



# **ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ**

## **ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**

Αριθμός 3471	Παρασκευή, 9 Φεβρουαρίου 2001	213
--------------	-------------------------------	-----



**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΡΙΤΟ**  
**ΤΗΣ ΕΠΙΣΗΜΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**  
**Αρ. 3471 της 9ης ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΥ 2001**  
**ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ**

---

**ΜΕΡΟΣ Ι**

**Κανονιστικές Διοικητικές Πράξεις**

**Αριθμός 49**

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

**Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 6Α**

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 2000, εκδίδει το πιο κάτω Διάταγμα.

32 του 1962  
10 του 1963  
79 του 1966  
18 του 1972  
202 του 1987  
114(Ι) του 1995  
116(Ι) του 2000.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Ποιοτική Ταξινόμηση Φρούτων και Λαχανικών) Διάταγμα του 2001.

Συνολικός  
τίτλος.

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.

Κανόνες  
Ποιότητας

## ΠΙΝΑΚΑΣ

A/A	Αριθμός Παραρτήματος	Προϊόν
1.	Παράρτημα 1	Αβυκάντο
2.	Παράρτημα 2	Αγγούρια
3.	Παράρτημα 3	Αγκινάρες
4.	Παράρτημα 4	Ακτινίδια
5.	Παράρτημα 5	Βερίκοκα
6.	Παράρτημα 6	Δαμάσκηνα
7.	Παράρτημα 7	Εσπεριδοειδή
8.	Παράρτημα 8	Καρότα
9.	Παράρτημα 9	Καρπούζια
10.	Παράρτημα 10	Κεράσια
11.	Παράρτημα 11	Κολοκύθια
12.	Παράρτημα 12	Κουνουπίδια
13.	Παράρτημα 13	Κραμπιά
14.	Παράρτημα 14	Κρεμμύδια
15.	Παράρτημα 15	Λάχανα Βρυξελλών
16.	Παράρτημα 16	Μαρούλια, Κατσαρά Αντίδια και Πλατύφυλλα Αντίδια
17.	Παράρτημα 17	Μελιντζάνες
18.	Παράρτημα 18	Μήλα και Αχλάδια
19.	Παράρτημα 19	Μπανάνες
20.	Παράρτημα 20	Μπιζέλια
21.	Παράρτημα 21	Ντομάτες
22.	Παράρτημα 22	Πεπόνια
23.	Παράρτημα 23	Γλυκιές Πιπεριές
24.	Παράρτημα 24	Πράσα
25.	Παράρτημα 25	Ραδίκια Witloof
26.	Παράρτημα 26	Ροδάκινα και Νεκταρίνια
27.	Παράρτημα 27	Σέλινα με ραβδώσεις
28.	Παράρτημα 28	Σκόρδα
29.	Παράρτημα 29	Σπανάκι
30.	Παράρτημα 30	Σπαράγγια
31.	Παράρτημα 31	Επιτραπέζια Σταφύλια
32.	Παράρτημα 32	Φασόλια
33.	Παράρτημα 33	Φράουλες

Κατάργηση.  
Επίσημη  
Εφημερίδα,  
Παράρτημα  
Τρίτο (I):  
12.12.1997.

3. Με το παρόν Διάταγμα καταργείται το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Ποιοτική Ταξινόμηση Φρούτων και Λαχανικών) Διάταγμα του 1997.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1****ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα αβοκάντο που είναι καρποί των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την ποικιλία *Persea americana* Mill και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα αβοκάντο που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των αβοκάντο.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα αβοκάντο πρέπει να -

- είναι ακέραια·
- είναι υγιή, (αποκλείονται τα αβοκάντο που έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- είναι καθαρά, απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
- είναι απαλλαγμένα από προσβολές που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
- είναι απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες·
- έχουν ποδίσκο μήκους κατώτερου από 10 χιλιοστά και του οποίου η τομή πρέπει να είναι ολόκληρη. Η απουσία ποδίσκου δεν θεωρείται ως ελάττωμα όταν το σημείο σύνδεσης του ποδίσκου με το αβοκάντο είναι ξερό και άθικτο·
- είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία·
- είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα αβοκάντο πρέπει να συλλέγονται με επιμέλεια. Πρέπει να έχουν φθάσει σε στάδιο φυσιολογικής ανάπτυξης ώστε η διαδικασία ωρίμανσης να έχει ολοκληρωθεί. Τα ώριμα αβοκάντο δεν πρέπει να είναι πικρά.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των αβοκάντο πρέπει να είναι τέτοια που -

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

**B. Κατάταξη**

Τα αβοκάντο κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Τα αβοκάντο που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Το σχήμα και το χρώμα πρέπει να είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα με εξαίρεση πολύ ελαφριές επιφανειακές αλλοιώσεις της φλούδας υπό τον όρο ότι η αυτές δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας. Σε περίπτωση που υπάρχει ποδίσκος, αυτός πρέπει να είναι άθικτος.

(ii) Κατηγορία "I"

Τα αβοκάντο που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το χαρακτηριστικό χρώμα και σχήμα της ποικιλίας.

Τα αβοκάντο που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα του, τη διατήρηση του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:

- μικρό ελάττωμα σχήματος και χρώματος·
- μικρό ελάττωμα του φλοιού (φελλώδης διάπλαση, κηλίδες που έχουν επουλωθεί) και ηλιακό έγκαυμα του οποίου η ολική επιφάνεια δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 4 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

Σε καμία περίπτωση τα ελαττώματα αυτά δεν πρέπει να αλλοιώνουν τη σάρκα του αβοκάντο.

Σε περίπτωση που υπάρχει ποδίσκος αυτός μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά βλάβη.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα αβοκάντο που δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερη κατηγορία, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαραγράφο Α της παραγράφου II.

Τα ακόλουθα ελαττώματα, επιτρέπονται υπό τον όρο ότι τα αβοκάντο που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίασή τους:-

- ελάττωμα μορφής και χρώματος·
- ελάττωμα του φλοιού (διάπλαση φελλώδης, κηλίδες που έχουν επουλωθεί) και ηλιακό έγκαυμα· η ολική επιφάνεια του οποίου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 6 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

Σε καμία περίπτωση τα ελαττώματα αυτά δεν πρέπει να αλλοιώνουν τη σάρκα του αβοκάντο.

Σε περίπτωση που υπάρχει ποδίσκος αυτός μπορεί να παρουσιάζει βλάβη.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος των αβοκάντο. Τα αβοκάντο ταξινομούνται σύμφωνα με την πιο κάτω 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 αβοκάντο δεν δύναται να είναι κατώτερο από 125 γραμμάρια.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος γίνονται αποδεκτές για κάθε μέσο συσκευασίας, για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας στην οποία ανήκουν.

##### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των αβοκάντο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά συμφωνούν με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "I" ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

##### (ii) Κατηγορία "I"

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των αβοκάντο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά συμφωνούν με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II" ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

##### (iii) Κατηγορία "II"

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των αβοκάντο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τους καρπούς που είναι σάπιοι, έχουν εμφανείς μώλωπες ή παρουσιάζουν οιαδήποτε αλλοίωση που τους καθιστά ακατάλληλους για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των αβοκάντο που ανταποκρίνονται σε μέγεθος αμέσως κατώτερο ή/και ανώτερο από το μέγεθος που αναφέρεται στη σήμανση.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

##### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά αβοκάντο της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους και χρωματισμού.

Αλλαγή στο χρωματισμό των σκούρων ποικιλιών δεν θεωρείται ανωμαλία, αλλά ο χρωματισμός των αβοκάντο σε κάθε συσκευασία πρέπει να είναι ομοιόμορφος.

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

##### B. Συσκευασία

Τα αβοκάντο πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, υπό την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που βρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και εμφανείς στο εξωτερικό, τις ακόλουθες ενδείξεις:-

- A. Αναγνώριση  
 Συσκευαστής ή/και Αποστολέας Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.  
 Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).
- B. Φύση του προϊόντος  
 - "Αβοκάντο", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.  
 - όνομα της ποικιλίας.
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
 Χώρα καταγωγής και, προαιρετικά, 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 αβοκάντο εάν είναι διαφορετικός από τον αριθμό του κωδικού, ή ενδεχομένως, αριθμός του κωδικού της κλίμακας μεγέθους και καθαρό βάρος του μέσου συσκευασίας
- E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

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

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα αγγούρια των ποικιλιών που προέρχονται από το *Cucumis sativus* L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα αγγούρια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση και τα αγγούρια με αδένες στην επιδερμίδα τους (gherkins).

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των αγγουριών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα αγγούρια πρέπει να είναι -

- ακέραια·
  - υγιή, (αποκλείονται τα αγγούρια που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση)·
  - νωπής εμφάνισης·
  - συνεκτικά·
  - καθαρά, απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
  - πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·
  - πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
  - χωρίς πικρή γεύση (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για την κατηγορία που καθορίζεται στην υποπαράγραφο Β της παραγράφου Β)·
  - απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία·
  - απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση.
- Η κατάσταση των αγγουριών πρέπει να είναι τέτοια ώστε –
- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα αγγούρια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Έξτρα"**

Τα αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι ανώτερης ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας·
- να είναι καλά αναπτυγμένα·
- να είναι καλά σχηματισμένα και σχεδόν ίσια (ανώτερο ύψος καμπύλης 10 χιλιοστά για 10 εκατοστά μήκος αγγουριού)·
- να έχουν καλό χρωματισμό, τυπικό της ποικιλίας·
- να μην έχουν ελαττώματα συμπεριλαμβανομένων και των κακών σχηματισμών, και ιδιαίτερα εκείνων που οφείλονται στην ανάπτυξη των σπόρων.

(ii) Κατηγορία "I"

Τα αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να –

- είναι καλής ποιότητας·
- έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη·
- είναι αρκετά καλά σχηματισμένα και σχεδόν ίσια (ανώτερο ύψος καμπύλης 10 χιλιοστόμετρα για 10 εκατοστόμετρα μήκος αγγουριού).

Αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα πιο κάτω ελαττώματα:

- ελαφριά παραμόρφωση, με εξαίρεση αυτή που οφείλεται στην ανάπτυξη των σπόρων·
- ελαφρύ ελάττωμα χρωματισμού και ιδίως το ανοικτό χρώμα του μέρους του αγγουριού που βρίσκεται σε επαφή με το έδαφος κατά την ανάπτυξη·
- ελαφρύ ελάττωμα του φλοιού που οφείλεται στο τρίψιμο, στη μεταχείριση ή στις χαμηλές θερμοκρασίες, με την επιφύλαξη ότι έχει επουλωθεί και δεν εμποδίζει τη διατήρηση του αγγουριού.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα αγγούρια που δεν είναι δυνατόν να ταξινομηθούν στις πιο πάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαραγράφο Α της παραγράφου II. Τα ίσια και ελαφρώς κυρτά αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα πιο κάτω ελαττώματα:

- παραμόρφωση, εκτός από αυτή που οφείλεται σε μια προχωρημένη ανάπτυξη των σπόρων·
- ελάττωμα χρωματισμού που καλύπτει μέχρι το ένα τρίτο της επιφάνειας (στην περίπτωση των αγγουριών σε θερμοκήπιο, δεν γίνεται δεκτό σημαντικό ελάττωμα χρωματισμού στο μέρος που υπάρχει το ελάττωμα)·
- επουλωμένο σκάσιμο·
- ελαφριά ζημιά που προκλήθηκε από τρίψιμο ή από μεταχείριση, η οποία δεν εμποδίζει σοβαρά τη διατήρηση του αγγουριού και την εμφάνισή του.

Επιπρόσθετα τα αγγούρια που είναι ελαφρά κυρτά μπορεί να έχουν ανώτερο ύψος καμπύλης 20 χιλιοστομέτρων για μήκος αγγουριού 10 εκατοστομέτρων. Τα κυρτά αγγούρια γίνονται δεκτά μόνο αν παρουσιάζουν ελαφριά ελαττώματα χρωματισμού, και δεν παρουσιάζουν άλλο ελάττωμα και παραμόρφωση, εκτός από το κυρτό σχήμα.

Επιπρόσθετα, τα κυρτά αγγούρια μπορεί να έχουν ανώτερο ύψος καμπύλης και πρέπει να είναι συσκευασμένα ξεχωριστά.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από το βάρος των αγγουριών.

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.

Τα αγγούρια που καλλιεργούνται σε θερμοκήπιο των κατηγοριών "Έξτρα" 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 γραμμάρων·

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τα αγγούρια των κατηγοριών "Έξτρα" και "I".

Η διαφορά βάρους μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρότερου αγγουριού που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν 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

Νοείται ότι ο Κανονισμός αυτός δεν εφαρμόζεται στα "αγγούρια τύπου κοντός καρπός (mini cucumbers)".

#### **IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

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 "Έξτρα"**

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

###### **(ii) Κατηγορία "I"**

10% κατ' αριθμό των 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.

###### **(iii) Κατηγορία "II"**

10% κατ' αριθμό των αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, 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%, κατ' αριθμό των αγγουριών, μπορεί να παρουσιάζει πικρή γεύση σε ένα μικρό ακραίο μέρος.

##### **B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες:

10% κατ' αριθμό των αγγουριών, που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες που έχουν καθορισθεί για την ταξινόμηση κατά μέγεθος. Η ανοχή αυτή αφορά μόνο αγγούρια των οποίων οι διαστάσεις και το βάρος απέχουν μόνο κατά 10% το ανώτερο, από τα καθοριζόμενα όρια.

#### **V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**

##### **A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά αγγούρια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (όπου απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

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

##### **B. Συσκευασία**

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

Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία ώστε να αποφεύγεται κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινώμενα με τις ακόλουθες ενδείξεις:-

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική ή/και πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Αγγούρια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- "Υπό κάλυψη", όταν είναι αναγκαίο, ή οποιαδήποτε άλλη ισοδύναμη έκφραση
- "Αγγούρια τύπου κοντός καρπός", ή "mini cucumbers" κατά περίπτωση

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

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

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις αγκινάρες των ποικιλιών που προέρχονται από την *Cynara scolymus* L. και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται οι αγκινάρες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των αγκινάρων.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι αγκινάρες πρέπει να είναι -

- νωπής εμφάνισης, ιδίως χωρίς να παρουσιάζουν κανένα σημείο μαράνσεως
- ακέραιες
- υγιείς, (αποκλείονται οι αγκινάρες που έχουν σαπίσει ή υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση)
- καθαρές, κυρίως απαλλαγμένες από εμφανή ξένη ύλη
- πρακτικά απαλλαγμένες από εχθρούς και ασθένειες
- πρακτικά απαλλαγμένες από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση
- απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.

Ο μίσχος της αγκινάρας πρέπει να έχει μήκος όχι μεγαλύτερο από 10 εκατοστόμετρα και πρέπει να παρουσιάζει λεία τομή (εξαιρούνται οι αγκινάρες που παρουσιάζονται σε δέσμες και οι αγκινάρες τύπου "Spinoso").

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των αγκινάρων πρέπει να είναι τέτοια που -

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

**B. Κατάταξη**

Οι αγκινάρες κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Οι αγκινάρες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι ανώτερης ποιότητας
- να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά (ιδιαίτερα, τα κεντρικά βράκτεια να είναι καλά κλειστά) της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου
- να είναι απαλλαγμένες από κάθε ελάττωμα, εκτός από πολύ ελαφριές επιφανειακές αλλοιώσεις του φλοιού των βρακτείων υπό τον όρο ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, τη ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας
- να διαθέτουν αγγείο βάσης των βρακτείων που να μην παρουσιάζει αρχή ξυλοποίησης.

(ii) Κατηγορία "I"

Οι αγκινάρες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι καλής ποιότητας
- να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου και τα κεντρικά βράκτεια πρέπει να είναι καλά κλειστά σύμφωνα με την ποικιλία
- να διαθέτουν αγγείο βάσης βράκτειων που να μην παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

Οι αγκινάρες δύνανται να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι αυτά δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:

- ελαφριά ανωμαλία του σχήματος
- ελαφριά αλλοίωση που οφείλεται σε παγετό (σκάσιμο)
- πολύ ελαφρύ μώλωπα.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις αγκινάρες που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Οι αγκινάρες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά ποιότητας, διατήρησης και παρουσίασής τους:

- ελαφρύ άνοιγμα της κεφαλής της αγκινάρας
- ελαφριά παραμόρφωση
- αλλοίωση που οφείλεται σε παγετό ("τσιμπιμένη" αγκινάρα)
- ελαφρύ μώλωπα
- ελαφριά κηλίδα στα εξωτερικά βράκτεια
- αρχή ξυλοποίησης των αγγείων της βάσης των βράκτειων.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Οι αγκινάρες ταξινομούνται κατά μέγεθος που καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής της κεφαλής τους. Η κλίμακα μεγέθους, που καθορίζεται πιο κάτω, είναι υποχρεωτική για τις αγκινάρες που κατατάσσονται στις κατηγορίες "Έξτρα" και "I" και προαιρετική για τις κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία "II":

- (α) διάμετρος από 13 εκατοστόμετρα και άνω
- (β) διάμετρος από 11 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 13 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
- (γ) διάμετρος από 9 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 11 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
- (δ) διάμετρος από 7,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 9 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
- (ε) διάμετρος από 6 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 7,5 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
- (στ) διάμετρος από 3,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 6 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων η οποία επιτρέπεται για τις αγκινάρες των ποικιλιών "Poivrade" και "Bouquet".

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 6 εκατοστόμετρα.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τις αγκινάρες που δεν είναι σύμφωνες με αυτά που ορίζει η κάθε κατηγορία.

- A. Ανοχές ποιότητας
- (i) Κατηγορία "Έξτρα"  
5% κατ' αριθμό των αγκινάρων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας "I".
- (ii) Κατηγορία "I"  
10% κατ' αριθμό των αγκινάρων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας "II".
- (iii) Κατηγορία "II"  
10% κατ' αριθμό των αγκινάρων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των αγκινάρων που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.
- B. Ανοχές μεγέθους  
Για όλες τις κατηγορίες:  
10% κατ' αριθμό των αγκινάρων που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες μεγέθους και στο αναγραφόμενο μέγεθος αλλά οι αγκινάρες 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 έως 7,5 εκατοστόμετρα).  
Καμία ανοχή μεγέθους δεν επιτρέπεται για τις αγκινάρες των ποικιλιών "Poivrade" και "Bouquet".

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- A. Ομοιογένεια  
Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να περιέχει αγκινάρες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας και μεγέθους (εφόσον ταξινομούνται κατά μέγεθος).  
Το εμφανές μέρος του περιεχομένου κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- B. Συσκευασία  
Οι αγκινάρες πρέπει να συσκευάζεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.  
Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.  
Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με χαρακτήρες συγκεντρωμένους στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και ορατές εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις:-

- A. Αναγνώριση  
Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.  
Αποστολέας
- Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

- B. Φύση του προϊόντος
- "Άγκινάρες", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
  - όνομα της ποικιλίας για την κατηγορία "Έξτρα"
  - "Poivrade" ή "Bouquet" κατά περίπτωση
  - "Spinoso", κατά περίπτωση
- Γ. Προέλευση του προϊόντος
- Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά
- Κατηγορία
  - αριθμός κεφαλών ή καθαρό βάρος
  - μέγεθος (εφόσον γίνεται ταξινόμηση) καθοριζόμενο από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο των κεφαλών
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα ακτινίδια που προέρχονται από τις ποικιλίες *Actinidia chinensis* (Planch.) ή *Actinidia deliciosa* (A. Chev. C.F. Liang και A.R. Ferguson) και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα ακτινίδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των ακτινιδίων.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα ακτινίδια πρέπει να είναι -

- ακέραια (αλλά χωρίς ποδίσκο)
  - υγιή, (αποκλείονται τα ακτινίδια που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)
  - καθαρά, απαλλαγμένα βασικά από εμφανή ξένη ουσία
  - αρκετά σφριγηλά, χωρίς να είναι μαλακά ή μαραμένα ή υδαρή
  - καλά σχηματισμένα, (αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί)
  - πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
  - πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
  - απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
  - απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση
  - επαρκώς ανεπτυγμένα και επαρκώς ώριμα (δηλ. τα ακτινίδια πρέπει κατά τη συλλογή να έχουν βαθμό ωρίμανσης τουλάχιστο 6,2% που να διαπιστώνεται με τη βοήθεια της δοκιμασίας Brix).
- Η ανάπτυξη και η κατάσταση των ακτινιδίων πρέπει να είναι τέτοια ώστε-
- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα ακτινίδια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Έξτρα"**

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να-

- (α) είναι ανώτερης ποιότητας
- (β) είναι καλά ανεπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και τον τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας
- (γ) είναι απαλλαγμένα από ελάττωμα, εξαιρουμένης πολύ μικρής επιφανειακής αλλοίωσης της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι αυτή δεν βλάπτει την ποιότητα, τη διατήρηση και τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, ούτε την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να-

- (α) είναι καλής ποιότητας
- (β) είναι αρκετά σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζει σοβαρά ελαττώματα

(γ) παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:-

- μικρό ελάττωμα ως προς το σχήμα (αλλά χωρίς εξόγκωμα και δυσμορφία)
- μικρό ελάττωμα ως προς το χρωματισμό
- επιφανειακό ελάττωμα της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνεια του δεν υπερβαίνει το 1 τετραγωνικό εκατοστόμετρο
- μικρό "στίγμα του Hayward" που εμφανίζει επιμήκεις γραμμές χωρίς προεξοχή.

#### (iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ακτινίδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαραγράφο Α της παραγράφου II.

Τα ακτινίδια πρέπει να είναι σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζουν σοβαρό ελάττωμα.

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

- ελάττωμα σχήματος
- ελάττωμα χρωματισμού
- ελάττωμα της επιδερμίδας, όπως μικρή επουλωμένη σχισμή ή ουλώδη ιστό που εμφανίζει ελαφριά εκδορά υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνεια δεν υπερβαίνει τα 2 τετραγωνικά εκατοστόμετρα
- περισσότερα "στίγματα του Hayward", πιο έντονα, και με ελαφριά προεξοχή
- ελαφρύ μώλωπα.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από το βάρος των ακτινιδίων.

Το ελάχιστο βάρος για την κατηγορία "Εξτρα" είναι 90 γραμμάρια, για την κατηγορία "I" είναι 70 γραμμάρια και για την κατηγορία "II" 65 γραμμάρια.

Η διαφορά βάρους μεταξύ του μεγαλύτερου και του μικρότερου καρπού σε κάθε μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει –

- τα 15 γραμμάρια για το ακτινίδιο που έχει βάρος μικρότερο από 85 γραμμάρια
- τα 20 γραμμάρια για το ακτινίδιο που έχει βάρος μεταξύ 85 και 120 γραμμαρίων
- τα 30 γραμμάρια για το ακτινίδιο που έχει βάρος 120 γραμμαρίων και άνω.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

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

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "Έξτρα"

5% σε αριθμό ή σε βάρος των ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας "I" ή γίνονται κατ'εξαιρεση αποδεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

(ii) Κατηγορία "I"

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

(iii) Κατηγορία "II"

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

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες -

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

Εντούτοις, τα ακτινίδια πρέπει να έχει μέγεθος αμέσως κατώτερο ή ανώτερο από το καθορισμένο μέγεθος ή, στην περίπτωση του πιο μικρού μεγέθους, δεν πρέπει να έχει βάρος κατώτερο από 85 γραμμάρια στην κατηγορία "Έξτρα", 67 γραμμάρια στην κατηγορία "I" και από 62 γραμμάρια στην κατηγορία "II".

