη,
- απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι τομάτες πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοιες που να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φτάνουν στον προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Ταξιλόμηση

Οι τομάτες ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που ορίζονται παρακάτω:

ι) Κατηγορία "Extra"

Οι τομάτες που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν σάρκα συνεκτική και να έχουν το σχήμα, την εμφάνιση, την ανάπτυξη και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους.

Ο χρωματισμός τους σε σχέση με την κατάσταση ωριμότητας να είναι τέτοιος ώστε να αντέχουν στη μεταφορά, στη μεταχείριση και να φτάνουν στον προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

Οι τομάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από πράσινο χρωματισμό στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου και άλλα ελαττώματα εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις στην επιφάνεια του φλοιού, υπό τον όρο ότι αυτές δεν θα επηρεάσουν ούτε την ποιότητα και τη γενική εμφάνιση του προϊόντος ούτε την παρουσίασή τους στη συσκευασία.

ιι) Κατηγορία I

Οι τομάτες που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, επαρκώς συνεκτικές και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σκασίματα και από εμφανή πράσινο χρωματισμό στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου.

Οι τομάτες μπορούν να φέρουν τα εξής ελαφρά ελαττώματα υπό την όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε τη γενική όψη ούτε την ποιότητα ούτε τη διατήρηση, αλλά ούτε και την εμφάνιση του προϊόντος:

- ελαφρό ελάττωμα του σχήματος και του μεγέθους,
- ελαφρό ελάττωμα του χρωματισμού,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού,
- πολύ ελαφρούς μώλωπες.

Εξάλλου οι τομάτες "με ραβδώσεις" μπορούν να παρουσιάζουν:

- επουλωμένα σκασίματα μεγίστου μήκους 1 εκ.,
- μη υπερβολικά εξογκώματα,
- μικρό μη φελλώδη ομφαλό,
- φελλώδεις ουλές ομφαλοειδούς σχήματος στο σημείο του "στιγματος" που η συνολική επιφάνεια του δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 τετρ. εκ.,

κατηγορίες "Εκτρά", I και II καθορίζονται ως εξής: Το ελάχιστο μέγεθος των τμημάτων που θα υποβληθούν είναι:

Α. Ελάχιστο μέγεθος

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη ετήσια παραγωγή. Οι τμηματοποιήσεις θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος. Η ετήσια παραγωγή θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

III. ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις τμηματοποιήσεις που δεν μπορούν να ταξινομηθούν ως "Εκτρά" και I, αλλά ως "Εκτρά", II. Οι τμηματοποιήσεις αυτές θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

IV (Α) Κατηγορία III

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

- οφθαλμο

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

επιφάνεια

Οι τμηματοποιήσεις που υποβληθούν να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

Η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

Η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

II (Α) Κατηγορία II

- η ετήσια παραγωγή καθαρού προϊόντος να είναι τουλάχιστον 100 τόννοι καθαρού προϊόντος.

Η επιλογή της καλύτερης θέσης είναι υποχρεωτική για τις τομάτες των κατηγόριων "Extra" και I. Τα φρούτα αυτά δεν αναπαράγονται και η θέση σε κρύο αποθηκεύεται για να διατηρηθεί η ποιότητά τους.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΓΑΝΑ ΑΝΟΧΗΣ

Η επιλογή της καλύτερης θέσης είναι υποχρεωτική για τις τομάτες των κατηγόριων "Extra" και I.

- 102 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα και άνω.
 - 82 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 102 Χιλιοστά ημ. περιλαμβανόμενα.
 - 67 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 82 Χιλιοστά ημ. περιλαμβανόμενα.
 - 57 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 67 Χιλιοστά ημ. περιλαμβανόμενα.
 - 47 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 57 Χιλιοστά ημ. περιλαμβανόμενα.
 - 40 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 47 Χιλιοστά ημ. περιλαμβανόμενα.
 - 35 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 40 Χιλιοστά ημ. περιλαμβανόμενα.
 - 30 Χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 35 Χιλιοστά ημ. περιλαμβανόμενα (1).
- Υποβάλεται υπόψη η εζης καλύτερα θέσεις:
- B. Καλύτερα θέσεις
- 35 Χιλιοστά για τις γομφές τομάτες.
 - 20 Χιλιοστά για τις "επιμήκεις" ή "φολικοτές" τομάτες θρησκίλιου καθυστερούμενου ή νωστού και γλυκού καφέ και τις τομάτες που αναπαράγονται υπό κρύο σε κρημνή και III καθορίζεται σε:
 - 30 Χιλιοστά για τις "επιμήκεις" ή "φολικοτές" τομάτες.
 - 35 Χιλιοστά για τις "στογγυλές" τομάτες και τις τομάτες "ηε παβόλες".