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

A. Ομοιογένεια

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

Το εμφανές μέρος 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 τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο ακτινίδιο. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

Στην κατηγορία "Έξτρα" τα μέσα συσκευασίας πρέπει να παρουσιάζονται διαχωρισμένα μεταξύ τους, σε ένα στρώμα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που βρίσκονται στη μια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και εμφανές στο εξωτερικό, τις ακόλουθες ενδείξεις:-

- A. Αναγνώριση  
 Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική  
 ή/και πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία  
 Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία  
 επίσημη υπηρεσία.  
 Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη  
 "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)"  
 πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)·
- B. Φύση του προϊόντος  
 - "Ακτινίδια" ή/και "Kiwis", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό·  
 - όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό)·
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
 Χώρα προέλευσης και προαιρετικά, περιοχή παραγωγής ή εθνική,  
 περιφερειακή ή τοπική ονομασία·
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά  
 - Κατηγορία·  
 - μέγεθος, εκφραζόμενο σε ελάχιστο και μέγιστο βάρος των ακτινιδίων σε  
 περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται χωρίς συγκεκριμένη διάταξη·  
 - αριθμός των φρούτων σε περίπτωση που η παρουσίαση  
 γίνεται σε συγκεκριμένη διάταξη·
- E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΒΕΡΙΚΟΚΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα βερίκοκα των ποικιλιών *Prunus armeniaca* L., που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα βερίκοκα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των βερίκοκων.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα βερίκοκα πρέπει να-

- είναι ακέραια
- είναι υγιή (αποκλείονται τα βερίκοκα με σήψη ή αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)
- είναι καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
- είναι πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
- είναι πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- είναι απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία
- είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση
- συλλέγονται επιμελώς.

Τα βερίκοκα πρέπει να αναπτύσσονται επαρκώς και ο βαθμός ωριμότητάς τους να είναι ικανοποιητικός.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των βερίκοκων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει -

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

**B. Κατάταξη**

Τα βερίκοκα κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Έξτρα"**

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να -

- είναι ανώτερης ποιότητας
- παρουσιάζουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής.

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, με εξαίρεση την πολύ ελαφριά αλλοίωση της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι αυτή δεν βλάπτει τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά, τη διατήρησή και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να -

- είναι καλής ποιότητας
- παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής.

Η σάρκα των βερίκοκων δεν πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε φθορά.

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί, να έχουν τα παρακάτω ελαττώματα υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:-

- μικρό ελάττωμα σχήματος ή ανάπτυξης
- μικρό ελάττωμα χρωματισμού
- μικρό ελάττωμα λόγω τριβής
- μικρό ηλιακό έγκαυμα
- μικρό ελάττωμα της επιδερμίδας εντός του ορίου που ορίζεται

κατωτέρω:-

(α) 1 εκατοστόμετρο μήκους για τα ελαττώματα με επίμηκες σχήμα

(β) 0,5 τετραγωνικό εκατοστόμετρο συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

#### (ii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα βερίκοκα που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανωτέρω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαραγράφο Α της παραγράφου II. Η επιδερμίδα τους μπορεί να έχει τα κατωτέρω ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά της ποιότητας, διατήρησης και παρουσίας μέσα στο όριο των 2 εκατοστομέτρων μήκους για τα ελαττώματα με επίμηκες σχήμα και 1 τετραγωνικό εκατοστόμετρο για τα άλλα ελαττώματα.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

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

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

Κατηγορία	Ελάχιστη διάμετρος (χιλιοστόμετρα)	Μέγιστη διαφορά μεταξύ των φρούτων του ιδίου μέσου συσκευασίας (χιλιοστόμετρα)
"Εξτρα"	35	5
"I" και "II" (ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	10
"II" (μη ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	-

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

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

#### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των 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 των βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, 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 των βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά με εξαίρεση τα βερίκοκα που παρουσιάζουν σήψη, εμφανείς μώλωπες ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.
- B. Ανοχές μεγέθους  
Για όλες τις κατηγορίες:  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των βερίκοκων που αποκλίνουν από το ελάχιστο μέγεθος ή από το μέγεθος που γράφεται στο μέσο συσκευασίας με όριο 3 χιλιοστομέτρων περισσότερο ή λιγότερο από το αναγραφόμενο στο μέσο συσκευασίας.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- A. Ομοιογένεια  
Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο βερίκοκα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (στο μέτρο που, όσον αφορά το τελευταίο κριτήριο, πραγματοποιείται ταξινόμηση κατά μέγεθος) και ομοιόμορφου χρωματισμού όσον αφορά την κατηγορία "Έξτρα".  
Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- B. Συσκευασία  
Τα βερίκοκα 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 τέτοια που να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.  
Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.
- Γ. Παρουσίαση  
Τα βερίκοκα μπορούν να παρουσιάζονται με ένα από τους ακόλουθους τρόπους:-
- σε μικρές συσκευασίες
  - τοποθετημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα χωρισμένα μεταξύ τους
  - σε συσκευασίες χύμα, εκτός από την κατηγορία "Έξτρα".

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει, με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και ορατά απέξω τις ακόλουθες ενδείξεις:-

- A. Αναγνώριση  
Συσκευαστής      Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική  
ή/και                    πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία  
Αποστολέας      εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία  
                                 επίσημη υπηρεσία.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

**B. Φύση του προϊόντος**

- "Βερίκοκα", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- όνομα της ποικιλίας για τις κατηγορίες "Έξτρα" και "I".

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

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

**Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).**

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα δαμάσκηνα των ποικιλιών που προέρχονται από την *Prunus domestica* L. spp. *Domestica*, την *Prunus domestica* L. spp. *insititia* (L.) Schneid., την *Prunus domestica* L. spp. *italica* (Borkh.) Gams, την *Prunus domestica* L. spp. *syriaca* (Borkh.) Janchen, και την *Prunus salicina* Lindl. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα δαμάσκηνα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα δαμάσκηνα

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα δαμάσκηνα πρέπει -

- να είναι ακέραια·
- να είναι υγιή (αποκλείονται τα δαμάσκηνα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
- να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
- να είναι απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
- να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή/και γεύση·
- να συλλέγονται με προσοχή·
- να είναι ικανοποιητικά αναπτυγμένα·
- να είναι ικανοποιητικής ωριμότητας.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των δαμάσκηνων πρέπει να είναι τέτοια ώστε τα δαμάσκηνα -

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

**B. Κατάταξη**

Τα δαμάσκηνα κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να -

- είναι ανώτερης ποιότητας·
- παρουσιάζουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρώμα που είναι χαρακτηριστικά αυτής της ποικιλίας·
- σκεπάζονται σχεδόν από τη λευκή επάνθιση που επικάθεται στα δαμάσκηνα, ανάλογα με την ποικιλία·
- έχουν συνεκτική σάρκα·
- είναι απαλλαγμένα από ελάττωμα, με εξαίρεση τις πολύ ελαφριές αλλοιώσεις, υπό τον όρο ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση του προϊόντος στη συσκευασία.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι καλής ποιότητας·
- να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας στην οποία ανήκουν τα δαμάσκηνα.

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι δεν βλάπτουν την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, τη διατήρησή του και την παρουσίαση του στο μέσο συσκευασίας:-

- μικρή παραμόρφωση
- μικρό ελάττωμα ως προς την ανάπτυξη του
- μικρό ελάττωμα ως προς το χρώμα του
- ελάττωμα της επιδερμίδας επιμήκους σχήματος που δεν πρέπει να εκτείνεται σε μήκος μεγαλύτερο από το ένα τρίτο της μέγιστης διαμέτρου του καρπού. Ιδιαίτερα είναι ανεκτή η επουλωμένη σχισμή για τις ποικιλίες "Golden gages" (Green Apricots, Dauphines, Greengages) που έχουν πράσινη επιδερμίδα με ανταύγειες κιτρινωπές
- ελάττωμα της επιδερμίδας του οποίου η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβεί το 1/16 της επιφάνειας του καρπού.

### (III) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα δαμάσκηνα που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανωτέρω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II. Επιτρέπονται τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι τα δαμάσκηνα διατηρούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά του όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση:

- ελάττωμα σχήματος
- ελάττωμα χρωματισμού
- ελάττωμα ως προς την ανάπτυξή του
- ελάττωμα της επιδερμίδας που να μην υπερβαίνει το ¼ της ολικής επιφάνειας του καρπού.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

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

Οι μεγαλόκαρπες ποικιλίες του *Prunus domestica* καθορίζονται στον Πίνακα του παρόντος Παραρτήματος.

Πίνακας.

Καθορίζεται ελάχιστο μέγεθος σύμφωνα με το ακόλουθο πίνακα:-

	Κατηγορία (I)	Κατηγορία (II)
Μεγαλόκαρπες ποικιλίες οι οποίες καθορίζονται στον Πίνακα των παρόντων Κανονισμών	35 χιλιοστόμετρα	30 χιλιοστόμετρα
□λλες ποικιλίες	28 χιλιοστόμετρα	25 χιλιοστόμετρα
Mirabelles και Damsons	20 χιλιοστόμετρα	17 χιλιοστόμετρα

Η διαφορά της διαμέτρου μεταξύ των καρπών του ίδιου μέσου συσκευασίας καθορίζεται σε 10 χιλιοστόμετρα στην κατηγορία «Έξτρα».

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

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

A. Ανοχές ποιότητας

- (I) Κατηγορίας «Έξτρα»  
5% σε αριθμό ή σε βάρος των δαμάσκηνων 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.
- (II) Κατηγορία «I»  
10% σε αριθμό ή σε βάρος των 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.
- (III) Κατηγορία «II»  
10% σε αριθμό ή σε βάρος των δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα δαμάσκηνα που είναι φανερό ότι έχουν σάπισει ή παρουσιάζουν μώλωπες 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 φαγωθεί από σκουλήκια περιορίζονται σε 4% συνολικά.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% σε αριθμό ή σε βάρος των δαμάσκηνων που αποκλίνουν από την ελάχιστη διάμετρο, ή τη διάμετρο που αναφέρεται στο μέσο συσκευασίας με όριο 3 χιλιοστόμετρα περισσότερο ή λιγότερο.

V. **ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο δαμάσκηνα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (εφόσον, γίνεται ταξινόμηση κατά μέγεθος) και ομοιόμορφου χρωματισμού για την κατηγορία «Έξτρα».

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

B. Παρουσίαση

Τα δαμάσκηνα πρέπει να παρουσιάζονται με έναν από τους εξής τρόπους:--

- σε μικρές συσκευασίες
- τακτοποιημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα που να χωρίζονται μεταξύ τους
- χύμα σε συσκευασίες, εκτός αν πρόκειται για την κατηγορία «Έξτρα».

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 τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο δαμάσκηνο. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

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

**A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας

Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στο κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

**B. Φύση του προϊόντος**

- «Δαμάσκηνα», εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

- όνομα της ποικιλίας.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

Χώρα προέλευσης και προαιρετικά, 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).**

**ΠΙΝΑΚΑΣ**  
**(Παράγραφος III)**

**1. ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ του *Prunus domestica***

Ποικιλία (cultivar) ή/και εμπορικός τύπος	Συνώνυμα
Ariel	
Apple	
Belle de Louvain	Bella Di Lovanio
Bernardina	
BlueFré	Blue Fré
Cacanska lepotica	Belle de Cacak, Cacaks Beauty, Cacaks Schone
Cacanska najbolja	Meilleure de Cacak, Cacaks Beste
Cacanska rana	Précocce de Cacak, Cacaks Fruhe
California Blue	Califronia Blu
Carpatin	
Centenar	
Coe's Golden Drop	
De Fraile	Fraila
Denniston Superb	
Edwards	Colbus
Emma Leppermann	
Empress	
Erfdeel	
Giant	Burbanks Giant Prune
Grand Prix	Grand Prize
Hall	

Harris Monarch	Harris
Heron	
Imperial Epineuse	
Janand	
Jefferson	Jefferson's Gage
Jori's Plum	
Jubileum	
June Blood	
Magna Glauca	
Manns Number One	
Marjorie's Seedling	
Mertons Gage	Merton, Mereton
Merton Gem	
Monarch	
Monsieur hatif	Early Orleans
Nueva Extremadura	
Oneida	
Ontario	Ontariopflaume
Pitestean	
Pond's Seedling	
President	
Prince Engelbert	
Prince of Wales	Prince de Galles
Prof. Collumbien	
Prune Martin	
Queen's Crown	Cox's Emperor
Quetsche Blanche de Létricourt	Quetsche Dr. Letricourt
Regina Claudia Mostruosa	
Regine d'Italia	
Reine – Claude d'Althan	Falso
Reine- Claude d' Oullins	Oullin's Gage
Seneca	
Sugar Prune	
Sultan	
Swan Gage	
Tragedy	
Utility	Laxton's Utility
Valor	
Victoria	
Vision	
Washington	
Zimmers Fruhwetsche	
<b>2. ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΕΣ ΠΟΚΙΛΙΕΣ του <i>Prunus selicina</i></b>	
<b>Ποικιλία (cultivar) ή/και Εμπορικός τύπος</b>	<b>Συνώνυμα</b>
Allo	
Andy's Pride	
Angeleno	
Autumn Giant	
Autum Pride	
Beaut Sun	
Beauty	Beaty

Bella di Barbiano	
Black Amber	
Black Beaut	
Black Diamond	
Black Gold	
Black Rosa	
Black Royal	
Black Star	
Black Sun	
Burbank	
Burmosa	
Calita	
Casselman	Kesselman
Catalina	
Celebration	
Centenaria	
De Rey Sun	
Delbarazur	
Dolar	
Eclipse	
Eldorado	
Eric Sun	
Flavor King	
Formosa	
Fortune	
Friar	
Frontier	
Gavearli	
Gaviota	
Globe Sun	
Goccia d'Oro	
Golden Japan	Shiro
Golden King	
Golden Kiss	
Golden Plum	
Goldsweet 4	
Grand Rosa	
Green Sun	
Hackman	
Harry Pickstone	
Howard Sun	
Kelsey	
Lady Red	
Lady West	
Laetitia	
Laroda	
Larry Ann	Larry Anne, Tegan Blue, Freedom
Late Red	
Late Santa Rosa	
Linda Rosa	
Marisopa	Improved Satsuma, Satsuma Improved
Methley	
Midnight Sun	
Merettini 355	Coeur de Lion
Narrabeen	

Newyorker	
Nubiana	
Obilnaja	
October Sun	
Original Sun	
Oro Miel	
Ozark Premier	Premier
Pink Delight	
Pioneer	
Queen Ann	
Queen Rosa	
Red Beaut	
Red Rosa	
Red Sweet	
Redgold	
Redroy	
Reubennel	Ruby Nel
Royal Black	
Royal Diamond	
Royal Garnet	
Royal Star	
Roysum	
Ruby Blood	
Ruby Red	
Sangue di Drago	
Santa Rosa	
Sapphire	
Satsuma	
Simka	
Sir Prize	Akihime
Songold	
Southern Belle	
Southern Pride	
Souvenir	
Souvenir II	
Spring Beaut	
Starking Delicious	
Stirling	
Suplumeleven	
Suplumthirteen	
Suplumtwelve	
Susy	
TC Sun	
Teak Gold	
Top Black	
Tracy Sun	
Wickson	
Yakima	
Yellow Sun	
Zanzi Sun	

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα πιο κάτω εσπεριδοειδή που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα εσπεριδοειδή που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

- Λεμόνια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους *Citrus limon* (L.) Burm.f
- Πορτοκάλια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
- Mandarins, Tangerines, Satsumas, Clementines, Wilkings και άλλοι καρποί μανταρινιών των ποικιλιών (cultivars) του είδους *Citrus reticulata* (Blanco) και των υβριδίων τους.

**II. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

Οποιοδήποτε πρόσωπο επιθυμεί να πωλεί εσπεριδοειδή, πρέπει να εγγράψει επίσημα το εμπορικό σήμα το οποίο προτίθεται να χρησιμοποιήσει σαν στοιχείο ταυτότητας του εμπορεύματός του, αφού προηγουμένως αυτό εγκριθεί από τον Υπουργό Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού.

Εσπεριδοειδή τα οποία έχουν συλλεγεί πριν από την ημερομηνία εκκοπής που όρισε ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, δεν μπορούν να παρουσιαστούν για επιθεώρηση.

Η διαλογή, η συσκευασία και η ταξινόμηση των εσπεριδοειδών πρέπει να γίνεται υπό την επίβλεψη επιθεωρητή προϊόντων σε αδειούχο συσκευαστήριο.

Ο παραγωγός εσπεριδοειδών πρέπει να διαθέτει κατάλληλο υπόστεγο στον τόπο παραγωγής για την αποθήκευση και προστασία των εσπεριδοειδών.

Το δοχείο μεταφοράς εσπεριδοειδών από τον τόπο παραγωγής στα συσκευαστήρια πρέπει να έχει λεία εσωτερική επιφάνεια και να εγκρίνεται από επιθεωρητή προϊόντων.

Το πλοίο που θα μεταφέρει εσπεριδοειδή πρέπει να διαθέτει τουλάχιστο ηλεκτρικό αερισμό ο οποίος να ικανοποιεί τον Υπουργό Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού. Ο ναυτιλιακός πράκτορας είναι υπόχρεος, πριν τη φόρτωση να παραδίδει στον επιθεωρητή προϊόντων "Πιστοποιητικό Επιθεώρησης" όσον αφορά την καταλληλότητά του πλοίου για μεταφορά εσπεριδοειδών. Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί να επιτρέψει τη φόρτωση εσπεριδοειδών σε πλοία που δεν έχουν ηλεκτρικό αερισμό.

**III. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των εσπεριδοειδών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι -

- ακέραια·
- υγιή (αποκλείονται τα εσπεριδοειδή που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- χωρίς ζημιά ή/και εξωτερική αλλοίωση από χαμηλή θερμοκρασία ή παγετό·
- καθαρά, απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
- απαλλαγμένα από αφύσικη εξωτερική υγρασία·

- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.  
Νοείται ότι ξένη οσμή επιτρέπεται στα εσπεριδοειδή εφόσον αυτή είναι αποτέλεσμα χρήσης συντηρητικών ουσιών όπως αυτές ρυθμίζονται από τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.  
Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και να έχουν φθάσει σύμφωνα με τα ιδιαίτερα κριτήρια της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής τους, σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση. Η κατάσταση ωριμότητάς τους πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει -
  - να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.
- Ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε η εξέλιξη των εσπεριδοειδών να τους επιτρέπει 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 κριτήριο ωριμότητας που καθορίζεται στην αμέσως προηγούμενη υποπαράγραφο δύνανται να "αποπρασινίζονται".
- Η αποπρασινοποίηση επιτρέπεται εφόσον δεν αλλοιώνει τους άλλους φυσικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- Η επεξεργασία αποπρασινοποίησης πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες του Υπουργείου Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού.
- Τα εσπεριδοειδή δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξήρανσης που οφείλεται σε παγετό, καθώς και εκτεταμένο τραύμα ή μώλωπα ο οποίος έχει επουλωθεί.

## **B. Περιεκτικότητα σε χυμό**

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

- (i) Λεμόνια -
  - ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
    - Λεμόνια Verdelli και Primofiore: 20%
    - λοιπά λεμόνια 25%
  - χρωματισμός -  
πρέπει να είναι ο τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας. Επιτρέπονται οι καρποί που έχουν χρωματισμό πράσινο ανοικτό και ανταποκρίνονται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και της περιοχής παραγωγής.  
Τα λεμόνια του τύπου Verdelli δύνανται να έχουν χρωματισμό πράσινο, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν θα είναι βαθύχρους.
- (ii) Clementines, Ellendales, Monreals και Satsumas, -
  - ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
    - Monreals και Satsumas 33%
    - Clementines και Ellendales 40%
  - χρωματισμός -  
πρέπει να είναι ο τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας κατά τα ένα τρίτο τουλάχιστον της ολικής επιφάνειας του καρπού.
- (iii) Wilkings, tangerines λοιπά μανταρίνια και υβρίδια -
  - ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό 33%
  - χρωματισμός -  
πρέπει να είναι ο τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας κατά τα δύο τρίτα τουλάχιστον της ολικής επιφάνειας του καρπού.
- (iv) Πορτοκάλια -
  - ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
    - Thomson Navel και Tarocco: 30%

- Washington Navel: 33%
- Λοιπές ποικιλίες: 35%
- χρωματισμός -  
πρέπει να είναι ο τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας. Επιτρέπεται όμως ανοχή χρωματισμού ανοικτού πράσινου, ο οποίος δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και περιοχής παραγωγής.

## Γ. Κατάταξη

Τα εσπεριδοειδή κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

Τα εσπεριδοειδή που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι ανώτερης ποιότητας
- να είναι απαλλαγμένα ατέλειας, με την εξαίρεση πολύ ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν ούτε την ποιότητα, ούτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, ούτε την παρουσίαση της συσκευασίας.

Το σχήμα, η εξωτερική εμφάνιση τους, η ανάπτυξη και ο χρωματισμός τους πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους.

### (ii) Κατηγορία "I"

Τα εσπεριδοειδή που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι καλής ποιότητας
- να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας του τύπου, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και περιοχής παραγωγής.

Μπορεί, να παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και τη παρουσίαση τους στο μέσο συσκευασίας:

- ελαφρύ ελάττωμα του σχήματος
- ελαφρύ ελάττωμα του χρωματισμού
- ελαφρύ ελάττωμα της επιδερμίδας συναφές με το σχηματισμό του καρπού, (π.χ. αργυρόχροες επιστρώσεις, ξανθές κηλίδες κλπ.)
- ελαφρύ επουλωμένο τραύμα, που οφείλεται σε μηχανικό αίτιο, (π.χ. χαλάζι, τριβή, κτυπήματα από τη μεταχείριση, κλπ.).

### (iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή τα οποία, στο σύνολό τους, δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου III.

Επιτρέπονται τα ακόλουθα ελαττώματα με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση, τη ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση των εσπεριδοειδών στη συσκευασία :

- ελάττωμα σχήματος
- ελάττωμα χρωματισμού
- τραχύς φλοιός
- ελαφρύ επουλωθέν επιφανειακό ελάττωμα της επιδερμίδας
- ελαφριά και μερική αποκόλληση του περικαρπίου για το πορτοκάλι (δεδομένου ότι η αποκόλληση είναι φυσιολογική για τα μανταρίνια, clementines, satsumas, και άλλες ποικιλίες μανταρινιών και των υβριδίων τους).