A. Ανοχές ποιότητας**ι) Κατηγορία "Extra"**

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας I ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

ιι) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στο όριο ανοχής της κατηγορίας αυτής.

ιιι) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα προϊόντα που εμφανώς έχουν προσβληθεί από σήψη, παρουσιάζουν εκτεταμένους μώλωπες ή υπέστησαν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.

ιιιι) Κατηγορία III

15% κατ' αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα προϊόντα που εμφανώς έχουν προσβληθεί από σήψη, παρουσιάζουν εκτεταμένους μώλωπες ή υπέστησαν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή/και ανώτερο από το αναγραφόμενο μέγεθος για τις κατηγορίες "Extra", I και II, ελάχιστο όριο 33 χιλιοστά για τις "στρογγυλές" ή με "ραδώσεις" τομάτες και 28 χιλιοστά για τις "επιμήκεις" ή "φοινικωτές" τομάτες.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο τομάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας και μεγέθους (αν το προϊόν επιβάλλεται να ταξινομηθεί κατά μέγεθος).

Οι τομάτες που ταξινομούνται στις κατηγορίες "Extra" και I πρέπει να είναι στην πράξη ομοιογενείς σε ό,τι αφορά την ωριμότητα και το χρωματισμό. Εξάλλου, για τις "επιμήκεις" ή "φοινικωτές" τομάτες το μήκος πρέπει να είναι επαρκώς ομοιόμορφο.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) εκφρασμένο με την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο ή εναλλακτικά η ένδειξη "μη ταξινομημένες κατά μέγεθος".

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα φασόλια που προέρχονται από το Phaseolus vulgaris L. και το Phaseolus coccineus L. και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, εκτός από τα φασόλια για αποφλοιώση και τα φασόλια που προορίζονται για μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

A. Γενικότητες

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα φασόλια στο στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

(1) Τα φασόλια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων για κάθε κατηγορία),
- όψεως νωπής,
- καθαρά, ιδίως απαλλαγμένα από κάθε ακαθαρσία και από κάθε ορατό κατάλοιπο φυτοφαρμάκων και άλλων βλαβερών χημικών ουσιών,
- απαλλαγμένα από ξένη γεύση ή οσμή,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία.

(ιι) Τα φασόλια πρέπει να έχουν επαρκές μέγεθος. Η κατάσταση τους πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει στα προϊόντα να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση μέχρι τον τόπο προορισμού και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αγοράς του τόπου αυτού.

Γ. Κατάταξη

(α) Λεπτά φασόλια ("βελονοειδή φασόλια")

Τα "βελονοειδή φασόλια" κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες οι οποίες καθορίζονται πιο κάτω

(ι) Κατηγορία "Extra"

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας. Πρέπει να είναι:

- διογκωμένα,
- πολύ τρυφερά,
- χωρίς σπόρους και ίνες,
- απαλλαγμένα από κάθε ελάττωμα.

(ιι) Κατηγορία I

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι διογκωμένα, τρυφερά και να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας.

Επιτρέπονται ελαφρός αποχρωματισμός, μικροί σπόροι και κοντές μαλακές ίνες.

(ΛΛΛ) Κατηγορία ΙΙ

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει "βελονοειδή φασόλια" εμπορεύσιμης ποιότητας που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά πληρούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται πιο πάνω.

Τα φασόλια αυτά πρέπει να είναι μάλλον τρυφερά και δεν πρέπει να έχουν πολύ μεγάλους σπόρους.

Επιτρέπεται να έχουν ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα.

(β) Λοιπά φασόλια

Τα φασόλια αυτά κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

(Λ) Κατηγορία Ι

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας.