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

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

##### A. Ελάχιστο μέγεθος

Εξαιρούνται οι καρποί που έχουν διάσταση μικρότερη από τις πιο κάτω ελάχιστες διαστάσεις:-

Λεμόνια: 45 χιλιοστόμετρα

Πορτοκάλια: 53 χιλιοστόμετρα

Satsumas, άλλα μανταρίνια

και υβρίδια: 45 χιλιοστόμετρα,

Clementines και Monreals: 35 χιλιοστόμετρα

##### B. Κλίμακα μεγέθους

Λεμόνια	
Μεγέθη	Διάμετρος (σε χιλιοστόμετρα)
1	72-83
2	68-78
3	63-72
4	58-67
5	53-62
6	48-57
7	45-52

Πορτοκάλια		Clementines, monreals, satsumas, tangor, tangelos, tangerines, wilkings και λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδια τους	
Μεγέθη	Διάμετρος (σε χιλιοστόμετρα)	Μεγέθη	Διάμετρος (σε χιλιοστόμετρα)
1	87-100	1	63 και πλέον
2	84-96	2	58-69
3	81-92	3	54-64
4	77-88	4	50-60
5	73-84	5	46-56
6	70-80	6	43-52
7	67-76	7	41-48
8	64-73	8	39-46
9	62-70	9	37-44
10	60-68	10	35-42
11	58-66		
12	56-63		
13	53-60		

Satsumas, tangerines, wilkings και άλλες ποικιλίες μανταρινιών και τα υβρίδια τους που έχουν το μέγεθος μεγαλύτερο από 63 χιλιοστόμετρα	
Μεγέθη	Διάμετρος (σε χιλιοστόμετρα)
1-X	63-74
1-XX	67-78
1-XXX	48 και πλέον
Για τα satsumas, tangerines, wilkings και λοιπές ποικιλίες μανταρινιών και τα υβρίδιά τους, το ελάχιστο μέγεθος είναι 45 χιλιοστόμετρα	

Γ. Ομοιογένεια στην ταξινόμηση κατά μέγεθος

Στην ταξινόμηση κατά μέγεθος απαιτείται ομοιογένεια ως εξής:-

- (i) Για τους καρπούς οι οποίοι παρουσιάζονται σε διάταξη κανονικών στρωμάτων, η διαφορά μεγέθους μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου καρπού, στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ακόλουθα ανώτατα όρια:-
  - ΛΕΜΟΝΙΑ: Όλα τα μεγέθη: 7 χιλιοστόμετρα
  - ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ:
    - Μεγέθη αριθ. 1 έως 2: 11 χιλιοστόμετρα
    - Μεγέθη αριθ. 3 έως 6: 9 χιλιοστόμετρα
    - Μεγέθη αριθ. 7 έως 13: 7 χιλιοστόμετρα
  - SATSUMAS, CLEMENTINES, MONREALS ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ ΚΑΙ ΥΒΡΙΔΙΑ:
    - Μεγέθη αριθ. 1 έως 4: 9 χιλιοστόμετρα
    - Μεγέθη αριθ. 5 έως 6: 8 χιλιοστόμετρα
    - Μεγέθη αριθ. 7 έως 10: 7 χιλιοστόμετρα
- (ii) Για τους καρπούς, οι οποίοι παρουσιάζονται χωρίς διάταξη σε στρώματα η διαφορά μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου καρπού, στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγεθος που προβλέπεται στην υποπαράγραφο Β της παραγράφου IV. Όσον αφορά τα λεμόνια, που παρουσιάζονται χωρίς διάταξη σε στρώματα, ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού δύναται, λαμβάνοντας υπόψη τις απαιτήσεις της αγοράς προορισμού, να εφαρμόζει για αυτά που παράγονται στη Δημοκρατία, τα κριτήρια ομοιογένειας όπως προβλέπονται στην υποπαράγραφο Γ(i) της παραγράφου IV.
- (iii) Για τους καρπούς, που αποστέλλονται χύμα, με όχημα μεταφοράς ή σε διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς πρέπει –
  - είτε να ανταποκρίνεται μόνο στην απαίτηση του ελάχιστου μεγέθους
  - είτε η μέγιστη διαφορά να ανταποκρίνεται στο εύρος που προκύπτει από την ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών της κλίμακας μεγέθους

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

Για τα εσπεριδοειδή που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας, ή στην περίπτωση εσπεριδοειδών που αποστέλλονται χύμα, σε κάθε παρτίδα.

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "I", ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Επιπλέον, 5% κατ' ανώτατο όριο των εσπεριδοειδών, κατ' αριθμό ή κατ' βάρος, μπορεί να μην έχει κάλυκα.

(ii) Κατηγορία "I"

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II", ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Επιπλέον, 20% κατ' ανώτατο όριο των εσπεριδοειδών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, μπορεί να μην έχει κάλυκα.

- (iii) Κατηγορία "II"  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει των εσπεριδοειδών που έχουν επηρεασθεί από σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση. Σε αυτή την ανοχή συμπεριλαμβάνεται 5% κατ' ανώτατο όριο καρπών που παρουσιάζουν ελαφρύ επιφανειακό ελάττωμα μη επουλωμένο (εξαιρουμένου κάθε ίχνους σήψης, έντονων μωλώπων ή άλλων αλλοιώσεων που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση) και ξηρό ή μαλακό και συρικνωμένο καρπό.  
Επιπλέον, 35% κατ' ανώτατο όριο των εσπεριδοειδών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος μπορεί να μην έχουν κάλυκα.
- B. Ανοχές μεγέθους  
Για όλες τις κατηγορίες όποιος και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των 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, και εφόσον το ελάχιστο μέγεθος είναι η μόνη απαίτηση, η ανοχή του 10% αφορά μόνο καρπούς των οποίων η διάμετρος δεν είναι κατώτερη από τα ακόλουθα όρια:-  
Λεμόνια: 43 χιλιοστόμετρα (διάμετρος)  
Πορτοκάλια: 50 χιλιοστόμετρα (διάμετρος)  
Satsumas, και λοιπά  
Μανταρίνια και  
Υβρίδια αυτών: 43 χιλιοστόμετρα (διάμετρος)  
Clementines και Monreals: 34 χιλιοστόμετρα (διάμετρος)

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- A. Ομοιογένεια  
Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, ή σε περίπτωση αποστολής χύμα, της παρτίδας, πρέπει να περιέχει αποκλειστικά εσπεριδοειδή της αυτής προέλευσης, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος) και της αυτής ανάπτυξης και ωρίμανσης.  
Για την κατηγορία "Εξτρα" απαιτείται επιπλέον ομοιογένεια χρωματισμού. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- B. Παρουσίαση  
Τα εσπεριδοειδή πρέπει να παρουσιάζονται ως ακολούθως:-  
(α) Διατεταγμένα σε κανονικά στρώματα, σύμφωνα με τις κλίμακες μεγέθους, μέσα σε κλειστό ή ανοικτό μέσο συσκευασίας. Ο τρόπος αυτός παρουσίασης είναι υποχρεωτικός μόνο για την κατηγορία "Εξτρα" ή  
(β) χωρίς διάταξη σε στρώματα, σε ανοιχτή ή κλειστή συσκευασία, σύμφωνα με τις κλίμακες μεγέθους –  
- χύμα, σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς με μέγιστη διαφορά μεταξύ των καρπών, η οποία αντιστοιχεί στην ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών των κλιμάκων μεγέθους. Ο τρόπος αυτός παρουσίασης επιτρέπεται μόνο στις κατηγορίες "I" και "II". Η

- (γ) χύμα σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς, με μόνη απαίτηση το ελάχιστο μέγεθος. Ο τρόπος αυτός παρουσίασης επιτρέπεται μόνο στην κατηγορία "II".
- (δ) σε συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης, απευθείας στον καταναλωτή μέγιστου βάρους 5 κιλών -
- όταν οι συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης είναι κατασκευασμένες ανάλογα με τον αριθμό των καρπών. Σε αυτήν την περίπτωση η εφαρμογή των κλιμάκων μεγέθους είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες
  - όταν οι συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με το βάρος των καρπών. Σε αυτήν την περίπτωση η μέγιστη απόσταση μεταξύ των καρπών πρέπει να αντιστοιχεί στο εύρος που προκύπτει από την ομαδοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών της κλίμακας μεγέθους. Ο τρόπος αυτός παρουσίασης επιτρέπεται για όλες τις κατηγορίες.

Όταν οι καρποί περιτυλίσσονται, πρέπει να χρησιμοποιείται χαρτί λεπτό, ξηρό, καινούργιο και άοσμο.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οποιασδήποτε ουσίας η οποία μεταβάλλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή ή τη γεύση τους.

Νοείται ότι ξένη οσμή επιτρέπεται εφόσον αυτή είναι αποτέλεσμα χρήσης συντηρητικών ουσιών όπως αυτές ρυθμίζονται από τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.

#### Γ. Συσκευασία

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

Τα υλικά, και ιδίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό τέτοιο ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στα εσπεριδοειδή. 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 μέσα συσκευασίας, ή, σε περίπτωση αποστολής χύμα, η παρτίδα, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

Γίνεται δεκτή και η παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα μικρό κλώνο μη ξυλώδη με πράσινα φύλλα προσκολλημένα στον καρπό.

### VII. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

#### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

**B. Φύση του προϊόντος**

- Περιγραφή του είδους, εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό, εκτός από τις satsumas, clementines και λοιπά μανταρίνια, και των υβριδίων τους για τους οποίους η περιγραφή αυτή είναι υποχρεωτική σε όλες τις περιπτώσεις·
- όνομα της ποικιλίας για τα πορτοκάλια·
- περιγραφή του τύπου·
  - για τα λεμόνια: ενδεχομένως οι ενδείξεις "Verdelli" και "Primofiore".
  - για τις clementines: ενδεχομένως οι ενδείξεις "Clementines χωρίς κουκούτσια", "Clementines" (με 1 έως 10 κουκούτσια), ή "Clementines με κουκούτσια" (πλέον των 10 κουκούτσιών)·

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία·
- μέγεθος εκφραζόμενο, οποιοσδήποτε και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης, σύμφωνα με την κλίμακα μεγέθους, από τον αριθμό αναφοράς της κλίμακας και εάν πρόκειται για διάταξη κανονικών στρωμάτων, από τον αριθμό των καρπών·
- κατά περίπτωση, ένδειξη της χρησιμοποίησης ενός συντηρητικού μέσου σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις·
- 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. Σε αυτήν την περίπτωση η ένδειξη "αποπρασινισμένοι" ή "καρποί που έχουν αποπρασινιστεί" πρέπει να αναφέρεται στα έγγραφα που συνοδεύουν το εμπόρευμα·

**Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)**

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.

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΟΤΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα καρότα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Daucus carota* L., που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα καρότα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Όπου γίνεται αναφορά για «πρώιμα καρότα» εννοούμε τα καρότα που ανθίζουν πριν από το συνηθισμένο χρόνο ωρίμανσης και τα οποία δεν υπέστησαν οποιαδήποτε διακοπή στην ανάπτυξή τους.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των καρότων.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα καρότα πρέπει να-

- είναι ακέραια
- είναι υγιή (αποκλείονται τα καρότα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοίωση που δυνατόν να τα καταστήσει ακατάλληλα για κατανάλωση)
- είναι καθαρά, δηλαδή τα πλυμένα καρότα, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατή ξένη ύλη. Τα πλυμένα καρότα που περιβάλλονται από καθαρή τύρφη και τα καρότα που δεν είναι πλυμένα, πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ακαθαρσία
- είναι συνεκτικά
- είναι πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
- είναι πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- είναι χωρίς γραμμώσεις
- μην έχουν σποροποιήσει
- μην διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες
- είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο
- είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα καρότα πρέπει να παρουσιάζει μια τέτοια ανάπτυξη και κατάσταση, η οποία να τους επιτρέπει -

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

**B. Κατάταξη**

Τα καρότα κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι ανώτερης ποιότητας και να έχουν υποχρεωτικά πλυθεί
- να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του τύπου της ποικιλίας

- να είναι λεία
- να είναι νωπής εμφάνισης
- να είναι κανονικά σχηματισμένα
- να είναι χωρίς σχισμή
- να είναι απαλλαγμένα από μώλωπα και σχισμή
- να είναι απαλλαγμένα από ζημιά οφειλόμενη σε παγετό
- να είναι απαλλαγμένα από οποιοδήποτε πράσινο ή ιώδες/πορφυρό χρωματισμό στο λαιμό.

Τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα εκτός από πολύ μικρές επιφανειακές αλλοιώσεις, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζει τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

(ii) Κατηγορία "I"

Τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι καλής ποιότητας
- να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, ή του τύπου της ποικιλίας
- να είναι νωπής εμφάνισης

Μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφριά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση του στο μέσο συσκευασίας:-

- ελαφρύ ελάττωμα σχήματος
- ελαφρύ ελάττωμα χρωματισμού
- ελαφριά σχισμή που έχει επουλωθεί
- ελαφριά σχισμή ή ρήγμα που έχει προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό εντός ορίου 1 εκατοστομέτρου για τα καρότα το μήκος των οποίων δεν υπερβαίνει τα 10 εκατοστόμετρα. Για τα άλλα καρότα ο χρωματισμός μπορεί να έχει πλάτος μέχρι 2 εκατοστόμετρα.

(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 καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Μπορούν να παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση των καρότων:-

- ελάττωμα σχήματος και χρωματισμού
- επουλωμένη ρωγμή που δεν φθάνει μέχρι την καρδιά
- ρωγμή ή σχίσμα που έχουν προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό του ορίου των 2 εκατοστομέτρων για καρότα των οποίων το μήκος δεν υπερβαίνει τα 10 εκατοστόμετρα. Για τα άλλα καρότα ο χρωματισμός μπορεί να είναι μέχρι 3 εκατοστόμετρα.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος πραγματοποιείται βάσει της μέγιστης διαμέτρου ή του βάρους των καρότων (άνευ φύλλων)-

1. **Καρότα πρώιμα και μικρόρριζες ποικιλίες:**

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

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

**2. Καρότα διατήρησης και μεγαλόρριζες ποικιλίες:**

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

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία "Εξτρα", το μέγιστο μέγεθος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 45 χιλιοστόμετρα κατά διάμετρο ή 200 γραμμάρια κατά βάρος και η διαφορά διαμέτρου ή η διαφορά βάρους με το μεγαλύτερο καρότο που περιέχεται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστόμετρα ή τα 150 γραμμάρια, αντίστοιχα.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία "I", η διαφορά διαμέτρου ή η διαφορά βάρους μεταξύ του πιο μικρού και του πιο μεγάλου καρότου που περιλαμβάνονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 χιλιοστόμετρα ή τα 200 γραμμάρια, αντίστοιχα.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία "II", απαιτείται μόνο να ανταποκρίνονται στους όρους σχετικά με το ελάχιστο μέγεθος.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας ή σε κάθε παρτίδα για τα καρότα που αποστέλλονται χύμα, για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας:-

**A. Ανοχές ποιότητας**

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

5% κατά βάρος των καρότων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά τα οποία είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "I" ή γίνονται εξαιρετικά δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

5% κατά βάρος των καρότων που φέρουν ελαφρά ίχνη πράσινου ή ιώδους/πορφυρού χρωματισμού στο λαιμό.

**(ii) Κατηγορία "I"**

10% κατά βάρος των καρότων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά τα οποία είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II", ή γίνονται εξαιρετικά δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Από την ανοχή αυτή εξαιρούνται τα σπασμένα καρότα ή/και τα καρότα που τους λείπει η άκρη τους.

10% κατά βάρος των καρότων που είναι σπασμένα ή που τους λείπει η άκρη τους.

**(iii) Κατηγορία "II"**

10% κατά βάρος των καρότων που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά με εξαίρεση τα καρότα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που είναι δυνατό να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση.

Επιτρέπονται επίσης, τα σπασμένα καρότα εντός ορίου 25% κατά βάρος.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες:

10% κατά βάρος των καρότων που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

**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 ή εμπορικού τύπου, ποιότητας και

μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο κριτήριο εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

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

**B. Παρουσίαση**

Τα καρότα 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 ομοιόμορφα 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 μικρή συσκευασία
- 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 τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται οι εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας ή η παρτίδα, σε περίπτωση αποστολής χύμα, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

Στην περίπτωση όπου τα πλυμένα καρότα καλύπτονται με καθαρή τύρφη η χρησιμοποιούμενη τύρφη δεν θεωρείται ξένο σώμα.

**VI. ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Σε περίπτωση που τα καρότα παρουσιάζονται σε συσκευασία, κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εξωτερικά ορατούς χαρακτήρες, οι οποίοι να συγκεντρώνονται σε μια πλευρά, τις ακόλουθες ενδείξεις:-

**A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)"

πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)

**B. Φύση του προϊόντος**

- "Καρότα σε δεμάτια" ή "Καρότα", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- "Πρώιμα καρότα" ή "Καρότα διατήρησης", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό

- "Καρότα σε τύρφη", έστω και αν το περιεχόμενο είναι εξωτερικά ορατό
- όνομα της ποικιλίας ή του τύπου της ποικιλίας για την κατηγορία "Εξτρα".
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά
  - Κατηγορία
  - μέγεθος, που καθορίζεται από την ελάχιστη ή μέγιστη διάμετρο ή το ελάχιστο ή μέγιστο βάρος των καρότων (προαιρετικό)
  - αριθμός δεματίων για τα καρότα που παρουσιάζονται σε δεμάτια
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

Σε περίπτωση που τα καρότα αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή σε διαμέρισμα μέσου μεταφοράς), οι πιο πάνω ενδείξεις πρέπει να εμφανίζονται σε έγγραφο το οποίο συνοδεύει το εμπόρευμα ή σε δελτίο το οποίο τοποθετείται σε ορατό σημείο στο εσωτερικό μέρος του μέσου μεταφοράς.

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα καρπούζια που είναι καρποί των ποικιλιών (cultivars) *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum και Nakai, που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα καρπούζια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα καρπούζια.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα καρπούζια πρέπει να είναι -

- ακέραια·
- υγιείς (αποκλείονται τα καρπούζια που παρουσιάζουν σήψη ή αλλοίωση, οι οποίες τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
- πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοίωση που οφείλεται σε εχθρούς και ασθένειες·
- σφιχτά και επαρκώς ώριμα (το χρώμα και η γεύση της σάρκας πρέπει να ανταποκρίνονται σε κατάσταση επαρκούς ωριμότητας)·
- απαλλαγμένα από ρωγμή·
- 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 αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·
- να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα καρπούζια κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "I"**

Τα καρπούζια που ταξινομούνται στην εν λόγω κατηγορία πρέπει—

- να είναι καλής ποιότητας·
- να είναι καλά σχηματισμένα, λαμβανομένων υπόψη των χαρακτηριστικών της ποικιλίας·
- να είναι απαλλαγμένα από σχισμές και μώλωπες. (Δεν θεωρείται ως ελάττωμα η μικρή επιφανειακή εκδορά).

Ο ποδίσκος του καρπουζιού πρέπει να παρουσιάζει μέγιστο μήκος 5 εκατοστόμετρα.

Επιτρέπεται ελαφρύς αποχρωματισμός όσον αφορά το ανοιχτό χρώμα του μέρους του καρπουζιού που ήταν σε επαφή με το έδαφος κατά την ανάπτυξη του.

(ii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα καρπούζια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Τα καρπούζια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή δύναται να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά της ποιότητας, της διατήρησης και της παρουσίας του:-

- ελαφρύ ελάττωμα σχήματος
- ελαφρύ ελάττωμα χρωματισμού του φλοιού
- ελαφρύ μώλωπα ή επιφανειακά ελαττώματα που οφείλονται κυρίως σε χτύπημα ή σε προσβολή από εχθρούς ή ασθένειες.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος ανά τεμάχιο.

Το ελάχιστο βάρος έχει καθοριστεί σε 1,5 κιλό.

Σε περίπτωση παρουσίας των καρπουζιών σε συσκευασία, και όταν το ελαφρύτερο τεμάχιο υπερβαίνει τα 6 κιλά η απόκλιση βάρους μεταξύ του ελαφρότερου και του βαρύτερου τεμαχίου που περιλαμβάνονται στην ίδια συσκευασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 ή 3,5 κιλά.

Η τήρηση της ομοιογένειας του βάρους είναι υποχρεωτική μόνο για τα καρπούζια που παρουσιάζονται σε συσκευασία.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους είναι αποδεκτές σε κάθε συσκευασία ή σε κάθε παρτίδα στην περίπτωση των καρπουζιών που διατίθενται χύμα, για το προϊόν που δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

**A. Ανοχές ποιότητας****(i) Κατηγορία "I"**

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των καρπουζιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά συμφωνούν με αυτά της κατηγορίας "II" ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

**(ii) Κατηγορία "II"**

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των καρπουζιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει των καρπουζιών που παρουσιάζουν σήψεις ή που παρουσιάζουν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, η οποία τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των καρπουζιών, που είναι μικρότερα ή μεγαλύτερα έως 1 κιλό από το αναγραφόμενο στη συσκευασία, μέγεθος.

Νοείται ότι ανοχή μεγέθους δεν επιτρέπεται σε καρπούζια βάρους κατωτέρου του 1 κιλού.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου 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 εμφανές μέρος του περιεχομένου της συσκευασίας ή της παρτίδας στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα", πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

Στην Κατηγορία "I", πρέπει επιπρόσθετα προς τις πιο πάνω απαιτήσεις ομοιογένειας το σχήμα και το χρώμα του φλοιού του καρπουζιού να είναι ομοιογενές

### B. Συσκευασία

Τα καρπούζια πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας ή παρτίδες στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα" πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

Τα καρπούζια που αποστέλλονται χύμα πρέπει να απομονώνονται από το δάπεδο ή τις πλευρές των μεταφορικών μέσων, με κατάλληλα μέσα προστασίας, καινούργια και καθαρά, έτσι ώστε να μην μεταδίδει στα φρούτα μη φυσιολογική γεύση ή οσμή.

### Γ. Παρουσίαση

Τα καρπούζια παρουσιάζονται -

- σε συσκευασία
- χύμα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας 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	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Καρπούζια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και προαιρετικά 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).

Για το καρπούζι που αποστέλλεται χύμα (απευθείας φόρτωση σε μεταφορικό μέσο), οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναφέρονται σε έγγραφο που συνοδεύει το εμπόρευμα, το οποίο προσκολλάται εμφανώς στο εσωτερικό του μεταφορικού μέσου.

Για τη μορφή αυτή παρουσίασης, η ένδειξη του μεγέθους, του καθαρού βάρους ή του αριθμού των τεμαχίων είναι προαιρετική.

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΡΑΣΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα κεράσια των ποικιλιών που προέρχονται από τα είδη *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. ή τα υβρίδια του που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα κεράσια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των κερασιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα κεράσια πρέπει να -

- είναι ακέραια·
- είναι νωπής εμφάνισης·
- είναι υγιή (αποκλείονται τα κεράσια που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- είναι συνεκτικά (ανάλογα με την ποικιλία)·
- είναι καθαρά, σχεδόν απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ουσία·
- είναι πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·
- είναι απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
- είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση·
- φέρουν ποδίσκο.

Νοείται ότι 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 ζημιά·
- για τα ξινά κεράσια, υπό τον όρο ότι δεν έχει απολεσθεί σημαντική ποσότητα χυμού.

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

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

**B. Κατάταξη**

Τα κεράσια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να -

- είναι ανώτερης ποιότητας·
- είναι καλά ανεπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και το χρώμα που είναι τυπικά της ποικιλίας·
- είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρουμένων πολύ ελαφριών επιφανειακών αλλοιώσεων της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν την ποιότητα ή τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, ή την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να -

- (α) είναι καλής ποιότητας·
- (β) παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας·
- (γ) είναι απαλλαγμένα από έγκαυμα, σχισμή, μώλωπα ή ελάττωμα που προκαλείται από χαλάζι.

Τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ή τη διατήρησή του:-

- ελαφρύ ελάττωμα ως προς το σχήμα
- ελαφρύ ελάττωμα ως προς το χρώμα.

(iii) Κατηγορία "II"

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται τα κεράσια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερη κατηγορία, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Κεράσια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν:-

- ελάττωμα ως προς το σχήμα και το χρώμα, υπό τον όρο ότι οι καρποί διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους
- ελαφρύ επιφανειακό ελάττωμα που έχει επουλωθεί και το οποίο δεν βλάπτει τη γενική εμφάνιση των καρπών και τη διατήρησή τους.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

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

- Κατηγορία "Εξτρα": 20 χιλιοστόμετρα
- Κατηγορίες "I" και "II": 17 χιλιοστόμετρα

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας εμπορευμάτων, για το προϊόν που δεν πληρεί τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνεται.

#### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% σε αριθμό ή σε βάρος των κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής 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, τα κεράσια που έχουν σκάσιμο ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 2% του συνόλου.

##### (ii) Κατηγορία "I"

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

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα κεράσια που έχουν σκάσιμο ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4% του συνόλου.

##### (iii) Κατηγορία "II"

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

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα υπερώριμα κεράσια ή/και τα κεράσια που έχουν σκάσιμο ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4% του συνόλου. Τα υπερώριμα κεράσια δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 2%.

#### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

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

- 17 χιλιοστόμετρα για την κατηγορία "Εξτρα"
- 15 χιλιοστόμετρα για τις κατηγορίες "I" και "II".

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- 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 κερασιών πρέπει να είναι ομοιογενές. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία "Εξτρα" πρέπει να έχουν επιπλέον ομοιόμοφο χρώμα και να βρίσκονται στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης.
- B. Συσκευασία  
 Τα κεράσια πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκαλέσει εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ 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 συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία ή/και εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία Αποστολέας επίσημη υπηρεσία.  
 Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).
- B. Φύση του προϊόντος  
 - "Κεράσια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.  
 - όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).  
 Το όνομα της ποικιλίας είναι 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. Για τις ξινές ποικιλίες, το μέσο συσκευασίας μπορεί να φέρει την ένδειξη "βύσσινα".
- 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).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα κολοκύθια που έχουν συγκομιστεί νεαρά και τρυφερά πριν οι σπόροι τους καταστούν συνεκτικοί της ποικιλίας (cultivars) *Cucurbita pepo* L., και τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα κολοκύθια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση και τα κολοκύθια που έχουν σημαντικά ανεπτυγμένους σπόρους, γνωστά στο Ηνωμένο Βασίλειο και Ιρλανδία ως "marrows".

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των κολοκυθιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα κολοκύθια πρέπει -

- να είναι ακέραια και εφοδιασμένα με μίσχους που είναι δυνατόν να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά
- να είναι νωπής εμφάνισης
- να είναι συνεκτικά
- να είναι υγιή (αποκλείονται τα κολοκύθια που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς κατανάλωση)
- να είναι απαλλαγμένα από ζημιά που προκαλείται από έντομα ή άλλους εχθρούς και ασθένειες
- να είναι απαλλαγμένα από κοιλότητες
- να είναι απαλλαγμένα από σχισμή
- να είναι καθαρά και απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
- να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί
- να είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα κολοκύθια πρέπει να παρουσιάζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση, ώστε να -

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

**B. Κατάταξη**

Τα κολοκύθια κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(I) Κατηγορία "I"**

Τα κολοκύθια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να -

- είναι καλής ποιότητας
- παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας
- φέρουν μίσχο μήκους μέχρι 3 εκατοστόμετρα.

Τα κολοκύθια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να εμφανίζουν τα κατωτέρω ελαττώματα εφ' όσον αυτά δεν επηρεάζουν την εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση του προϊόντος:

- μικρή ατέλεια του σχήματος
- μικρή ατέλεια του χρωματισμού
- μικρή αποκατεστημένη ατέλεια του φλοιού.

(II) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκύθια των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία "I" δεν είναι δυνατή και τα οποία ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαραγράφο Α της παραγράφου II. Τα κολοκύθια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν τα κατωτέρω ελαττώματα:

- ατέλεια του σχήματος·
- ατέλεια του χρωματισμού·
- ελαφρύ ηλιακό έγκαυμα·
- αποκατεστημένη ατέλεια του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζει τη διατήρησή τους.

III. **ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Τα κολοκύθια ταξινομούνται σύμφωνα με -

- το μήκος τους· ή
- 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 με την ακόλουθη κλίμακα:

- 7 έως 14 εκατοστόμετρα (συμπεριλαμβανομένων)·
- 14 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 21 εκατοστόμετρα (συμπεριλαμβανομένων)·
- 21 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 30 εκατοστόμετρα.

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

- 50 έως 100 γραμμάρια (συμπεριλαμβανομένων)·
- 100 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 225 γραμμάρια (συμπεριλαμβανομένων)·
- 225 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 450 γραμμάρια.

IV. **ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

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

A. Ανοχές ποιότητας

## (i) Κατηγορία "I"

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

## (ii) Κατηγορία "II"

10% σε αριθμό ή σε βάρος των κολοκυθιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά.

Νοείται ότι ανοχή ποιότητας δεν επιτρέπεται στα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν εμφανείς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των κολοκυθιών που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο μέσο συσκευασίας. Η ανοχή μεγέθους επιτρέπεται μόνο σε κολοκύθια των οποίων οι διαστάσεις ή το βάρος διαφέρουν κατά 10% το πολύ από τα καθορισμένα όρια.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κολοκύθια της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος), και της ίδιας ανάπτυξης και χρωματισμού.

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

### B. Συσκευασία

Τα κολοκύθια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά, και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει, με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα τις εξής ενδείξεις:-

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση):

### B. Φύση του προϊόντος

- «Κολοκύθια», εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

### Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία:

- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), εκφραζόμενο -

- σε περίπτωση που η ταξινόμηση γίνεται βάσει του μήκους, από ελάχιστες και μέγιστες διαστάσεις.

- σε περίπτωση που η ταξινόμηση γίνεται κατά βάρος, από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος.

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών Κανονισμός εφαρμόζεται στα κουνουπίδια (ανθοφόρες κεφαλές της *Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* L.) που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα κουνουπίδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των κουνουπιδιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι ανθοφόρες κεφαλές πρέπει να είναι -

- νωπής εμφάνισης·
  - ακέραιες·
  - υγιείς, (αποκλείονται οι κεφαλές που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τις καθιστούν ακατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση)·
  - καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από εμφανή ξένη ύλη·
  - πρακτικά απαλλαγμένες από εχθρούς και ασθένειες·
  - πρακτικά απαλλαγμένες από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
  - απαλλαγμένες από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
  - απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.
- Η ανάπτυξη και η κατάσταση των κουνουπιδιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε
- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα κουνουπίδια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία “Εξτρα”**

Τα κουνουπίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να –

- (α) είναι ανώτερης ποιότητας·
- (β) παρουσιάζουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οι ανθοφόρες κεφαλές πρέπει να είναι -

- καλοσχηματισμένες, συνεκτικές και συμπαγείς·
- με άνθη πολύ σφικτά·
- ομοιόμορφης λευκής ή ελαφρώς “κρεμ” απόχρωσης·
- απαλλαγμένες από κάθε ελάττωμα με εξαίρεση πολύ ελαφριές επιφανειακές αλλοιώσεις υπό τον όρο ότι δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

Νοείται ότι η εμπορία κουνουπιδιών άλλου χρωματισμού επιτρέπεται

νοουμένου ότι τα χαρακτηριστικά τους είναι τα τυπικά της αναγραφόμενης ποιοτικής κατηγορίας και ο χρωματισμός τους είναι ο τυπικός της ποικιλίας.

Σε περίπτωση που τα κουνουπίδια εκτίθενται προς πώληση “με φύλλα” ή “με φύλλα κομμένα σαν στεφάνι”, πρέπει τα φύλλα αυτά να είναι όψεως νωπής.

(ii) Κατηγορία "I"

Τα κουνουπίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Οι ανθοφόρες κεφαλές πρέπει να είναι -

Η εμπορία κουνουπιδιών με χαρακτηριστικό λιλά ή πράσινο χρώμα επιτρέπεται εφόσον αυτό είναι χαρακτηριστικό της αναγραφόμενης ποιοτικής κατηγορίας. Γίνονται δεκτά τα κατωτέρω ελαττώματα υπό τον όρο ότι αυτά δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας :-

- ελαφρύ ελάττωμα στο σχήμα ή στην ανάπτυξη·
- ελαφρύ ελάττωμα στο χρωματισμό·
- πολύ ελαφρύ χνούδι.

Σε περίπτωση που τα κουνουπίδια παρουσιάζονται "με φύλλα" ή "με φύλλο κομμένο σαν στεφάνι" πρέπει αυτά να είναι όψεως νωπής.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει κουνουπίδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Οι ανθοφόρες κεφαλές μπορεί να είναι -

- ελαφρώς παραμορφωμένες·
- με τα άνθη της ανθοφόρας κεφαλής ελαφρώς χαλαρά·
- χρώματος υποκίτρινου.

Τα κουνουπίδια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα κατωτέρω ελαττώματα:-

- ελαφρύ ηλιακό έγκαισμα·
- κατά ανώτατο όριο πέντε μικρά φύλλα χρώματος ανοιχτού πράσινου εκπυκνάζομενα εντός της ανθοφόρας κεφαλής·
- ελαφρύ χνούδι (με εξαίρεση το υγρό ή λιπαρό στην αφή χνούδι).

Τα κουνουπίδια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί επίσης να παρουσιάζουν δύο από τα εξής ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας. -

- ελαφρύ ίχνος προσβολής από εχθρούς ή ασθένειες·
- ελαφριά επιφανειακή ζημιά που οφείλεται σε παγετό·
- ελαφρύ μώλωπα.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Τα κουνουπίδια ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει της μεγίστης διαμέτρου της ισημερινής τους τομής.

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 11 εκατοστόμετρα. Η διαφορά του μεγέθους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης ανθοφόρας κεφαλής που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 4 εκατοστόμετρα.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

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

**A. Ανοχές ποιότητας****(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

5% κατ' αριθμό των κουνουπιδιών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας "I" ή γίνονται κατ'εξαίρεση αποδεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

**(ii) Κατηγορία "I"**

10% κατ' αριθμό των κουνουπιδιών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας "II" ή γίνονται κατ'εξαίρεση αποδεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

- (iii) Κατηγορία "II"  
10% κατ' αριθμό των κουνουπιδιών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των κουνουπιδιών που έχουν υποστεί σήψη ή άλλη αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
- B. Ανοχές μεγέθους  
Για όλες τις κατηγορίες:  
10% κατ' αριθμό των κουνουπιδιών ανά μέσο συσκευασίας που ανταποκρίνονται στο αμέσως ανώτερο ή κατώτερο μέγεθος από εκείνο που εμφανίζεται στο μέσο συσκευασίας, με ελάχιστο μήκος διαμέτρου 10 εκατοστόμετρων για τις ανθοφόρες κεφαλές που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- A. Παρουσίαση  
Τα κουνουπίδια παρουσιάζονται με τρεις τρόπους -
- "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
  - "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
  - "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 εκατοστόμετρων από το σημείο έναρξης των διακλαδώσεων της ανθοφόρας κεφαλής. Ο μίσχος πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από τα προστατευτικά φύλλα.
- B. Ομοιογένεια  
Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κουνουπίδια της ίδιας προέλευσης, εμπορικού τύπου ή ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους. Τα κουνουπίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία "Εξτρα", πρέπει επιπρόσθετα να έχουν ομοιόμορφο χρώμα μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας.  
Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- Γ. Συσκευασία  
Οι κεφαλές των κουνουπιδιών πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους.  
Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, υπό την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.  
Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας

Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)·

### B. Φύση του προϊόντος

- "Κουνουπίδια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό·
- όνομα εμπορικού τύπου ή ποικιλίας για κουνουπίδι άλλου χρωματισμού·

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία·
- μέγεθος εκφραζόμενο από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο της ανθοφόρας κεφαλής ή αριθμός τεμαχίων·

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΜΠΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα κραμπιά της ποικιλίας που προέρχονται από την *Brassica oleracea* L. var. *capitata* L. (περιλαμβανομένων των κόκκινων 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 στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα κραμπιά που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των κραμπιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα κραμπιά πρέπει να είναι -

- ακέραια·
- νωπής εμφάνισης·
- χωρίς σκάσιμο και χωρίς εκβλάστημα·
- υγιή, (αποκλείονται τα κραμπιά που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοίωσης που τα καθιστά ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση)·
- απαλλαγμένα από μώλωπες και βλάβες·
- απαλλαγμένα από έντομα ή/και άλλους εχθρούς και ασθένειες·
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις οφειλόμενες σε παγετό·
- καθαρό, κυρίως απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
- απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι βλαστοί των κραμπιών πρέπει να κόβονται 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 αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα κραμπιά κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "I"**

Τα κραμπιά που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- (α) να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας·

- (β) να είναι σφικτά, λαμβανομένου υπόψη του είδους.

Τα φύλλα του κραμπιού πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα, ανάλογα με την ποικιλία.

Τα κραμπιά που υπάγονται στην κατηγορία αυτή, επιτρέπεται να έχουν:

- μικρή σχισμή στα εξωτερικά φύλλα·

- μικρό μώλωπα και ελαφρύ κόψιμο των άκρων των εξωτερικών φύλλων, νοουμένου ότι τα ελαττώματα αυτά δεν βλάπτουν την καλή κατάσταση των προϊόντων.

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 καθαρίζονται κατάλληλα από τα άχρηστα φύλλα· ορισμένα φύλλα μπορούν να παραμένουν στο κραμπί για προστασία.

Τα πράσινα κραμπιά μπορεί να έχουν επιφανειακά παγωμένα φύλλα.

(ii) Κατηγορία "II"

Κραμπιά τα οποία δεν μπορούν να καταταγούν στην κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II, υπάγονται στην κατηγορία αυτή. Τα κραμπιά που υπάγονται στην Κατηγορία αυτή μπορεί να διαφέρουν από τα κραμπιά της κατηγορίας "I" στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- σχισμή στα εξωτερικά φύλλα·
- αφαίρεση περισσότερων από τα εξωτερικά φύλλα τους·
- μεγαλύτερος μώλωπας και περισσότερες κομμένες άκρες στα εξωτερικά φύλλα·
- λιγότερο σφικτά.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ 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 ελαφρύτερου κραμπιού. Όταν το βάρος του βαρύτερου κραμπιού είναι ίσο ή κατώτερο από 2 κιλά, η διαφορά μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρύτερου κραμπιού μπορεί να είναι μέχρι 1 κιλό.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους επιτρέπονται σε κάθε μέσο συσκευασίας 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 των κραμπιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II", ή κατ' εξαίρεση εμπίπτουν στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(ii) Κατηγορία "II"

10% κατά βάρος ή αριθμό των κραμπιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής 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 των κραμπιών που δεν είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά που αφορούν -

- την ομοιομορφία
- το ελάχιστο μέγεθος.

Κανένα κραμπί δεν μπορεί να έχει βάρος κατώτερο από 300 γραμμάρια.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

A. Ομοιογένεια

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 του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του ολικού περιεχομένου.

B. Συσκευασία

Σε περίπτωση που μπορεί να παραδίδονται συσκευασμένα ή χύμα τα κραμπιά αυτά συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας ή οι παρτίδες, σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Για κραμπιά που παρουσιάζονται σε κάθε μέσο συσκευασίας, κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, συμπληρωμένες στην ίδια πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, που πρέπει να είναι ορατές απ' εξω:-

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

B. Φύση του προϊόντος

- "Λευκά κραμπιά" κλπ., εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και προαιρετικά, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- βάρος ή αριθμός μονάδων

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

Σε περίπτωση που τα κραμπιά αποστέλλονται τα χύμα (άμεση φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή διαμέρισμα μέσου μεταφοράς), οι πιο πάνω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε έγγραφο που συνοδεύει τα εμπορεύματα ή σε δελτίο που τοποθετείται σε εμφανές σημείο στο εσωτερικό του μέσου μεταφοράς.

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα κρεμμύδια της ποικιλίας (cultivars) που προέρχονται από το *Allium cepa* L. και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα χλωρά κρεμμύδια με ολόκληρα φύλλα και τα κρεμμύδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα κρεμμύδια.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι βολβοί πρέπει -

- να είναι ακέραιοι
- να είναι υγιείς (αποκλείονται οι βολβοί που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοίωση που δυνατόν να τους καταστήσει ακατάλληλους για κατανάλωση)
- να είναι καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από εμφανή ξένη ύλη
- να είναι απαλλαγμένοι από ελάττωμα που προκαλείται από παγετό
- να είναι 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)
- να είναι απαλλαγμένοι από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- να είναι απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή/και γεύση
- να έχουν στέλεχος το οποίο να είναι συνετραμμένο ή η τομή του πρέπει να είναι καθαρή και να μην υπερβαίνει τα 4 εκατοστόμετρα σε μήκος (εκτός από τα κρεμμύδια που παρουσιάζονται σε ορμαθούς).

Τα κρεμμύδια πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε -

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

**B. Κατάταξη**

Τα κρεμμύδια κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω

**(i) Κατηγορία "I"**

Τα κρεμμύδια που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι καλής ποιότητας
- να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα και χρώμα της ποικιλίας.

Οι βολβοί των κρεμμυδιών που υπάγονται στην Κατηγορία αυτή πρέπει να είναι -

- συνεκτικοί και ανθεκτικοί
- χωρίς φύτρα
- χωρίς κοίλο στέλεχος
- χωρίς σκληρό στέλεχος
- χωρίς εξόγκωμα που έχει προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη
- πρακτικά χωρίς ριζικό θύσανο (για τα κρεμμύδια που συγκομίζονται πριν ωριμάσουν πλήρως επιτρέπεται η παρουσία ριζικών θυσάνων).

Τα κρεμμύδια που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή μπορούν να φέρουν τα ακόλουθα ελαττώματα:-

- ελαφριά κηλίδα η οποία δεν επηρεάζει, με κανένα τρόπο, την τελευταία περγαμνηνοειδή στοιβάδα που προστατεύει τον καρπό, με την προϋπόθεση ότι η κηλίδα αυτή δεν καλύπτει περισσότερο από το 1/5 της επιφάνειας του βολβού
- μικρή ρωγμή των εξωτερικών στοιβάδων και μερική απουσία των τελευταίων, υπό τον όρο ότι ο καρπός είναι προστατευόμενος.

(ii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κρεμμύδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Τα κρεμμύδια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι αρκετά συνεκτικά.

Τα κρεμμύδια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να φέρουν τα ακόλουθα ελαττώματα εφόσον αυτά διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίασης:-

- όχι τυπικό σχήμα και χρωματισμό της ποικιλίας
- αρχή εκβλάστησης (μέσα στα όρια του 10% κατά αριθμό και βάρος ανά μονάδα παρουσίασης)
- ίχνος από αμυχή
- ελαφρύ σημάδι που προέρχεται από εχθρούς ή ασθένειες
- μικρό σκάσιμο που έχει επουλωθεί
- ελαφρύ μώλωπα που έχει επουλωθεί
- ριζικό θύσανο
- κηλίδα η οποία δεν επηρεάζει, με κανένα τρόπο, την τελευταία περγαμνηνοειδή στοιβάδα που προστατεύει τον καρπό, υπό τον όρο ότι η κηλίδα αυτή δεν καλύπτει περισσότερο από το ήμισυ της επιφάνειας του βολβού
- ρωγμή στις εξωτερικές στοιβάδες και μερική απουσία των στοιβάδων αυτών επί του 1/3 της επιφάνειας του βολβού κατ' ανώτατο όριο, υπό τον όρο ότι ο καρπός δεν έχει υποστεί ζημιά.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 10 χιλιοστόμετρα.

Η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου κρεμμυδιού που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας, για όλες τις κατηγορίες, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα –

- 5 χιλιοστόμετρα όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο από 10 χιλιοστόμετρα μέχρι 19 χιλιοστόμετρα συμπεριλαμβανομένων. Εντούτοις, για τα κρεμμύδια που έχουν διάμετρο μεταξύ 15 χιλιοστόμετρα συμπεριλαμβανομένων και 25 χιλιοστόμετρα μη συμπεριλαμβανομένων, η διαφορά μπορεί να είναι 10 χιλιοστόμετρα
- 15 χιλιοστόμετρα όταν το μικρότερο κρεμμύδι, έχει διάμετρο από 20 χιλιοστόμετρα μέχρι 39 χιλιοστόμετρα συμπεριλαμβανομένων
- 20 χιλιοστόμετρα όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο από 40 χιλιοστόμετρα μέχρι 69 χιλιοστόμετρα συμπεριλαμβανομένων
- 30 χιλιοστόμετρα όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο από 70 χιλιοστόμετρα και άνω.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για το προϊόν που δεν αναγράφονται στις ετικετικές της ανα αναφερόμενης κατηγορίας ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση, 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 των κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος, αλλά έχουν διάμετρο μικρότερη το πολύ κατά 20% ανώτερη ή κατώτερη από το μέγεθος αυτό.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

##### A. Ομοιογένεια

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

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 τελείως αποξηραμένο).

##### Γ. Συσκευασία

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

Τα υλικά στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

##### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)

- Β. Φύση του προϊόντος  
- "Κρεμμύδια", εάν το περιεχόμενο 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, που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο  
- βάρος
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα λάχανα Βρυξελλών που είναι μασχαλιαίοι οφθαλμοί φυόμενοι επί του καθέτου στελέχους των ποικιλιών οι οποίοι προέρχονται από την *Brassica oleracea* L. var. *bullata* subvar. *gemmifera* DC και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα λάχανα Βρυξελλών που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αποτέλεσμα να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των λαχάνων Βρυξελλών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα λάχανα Βρυξελλών πρέπει να είναι -

- ακέραια
- υγιή (αποκλείονται τα λάχανα Βρυξελλών που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοίωσης που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)
- νωπής εμφάνισης
- καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
- όχι παγωμένα
- απαλλαγμένα από έντομα ή/και άλλους εχθρούς και ασθένειες
- απαλλαγμένα από αφύσικη εξωτερική υγρασία
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή γεύση.

Το στέλεχος των λαχάνων Βρυξελλών, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί φύλλα (*pares*), πρέπει να κόβεται ακριβώς κάτω από τα πρώτα φύλλα, ενώ το στέλεχος των λαχάνων Βρυξελλών, από το οποίο δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (*non pares*), πρέπει να κόβεται στη βάση του. Η τομή πρέπει να είναι λεία και να μη συμπαρασύρει τμήματα του φυτού.

Η κατάσταση των λαχάνων Βρυξελλών πρέπει να είναι τέτοια ώστε -

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

**B. Κατάταξη**

Τα λάχανα Βρυξελλών κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "I"**

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι -

- καλής ποιότητας
- συνεκτικά
- πολύ κλειστά
- απαλλαγμένα από κάθε προσβολή παγετού.

Τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα πρέπει επιπρόσθετα να είναι επαρκώς χρωματισμένα.

Τα λάχανα, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα, μπορεί να παρουσιάζουν -

- ελαφρύ αποχρωματισμό στα εξωτερικά φύλλα της βάσης
- ελαφρύ επιφανειακό μώλωπα που προκλήθηκε κατά τη συλλογή, την ταξινόμηση κατά μέγεθος ή τη συσκευασία, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζει την καλή ποιότητα του εμπορεύματος.

(ii) Κατηγορία "II"

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται τα λάχανα Βρυξελλών που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II. Σε σχέση με την κατηγορία "I", τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί -

- να είναι λιγότερο συνεκτικά
- να είναι λιγότερο κλειστά χωρίς να είναι ανοικτά
- να παρουσιάζουν ελαφρύ ίχνος προσβολής από παγετό.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται βάσει της μεγίστης διαμέτρου της ισημερινής τομής των λαχάνων.

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε -

- 10 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα
- 15 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα.

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

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για το προϊόν που δεν είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις της κατηγορίας στην οποία ανήκει.

**A. Ανοχές ποιότητας****(i) Κατηγορία "I"**

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

**(ii) Κατηγορία "II"**

10% κατά βάρος των λαχάνων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά. Αποκλείονται τα λάχανα Βρυξελλών που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες:-

10% κατά βάρος των λαχάνων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται για την ταξινόμηση κατά μέγεθος.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια**

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

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

B. Συσκευασία

Η συσκευασία των λαχάνων Βρυξελλών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών, και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ 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. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

B. Φύση του προϊόντος

- "Λάχανα Βρυξελλών από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (pares)" ή "Λάχανα Βρυξελλών από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non pares)", εάν το περιεχόμενο 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

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

## ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ, ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ ΚΑΙ ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ

### I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται -

(α) στα μαρούλια που ανήκουν σε καλλιεργούμενα είδη που προέρχονται από το *Lactuca sativa* L., ποικιλία *capitata* L. (κεφαλωτά μαρούλια συμπεριλαμβανομένων των κεφαλωτών κατσαρών μαρουλιών του τύπου Iceberg) από το *Lactuca sativa* L. ποικιλία *longifolia* Lam (μαρούλια τύπου "Ρωμάνο") και από διασταυρώσεις των δύο αυτών ποικιλιών που διατίθενται στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση·

(β) 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 διατίθενται σε νωπή κατάσταση στον καταναλωτή.

Εξαιρούνται τα μαρούλια, τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

### II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα μαρούλια, κατσαρά και πλατύφυλλα αντίδια.

#### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα προϊόντα πρέπει να είναι -

- ακέραια·
- υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- νωπής εμφάνισης·
- συμπαγή·
- καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή απαλλαγμένα από φύλλα με χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία και απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ύλες·
- πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
- μη προχωρημένης ανάπτυξης·
- απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

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

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Η κατάσταση των προϊόντων πρέπει να είναι τέτοια ώστε -

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

#### B. Κατάταξη

Τα μαρούλια, κατσαρά αντίδια και πλατύφυλλα αντίδια κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

(i) Κατηγορία "I"

- Τα προϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –
- να είναι καλής ποιότητας
  - να φέρουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου, κυρίως δε το χρωματισμό
  - να είναι καλά σχηματισμένα
  - να είναι κλειστά (με εξαίρεση τα καλλιεργούμενα υπό κάλυψη)
  - να μην έχουν υποστεί ζημιά ή αλλοίωση που να επηρεάζουν την εδωδιμότητά τους
  - να μην έχουν προσβληθεί από παγετό.

Τα μαρούλια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει επιπρόσθετα να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη.

Νοείται ότι, όσον αφορά τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη και τα μαρούλια τύπου "Ρωμάνο", που υπάγονται στην κατηγορία αυτή επιτρέπεται η καρδιά να είναι λιγότερο καλά σχηματισμένη.

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

(ii) Κατηγορία "II"

Προϊόντα που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω υπάγονται στην κατηγορία αυτή.

Τα προϊόντα που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι –

- αρκετά καλά σχηματισμένα
- ατπαλλαγμένα από αλλοίωση και ζημιά που επηρεάζουν σημαντικά την εδωδιμότητά τους.

Τα προϊόντα που υπάγονται στην κατηγορία αυτή επιτρέπεται –

- να παρουσιάζουν ελαφριά αλλοίωση χρώματος
- να έχουν προσβληθεί σε μικρό βαθμό από εχθρούς και ασθένειες
- να έχουν μικρή καρδιά.

Νοείται ότι, τα κεφαλωτά μαρούλια θερμοκηπίου ή τα μαρούλια τύπου "Ρωμάνο" που υπάγονται στην κατηγορία αυτή επιτρέπεται να μην έχουν καθόλου καρδιά.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται σε βάρος ανά τεμάχιο.

A. Ελάχιστο βάρος

Το ελάχιστο βάρος, για όλες τις κατηγορίες, ανέρχεται σε:

	στο ύπαιθρο (σε γραμμάρια)	υπό κάλυψη (σε γραμμάρια)
Μαρούλια (με εξαίρεση το μαρούλι τύπου Iceberg)	150	100
Μαρούλια τύπου Iceberg	300	200
Κατσαρά αντίδια και πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες)	200	150

B. Ομοιογένεια

## α) Μαρούλια

Για όλες τις κατηγορίες, η διαφορά ανάμεσα στο βάρος των ελαφρότερων και των βαρύτερων τεμαχίων μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει:-

- τα 40 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους κατώτερου των 150 γραμμάρων ανά τεμάχιο
- τα 100 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους 150 και 300 γραμμάρων ανά τεμάχιο

- τα 150 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους 300 και 450 γραμμαρίων ανά τεμάχιο
  - τα 300 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους ανώτερου των 450 γραμμαρίων ανά τεμάχιο.
- β) Αντίδια κατσαρά και πλατύφυλλα (σκαρόλες)  
 Για όλες τις κατηγορίες, η διαφορά ανάμεσα στο βάρος των ελαφρότερων και των βαρύτερων τεμαχίων μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει:-
- τα 150 γραμμάρια για τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται στην ύπαιθρο
  - τα 100 γραμμάρια για τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας στην οποία ανήκουν.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### (i) Κατηγορία "I"

10% των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας "II" ή περιλαμβάνονται κατ'εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

###### (ii) Κατηγορία "II"

10% των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος, αλλά που έχουν βάρος μέχρι 10% κατώτερο ή ανώτερο αυτού.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

##### A. Ομοιογένεια

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

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

##### B. Παρουσίαση

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζονται το πολύ σε τρία στρώματα.

Τα μαρούλια και τα κατσαρά αντίδια πρέπει να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά στην περίπτωση που συσκευάζονται σε δύο στρώματα, εκτός αν προστατεύονται ή χωρίζονται με κατάλληλο μέσο. Στην περίπτωση που συσκευάζονται σε τρία στρώματα, τα δύο απ' αυτά πρέπει να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά.

Τα πλατύφυλλα αντίδια μπορούν να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά ή πλαγιαστά.

Τα μαρούλια τύπου "Ρωμάνα" μπορούν να παρουσιάζονται πλαγιαστά.

##### Γ. Συσκευασία

Τα προϊόντα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που εξασφαλίζεται η προστασία τους. Η συσκευασία πρέπει να είναι κατάλληλη για κάθε μέγεθος και για κάθε μέσο συσκευασίας, δηλαδή χωρίς κενά ή υπερβολική πίεση.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη, ιδίως κομμένα φύλλα και κομμάτια στελέχους.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες στην ίδια πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και που να φαίνονται εξωτερικά:—

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Μαρούλια", "Μαρούλια τύπου Batavia", "Μαρούλια τύπου Ρωμάνο", "Μαρούλια τύπου Iceberg", "Κατσαρά Αντίδια", "Πλατύφυλλα Αντίδια", ή άλλη συνώνυμη ένδειξη, εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.
- 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).

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 17****ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις μελιτζάνες, οι οποίες είναι καρποί των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insanum* και *ovigerum*, και οι οποίες προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται οι μελιτζάνες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ανάλογα με το σχήμα τους, οι μελιτζάνες διακρίνονται σε -

- (α) μελιτζάνες επιμήκους σχήματος
- (β) μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των μελιτζάνων.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι μελιτζάνες πρέπει να-

- είναι ακέραιες
  - είναι νωπής εμφάνισης
  - είναι συνεκτικές
  - είναι υγιείς, (αποκλείονται οι μελιτζάνες που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλες προς κατανάλωση)
  - είναι καθαρές, απαλλαγμένες από εμφανή ξένη ύλη
  - είναι εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο, που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφριά φθορά
  - έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς, η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης και χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό
  - είναι απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
  - είναι απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.
- Η ανάπτυξη και η κατάσταση των μελιτζάνων πρέπει να είναι τέτοια ώστε -
- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Οι μελιτζάνες κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "I"**

Οι μελιτζάνες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι -

- καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας
- απαλλαγμένες από ηλιακό έγκαυμα.

Οι μελιτζάνες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να εμφανίζουν τις εξής ατέλειες, υπό τον όρο, ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση του προϊόντος -

- μικρή ατέλεια σχήματος
- ελαφρύ αποχρωματισμό της βάσεώς τους
- ελαφρύ μώλωπα ή/και ελαφρύ επουλωμένο τραύμα συνολικής επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 3 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

(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 πιο πάνω. Οι μελιτζάνες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν, εφόσον διατηρούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίας, να παρουσιάζουν:

- ατέλεια σχήματος
- ατέλεια χρωματισμού
- ελαφρύ ηλιακό έγκαυμα επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 4 τετραγωνικά εκατοστόμετρα
- αποκατεστημένη ατέλεια του φλοιού, επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 4 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση καθορίζεται -

- (α) από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής κατά τον επιμήκη άξονα ή  
(β) από το βάρος.

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

Η διαφορά μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου τεμαχίου του ίδιου μέσου συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει -

- τα 20 χιλιοστόμετρα για τις μελιτζάνες επιμήκους σχήματος
- τα 25 χιλιοστόμετρα για τις μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

B. Σε περίπτωση ταξινόμησης κατά βάρος, το ελάχιστο βάρος καθορίζεται στα 100 γραμμάρια. Πρέπει να τηρείται η εξής κλίμακα -

- 100 έως 300 γραμμάρια ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ίδιου μέσου συσκευασίας είναι 75 γραμμάρια
- 300 έως 500 γραμμάρια ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ίδιου μέσου συσκευασίας είναι 100 γραμμάρια
- άνω των 500 γραμμάρων ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ίδιου μέσου συσκευασίας είναι 250 γραμμάρια.

Η τήρηση της κλίμακας ταξινόμησης κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για την κατηγορία «I».

Οι μελιτζάνες επιμήκους σχήματος πρέπει επιπρόσθετα να έχουν ελάχιστο μήκος 80 χιλιοστόμετρα εκτός του μίσχου.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

Για τις μελιτζάνες που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας.

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "I"

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

- (ii) Κατηγορία "II"  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των μελιτζάνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τις μελιτζάνες που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν εμφανή μώλωπα ή μη επουλωμένη σχισμή, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.
- B. Ανοχές μεγέθους
- (i) Κατηγορία "I"  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των μελιτζάνων που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο μέσο συσκευασίας.
- (ii) Κατηγορία "II"  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των μελιτζάνων που δεν διαθέτουν το ελάχιστο απαιτούμενο μέγεθος.  
Νοείται ότι η ανοχή δεν αφορά μελιτζάνες που έχουν πλέον των 5 χιλιοστόμετρων μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη διάμετρο ή, όσον αφορά την ταξινόμηση κατά βάρος, μελιτζάνες βάρους κάτω των 90 γραμμαρίων.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

- A. Ομοιογένεια  
Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά μελιτζάνες της ίδιας προέλευσης, εμπορικού τύπου, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο), εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος, και της ίδιας ανάπτυξης και χρωματισμού.  
Οι μελιτζάνες επιμήκους σχήματος που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφες σε μήκος.  
Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- B. Συσκευασία  
Οι μελιτζάνες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους.  
Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά, και σε τέτοια κατάσταση ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.  
Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει, με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και Αποστολέας	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.
------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση):

B. Φύση του προϊόντος

- "Μελιτζάνες", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- 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 (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) εκφραζόμενο -
  - σε περίπτωση ταξινόμησης βάσει της διαμέτρου, από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο
  - σε περίπτωση ταξινόμησης κατά βάρος, από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα μήλα και αχλάδια, νωπούς καρπούς ποικιλιών που προέρχονται από το *Malus domestica* borkh L. και το *Pyrus communis* L., τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα μήλα και αχλάδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των μήλων και αχλαδιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα μήλα και τα αχλάδια πρέπει να -

- είναι ακέραια
- είναι υγιή, (αποκλείονται τα μήλα και τα αχλάδια που έχουν προσβληθεί από σήψη ή παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)
- είναι καθαρά, δηλαδή πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
- είναι πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
- είναι πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- είναι απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία
- είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση
- έχουν συλλεγεί με επιμέλεια.

Τα μήλα και τα αχλάδια πρέπει να είναι αρκετά ανεπτυγμένα ώστε να είναι 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
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα μήλα και τα αχλάδια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Έξτρα"**

Τα μήλα και τα αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι ανώτερης ποιότητας
- να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη που αποτελούν τυπικά στοιχεία της ποικιλίας και να φέρουν ανέπαφο ποδίσκο
- να έχουν το τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας όπως αυτός καθορίζεται στους Πίνακες 1 και 2 του παρόντος Παραρτήματος.

Πίνακες 1  
και 2.

Τα μήλα και τα αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή δεν πρέπει να φέρουν ελαττώματα, εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις της επιδερμίδας, με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν βλάπτουν την ποιότητα, τη γενική εμφάνιση του φρούτου ή/και την παρουσίαση του συσκευασμένου προϊόντος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

Τα μήλα και τα αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή δεν πρέπει να φέρουν ελαττώματα, εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις της επιδερμίδας, με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν βλάπτουν την ποιότητα, τη γενική εμφάνιση του φρούτου ή/και την παρουσίαση του συσκευασμένου προϊόντος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

(ii) Κατηγορία "I"

Τα μήλα και τα αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά που είναι τυπικά της ποικιλίας. (Ο τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας καθορίζεται στους Πίνακες 1 και 2 του παρόντος Παραρτήματος).

Πίνακες 1  
και 2.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά.

Μπορεί να επιτραπεί –

- ελαφριά παραμόρφωση
- ελαφρύ ελάττωμα ανάπτυξης
- ελαφρύ ελάττωμα του χρωματισμού.

Ο ποδίσκος μπορεί να παρουσιάζει ελαφριά φθορά.

Εντούτοις, ελαττώματα της επιδερμίδας που δεν είναι ικανά να βλάψουν τη γενική εμφάνιση και τη διατήρηση γίνονται δεκτά για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:-

- το ελάττωμα επιμήκους σχήματος περιορίζεται σε μήκος 2 εκατοστομέτρων
- για οποιοδήποτε άλλο ελάττωμα η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 τετραγωνικό εκατοστόμετρο με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 0,25 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα μήλα και αχλάδια που δεν είναι δυνατόν να καταταχθούν στις παραπάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Ελάττωμα στο σχήμα, στην ανάπτυξη και στο χρωματισμό γίνεται δεκτό 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.

Ελάττωμα της επιδερμίδας γίνεται δεκτό για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:-

- ελάττωμα επιμήκους σχήματος: ανώτατο όριο 4 εκατοστόμετρα μήκος
- για οποιοδήποτε άλλο ελάττωμα η συνολική επιφάνεια περιορίζεται σε 2,5 τετραγωνικά εκατοστόμετρα με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 1 τετραγωνικό εκατοστόμετρο.

### 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 εντός του ιδίου μέσου συσκευασίας περιορίζεται σε 5 χιλιοστόμετρα χωρίς να λαμβάνεται υπόψη για ένα δεδομένο φρούτο, μία απόκλιση κατά  $\pm 1$  χιλιοστόμετρα 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 επηρεάσει την ορθή παρουσίαση του προϊόντος της-

- (i) για τα φρούτα της κατηγορίας "Εξτρα"
- (ii) για τα φρούτα των κατηγοριών "I" και "II" που παρουσιάζονται σε διατεταγμένα στρώματα χωρίς να περιλαμβάνει τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeuger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστόμετρα.

Η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστόμετρα για τα φρούτα της κατηγορίας "I" που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία χωρίς να περιλαμβάνει τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeuger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 20 χιλιοστόμετρα.

Κανένας περιορισμός δεν απαιτείται για τα φρούτα της κατηγορίας "II" που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία.

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

Μήλα		"Εξτρα"	"I"	"II"
Πίνακας 3.	Μεγαλόκαρπες ποικιλίες του Πίνακα 3	70 χιλιοστόμετρα	65 χιλιοστόμετρα	65 χιλιοστόμετρα
	Λοιπές ποικιλίες:	60 χιλιοστόμετρα	55 χιλιοστόμετρα	55 χιλιοστόμετρα
Αχλάδια		"Εξτρα"	"I"	"II"
Πίνακας 3.	Μεγαλόκαρπες ποικιλίες του Πίνακα 3	60 χιλιοστόμετρα	55 χιλιοστόμετρα	55 χιλιοστόμετρα
	Λοιπές ποικιλίες:	55 χιλιοστόμετρα	50 χιλιοστόμετρα	45 χιλιοστόμετρα

Πίνακας 4. Νοείται ότι, για τις θερινές ποικιλίες αχλαδιών που αναφέρονται στον κατάλογο του Πίνακα 4 δεν απαιτεί ελάχιστο μέγεθος για τις αποστολές που πραγματοποιούνται από τις 10 Ιουνίου μέχρι και τις 31 Ιουλίου κάθε έτους.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας επιτρέπεται να υπάρχουν μήλα και αχλάδια που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης ποιοτικής κατηγορίας.

#### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των 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.

- (ii) Κατηγορία "I"  
10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των 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.
- (iii) Κατηγορία "II"  
10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα 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 των φρούτων που έχουν σκουλίκια ή που παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα:-  
- σημαντική προσβολή από την πάθηση της φελλοποίησης ή της υάλωσης  
- ελαφριά σχισμή ή μώλωπα που δεν έχει επουλωθεί  
- πολύ ελαφρύ ίχνος σήψης.
- B. Ανοχές μεγέθους  
Για όλες τις κατηγορίες -  
(α) για τα φρούτα που υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας, εξαιρουμένης της απόκλισης κατά  $\pm 1$  χιλιοστόμετρο που έγινε δεκτή πιο πάνω. 10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των φρούτων που αντιστοιχούν στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος από εκείνο που αναφέρεται στο μέσο συσκευασίας, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστομέτρων κάτω του ελάχιστου ορίου για τα φρούτα που κατατάσσονται στο μικρότερο επιτρεπτό μέγεθος  
(β) για τα φρούτα που δεν υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας. 10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των φρούτων, που δεν έχουν το προβλεπόμενο ελάχιστο μέγεθος, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστομέτρων κάτω από το μέγεθος αυτό.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

### A. Ομοιογένεια

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

Επιπλέον, για την κατηγορία "Εξτρα" απαιτείται ομοιογένεια χρωματισμού.

Όσον αφορά τις προσυσκευασμένες μοναδιαίες συσκευασίες μήλων των κατηγοριών "Εξτρα" και "I" καθαρού βάρους όχι ανωτέρου των 2 κιλών, δεν απαιτείται η ομοιογένεια όσον αφορά την ποικιλία. Στην περίπτωση της εμπορίας διαφόρων ποικιλιών μήλων στην ίδια συσκευασία δεν απαιτείται η ομοιογένεια όσον αφορά την καταγωγή.

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

**B. Παρουσίαση**

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

**Γ. Συσκευασία**

Τα μήλα και αχλάδια 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 τέτοια που να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει στη μια πλευρά, με συγκεντρωμένα, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικώς ορατά στοιχεία, τις ακόλουθες ενδείξεις:-

**A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία ή/και αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)

**B. Φύση του προϊόντος**

- "Μήλα" ή "Αχλάδια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- όνομα της ποικιλίας, για τις κατηγορίες "Εξτρα" και "I"

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία
  - μέγεθος ή, για τα φρούτα που παρουσιάζονται σε διατεταγμένα στρώματα, αριθμός τεμαχίων
- Σε περίπτωση εξακρίβωσης από το μέγεθος αυτό πρέπει να εκφράζεται
- (α) για τα φρούτα που υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας, από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο
  - (β) για τα φρούτα που δεν υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας, από την ελάχιστη διάμετρο, η οποία συνοδεύεται ενδεχομένως από τη μέγιστη διάμετρο ή από την ένδειξη "και συν"

**E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).**

**ΠΙΝΑΚΑΣ Ι**

(Παράγραφος II(B))

**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΗΛΩΝ**

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

**Ομάδα Α – Ερυθρές ποικιλίες**

Κατηγορία "Εξτρα":	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":	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 Dougherty,
- 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 "Εξτρα":	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.

Κατηγορία "II": Τουλάχιστο  $\frac{1}{10}$  της επιφάνειας του  
φρούτου να είναι ερυθρού  
χρωματισμού.

Ποικιλίες:

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
- Alice,
- Aroma amorosa,
- Bellavista (Vista bella),
- Belfort (Pella),
- Boskoop rouge,
- Cardinal,
- Cherry Cox,
- Cortland,
- Delicious ordinaire,
- Discovery,
- Delicious Pilafa,
- Gloster 69,
- Idared,
- Ingrid Marie,
- Jersey mac,
- Jonathan,
- Katy (katja),
- Kim,
- Lobo,
- McIntosh,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Nueva Orleans,
- Stayman Winesap,
- Tydeman's Early Worcester (Tydeman's Early),
- Wealthy,
- York,
- Gravenstein rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Piglos,
- 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 "Εξτρα ": 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,
- Apollo,
- Aroma,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Carola (Kalco)
- Casanova de Alcobaca,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Commercio,
- Cox's orange pippin (Cox orange) και μεταλλαγές εξαιρουμένου του Cherry - Cox
- Ellissons's orange,
- Elstar,
- Fuji,
- Gala,
- Imperatore (Emperor Alexander),
- Jamba,
- Jonagold (εντούτοις για την ποικιλία Jonagold απαιτείται όπως τα φρούτα στην κατηγορία II να παρουσιάζουν τουλάχιστο στο 1/10 της επιφάνειας του χρωματισμού με ερυθρές ραβδώσεις).
- Karmijn de Sonnaville,
- Kidd's orange red,
- Laxton's Superb,
- Lord Lambourne,
- Mantet rouge,
- Maigold,
- Melrose
- Normanda,
- Nueva Europa,
- Oldenburg,
- Pimona,
- Pinova,
- Piros,
- Pomme raisin,
- Reglindis
- Reine des Reinettes (Goldparmane),
- Rose de Caldarò (Kalterer),
- Champion
- Stark's Earliest,
- Winston.

**Ομάδα Δ:**

Άλλες ποικιλίες.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2**

(Παράγραφος II(B))

**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΚΟΥΡΙΟΧΡΟΥ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΗΛΩΝ**

Ποικιλίες μήλων για τις οποίες ο σκωριόχρους 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 (Peromigan, Mingana),
- Reinette du Canada,
- Reinette grise,
- St. Edmund's Pippin,
- Sturmer Pippin,
- Suntan,
- Sunset,
- Toren,
- Yellow Newton (Albemarle Pippin).

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

		Κατηγορία "Εξτρα"	Κατηγορία "I"	Κατηγορία "II"	Ανοχές της Κατηγορίας "II"
I)	Καστανόχρους κηλίδες	δεν υπερβαίνουν την κοιλότητα του ποδίσκου  όχι τραχιές	δύνανται να υπερβούν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού  όχι τραχιές	δύνανται να υπερβούν την κοιλότητα ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού.  ελαφρώς τραχιές	φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευασμένο υ προϊόντος.