Τα φασόλια αυτά πρέπει να είναι:

- σε τέτοια κατάσταση ώστε να θραύονται εύκολα με το χέρι (αυτό εφαρμόζεται μόνο για τα φασόλια της ποικιλίας "mange-tout"),
- νωπά και τρυφερά,
- χωρίς ίνες, εκτός από τα φασόλια για τεμαχισμό,

Η καταγωγή των λέξεων αυτών είναι αβελόνη, η οποία είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών.

Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών.

Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών.

- μάλλον να είναι η βάση των λέξεων αυτών.

Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών.

(11) Κατηγορία II

Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών.

Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών. Η λέξη αυτή είναι η βάση των λέξεων αυτών.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:-

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή κωδικά στοιχεία
Αποστολέας } αναγνώρισης

B. Είδος του προϊόντος

Ένδειξη του τύπου ("Γαλλικά φασόλια", "αναρριχητικά φασόλια", "βελονοειδή φασόλια") ή της ποικιλίας (στην περίπτωση που το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν είναι ορατό από έξω).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία

Μέγεθος (προαιρετικό) που δεικνύεται με τις ενδείξεις "πολύ λεπτά", "λεπτά", "μέσου μεγέθους" για τα "βελονοειδή φασόλια".

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

όσον αφορά το στάδιο ωρίμανσης, το χρώμα και το μέγεθος⁽¹⁾. Πρέπει να έχουν λαμπερή όψη, ανάλογα με την ποικιλία, και να μην είναι σκονισμένες.

ii) Κατηγορία I

Οι φράουλες που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρό ελάττωμα ως προς το σχήμα,
- ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού.

Μπορούν να είναι λιγότερο ομοιόμορφες ως προς το μέγεθος.

Πρέπει να είναι σχεδόν απαλλαγμένες από ίχνη χρώματος.

iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις φράουλες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν:

- ελαττώματα ως προς το σχήμα, υπό τον όρο ότι τα φρούτα διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας,
- ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της επιφάνειας του φρούτου,
- ελαφρούς μώλωπες οι οποίοι δεν ενδέχεται να επεκταθούν
- ίχνη χρώματος.

iv) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις φράουλες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν:

- ελαφρούς μώλωπες, - ύπαρξη άσπρης ή πράσινης απόχρωσης που το σύνολο τους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της επιφάνειας του φρούτου,
- ίχνη χρώματος, υπό τον όρο ότι δεν αλλοιώνουν σημαντικά την εξωτερική εμφάνιση.

(1) Οι απαιτήσεις ομοιομορφίας για την κατηγορία "Extra" είναι λιγότερο αυστηρές όταν πρόκειται για αγριοφράουλες.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται επίσης οι φράουλες που δεν έχουν κάλυκα, αρκεί να μην έχουν υποστεί καμία ζημία. Οι φράουλες αυτές πρέπει να συσκευάζονται χωριστά.

Ι. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της λομερινής τομής. Οι φράουλες πρέπει να έχουν το εξής ελάχιστο μέγεθος:

- κατηγορία "Extra": 25 mm,
- κατηγορία I και II: 22 mm, (εκτός από την ποικιλία Primella)
- 18 mm, (ποικιλία Primella)
- κατηγορία III: 15 mm.

Για τις αγριοφράουλες δεν υπάρχει όριο ελαχίστου μεγέθους.

ΙV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος κάθε μέσου συσκευασίας, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνεται ότι ανήκουν.

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

i) Κατηγορία "Extra"

5% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2%.

ii) Κατηγορία I

10% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2%.

iii) Κατηγορία II

10% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο τα φρούτα που είναι φανερό ότι έχουν σαπίσει, παρουσιάζουν μώλωπες ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2%.

iv) Κατηγορία III

15% του βάρους ή του αριθμού των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο φρούτα που είναι φανερό ότι έχουν σαπίσει, παρουσιάζει μώλωπες ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 4%.

10% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων:

- δίχως κάλυκα για όσα φρούτα συσκευάζονται με το κοτσάνι και τον κάλυκά τους,
- με τον κάλυκά τους για όσα φρούτα συσκευάζονται χωρίς κοτσάνι και χωρίς κάλυκα.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10% του βάρους ή του αριθμού των φράουλων που ανταποκρίνονται στο κατώτατο όριο μεγέθους που απαιτείται.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο φράουλες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Όσον αφορά τις φράουλες της κατηγορίας III, η ομοιογένεια μπορεί να περιορισθεί στην προέλευση.

Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Οι φράουλες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα φρούτα της κατηγορίας "Extra" πρέπει να έχουν ιδιαίτερα προσεγμένη συσκευασία.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, με γράμματα ευανάγνωστα και συγκεντρωμένα όλα στη μια πλευρά, ανεξίτηλα και ορατά απ' έξω.

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωρι-
ή/και	}	στικό σύμβολο που έχει δοθεί ή ανα-
αποστολέας	}	γνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- "Φράουλες" αν το προϊόν δεν φαίνεται απ' έξω,
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό, εκτός από την ποικιλία Primella, για την οποία η ένδειξη αυτή είναι υποχρεωτική).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και, ενδεχομένως περιλοχή παραγωγής, είτε εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΕΠΟΝΙΑ**I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αφορά τα πεπόνια των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από Cucumis melo L., τα οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, ενώ αποκλείονται τα πεπόνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει σαν σκοπό να καθορίσει τις ποιοότητες που πρέπει να έχουν τα πεπόνια, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που είναι αποδεκτές, τα πεπόνια πρέπει να είναι:

- ακέρατα⁽¹⁾,
- υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που παρουσιάζουν σήψεις ή αλλοιώσεις οι οποίες τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ύλες,
- φρέσκα στην όψη,
- πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων,
- σφιχτά,
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση·

(1) Εντούτοις, μικρό επουλωμένο σημάδι που προκαλείται από μέτρηση με διαθλασίμετρο, δεν θεωρείται ως ατέλεια.

Τα πεπόνια πρέπει να έχουν αναπτυχθεί αρκετά και να εμφανίζουν ικανοποιητικό βαθμό ωριμότητας⁽²⁾. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πεπονιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Ταξιλόμηση

Τα πεπόνια ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

ι) Κατηγορία I

Τα πεπόνια της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή εμπορικού τύπου.

Επιτρέπεται, εντούτοις, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα μικρά ελαττώματα αρκεί να μην επιδρούν στη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, την ικανότητά του να διατηρείται ή την εμφάνισή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα χρώματος (ελαφρός χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει το έδαφος κατά την ανάπτυξή του, δεν θεωρείται ελάττωμα),
- ελαφρά ελαττώματα επιδερμίδας οφειλόμενα σε τριβές ή μεταχείριση,

(2) Ο δείκτης διαθλασιμέτρου της σάρκας πρέπει να είναι μεγαλύτερος ή ίσος με 8% μετρούμενος στο μέσον της σάρκας του καρπού στην ισημερινή τομή.

- ελαφρά επουλωμένα σκασίματα γύρω από τον ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2 εκατοστών, που δεν επηρεάζουν τη σάρκα.

Το μήκος του ποδίσκου των πεπονιών που ανήκουν σε ποικιλίες που δεν αποκόπτεται κατά την ωρίμανση δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2 εκατοστά για τις ποικιλίες Charentais, Ogen και Galia και τα 5 εκατοστά για τις άλλες ποικιλίες, αλλά πρέπει πάντα να υπάρχει ποδίσκος.

II) Κατηγορία II

Η εν λόγω κατηγορία περιλαμβάνει τα πεπόνια τα οποία δεν είναι δυνατόν να είναι στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Δύναται να παρουσιάζουν τα πιο κάτω ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά της ποιότητας, της διατήρησης και της παρουσίας τους.

- ελαττώματα σχήματος,
- ελαττώματα χρώματος (ελαφρός χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει στο έδαφος κατά την ανάπτυξη του δεν θεωρείται ελάττωμα),
- ελαφρούς μώλωπες,
- ελαφρές σχισμές ή ξηρές ρωγμές οι οποίες δεν επηρεάζουν τη σάρκα του καρπού,
- ελαττώματα στο φλοιό λόγω τριβών ή χειρισμών.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος κάθε πεπονιού ή τη διάμετρο της ισημερινής τομής του.

Τα ελάχιστα μεγέθη είναι τα ακόλουθα:

Ταξινόμηση κατά μέγεθος βάσει βάρους:

- | | |
|---|----------|
| - πεπόνια Charentais και τύπου Ogen και Galia | 250 γρμ. |
| - άλλα πεπόνια | 300 γρμ. |

Ταξινόμηση κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου:

- | | |
|---|---------|
| - πεπόνια Charentais και τύπου Ogen και Galia | 7,5 εκ. |
| - άλλα πεπόνια | 8 εκ. |

Όταν το μέγεθος εκφράζεται σε βάρος, το μεγαλύτερο πεπόνι κάθε συσκευασίας δεν πρέπει να είναι βαρύτερο κατά 50% του βάρους του μικρότερου.

Όταν το μέγεθος εκφράζεται σε διάμετρο, η διάμετρος του μεγαλύτερου πεπονιού σε κάθε συσκευασία δεν υπερβαίνει κατά 20% τη διάμετρο του μικρότερου.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική και για τις δύο κατηγορίες.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Υπάρχουν ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε συσκευασία για το προϊόν που δεν πληροί τις προδιαγραφές της αναγραφόμενης κατηγορίας και μεγέθους.

A. Ανοχές ποιότητας

1) Κατηγορία I

Το 10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών που δεν πληρούν τις προδιαγραφές της κατηγορίας, αλλά προσεγγίζουν αυτές της κατηγορίας II ή, κατ' εξαίρεση εντός των ανοχών της κατηγορίας I.

ΛΛ) Κατηγορία ΙΙ

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών που δεν πληρούν ούτε τις προδιαγραφές της κατηγορίας ούτε τις ελάχιστες απαιτήσεις με εξαίρεση το προϊόν το οποίο είναι σάπιο ή παρουσιάζει οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών μεγέθους αμέσως μικρότερου ή μεγαλύτερου από το οριζόμενο στη συσκευασία.

V. ΛΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο πεπόνια της ίδιας καταγωγής, ποιότητας, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους (εφόσον, η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική) και τα οποία παρουσιάζουν σαφώς τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και ανάπτυξης και έχουν το ίδιο χρώμα.

Το ορατό τμήμα του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου του περιεχομένου της.

B. Συσκευασία

Τα πεπόνια πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται καταλλήλως.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται εντός της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρήση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, υπό την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μελάνης ή κόλλας μη τοξικών.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένη ύλη.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που ευρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εμφανείς από το εξωτερικό μέρος της πιο κάτω ενδείξεις.

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται κωδικός η ένδειξη "συσκευαστής" ή/και "αποστολέας" (ή ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

B. Φύση του προϊόντος

- "Πεπόνια", όταν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.
- Όνομα της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου (π.χ. Charentais).

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.
- Μέγεθος εκφρασμένο σε ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο ή ελάχιστο και μέγιστο βάρος.
- Αριθμός τεμαχίων (προαιρετικά).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικά).

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αφορά τα καρπούζια των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. και Nakai., τα οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα καρπούζια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει σαν σκοπό να καθορίσει τις ποιότητες που πρέπει να παρουσιάζουν τα καρπούζια, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία καθώς και των ανοχών που είναι αποδεκτές, τα καρπούζια πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που παρουσιάζουν σήψεις ή αλλοιώσεις, οι οποίες τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένα σώματα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων,
- σφιχτά και επαρκώς ώριμα· το χρώμα και η γεύση της σάρκας πρέπει να ανταποκρίνονται σε κατάσταση επαρκούς ωριμότητας,
- να μην παρουσιάζουν ρωγμές,
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των καρπουζιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Ταξινομήση

Τα καρπούζια ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

ι) Κατηγορία I

Τα καρπούζια που ταξινομούνται στην εν λόγω κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να είναι:

- καλά σχηματισμένα, λαμβανομένων υπόψη των χαρακτηριστικών της ποικιλίας,
- απαλλαγμένα από σχισμές και μώλωπες. Δεν θεωρούνται ως ελαττώματα οι μικρές επιφανειακές εκδορές.

Επιτρέπεται ένας ελαφρός αποχρωματισμός όσον αφορά το ανοιχτό χρώμα του μέρους του καρπουζιού που ήταν σε επαφή με το έδαφος κατά την ανάπτυξή του.