		Αποδεκτό ανώτατο όριο όσον αφορά την όψη του φρούτου			
II)	Σκωριόχρους χρωματισμός - λεπτός δικτυωτός (δεν πρέπει να έρχεται σε μεγάλη αντίθεση με το γενικό χρωματισμό του φρούτου)	ελαφρά μεμονωμένα ίχνη σκωριόχρου χρωματισμού που δεν επηρεάζουν τη γενική όψη	$\frac{1}{5}$	$\frac{1}{2}$	φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευασμένου προϊόντος.
	- πυκνός	- χωρίς	$\frac{1}{20}$	$\frac{1}{3}$	φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευασμένου προϊόντος.
	Αθροιστικά (εξαιρέσει των καστανόχρωων κηλίδων που επιτρέπονται υπό τους πιο πάνω όρους). Σε κάθε περίπτωση λεπτές και πυκνές σκωριόχρες αποχρώσεις δεν είναι δυνατό να ξεπερνούν μαζί ένα ανώτατο όριο.		$\frac{1}{15}$	$\frac{1}{2}$	φρούτα που δε δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευασμένου προϊόντος.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 3**

(Παράγραφος III)

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ****ΜΗΛΩΝ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΩΝ**

1. Μήλα
  - Altlander,
  - Apollo,
  - 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,
- Carola (Kalco),
- Charden,
- Charles Ross,
- Cortland,
- Cox pomona,
- Crimson Bramley,
- Delicious Pilafa,
- Democrat,
- Elan,
- Ellison's orange (Ellison),
- Finkenwerder,
- Fortuna Delicious,
- Fuji,
- Garcia,
- Gelber Edel,
- Glorie von Holland,
- Gloster 69,
- Golden Delicious και μεταλλαγές,
- Graham (Graham Royal Jubile),
- Granny Smith,
- Gravensteiner,
- Greensleeves,
- GroBherzog Friedrich von Baden,
- Herma
- Hoeny gold,
- Horneburger,
- Howgate wonder,
- Idared,
- Imperatore,
- Jacob Fisher,
- Jacques Lebel,
- Jamba,
- James Grieve και μεταλλαγές,
- Jester,
- Jonagold, Jonagored και άλλες μεταλλαγές,
- 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,
- Piglos,
- Pinova,
- Piros,
- Rambour d' hiver,
- Red Chief,
- Red Delicious και μεταλλαγές.
- Reglindis,
- Reinette de Orleans,
- Reineta roja del Canada,
- Reinette blanche et Reinette grise du Canada,
- Reinette de France,
- Reinette de Landsberg,
- Royal Red,
- Saure Gernerse (Gernerse zure),
- Septer,
- Champion,

- Signe Tillisch,
- Staymanred,
- Stayman Winesap,
- Starkrimson,
- Transparente de Croncels (Concels),
- Triomphe de Luxembourg,
- Tydeman's Early Worcetser,
- Winter Banana,
- Zabergau,
- Zigeunerin.

## 2. Αχλάδια

- Abbe Fetel,
- Alexandrine Douillard,
- Beurre Alexandre Lucas (Lucas),
- Beurre de Aremberg,
- Beurre Clairgeau,
- Beurre Diel,
- Beurre Lebrun,
- Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Chartreuse),
- Cure (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lobardia 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).

## 3. Μήλα και αχλάδια της Κατηγορίας II που δεν φέρουν ένδειξη της ποικιλίας.

**ΠΙΝΑΚΑΣ 4****ΘΕΡΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΧΛΑΔΙΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΕΛΑΧΙΣΤΟ  
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,
- Blanco de Aranjuez (Aqua de Aranjuez, Espadona),
- Buntrocks,
- Carapinha,
- 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.

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΝΑΝΕΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις μπανάνες των ποικιλιών *Musa* (AAA) spp, (καλλιεργήσιμες ποικιλίες), υποομάδες *Cavendish* και *Gros Michel*, όπως αυτές καθορίζονται στον Πίνακα του παρόντος Πίνακας. Παραρτήματος και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται οι μπανάνες plantain που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση καθώς και οι γλυκομπανάνες.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των μπανάνων.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι μπανάνες πρέπει να -

- είναι πράσινες και σε ανώριμη κατάσταση
  - είναι ακέραιες
  - είναι σφριγηλές
  - είναι υγιείς, (αποκλείονται οι μπανάνες που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοίωση που ενδεχομένως τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση)
  - είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από εμφανή ξένη ύλη
  - είναι πρακτικά απαλλαγμένες από εχθρούς και ασθένειες
  - είναι πρακτικά απαλλαγμένες από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
  - φέρουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μύκητες και μη αφυδατωμένο
  - τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος
  - έχουν ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα του καρπού
  - είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπα
  - είναι απαλλαγμένες από βλάβη λόγω χαμηλής θερμοκρασίας
  - είναι απαλλαγμένες από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία
  - είναι απαλλαγμένες από κάθε ξένη οσμή ή/και γεύση.
- Ο κλώνος και η δέσμη (αποκοπέντα τμήματα του κλώνου) των μπανανών πρέπει να περιλαμβάνουν -
- επαρκές τμήμα του προσκεφαλιδίου, φυσιολογικού χρώματος, υγιές, μη προσβεβλημένο από μύκητες
  - καθαρή τομή του προσκεφαλιδίου, όχι πλάγια, χωρίς ίχνη εκρίζωσης και αποκομμένο τμήμα του μίσχου.

Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν -

- την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη μεταχείριση
- την άφιξή τους σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμανσης μετά τη φυσική τους ωρίμανση.

**B. Κατάταξη**

Οι μπανάνες κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Οι μπανάνες της εν λόγω κατηγορίας πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να έχουν χαρακτηριστικά που είναι τυπικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου.

Οι μπανάνες πρέπει να μην εμφανίζουν ελαττώματα εξαιρουμένων ορισμένων πολύ ελαφρών επιφανειακών ελαττωμάτων, που δεν υπερβαίνουν συνολικά έκταση 1 τετραγωνικού εκατοστού της επιφάνειας του καρπού, υπό την προϋπόθεση ότι τα ανωτέρω ελαττώματα δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του κλώνου ή της δέσμης του προϊόντος του, τη διατήρησή του ή την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Οι μπανάνες της εν λόγω κατηγορίας πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν χαρακτηριστικά που είναι τυπικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου.

Οι μπανάνες δύνανται να εμφανίζουν τα ακόλουθα ελαφριά ελαττώματα υπό την προϋπόθεση ότι δεν προσβάλλουν τη γενική εμφάνιση κάθε κλώνου ή δέσμης των μπανανών την ποιότητά τους, τη διατήρησή τους ή την παρουσίασή τους στο μέσο συσκευασίας:-

- ελαφρύ ελάττωμα σχήματος
- ελαφρύ επιδερμικό ελάττωμα λόγω τριβής και άλλα ελαφριά επιφανειακά ελαττώματα τα οποία δεν υπερβαίνουν συνολικά έκταση 2 τετραγωνικά εκατοστόμετρα της επιφάνειας του καρπού.

Το σαρκώδες μέρος του καρπού δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να παρουσιάζει ατέλειες.

**(iii) Κατηγορία "II"**

Η εν λόγω κατηγορία περιλαμβάνει τις μπανάνες οι οποίες δεν δύνανται να συμπεριληφθούν στις ανωτέρω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Γίνονται αποδεκτά τα ακόλουθα ελαττώματα υπό την προϋπόθεση ότι οι μπανάνες διατηρούν τα κυριότερα τους χαρακτηριστικά όσον αφορά την ποιότητα, διατήρηση και εμφάνιση:-

- ελάττωμα σχήματος
- επιδερμικό ελάττωμα λόγω απόξεσης, τριβής ή άλλης αιτίας, το οποίο δεν υπερβαίνει συνολικά έκταση 4 τετραγωνικών εκατοστόμετρων της επιφάνειας των καρπών.

Το σαρκώδες μέρος του καρπού δε μπορεί σε καμία περίπτωση να παρουσιάζει ατέλειες.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Το μέγεθος προσδιορίζεται από –

- (α) το μήκος της φαγώσιμης μπανάνας, εκφραζόμενο σε εκατοστόμετρα και υπολογισμένο βάσει του μήκους της κυρτής έδρας και υπολογιζόμενο βάσει του σημείου πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο της μπανάνας

- (β) το βαθμό, δηλαδή ο υπολογισμός σε χιλιοστά του πάχους μιας εγκάρσιας τομής της μπανάνας μεταξύ των πλευρικών εδρών και του μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα.

Οι μπανάνες αναφοράς που χρησιμοποιούνται για τη μέτρηση του μήκους και του βαθμού ορίζονται ως εξής:-

- (α) η μεσαία μπανάνα της εξωτερικής σειράς του κλώνου·

- (β) η πρώτη μπανάνα στην εξωτερική σειρά της δέσμης.

Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός ορίζονται, αντιστοίχως σε 14 εκατοστόμετρα και 27 χιλιοστόμετρα.

Νοείται ότι οι μπανάνες μήκους μικρότερου των 14 εκατοστομέτρων, μπορεί να διατεθούν στην αγορά, αλλά ταξινομούνται στην κατηγορία "II".

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ορισμένες ανοχές επιτρέπονται ως προς την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας για τις μπανάνες, οι οποίες δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της ενδεικνυόμενης κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας

- (i) Κατηγορία "Εξτρα"

Δύναται να αποκλίνει ποσοστό 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των μπανανών, οι οποίες δεν είναι σύμφωνες με τα χαρακτηριστικά της παρούσας κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "I" ή, οι οποίες, κατ' εξαίρεση, εμπίπτουν στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

- (ii) Κατηγορία "I"

Δύναται να αποκλίνει ποσοστό 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των μπανανών, οι οποίες δεν είναι σύμφωνες με τα χαρακτηριστικά της παρούσας κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II" ή, οι οποίες, κατ' εξαίρεση, εμπίπτουν στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

- (iii) Κατηγορία "II"

Δύναται να αποκλίνει ποσοστό 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των μπανανών, οι οποίες δεν είναι σύμφωνες με τα χαρακτηριστικά της παρούσας κατηγορίας ούτε με τα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των μπανανών που έχουν είτε προσβληθεί από σήψη είτε υποστεί κάθε άλλη αλλοίωση, η οποία τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση

##### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

Δύναται να αποκλίνει ποσοστό 10% κατ' αριθμό των μπανανών, που δεν είναι σύμφωνες με τα χαρακτηριστικά της ταξινόμησης κατά μέγεθος που αναφέρονται στη συσκευασία, με όριο 1 εκατοστόμετρο για ελάχιστο μήκος 14 εκατοστόμετρα.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

##### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας.

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

##### B. Συσκευασία

Οι μπανάνες πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπον, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στις μπανάνες. Η χρησιμοποίηση υλικών κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

Γ. Παρουσίαση

Οι μπανάνες ταξινομούνται σε κλώνους ή και σε δέσμες (αποκοπέντα τμήματα του κλώνου τουλάχιστον τεσσάρων καρπών).

Επιτρέπεται, για κάθε μέσο συσκευασίας, σε κάθε δέσμη να λείπουν όχι περισσότερες από δύο μπανάνες, υπό την προϋπόθεση ότι ο μίσχος δεν έχει ξεριζωθεί αλλά έχει αποκοπεί προσεκτικά χωρίς να βλάπτονται οι παρακείμενες μπανάνες.

Επιτρέπεται η χρήση ανά σειρά κατ' ανώτατο όριο δέσμης τριών μπανανών που εμφανίζουν τα ίδια χαρακτηριστικά με τις υπόλοιπες μπανάνες της συσκευασίας.

Είναι δυνατό να διατεθούν στην αγορά μπανάνες σε κλώνους στις περιφέρειες παραγωγής.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με χαρακτήρες συγκεντρωμένους σε μια πλευρά, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εμφανείς στο εξωτερικό τις ακόλουθες ενδείξεις:-

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας

Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μια ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

B. Φύση του προϊόντος

- "Μπανάνες", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό

- όνομα της ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία

- καθαρό βάρος

- μέγεθος εκφραζόμενο βάσει του ελαχίστου μήκους και, ενδεχομένως, βάσει του μεγίστου μήκους

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

## ΠΙΝΑΚΑΣ

(Παράγραφος Ι)

### Κατάλογος των κυριότερων ομάδων, υποομάδων και καλλιεργουμένων ποικιλιών μπανάνας ως επιδορπίου

Ομάδες	Υποομάδες	Κυριότερες καλλιεργούμενες ποικιλίες (μη εξαντλητικός κατάλογος)
AA	Γλυκομπανάνα	Γλυκομπανάνα, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo

AB	Ney Poovan	Ney Poovan, Safet Velchi
AAA	Cavendish	Νάνος (Dwarf Cavendish) Γίγας (Giant Cavendish) Lacatan Poyo (Robusta) Williams Americani Valery Arvis
	Gros Michel	Gros Michel Highgate
	Κόκκινη μπανάνα	Κόκκινη μπανάνα Πρασινοκόκκινη μπανάνα
	Ibota	
AAB	Μηλομπανάνα	Μηλομπανάνα, Silk
	Pome (Prata)	Pacovan Prata Ana
	Mysore	Mysore, Pisang Ceylan, Gorolo

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

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα μπιζέλια για αποφλοιώση των ποικιλιών που προέρχονται από το *Pisum sativum* L. ("shelling peas"), στα μπιζέλια που προορίζονται για κατανάλωση μέσα στο λοβό ή "snow peas" (μπιζελλιών "mange-tout") των ποικιλιών *Pisum sativum* L. var. *macrocarpon* και "sugar snap" μπιζέλια των ποικιλιών *Pisum sativum* L. var. *saccharatum*, που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα μπιζέλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα μπιζέλια.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι λοβοί πρέπει να είναι -

- ακέραιοι
  - υγιείς (εξαιρούνται τα μπιζέλια που έχουν επηρεαστεί από σήψη ή άλλη αλλοίωση και τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)
  - καθαροί, απαλλαγμένοι από εμφανή ξένα ύλη (συμπεριλαμβανομένων και μερών ανθέων)
  - απαλλαγμένοι από σκληρές ίνες στα μπιζέλια "mange-tout"
  - πρακτικά απαλλαγμένοι από εχθρούς και ασθένειες
  - πρακτικά απαλλαγμένοι από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
  - απαλλαγμένοι από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία
  - απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή/και γεύση.
- Οι σπόροι πρέπει να είναι -
- νωπής εμφάνισης
  - υγιείς, δηλαδή απαλλαγμένοι από ζημιά που έχει προκληθεί από εχθρούς και ασθένειες
  - κανονικής ανάπτυξης.
- Η ανάπτυξη και κατάσταση των μπιζελλιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να -
- αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση
  - φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ****(I) Κατηγορία "I"**

Τα μπιζέλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Οι λοβοί πρέπει να -

- παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας στο σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό
- έχουν το μίσχο τους
- είναι απαλλαγμένοι από ζημιά που οφείλεται σε χαλάζι
- είναι νωποί και διογκωμένοι (σε σπαργή)
- μην παρουσιάζουν καμία αλλοίωση που να οφείλεται σε θέρμανση.

Οι σπόροι πρέπει να -

- είναι καλού σχήματος
- είναι τρυφεροί

- είναι χυμώδεις και αρκετά συμπαγείς, δηλαδή όταν πιέζονται μεταξύ δύο δακτύλων να συνθλίβονται χωρίς να διαιρούνται
- μην είναι αλευρώδεις
- έχουν αποκτήσει τουλάχιστον το μισό του πλήρους μεγέθους αλλά να μην είναι πλήρως ανεπτυγμένοι
- έχουν χρωματισμό τυπικό της ποικιλίας
- μην είναι καταστρεμμένοι.

Για τα μπιζέλια "mange-tout", οι λοβοί μπορεί -

- να παρουσιάζουν ελαφρύ επιφανειακό ελάττωμα, τραύμα και μώλωπα
- να παρουσιάζουν ελαφριά ανωμαλία στο σχήμα
- να παρουσιάζουν ελαφριά ανωμαλία στο χρωματισμό

Για τα μπιζέλια για αποφλοιώση "shelling peas", οι λοβοί πρέπει -

- να είναι καλά γεμισμένοι, περιέχοντας πέντε τουλάχιστο σπόρους

Για τα μπιζέλια "mange-tout", οι σπόροι, αν υπάρχουν, πρέπει να είναι μικροί και μη πλήρως αναπτυγμένοι.

#### (ii) Κατηγορία "II"

Στην κατηγορία αυτή κατατάσσονται τα μπιζέλια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Τα μπιζέλια για αποφλοιώση "shelling peas" δύνανται να είναι πιο ώριμα από εκείνα της κατηγορίας "I".

Οι λοβοί πρέπει να περιέχουν τρεις τουλάχιστον σπόρους.

Οι σπόροι δύνανται να είναι -

- λιγότερο καλοσχηματισμένοι
- ελαφρά αποχρωματισμένοι
- ελαφρά σκληρότεροι
- ελαφρά κατεστραμμένοι.

Υπερώριμοι σπόροι αποκλείονται.

Επιτρέπονται τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι τα μπιζέλια διατηρούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίασή τους.

Για τα μπιζέλια "mange-tout", οι λοβοί μπορεί να -

- παρουσιάζουν ελαφρύ επιφανειακό ελάττωμα, τραύμα και μώλωπα
- παρουσιάζουν ελαφρύ ελάττωμα στο σχήμα, συμπεριλαμβανομένου και αυτού που αφορά το σχηματισμό του σπόρου
- παρουσιάζουν ελαφρύ ελάττωμα στο χρωματισμό
- παρουσιάζουν μη εξελισσόμενη επιφανειακή ζημιά που προκαλείται από εχθρούς και ασθένειες
- παρουσιάζουν ελαφριά ξήρανση, εξαιρουμένου των μαραμένων και αποχρωματισμένων λοβών.

Για τα μπιζέλια για αποφλοιώση "shelling peas", οι λοβοί μπορεί να -

- παρουσιάζουν ελαφρύ ελάττωμα στο χρωματισμό
- παρουσιάζουν μη εξελισσόμενη ζημιά, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζονται οι σπόροι
- παρουσιάζουν λιγότερη φρεσκάδα, αλλά οι μαραμένοι λοβοί αποκλείονται

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος των μπιζελιών δεν είναι υποχρεωτική.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ανοχές ποιότητας επιτρέπονται σε κάθε μέσο συσκευασίας για προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά ποιότητας.

- (i) Κατηγορία "I"  
10% κατά βάρος των μπιζελιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά που είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας "II" ή κατ'εξαιρέση, με τα χαρακτηριστικά που γίνονται δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.
- (ii) Κατηγορία "II"  
10% κατά βάρος των μπιζελιών που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "I" αλλά ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει εκείνων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- A. Ομοιογένεια  
Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπιζέλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.  
Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- B. Συσκευασία  
Τα μπιζέλια 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 τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.  
Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις ακόλουθες ενδείξεις:-

- A. Αναγνώριση  

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).
- B. Φύση του προϊόντος  
- "Shelling peas", "Snow peas", "Sugar peas" ή "Mange-tout peas", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά  
- Κατηγορία
- E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις ντομάτες που είναι καρποί της ποικιλίας *Lycopersicon esculentum* Mill και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται οι ντομάτες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΤΥΠΟΙ**

Οι ντομάτες διακρίνονται σε τέσσερις εμπορικούς τύπους:-

- ντομάτες "Στρογγυλές"
- ντομάτες "Με ραβδώσεις"
- ντομάτες "Επιμήκεις" ή "Φοινικωτές"
- ντομάτες τύπου "Cherry" (περιλαμβάνει και τις ντομάτες τύπου "Coctail").

**III. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τις ντομάτες.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι ντομάτες πρέπει να είναι -

- ακέραιες
- νωπής εμφάνισης
- υγιείς, (αποκλείονται οι ντομάτες που έχουν σαπίσει ή υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση)
- πρακτικά απαλλαγμένες από εχθρούς και ασθένειες
- πρακτικά απαλλαγμένες από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από εμφανή ξένη ύλη
- απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Όσον αφορά τις ντομάτες που προσφύονται στο στέλεχος (ντομάτες σε βότρες), τα στελέχη πρέπει να είναι νωπά, υγιή, καθαρά, και απαλλαγμένα από φύλλα και οποιαδήποτε εμφανή ξένη ύλη.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των ντοματών πρέπει να είναι τέτοια ώστε -

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

**B. Κατάταξη**

Οι ντομάτες κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Οι ντομάτες που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι ανώτερης ποιότητας
- να έχουν σάρκα συνεκτική

- να έχουν το σχήμα, την εμφάνιση, την ανάπτυξη που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους
- να είναι απαλλαγμένες από πράσινο χρωματισμό στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου και άλλα ελαττώματα εκτός από πολύ ελαφριές αλλοιώσεις στην επιφάνεια του φλοιού, υπό τον όρο ότι αυτές δεν επηρεάζουν την ποιότητα και τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, τη διατήρησή και την παρουσίασή τους στο μέσο συσκευασίας.

Ο χρωματισμός τους σε σχέση με την κατάσταση ωριμότητας πρέπει να είναι τέτοιος ώστε να αντέχουν στη μεταφορά, στη μεταχείριση και να φτάνουν στον προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

(ii) Κατηγορία "I"

Οι ντομάτες που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι καλής ποιότητας, επαρκώς συνεκτικές και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας
- να είναι απαλλαγμένες από σκασίματα και από εμφανή πράσινο χρωματισμό στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου

Οι ντομάτες μπορούν να φέρουν τα εξής ελαφρά ελαττώματα υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση, και την παρουσίασή τους:-

- ελαφρύ ελάττωμα του σχήματος και της ανάπτυξης
- ελαφρύ ελάττωμα του χρωματισμού
- ελαφρύ ελάττωμα του φλοιού
- πολύ ελαφρύ μώλωπα.

Εκτός από τα πιο πάνω ελαττώματα, οι ντομάτες "Με ραβδώσεις" μπορούν να παρουσιάζουν –

- επουλωμένα σκασίματα μεγίστου μήκους 1 εκατοστόμετρου
- μη υπερβολικό εξόγκωμα
- μικρό μη φελλώδη ομφαλό
- φελλώδη ουλή ομφαλοειδούς σχήματος στο σημείο του "στίγματος" που η συνολική επιφάνεια του δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 τετραγωνικό εκατοστόμετρο
- λεπτή επιμήκη ουλή του "στίγματος" (που μοιάζει με ραφή) που το μήκος της δεν πρέπει να υπερβαίνει τα δύο τρίτα της μεγίστης διαμέτρου της ντομάτας.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις ντομάτες που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου ΙΙΙ.

Πρέπει να είναι αρκετά συνεκτικές (αλλά μπορεί να είναι λιγότερο συνεκτικές από τις ντομάτες που ταξινομούνται στην Κατηγορία Ι) και πρέπει να είναι απαλλαγμένες από επουλωμένα σκασίματα.

Οι ντομάτες που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να έχουν τα εξής ελαττώματα, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιαστά χαρακτηριστικά ποιότητας, της διατήρησης και παρουσίασής τους:

- ελάττωμα στο σχήμα, στην ανάπτυξη και στο χρωματισμό
- ελάττωμα του φλοιού ή μώλωπα με την επιφύλαξη ότι δεν βλάπτει σοβαρά την ντομάτα

- επουλωμένα σκασίματα μεγίστου μήκους 3 εκατοστών
- Οι ντομάτες "Με ραβδώσεις" μπορούν επιπλέον να παρουσιάζουν -
  - πιο χαρακτηριστική εξόγκωση σε σύγκριση με την κατηγορία "I" χωρίς να υπάρχει δυσμορφία
  - ομφαλό
  - φελλώδη ουλή ομφαλοειδούς σχήματος στο σημείο του "στίγματος" που η συνολική επιφάνεια του δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 τετραγωνικά εκατοστά
  - λεπτή επιμήκη ουλή "στίγματος" (που μοιάζει με ραφή).

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

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

Νοείται ότι η παράγραφος αυτή δεν εφαρμόζεται στις ντομάτες τύπου «cherry».

##### A. Ελάχιστο μέγεθος

Το ελάχιστο μέγεθος των ντοματών για τις κατηγορίες «Έξτρα», «I» και «II» είναι:—

- 35 χιλιοστά για τις «Στρογγυλές» ντομάτες και τις ντομάτες «Με ραβδώσεις»
- 30 χιλιοστά για τις «Επιμήκεις» ή «Φοινικωτές» ντομάτες.

##### B. Κλίμακα μεγέθους

Λαμβάνεται υπόψη η εξής κλίμακα μεγέθους —

(I) Για τις «Επιμήκεις» ή «Φοινικωτές» ντομάτες:—

- 30 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 35 χιλιοστά περιλαμβανόμενα.
- (II) Για όλες τις άλλες ντομάτες:—
- 35 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 40 χιλιοστά περιλαμβανόμενα
- 40 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 47 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα
- 47 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 57 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα
- 57 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 67 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα
- 67 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 82 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα
- 82 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 102 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα
- 102 χιλιοστά περιλαμβανόμενα και άνω.

Η τήρηση της κλίμακας μεγέθους είναι υποχρεωτική για τις ντομάτες των κατηγοριών «Έξτρα και "I"».

Αυτή η κλίμακα μεγέθους δεν εφαρμόζεται στις ντομάτες που προσφύονται σε βότρες.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Αποδεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας είναι τα κατωτέρω:—

- A. Ανοχές Ποιότητας
- (i) Κατηγορία "Εξτρα"  
5% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των ντοματών 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.
- (ii) Κατηγορία "I"  
10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των ντοματών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας "II" ή γίνονται κατ'εξαίρεση αποδεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.  
Στην περίπτωση των ντοματών σε βότρες, 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ντοματών που έχουν αποσπασθεί από τον ποδίσκο.
- (iii) Κατηγορία "II"  
10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των ντοματών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τις ντομάτες που έχουν προσβληθεί από σήψη, παρουσιάζουν εκτεταμένους μώλωπες ή υπέστησαν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.  
Στην περίπτωση των ντοματών σε βότρες, 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των ντοματών που έχουν αποσπασθεί από τον ποδίσκο.
- B. Ανοχές μεγέθους  
Για όλες τις κατηγορίες:  
10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος των ντοματών που ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή/και ανώτερο από το αναγραφόμενο μέγεθος, με ελάχιστο όριο 33 χιλιοστόμετρα για τις "Στρογγυλές" ντομάτες ή τις ντομάτες "Με ραβδώσεις" και 28 χιλιοστόμετρα για τις "Επιμήκεις" ντομάτες και "Φοινικωτές" ντομάτες.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- A. Ομοιογένεια  
Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο ντομάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας και μεγέθους (αν το προϊόν επιβάλλεται να ταξινομηθεί κατά μέγεθος).  
Οι ντομάτες που ταξινομούνται στις κατηγορίες «Εξτρα» και "I" πρέπει να είναι στην πράξη ομοιογενείς σε ό,τι αφορά την ωριμότητα και το χρωματισμό. Επιπλέον για τις «Επιμήκεις» ή «Φοινικωτές» ντομάτες το μήκος πρέπει να είναι επαρκώς ομοιόμορφο.  
Το εμφανές μέρος του περιεχομένου κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.
- B. Συσκευασία  
Οι ντομάτες 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 τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στην ντομάτα. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.  
Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.
- Γ. Παρουσίαση  
Οι ντομάτες πρέπει να παρουσιάζονται ως ακολούθως:
- ντομάτες με ή χωρίς κάλυκα και κοντό στέλεχος ή

- ντομάτες σε βότρες, δηλ. οι ντομάτες να παρουσιάζονται ως μια ολόκληρη ταξικαρπία ή μέρος αυτής, και κάθε ταξικαρπία ή μέρος αυτής να αποτελείται τουλάχιστο από τον ακόλουθο αριθμό ντοματών:-
- τρεις ντομάτες (δύο ντομάτες στις προσσκευασίες) ή
- στην περίπτωση των "cherry" ντοματών σε βότρες, έξι ντομάτες (τέσσερις ντομάτες στις προσσκευασίες).

## VII. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με χαρακτήρες συγκεντρωμένους στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και ορατές εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις:-

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση(αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Ντομάτες" ή "Ντομάτες σε βότρες" και εμπορικός τύπος, εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- αυτά πρέπει πάντα να αναγράφονται στις ντομάτες τύπου "cherry" ή "coctail".
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και προαιρετικά ζώνη παραγωγής ή ονομασία εθνική, περιφερειακή ή τοπική

### 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", κατά περίπτωση
- ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη (μέτρηση σε Brix με διαθλασίμετρο) (προαιρετικό).

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

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

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα πεπόνια που είναι καρποί των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από *Cucumis melo* L. και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα πεπόνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα πεπόνια.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα πεπόνια πρέπει να είναι-

- ακέραια
- υγιή, (εξαιρούνται τα πεπόνια που παρουσιάζουν σήψη ή αλλοίωση η οποία τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
- νωπής εμφάνισης
- πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- συνεκτικά
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα πεπόνια πρέπει να έχουν αναπτυχθεί αρκετά και να εμφανίζουν ικανοποιητικό βαθμό ωριμότητας.

Μικρό επουλωμένο σημάδι που προκαλείται από μέτρηση με διαθλασίμετρο, δεν θεωρείται ως ατέλεια.

Ο δείκτης διαθλασίμετρου της σάρκας πρέπει να είναι μεγαλύτερος ή ίσος με 8% μετρούμενος στο μέσον της σάρκας του καρπού στην ισημερινή τομή.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πεπονιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε -

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

**B. Κατάταξη**

Τα πεπόνια κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "I"**

Τα πεπόνια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου. Το μήκος του ποδίσκου στην περίπτωση των πεπονιών που ανήκουν σε ποικιλίες στις οποίες ο ποδίσκος δεν πρέπει να αποκόπτεται κατά την ωρίμανση, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 εκατοστόμετρα για τις ποικιλίες Charentais, Ogen και τύπου Galia και 5 εκατοστόμετρα για άλλες ποικιλίες. Σε κάθε περίπτωση ο ποδίσκος πρέπει να υπάρχει πάνω στο πεπόνι και πρέπει να είναι ακέραιος.

Πεπόνια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα εφόσον αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση ή την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:-

- ελαφρύ ελάττωμα σχήματος
- ελαφρύ ελάττωμα χρώματος (ελαφρύς χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει το έδαφος κατά την ανάπτυξή του, δεν θεωρείται ελάττωμα)
- ελαφρύ ελάττωμα επιδερμίδας οφειλόμενο σε τριβές ή μεταχείριση
- ελαφρύ επουλωμένο σκάσιμο γύρω από τον ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2 εκατοστών, που δεν επηρεάζει τη σάρκα.

(II) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα πεπόνια τα οποία δεν είναι δυνατόν να εμπίπτουν στην Κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II. Πεπόνια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή, δύνανται να παρουσιάζουν τα πιο κάτω ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τα κύρια χαρακτηριστικά ποιότητας, διατήρησης και παρουσίας τους:-

- ελάττωμα σχήματος
- ελάττωμα χρώματος (ελαφρύς χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει στο έδαφος κατά την ανάπτυξη του δεν θεωρείται ελάττωμα)
- ελαφρύ μώλωπα
- ελαφριά σχισμή ή ξηρή ρωγμή η οποία δεν επηρεάζει τη σάρκα του καρπού
- ελάττωμα στο φλοιό λόγω τριβής ή μεταχείρισης.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται σύμφωνα με το βάρος κάθε πεποنيού 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 γραμμάρια |
| - άλλα πεπόνια:                                | 300 γραμμάρια |

Ταξινόμηση κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου:

- |                                                |              |
|------------------------------------------------|--------------|
| - πεπόνια Charentais και τύπου Ogen και Galia: | 7,5 εκατοστά |
| - άλλα πεπόνια                                 | 8,0 εκατοστά |

Σε κάθε μέσο συσκευασίας, όταν η ταξινόμηση κατά μέγεθος εκφράζεται σε βάρος, το βάρος του μεγαλύτερου πεποنيού δεν πρέπει να υπερβαίνει περισσότερο από 50% (30% για τα πεπόνια του τύπου Charentais) το βάρος του μικρότερου.

Όταν η ταξινόμηση κατά μέγεθος εκφράζεται σε διάμετρο, η διάμετρος του μεγαλύτερου πεποنيού δεν πρέπει να υπερβαίνει περισσότερο από 20% (10% για τα πεπόνια του τύπου Charentais) τη διάμετρο του μικρότερου.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική και για τις δύο κατηγορίες.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για το προϊόν που δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας και μεγέθους.

A. Ανοχές ποιότητας

## (i) Κατηγορία "I"

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπτονιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II", ή είναι εξαιρετικά αποδεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

## (ii) Κατηγορία "II"

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπτονιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση των πεπτονιών που έχουν προσβληθεί από σήψη ή άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπτονιών μεγέθους αμέσως μικρότερου ή μεγαλύτερου από το οριζόμενο στο μέσο συσκευασίας.

V. **ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο πεπόνια της ίδιας προέλευσης, ποιότητας, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους και τα οποία παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και ανάπτυξης και έχουν το ίδιο χρώμα.

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

B. Συσκευασία

Τα πεπόνια πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται καταλλήλως.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά σε τέτοια κατάσταση ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στα πεπόνια. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

VI. **ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε μέσο συσκευασίας 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	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται κωδικός (ή συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

B. Φύση του προϊόντος

- "Πεπόνια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- 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)
  - ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, μετρούμενη με διαθλασίμετρο και εκφρασμένη σε βαθμούς Brix (προαιρετικά)
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις Γλυκές Πιπεριές των ποικιλιών (cultivars) του *Capsicum annuum* L., που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται οι γλυκές πιπεριές που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΕΜΠΟΡΙΚΟΙ ΤΙΤΛΟΙ**

Ανάλογα με το σχήμα τους οι γλυκές πιπεριές διακρίνονται σε τέσσερις εμπορικούς τύπους:-

- Μακριές γλυκές πιπεριές
- Γλυκές πιπεριές τετράγωνου σχήματος με κοίλωμα στο άκρο
- Γλυκές πιπεριές τετράγωνου επιμήκους σχήματος (σαν "σβούρα")
- Γλυκές πιπεριές πεπλατυσμένου σχήματος (σαν "τομάτα").

**III. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τις γλυκές πιπεριές.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι γλυκές πιπεριές πρέπει να είναι -

- ακέραιες
- νωπής εμφάνισης
- υγιείς (αποκλείονται οι γλυκές πιπεριές που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοίωση που είναι δυνατόν να τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση)
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από εμφανή ξένη ύλη
- καλά αναπτυγμένες
- απαλλαγμένες από ελάττωμα που οφείλεται στον παγετό
- απαλλαγμένες από τραύμα που δεν έχει επουλωθεί
- απαλλαγμένες από ηλιακό έγκαυμα (εκτός ειδικών ανοχών που ορίζονται πιο πάνω στην κατηγορία "II")
- με ποδίσκο
- πρακτικά απαλλαγμένες από εχθρούς και ασθένειες
- πρακτικά απαλλαγμένες από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- απαλλαγμένες από μη φυσιολογική 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
- να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Οι γλυκές πιπεριές κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

(i) Κατηγορία "I"

Οι γλυκές πιπεριές που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι καλής ποιότητας
- να παρουσιάζουν το χαρακτηριστικό σχήμα, ανάπτυξη, χρωματισμό λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωρίμανσης που είναι τυπικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου
- να είναι σφιχτές
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες.

Ο ποδίσκος δύναται να έχει υποστεί ελαφριά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος.

(ii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις γλυκές πιπεριές που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου III.

Υπό τον όρο ότι διατηρούν τα κύρια χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίας, μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα :

- ελάττωμα σχήματος και ανάπτυξης
- έγκαυμα από τον ήλιο ή ελαφρύ τραύμα που έχει επουλωθεί και που δεν πρέπει να υπερβαίνει, ανά πιπεριά, 1 τετραγωνικό εκατοστόμετρο για τα ελαττώματα επιφανείας και 2 εκατοστόμετρα μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος
- να φέρουν ελαφρές ρωγμές ξηρές και επιφανειακές, το σύνολο των οποίων δεν πρέπει να ξεπερνά μήκος 3 εκατοστόμετρα
- να είναι λιγότερο σφιχτές, αλλά όχι μαραμένες.

Ο ποδίσκος μπορεί να έχει ελάττωμα ή να είναι κομμένος.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη διάμετρο (πλάτος) των γλυκών πιπεριών. Σαν "πλάτος" των πεπλατυσμένων γλυκών πιπεριών ("τομάτα") νοείται η μέγιστη διάμετρος της ισημερινής τομής.

Για τα προϊόντα που ταξινομούνται κατά μέγεθος, η διαφορά μεταξύ της μεγαλύτερης και της μικρότερης γλυκής πιπεριάς, στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστόμετρα.

Το πλάτος των πιπεριών δεν πρέπει να είναι κατώτερο από:-

- Μακριές γλυκές πιπεριές ("επιμήκεις"): 30 χιλιοστόμετρα
- Γλυκές πιπεριές τετράγωνου σχήματος με κοίλωμα στο άκρο: 50 χιλιοστόμετρα
- Γλυκές πιπεριές τετράγωνου επιμήκους σχήματος (σαν "σβούρα"): 40 χιλιοστόμετρα
- Γλυκές πιπεριές πεπλατισμένου σχήματος (σαν "τομάτα"): 55 χιλιοστόμετρα.

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

Οι διατάξεις του παρόντος Κανονισμού δεν ισχύουν για τις γλυκές πιπεριές με μερική επιμηκία και λεπτό καρπό ("*Peperoncini*" – πιπεροζίνια) που αποτελούν παράγωγο ειδικών γενών του *Capsicum annuum* L. var. *longum* οι οποίες κατ' εξαίρεση πρέπει να έχουν μήκος ανώτερο των 5 εκατοστομέτρων.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

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% σε αριθμό ή κατά βάρος των 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 των 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 των γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου  $\pm 5$  χιλιοστών, από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5% γλυκών πιπεριών δύναται να έχει μέγεθος μικρότερο από το κατώτατο όριο που καθορίζεται στην παράγραφο III.
- (ii) Κατηγορία "II":  
Γλυκές πιπεριές που ταξινομούνται κατά μέγεθος:  
10% κατά αριθμό ή κατά βάρος των γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου  $\pm 5$  χιλιοστών, από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5% πιπεριών δύναται να έχει μέγεθος μικρότερο από το κατώτατο όριο που καθορίζεται στην παράγραφο III.  
Γλυκές πιπεριές που δεν ταξινομούνται κατά μέγεθος:  
5% κατά αριθμό ή κατά βάρος των γλυκών πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το κατώτατο όριο, που λαμβάνεται υπόψη, εντός ορίου 5 χιλιοστών.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- 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.  
Επιτρέπεται μείγμα από γλυκοπιπεριές διαφόρων χρωμάτων, εφόσον τηρούνται η ομοιογένεια όσον αφορά την προέλευση, τον εμπορικό τύπο, το μέγεθος (εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος), την ποιοτική κατηγορία, ή/και τον αριθμό των γλυκοπιπεριών διαφορετικού χρώματος που πρέπει να είναι ο ίδιος.  
Για τις μικρές συσκευασίες βάρους μικρότερου ή ίσου με 1 κιλό, η ομοιογένεια του χρώματος και του μεγέθους, δεν απαιτείται. Στην περίπτωση εμπορευματοποίησης των γλυκοπιπεριών, διαφορετικών χρωμάτων, η ομοιογένεια σε ότι αφορά την προέλευση, δεν απαιτείται.  
Για τα προϊόντα που ταξινομούνται κατά μέγεθος, οι μακριές γλυκές πιπεριές πρέπει να έχουν αρκετά ομοιόμορφο μήκος.  
Το εμφανές 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 τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιού ή σήματος στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, υπό την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VII. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Γλυκές πιπεριές" και το χρώμα ή τα χρώματα των πιπεριών, εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.
- Εμπορικός τύπος ("μακριές", "τετράγωνες με κοίλωμα στο άκρο", "τετράγωνες επιμήκεις", "πλατιές") ή όνομα της ποικιλίας, εάν 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".
- καθαρό βάρος ή αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό).

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

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

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα πράσα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Allium porrum* L., και τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον Ι ΙΑ όλες τις κατηγορίες, λαμβανόντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα πράσα πρέπει να είναι -

- ακέραια (η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται για τις ρίζες και τα άκρα των φύλλων που δύνανται να κοπούν)
- υγιή, (αποκλείονται τα πράσα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για την κατανάλωση)
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ξένη ύλη, οι ρίζες όμως, μπορούν να καλύπτονται ελαφρώς από επικολλημένο χώμα
- νωπής εμφάνισης, απαλλαγμένα από φύλλα που έχουν μαραθεί ή έχουν απολέσει τη φρεσκάδα τους
- απαλλαγμένα από μίσχο άνθους
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής, δηλαδή εάν έχει προηγηθεί πλύση τους, να είναι αρκετά "στεγνά"
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Η κοπή των φύλλων πρέπει να γίνεται συμμετρικά.

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

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

**B. Κατάταξη**

Τα πράσα κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "I"**

Τα πράσα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι καλής ποιότητας
- να παρουσιάζουν λευκό ή λευκοπράσινο χρωματισμό στο ένα τρίτο τουλάχιστον του συνολικού μήκους ή στο μισό του περιεκαλυμμένου τμήματος.

Τα πράσα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να εμφανίζουν ελαφρύ επιφανειακό ελάττωμα, υπό τον όρο όμως ότι αυτό δεν επηρεάζει τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση του προϊόντος στο μέσο συσκευασίας. Γίνονται αποδεκτά ελαφριά ίχνη χρώματος στο εσωτερικό του στελέχους.

Για τα πράσα απευθείας σποράς τα οποία δεν έχουν μεταφυτευθεί και των οποίων η συγκομιδή πραγματοποιείται από το τέλος του χειμώνα έως την αρχή του καλοκαιριού το λευκό τμήμα ή το λευκοπράσινο τμήμα πρέπει να είναι τουλάχιστον το ένα τέταρτο του συνολικού μήκους ή το ένα τρίτο του περικεκαλυμμένου τμήματος.

(II) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα πράσα που δεν μπορούν να υπαχθούν στην Κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Το άσπρο τμήμα πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον το ένα τέταρτο του συνολικού μήκους ή το ένα τρίτο του περικεκαλυμμένου τμήματος.

Τα πράσα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί εντούτοις να φέρουν -

- ταξιανθία, με τον όρο ότι βρίσκεται στο εσωτερικό του περικεκαλυμμένου τμήματος
- ελαφρύ μώλωπα και ελαφριά σκωριοειδή κηλίδα επί των φύλλων, αλλά όχι αλλού
- ελαφρύ αποχρωματισμό
- ίχνος χρώματος εντός του περικεκαλυμμένου τμήματος.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

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 χιλιοστόμετρα για τα πρώιμα πράσα και 10 χιλιοστόμετρα για οποιαδήποτε άλλα πράσα.

Για την κατηγορία "I" η διάμετρος του παχύτερου στελέχους της ίδιας δεσμίδας ή μέσου συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το διπλάσιο της διαμέτρου του μικρότερου στελέχους.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Για τα πράσα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας, 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 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% κατά αριθμό ή κατά βάρος των πράσων που 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 καθιστά 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.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή κάθε δεσμίδας του ίδιου μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιλαμβάνει αποκλειστικά πράσα της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ύπαρξη ομοιογένειας), και της ίδιας ανάπτυξης και χρωματισμού.

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

### B. Συσκευασία

Τα πράσα πρέπει να συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια, ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στα πράσα. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται υπό την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

### Γ. Παρουσίαση

Τα πράσα παρουσιάζονται ως εξής -

- διευθετημένα με τάξη στη συσκευασία
- κατά δεσμίδες, συσκευασμένες ή μη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας ή δεσμίδα χύμα πρέπει να φέρει, με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις ακόλουθες ενδείξεις:-

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία ή/και Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Πράσα", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό 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)

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΔΙΚΙΑ WITLOOF****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα λευκά αντίδια (chicons) παραγόμενων προϊόντων από την καλλιέργεια των ριζών των ποικιλιών (cultivars) του «ραδικιού Witloof» παράγωγο του *Cichorium intybus* L. var. *foliosum* HEGI και τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα ραδίκια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των ραδικιών Witloof.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα ραδίκια Witloof πρέπει να -

- είναι ακέραια
- είναι υγιή, (εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση)
- μην παρουσιάζουν κηλίδες σκουριάς, καψίματα ή άλλα σημάδια μώλωπα
- μην έχουν προσβληθεί από τρωκτικά ή από ασθένειες
- μην έχουν υποστεί φθορές από έντομα ή άλλους εχθρούς και ασθένειες
- μην έχουν μίσχο άνθους που υπερβαίνει τα 3/4 του μήκους τους
- είναι καθαρά, και ιδίως απαλλαγμένα από κάθε φύλλο λερωμένο με χώμα και από κάθε διακρινόμενη ξένη ύλη
- είναι ανοικτού χρώματος, δηλαδή άσπρα ως κιτρινόασπρα
- είναι συμμετρικά κομμένα στο δακτύλιο μεταξύ της ρίζας και του στελέχους
- είναι νωπής εμφάνισης
- είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία
- είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

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

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

**B. Κατάταξη**

Τα ραδίκια Witloof κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Τα ραδίκια Witloof που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι ανώτερης ποιότητας
- 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 ραδικιού
- να μην έχουν πρασινωπή ή θολή όψη.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Τα ραδίκια Witloof που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι καλής ποιότητας
- να είναι αρκετά συνεκτικά

- τα εξωτερικά φύλλα τους να έχουν μήκος ίσο τουλάχιστον με το  $\frac{1}{2}$  του μήκους του ραδικιού
  - να μην έχουν πρασινωπή ή θολή ύψη.
- Μπορούν να έχουν λιγότερο κανονικό σχήμα και την άκρη τους λιγότερο μυτερή και κλειστή από την κατηγορία «Έξτρα», χωρίς εντούτοις η διάμετρος του ανοίγματος να ξεπερνά το  $\frac{1}{5}$  της μέγιστης διαμέτρου του ραδικιού Witloof.

(iii) Κατηγορία "II"

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα ραδίκια Witloof που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II. Μπορούν, να παρουσιάζουν τις παρακάτω ατέλειες:-

- να έχουν ελαφρύ ακανόνιστο σχήμα
- το άκρο των φύλλων τους να πρασινίζει ελαφρά
- το άκρο τους να είναι ελαφρά ανοικτό (η διάμετρος του ανοίγματος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το  $\frac{1}{3}$  της μέγιστης διαμέτρου του ραδικιού).

Επιπρόσθετα, γίνονται δεκτές σε αυτήν την κατηγορία, με την προϋπόθεση να είναι τυποποιημένες χωριστά σε ομοιογενή συσκευασία και να ανταποκρίνονται σε όλες τις άλλες απαιτήσεις της κατηγορίας, οι κεφαλές (chicons) που έχουν ακανόνιστο σχήμα.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ 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 -

	"Έξτρα"	"I"	"II"
	(εκατοστόμετρα)		
Ελάχιστη Διάμετρος			
-Ραδίκια Witloof μήκους μικρότερου από 14 εκατοστόμετρα	2,5	2,5	2,5
-Ραδίκια Witloof μήκους ίσου ή μεγαλύτερου από 14 εκατοστόμετρα	3	3	2,5
Μέγιστη Διάμετρος	6	8	-
Ελάχιστο Μήκος	9	9	9
(Μπορούν να περιληφθούν στην κατηγορία II τα Ραδίκια Witloof μήκους 6-12 εκατοστόμετρα, αν αναφέρεται πάνω στο μέσο συσκευασίας το ελάχιστο και το μέγιστο μήκος των ραδικιών witloof που περιέχονται σ' αυτό).			
Μέγιστο Μήκος	17	20	24

Σε ένα μέσο συσκευασίας

- η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά μήκους μεταξύ των ραδικιών Witloof είναι 5 εκατοστόμετρα για την κατηγορία "Έξτρα", 8 εκατοστόμετρα για την κατηγορία "I" και 10 εκατοστόμετρα για την κατηγορία "II".
- η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά διαμέτρου μεταξύ των ραδικιών Witloof είναι 2,5 εκατοστόμετρα για την κατηγορία "Έξτρα", 4 εκατοστόμετρα για την κατηγορία "I" και 5 εκατοστόμετρα για την κατηγορία "II".