Ο ποδίσκος του καρπουζιού πρέπει να παρουσιάζει μέγιστο μήκος 5 εκατοστόμετρα.

αποφασίζοντας να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του.

1 κ.λ.π. οφείλει να καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του.

Β. Άλλες περιπτώσεις

10% σε περίπτωση βλάβης ή καταστροφής των κτιρίων που ανήκουν στον ιδιοκτήτη, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του.

1) Κατηγορία II

10% σε περίπτωση βλάβης ή καταστροφής των κτιρίων που ανήκουν στον ιδιοκτήτη, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του.

1) Κατηγορία I

Α. Άλλες περιπτώσεις

10% σε περίπτωση βλάβης ή καταστροφής των κτιρίων που ανήκουν στον ιδιοκτήτη, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του, να μην καταβάλει τις απαιτήσεις του.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας ή παρτίδας στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα" πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο καρπούζια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Το ορατό μέρος του περιεχομένου της συσκευασίας ή της παρτίδας στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα", πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

Εξάλλου, στην κατηγορία I, το σχήμα και το χρώμα του φλοιού των καρπουζιών πρέπει να είναι ομοιογενή.

B. Συσκευασία

Τα καρπούζια πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιου είδους ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρήση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, υπό την επιφύλαξη ότι η έκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μελάνης ή κόλλας μη τοξικών.

Οι συσκευασίες ή παρτίδες στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα" πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιοδήποτε ξένο σώμα.

κωδικός, η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας" (ή ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

Β. Φύση του προϊόντος

- "Καρπούζια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.
- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) που εκφράζεται από ελάχιστο και μέγιστο βάρος.
- Καθαρό βάρος ή αριθμός τεμαχίων.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

επληρώσει και θα είναι,

οι οποίοι είναι οι ίδιοι με τους που αναφέρονται στην περίπτωση 2α του άρθρου 10 του Ν. 2639/1998, όπως ισχύει.

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

- η ποσότητα των προϊόντων που παράγονται από την επεξεργασία των υφιστάμενων εγκαταστάσεων,

να είναι:

οι οποίοι είναι οι ίδιοι με τους που αναφέρονται στην περίπτωση 2α του άρθρου 10 του Ν. 2639/1998, όπως ισχύει.

Α. Ελάχιστα Χαρακτηριστικά

προετοιμασία και συσκευασία.

Το προϊόν έχει ως καθορισμό των ποσοτήτων που πρέπει να παρασκευάζονται οι ποσότητες που αναφέρονται στην περίπτωση 2α του άρθρου 10 του Ν. 2639/1998, όπως ισχύει.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

προσβλεπόμενα για την βιομηχανική μεταποίηση.

καταναλωτή, εξασφάλιση των κερμάτων που

αμερικανική MILI. Προσβλεπόμενα δε, να διατεθούν στην αγορά

ποικιλιών (cultivars) που προσφέρουν από την πέριξη

0 παρών Κανόνας αφορά τους κερμούς του αβόκω που

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

ΤΥΝ ΑΒΟΚΑΤΟ

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

ιι) Κατηγορία I

Οι καρποί του αβοκάτο που ταξινομούνται στην εν λόγω κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το χαρακτηριστικό χρώμα και σχήμα της ποικιλίας.

Δύνανται ωστόσο να παρουσιάζουν τα παρακάτω μικρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- μικρά ελαττώματα σχήματος και χρώματος,
- μικρά ελαττώματα του φλοιού (φελλώδης διάπλαση, κηλίδες που έχουν επουλωθεί) και κάψιμο από τον ήλιο· των οποίων η ολική επιφάνεια δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 4 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

Σε καμία περίπτωση τα εν λόγω ελαττώματα δεν πρέπει να αλλοιώνουν τη σάρκα του καρπού.

Ο ποδίσκος δεν υπάρχει, μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά βλάβη.

ιιι) Κατηγορία II

Η εν λόγω κατηγορία περιλαμβάνει καρπούς του αβοκάτο που δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται κατωτέρω.

Μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση:

- ελαττώματα της μορφής και του χρώματος,
- ελαττώματα του φλοιού (διάπλαση φελλώδης κηλίδος που έχει επουλωθεί) και κάψιμο από τον ήλιο· η ολική επιφάνεια των οποίων δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 6 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

Σε καμία περίπτωση τα εν λόγω ελαττώματα δεν δύνανται να αλλοιώνουν τη σάρκα του καρπού.

Ο ποδίσκος αν υπάρχει, μπορεί να παρουσιάζει βλάβη.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος του καρπού. Οι καρποί του αβοκάτο ταξινομούνται σύμφωνα με την κάτωθι κλίμακα:

Κλίμακα του βάρους (σε γραμμάρια)	Κωδικός μεγέθους
781 έως 1220	4
576 έως 780	6
461 έως 575	8
366 έως 460	10
306 έως 365	12
266 έως 305	14
236 έως 265	16
211 έως 235	18
191 έως 210	20
171 έως 190	22
156 έως 170	24
146 έως 155	26
136 έως 145	28
125 έως 135	30

Το ελάχιστο βάρος των καρπών του αβοκάτο δεν δύναται να είναι κατώτερο από 125 γραμμάρια.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος γίνονται αποδεκτές για κάθε συσκευασία, για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

A. Ανοχές που αφορούν την ποιότητα**ι) Κατηγορία "Extra"**

5% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά συμφωνούν με αυτά της κατηγορίας I ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτοί στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

ιι) Κατηγορία I

10% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά συμφωνούν με αυτά της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικά αποδεκτοί στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

ιιι) Κατηγορία II

10% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει των καρπών που είναι σάπιοι, έχουν εμφανείς μώλωπες ή παρουσιάζουν οιαδήποτε αλλοίωση που τους καθιστά ακατάλληλους για κατανάλωση.

B. Ανοχές που αφορούν το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που ανταποκρίνονται σε μέγεθος αμέσως κατώτερο ή/και ανώτερο από το μέγεθος που αναφέρεται στη σήμανση.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο καρπούς αβοκάτο της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Οι καρποί του αβοκάτο πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που να εξασφαλίζεται επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιου είδους που δεν δύνανται να προκαλέσουν στα προϊόντα καμιά εξωτερική ή εσωτερική αλλοίωση. Επιτρέπεται η χρήση υλικών και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που περιλαμβάνουν εμπορικές ενδείξεις, υπό την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μη τοξικής μελάνης ή κόλλας.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένη ύλη.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που ευρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και εμφανείς στο εξωτερικό, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο όταν χρησιμοποιείται κωδικός η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας" (ή μια ισοδύναμη συντομογραφία), πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

B. Φύση του προϊόντος

- "Άβοκάτο" εάν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.
- Όνομα της ποικιλίας.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

- Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.
- Μέγεθος εκφραζόμενο σε ελάχιστο και μέγιστο βάρος.

- Αριθμός του κωδικού της κλίμακας μεγέθους και αριθμός των καρπών εάν είναι διαφορετικός από τον αριθμό του κωδικού ή, ενδεχομένως, αριθμός του κωδικού της κλίμακας μεγέθους και καθαρό βάρος της συσκευασίας.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

32 - 45 ΧΥΓΥΟΟΤΟΠΕΡΑ.

(Α) "ΗΚΡΟΘΗΛΕΘΟΣ" ΟΤΑΝ Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

45 - 65 ΧΥΓΥΟΟΤΟΠΕΡΑ.

(Β) "ΗΕΡΟΠΗΛΕΘΟΣ" ΟΤΑΝ Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

60 - 100 ΧΥΓΥΟΟΤΟΠΕΡΑ.

(Γ) "ΗΕΡΑΥΟΠΗΛΕΘΟΣ" ΟΤΑΝ Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

"ΗΚΡΟΘΗ"

ΟΙ ΠΑΡΑΔΕΣ ΧΩΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΤΡΙΑ ΗΛΕΘΗ "ΗΕΡΑΥΟΠΗ", "ΗΕΡΟΠΗ" ΚΑΙ "ΗΚΡΟΘΗ"

ΤΟΙΣ ΣΤΗΛΟΙΣ ΣΗΛΥΝΕΙΤΑΙ

ΟΙ ΗΛΕΘΟΙ ΚΑΘΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΕ ΕΡΕΥΝΑ

III. ΔΙΑΒΑΙΝΕΙΣ ΣΧΗΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΡΟΣ

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ

- ΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΑΙ ΟΤΑΝ Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ
- ΝΑ ΕΡΕΥΝΗΤΑΙ ΟΤΑΝ Η ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

ΟΙ ΠΑΡΑΔΕΣ ΕΡΕΥΝΑΙΝΤΑΙ ΣΕ ΤΡΙΑ ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑΙΝΤΑΙ ΣΕ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΕ ΕΡΕΥΝΑ. Η ΕΡΕΥΝΑ ΕΡΕΥΝΑΙΝΤΑΙ ΣΕ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΕ ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑΙΝΤΑΙ ΣΕ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΕ ΕΡΕΥΝΑ.

- ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΕΡΕΥΝΑΣ ΣΕ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΣΕ ΕΡΕΥΝΑ

Οι πατάτες που δε διαχωρίζονται στα πιο πάνω μεγέθη πρέπει στο μέσο συσκευασίας τους να αναγράφεται "μικτό μέγεθος".

Οι πατάτες "μικτού μεγέθους" πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 15% του βάρους "μικρού μεγέθους", 10% του βάρους "μέτριου μεγέθους" και 10% του βάρους "μεγάλου μεγέθους".

Επιπλέον πατάτες "μικρού και μέτριου" μεγέθους ή "μέτριου και μεγάλου" μεγέθους μπορεί να συσκευάζονται μαζί, νοουμένου ότι στο μέσο συσκευασίας υπάρχει τουλάχιστον 20% του βάρους από το κάθε μέγεθος και σ' αυτό να αναγράφεται ανάλογα "μικρό και μέτριο μέγεθος" ή "μέτριο και μεγάλο μέγεθος".

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Υπάρχουν ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε συσκευασία.

A. Ανοχές ποιότητας

- ι) 4% του βάρους για τις "φρέσκες πατάτες" και 6% για τις "ώριμες πατάτες" να μην πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ποιότητας.
- ιι) Επιπλέον για τις "φρέσκες πατάτες" επιτρέπεται μέχρι 1% του βάρους χώμα ή ξένες ύλες ενώ για τις "ώριμες πατάτες" το ποσοστό αυτό δύναται να φθάσει μέχρι 2% του βάρους.

B. Ανοχές μεγέθους

3% του βάρους των κονδύλων μπορεί να είναι μικρότεροι από 32 χιλιοστόμετρα, όμως κανένας κόνδυλος δεν μπορεί να είναι μικρότερος από 28 χιλιοστόμετρα.

Γ. Ανοχές άλλων ποικιλιών

2% του βάρους των κονδύλων σε κάθε μέσο συσκευασίας μπορεί να ανήκουν σε άλλη ποικιλία.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**A. Ομολογένηλα**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομολογενές και να περιλαμβάνει μόνο πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποιότητας, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους (εφόσον, η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική) και οι οποίες παρουσιάζουν σαφώς τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και έχουν τον ίδιο χρωματισμό τόσο της επιδερμίδας όσο και της σάρκας.

Το ορατό τμήμα του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Οι πατάτες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται καταλλήλως.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρήση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, υπό την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μελάνης ή κόλλας μη τοξικών.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένη ύλη.

Γ. Παρουσίαση

Οι πατάτες μπορούν να παρουσιάζονται σε:

- Σάκκους
- Κιβώτια

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που ευρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εμφανείς από το εξωτερικό μέρος τις πιο κάτω ενδείξεις.

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται κωδικός η ένδειξη "συσκευαστής" ή/και "αποστολέας" (ή ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

B. Φύση του προϊόντος

- "φρέσκες πατάτες"/"ώριμες πατάτες" όταν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.
- Όνομα της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Χρωματισμός της σάρκας (κίτρινος ή άσπρος) και σχήμα κονδύλου (στρογγύλος ή επιμήκης) (Προαιρετικά).
- Καθαρό βάρος.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικά).

3. Τα περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Τομάτες, Αγγούρια, Μήλα και Αχλάδια) Διατάγματα του 1983 (Κ.Δ.Π. 57/83, 58/83 και 59/83) διά του παρόντος ακυρούνται.

4. Η ισχύς του παρόντος Διατάγματος αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1998.

Εκδόθηκε στις 20 Νοεμβρίου 1997.