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας γίνονται δεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% του αριθμού ή του βάρους των ραδικιών Witloof που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά στα χαρακτηριστικά της Κατηγορίας "I", ή γίνονται κατ'εξαίρεση δεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

###### (ii) Κατηγορία "I"

10% του αριθμού ή του βάρους των ραδικιών Witloof που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II", ή γίνονται κατ'εξαίρεση δεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

###### (iii) Κατηγορία "II"

10% του αριθμού ή βάρους των ραδικιών Witloof 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.

##### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% σε αριθμό ή σε βάρος των ραδικιών Witloof 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 καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου IV.

Εντούτοις, δεν υπάρχουν παραδεκτά όρια ανοχής για την ελάχιστη διάμετρο.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιογένεια

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

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

##### B. Παρουσίαση

Τα ραδίκια Witloof των κατηγοριών "Εξτρα", "I" και "II" πρέπει να παρουσιάζονται -

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

Οι κεφαλές (chicons) που ταξινομούνται στην κατηγορία "II" και έχουν ακανόνιστο σχήμα πρέπει να παρουσιάζονται σε συσκευασία βάρους ίσου ή μεγαλύτερου από 7 κιλά.

##### Γ. Συσκευασία

Τα ραδίκια witloof πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους.

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

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

- A. Αναγνώριση  
 Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική  
 ή/και πιστοποίηση αναγνώριση) η οποία  
 Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία  
 επίσημη υπηρεσία.  
 Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη  
 "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)"  
 πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)
- B. Φύση του προϊόντος  
 - "Witloof" ή "Ραδίκια "Witloof", ή "Αντίδια witloof" ή "Λευκά αντίδια", εάν το  
 περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
 Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική,  
 περιφερειακή ή τοπική ονομασία
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά  
 - Κατηγορία, και για την κατηγορία "II", "ακανόνιστο σχήμα", κατά  
 περίπτωση, και προαιρετικά ισοδύναμη εθνική ονομασία  
 - μέγιστο και ελάχιστο μήκος για τα ραδίκια witloof των κατηγοριών "II"  
 από 6 εκατοστόμετρα μέχρι 12 εκατοστόμετρα μόνο
- E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΑΙ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα ροδάκινα και στα νεκταρίνια των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Prunus persica* Sieb. και Zucc. με προσκολλημένα ή μη προσκολλημένα κουκούτσια και λεία ή τραχιά επιδερμίδα και τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα ροδάκινα και νεκταρίνια:

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι-

- ακέραια·
- υγιή, (αποκλείονται τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που έχουν προσβληθεί από σήψη ή παρουσιάζουν αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·
- πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
- απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
- να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά.

Το στάδιο της ανάπτυξης και ο βαθμός ωριμότητας των ροδακινιών και των νεκταρινιών πρέπει να επιτρέπει στα προϊόντα -

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

**B. Κατάταξη**

Τα ροδάκινα και νεκταρίνια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία “Εξτρα”**

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει—

- να είναι ανώτερης ποιότητας·
- να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή δεν πρέπει να έχουν ελατώματα, με εξαίρεση πολύ ελαφριές επιφανειακές αλλοιώσεις της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση των προϊόντων, την ποιότητά τους, τη διατήρησή τους ή την παρουσίασή τους στο μέσο συσκευασίας.

(ii) Κατηγορία "I"

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει—

- να είναι καλής ποιότητας
- να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να φέρουν ένα ελαφρύ ελάττωμα ως προς το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμιά φθορά. Αποκλείονται τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που είναι ανοιχτά στο σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν ωστόσο να έχουν ελαφρύ ελάττωμα στην επιδερμίδα, υπό την προϋπόθεση ότι αυτό δεν βλάπτει τη γενική όψη του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας, εντός των παρακάτω ορίων:-

- 1 εκατοστόμετρο μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους τύπου
- 0,5 τετραγωνικά εκατοστόμετρα συνολικής επιφάνειας για όλα τα άλλα ελαττώματα.

(iii) 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 στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει σοβαρά ελαττώματα. 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 μπορούν να παρουσιάζουν ελαττώματα της επιδερμίδας, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, την διατήρηση και την παρουσίαση εντός των παρακάτω ορίων:-

- 2 εκατοστόμετρα μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους τύπου
- 1,5 τετραγωνικά εκατοστόμετρα συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ 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 χιλιοστόμετρα και άνω	AAAA	28 εκατοστόμετρα και άνω
Από 80 χιλιοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 90 χιλιοστόμετρα μη περιλαμβανομένων	AAA	Από 25 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 28 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
Από 73 χιλιοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 80 χιλιοστόμετρα μη περιλαμβανομένων	AA	Από 23 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 25 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
Από 67 χιλιοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 73 χιλιοστόμετρα μη περιλαμβανομένων	A	Από 21 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 23 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
Από 61 χιλιοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 67 χιλιοστόμετρα μη περιλαμβανομένων	B	Από 19 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 21 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
Από 56 χιλιοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 61 χιλιοστόμετρα μη περιλαμβανομένων	C	Από 17,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 19 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων
Από 51 χιλιοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 56 χιλιοστόμετρα μη περιλαμβανομένων	D Το μέγεθος D δεν επιτρέπεται την περίοδο από την 1η Ιουλίου μέχρι τις 31 Οκτωβρίου	Από 16 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων έως 17,5 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων

Το ελάχιστο αποδεκτό μέγεθος για την κατηγορία "Εξτρα" είναι 56 χιλιοστόμετρα (διάμετρος) και 17,5 εκατοστόμετρα (περιφέρεια).  
Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

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

##### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των ροδάκινων 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.

##### (ii) Κατηγορία "I"

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των ροδάκινων ή νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II" ή, είναι κατ' εξαίρεση, αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

##### (iii) Κατηγορία "II"

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των ροδάκινων ή νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα

ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα ροδάκινα ή τα νεκταρίνια που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν μώλωπα ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες -

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδάκινων ή νεκταρινιών που διαφέρουν από το μέγεθος που αναγράφεται στο μέσο συσκευασίας με όριο 3 χιλιοστόμετρα περισσότερο ή λιγότερο στην περίπτωση που το μέγεθος αφορά τη διάμετρο και 1 εκατοστόμετρο περισσότερο ή λιγότερο στην περίπτωση που το μέγεθος αφορά την περίμετρο.

Εντούτοις, για τα ροδάκινα ή νεκταρίνια που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος, αυτό το όριο ανοχής ορίζεται αποκλειστικά για τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια των οποίων το μέγεθος δεν είναι περισσότερο από 2 χιλιοστόμετρα (διάμετρος) ή περισσότερο από 6 χιλιοστόμετρα (περίμετρος) από το ελάχιστο καθορισμένο μέγεθος.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο ροδάκινα και νεκταρίνια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας, βαθμού ωριμότητας και μεγέθους και για την κατηγορία «Έξτρα» τον ίδιο χρωματισμό.

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

**B. Συσκευασία**

Τα ροδάκινα ή τα νεκταρίνια 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 τέτοια που να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

**Γ. Παρουσίαση**

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

- σε μικρές μονάδες συσκευασίας ή
  - τοποθετημένα σε ένα μόνο στρώμα, για την κατηγορία «Έξτρα».
- Κάθε προϊόν της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι απομονωμένο από τα υπόλοιπα προϊόντα.

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 κάτω στρώματος.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:-

- A. Αναγνώριση  
 Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική  
 ή/και πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία  
 Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία  
 επίσημη υπηρεσία.  
☐ταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη  
 "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)"  
 πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)·
- B. Φύση του προϊόντος  
 - "Ροδάκινα " ή "Νεκταρίνια ", ονομασία του προϊόντος εάν το περιεχόμενο  
 δεν είναι εξωτερικά ορατό·  
 - όνομα της ποικιλίας, για τις κατηγορίες "Εξτρα" και "I"·
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
 Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως, ζώνη 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 πιο πάνω·  
 - αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό)·  
 - ελάχιστη περιεκτικότητα σε ζάχαρη (μέτρηση σε Brix με διαθλασιμόμερο)  
 (προαιρετικό)·  
 - μέγιστη συνεκτικότητα (μέτρηση σε γραμμάρια/0,5 τετραγωνικά  
 εκατοστόμετρα με ειδικό όργανο – penetrometer) (προαιρετικό)·
- E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΣΕΛΙΝΑ ΜΕ ΡΑΒΔΩΣΕΙΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα σέλινα με ραβδώσεις των ποικιλιών (cultivars) του *Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill., τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα σέλινα με ραβδώσεις που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των σελίνων με ραβδώσεις.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι-

- ακέραια (επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους)
- νωπής εμφάνισης
- υγιή (αποκλείονται τα σέλινα με ραβδώσεις που έχουν υποστεί σήψη ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση)
- απαλλαγμένα από ζημία που οφείλεται στον παγετό
- χωρίς εσωτερικό κενό, παραφυάδα και ανθοφόρο βλαστό
- καθαρά, δηλαδή απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ουσία
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
- απαλλαγμένα από υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά"
- μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Η κύρια ρίζα τους πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 εκατοστόμετρα 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 επιτρέπεται -

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

**B. Κατάταξη**

Τα σέλινα με ραβδώσεις κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "I"**

Τα σέλινα με ραβδώσεις που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθενειών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις. Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες, ούτε ινώδεις και να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει.

Τα φύλλα του λευκασμένου (ασπρισμένου) σέλινου με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν, τουλάχιστο στο μισό του μήκους τους, χρώμα λευκό μέχρι λευκοκιτρινωπό 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 στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Τα σέλινα με ραβδώσεις που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν:–

- ελαφρύ ίχνος σκωρίασης
- ελαφριά παραμόρφωση
- ελαφρύ μώλωπα
- κατ' ανώτατο όριο δύο κύριες νευρώσεις τσακισμένες ή σκασμένες.

Όσον αφορά τα λευκασμένα σέλινα με ραβδώσεις, οι κύριες νευρώσεις πρέπει να εμφανίζουν τουλάχιστο στο 1/3 του μήκους τους, χρώμα λευκό μέχρι λευκοκίτρινο ή λευκοπρασινωπό.

### 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 μέσο συσκευασίας, η μέγιστη διαφορά βάρους καθορίζεται αντίστοιχα σε 200 γραμμάρια, 150 γραμμάρια και 100 γραμμάρια.

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

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας στην οποία ανήκει.

#### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία "I"

10% κατ' αριθμό των σέλινων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II", ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

##### (ii) Κατηγορία "II"

10% κατ' αριθμό των σέλινων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ούτε και στις ελάχιστες απαιτήσεις, αποκλείονται όμως όσα προϊόντα έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

#### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% κατ' αριθμό των σέλινων, με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της ταξινόμησης κατά μέγεθος.

### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

#### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής προέλευσης, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους (όπου απαιτείται).

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

#### B. Παρουσίαση

Παρουσίαση των σέλινων με ραβδώσεις μπορεί να γίνεται–

- σε δέσμες στο μέσο συσκευασίας
  - αφού τακτοποιηθούν, χύμα, στο μέσο συσκευασίας.
- Σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται σε δέσμες, ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι ο ίδιος σε κάθε μέσο συσκευασίας.

Γ. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά ευανάγνωστα ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις ακόλουθες ενδείξεις:-

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική ή/και πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

B. Φύση του προϊόντος

- "Σέλινα με ραβδώσεις" με την ένδειξη "Λευκασμένα" ή την ένδειξη του τύπου του χρωματισμού, εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης, και προαιρετικά ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- μέγεθος (αν το προϊόν ταξινομείται κατά μέγεθος) που εμφανίζεται από την ένδειξη "Μεγάλα", "Μεσαία" και "Μικρά".
- αριθμός τεμαχίων, ή όπου απαιτείται αριθμός δέσμων

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

## ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΟΡΔΑ

### I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα σκόρδα των καλλιεργούμενων ποικιλιών του είδους *Allium sativum* L., τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή, ημίξηρη, και ξηρή κατάσταση. Εξαιρούνται τα πράσινα σκόρδα με ολόκληρα φύλλα που δεν έχουν ακόμη αναπτύξει βολβίδια και τα σκόρδα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

### II. ΕΡΜΗΝΕΙΑ

«σκόρδα» σημαίνει νωπά, ημίξηρα και ξηρά σκόρδα  
 «νωπά σκόρδα» σημαίνει σκόρδα των οποίων ο βλαστός είναι πράσινος και ο εξωτερικός φλοιός του βολβού είναι ακόμα νωπός  
 «ημίξηρα σκόρδα» σημαίνει σκόρδα των οποίων ο βλαστός και ο εξωτερικός φλοιός του βολβού δεν είναι ακόμα τελείως ξηροί  
 «ξηρά σκόρδα» σημαίνει σκόρδα των οποίων ο βλαστός, ο εξωτερικός φλοιός του βολβού, καθώς και το περίβλημα κάθε σκελίδας είναι τελείως ξηρά.

### III. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των σκόρδων.

#### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα σκόρδα πρέπει να είναι -

- υγιή, (εξαιρούνται τα σκόρδα που είναι επηρεασμένα από σήψη ή άλλη φθορά που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)
  - συνεκτικής υφής
  - καθαρά, απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
  - απαλλαγμένα από ζημιά που οφείλονται στον παγετό ή ήλιο
  - πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
  - πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
  - απαλλαγμένα από εξωτερικά ορατούς μικρούς βλαστούς (φύτρα)
  - απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση, εκτός της χαρακτηριστικής μυρωδιάς ή/και γεύσης εξαιτίας τους καπνίσματος
  - απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία.
- Η κατάσταση των σκόρδων πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να τους επιτρέπει -
- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

#### B. Κατάταξη

Τα σκόρδα κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

##### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

Τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να -

- είναι ανώτερης ποιότητας
- παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου
- ακέραια
- κανονικού σχήματος
- καλά καθαρισμένα.

Τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα με εξαίρεση τις ελαφριές επιφανειακές αλλοιώσεις, υπό τον όρο ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση των σκόρδων στο μέσο συσκευασίας. Οι σκελίδες πρέπει να είναι συνεκτικές.

Οι ρίζες πρέπει να είναι κομμένες στη βάση του βολβού.

(ii) Κατηγορία "I"

Τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι –

- καλής ποιότητας
- να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου
- ακέραια
- αρκετά κανονικού σχήματος.

Μικρό σχίσσιμο του εξωτερικού φλοιού του βολβού επιτρέπεται υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζει τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση των σκόρδων στο μέσο συσκευασίας.

Οι σκελίδες πρέπει να είναι συνεκτικές.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα σκόρδα τα οποία δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά ποιότητας, διατήρησης και παρουσίασης:-

- σχίσσιμο του εξωτερικού φλοιού του βολβού
- επουλωμένο σκασίματα
- ελαφριές ρήξεις στην επιφάνεια
- να είναι ανώμαλου σχήματος
- να λείπουν από κάθε βολβό το πολύ 3 σκελίδες.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μεγίστη διάμετρο της ισημερινής τομής:-

- (i) Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 45 χιλιοστόμετρα για τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία "Εξτρα" και σε 30 χιλιοστόμετρα για τα σκόρδα που κατατάσσονται στις κατηγορίες "I" και "II".
- (ii) 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.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας στην οποία ανήκουν γίνονται δεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος για κάθε μέσο συσκευασίας ή, για κάθε παρτίδα, στην περίπτωση παρουσίασης χύμα.

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "Εξτρα"

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

- (ii) Κατηγορία "I"  
10% κατά βάρος των 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 των βολβών μπορούν να παρουσιάζουν φύτρα εξωτερικώς ορατή.
- (iii) Κατηγορία "II"  
10% κατά βάρος των βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, με εξαίρεση τα προϊόντα που έχουν επηρεαστεί από σήψη ή ζημιά που προκλήθηκε από παγετό ή ήλιο, ή άλλη αλλοίωση η οποία τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Επιπρόσθετα, 5% το ανώτερο κατά βάρος των βολβών μπορούν να παρουσιάζουν μικρούς βλαστούς (φύτρα) εξωτερικά ορατούς.
- B. Ανοχές μεγέθους  
Για όλες τις κατηγορίες:  
10% κατά βάρος των βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά όσον αφορά το μέγεθος που αναγράφεται στο μέσο συσκευασίας, αλλά ανταποκρίνονται στο μέγεθος αμέσως πιο πάνω ή/και πιο κάτω από αυτό που ορίζεται.  
Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, 3% κατ' ανώτατο όριο των βολβών μπορούν να παρουσιάζουν διάμετρο κατώτερη από την ελάχιστη προβλεπόμενη αλλά όχι μεγαλύτερη των 25 χιλιοστομέτρων.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- A. Ομοιογένεια  
Σε περίπτωση αποστολής χύμα, κάθε συσκευασία ή παρτίδα πρέπει να περιέχει σκόρδα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, εμπορικού τύπου, ποιότητας και του ίδιου μεγέθους εφ' όσον, όσον αφορά το τελευταίο αυτό κριτήριο, επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος.  
Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή παρτίδας, σε περίπτωση αποστολής χύμα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου
- B. Παρουσίαση  
Τα σκόρδα μπορούν να παρουσιαστούν κατά τρεις τρόπους:  
(α) μεμονωμένα με κομμένους τους βλαστούς. Ο βλαστός δεν μπορεί να έχει μήκος ανώτερο των:-  
- 10 εκατοστομέτρων για τα νωπά και ημίξηρα σκόρδα  
- 3 εκατοστομέτρων για τα ξηρά σκόρδα.  
(β) σε δέσμες:-  
- κατά αριθμό βολβών  
- βάση καθαρού βάρους.  
Οι βλαστοί πρέπει να είναι ίσια κομμένοι  
(γ) σε πλεξίδες αποκλειστικά για τα ημίξηρα και ξηρά σκόρδα:-  
- κατά αριθμό βολβών, τουλάχιστο 6 βολβοί σε κάθε πλεξίδα  
- βάση καθαρού βάρους.  
Για τα σκόρδα που παρουσιάζονται σε δέσμες ή πλεξίδες, κάθε συσκευασία πρέπει να έχει ομοιόμορφα χαρακτηριστικά (αριθμό βολβών ή καθαρό βάρος).  
Όποιος και αν είναι ο τρόπος παρουσιάσεως που χρησιμοποιείται, η κοπή των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή, το ίδιο ισχύει και για τις ρίζες στην περίπτωση των ξηρών σκόρδων που κατατάσσονται στην κατηγορία "Εξτρα".
- Γ. Συσκευασία  
Τα σκόρδα πρέπει να συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο, εξαιρουμένων των ξηρών σκόρδων σε πλεξίδες, τα οποία μπορούν να αποσταλούν χύμα (με άμεση φόρτωση σε ένα μέσο μεταφοράς) – ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο σκόρδο. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας ή η παρτίδα, στην περίπτωση παρουσίασης χύμα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VII. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και Αποστολέας	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.
------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση)

### B. Φύση του προϊόντος

- «Σκόρδα νωπά», «Ημίξηρα σκόρδα» ή «Ξηρά σκόρδα», εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- όνομα ποικιλίας ή εμπορικού τύπου ("σκόρδα λευκά, σκόρδα ρόζ", κ.λ.π.)
- «Καπνιστά», όπου είναι απαραίτητο

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης, και ενδεχομένως, 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

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΑΝΑΚΙ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στο σπανάκι των ποικιλιών που προέρχονται από το *Spinacia oleracea* L., που προορίζεται να διατεθεί στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρείται το σπανάκι που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τα σπανάκια.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, το σπανάκι πρέπει -

- να είναι υγιές (εξαιρείται το προϊόν που έχει υποστεί σήψη ή τέτοια αλλοίωση που να καθίσταται ακατάλληλο για κατανάλωση)·
- να είναι νωπής εμφάνισης·
- να είναι καθαρό, πρακτικά απαλλαγμένο από εμφανή ξένα ύλη·
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένο από εχθρούς και ασθένειες·
- να είναι απαλλαγμένο από ανθοταξίες·
- να είναι απαλλαγμένο από ξένη οσμή ή/και 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 του επιτρέπει -

- να αντέχει στη μεταφορά και στη μεταχείριση·
- να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Το σπανάκι κατατάσσεται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(I) Κατηγορία «I»**

Το σπανάκι σε φύλλα και σε θυσάνους που κατατάσσονται σε αυτήν την κατηγορία πρέπει -

- να είναι καλής ποιότητας.
- να έχει το κανονικό χρώμα και εμφάνιση της ποικιλίας και της εποχής της συγκομιδής·
- να μην έχει φθορές που προκλήθηκαν από παγετό, από εχθρούς ή ασθένειες που επηρεάζουν την όψη του και το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.

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

**(II) Κατηγορία «II»**

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει το σπανάκι σε φύλλα ή θυσάνους που δεν μπορεί να καταταγεί στην κατηγορία «I» αλλά ανταποκρίνεται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος δεν είναι υποχρεωτική για το σπανάκι.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής σε κάθε μέσο συσκευασίας για το σπανάκι που δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της κατηγορίας που ανήκει.

#### A. Ανοχές ποιότητας

##### (I) Κατηγορίας «I»

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

##### (II) Κατηγορία «II»

10% κατά βάρος του 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, όσον αφορά το σπανάκι σε θυσάνους επιτρέπεται 10% κατά βάρος των θυσάνων, οι ρίζες των οποίων μπορεί να έχουν μήκος το πολύ ένα εκατοστόμετρο μετρώντας από τη βάση των εξωτερικών φύλλων.

### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

#### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο σπανάκι της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, και ποιότητας.

Απαγορεύεται να αναμιγνύονται στην ίδια συσκευασία το σπανάκι σε φύλλα με το σπανάκι σε θυσάνους.

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

#### B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του σπανακιού.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο σπανάκι. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει στο εξωτερικό μέρος τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες όλες σε μια πλευρά με χαρακτήρες ευανάγνωστους και ανεξίτηλους:-

- A. Αναγνώριση  
 Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική  
 ή/και πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία  
 Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία  
 επίσημη υπηρεσία.  
 Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη  
 «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)»  
 πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στο κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση) ·
- B. Φύση του προϊόντος  
 - «Σπανάκι σε φύλλα» ή «Σπανάκι σε θυσάνους», εάν το περιεχόμενο δεν  
 είναι εξωτερικά ορατό·
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
 Χώρα προέλευσης και προαιρετικά, ζώνη παραγωγής ή εθνική,  
 περιφερειακή ή τοπική ονομασία·
- Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά  
 - Κατηγορία·
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα σπαράγγια των ποικιλιών που προέρχονται από *Asparagus officinalis* L., τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα σπαράγγια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ο κανόνας δεν εφαρμόζεται στα πράσινα και στα ιώδη/πράσινα σπαράγγια διαμέτρου κατώτερης των 3 χιλιοστομέτρων και στα λευκά και ιώδη σπαράγγια διαμέτρου κατώτερης των 8 χιλιοστομέτρων, συσκευασμένα σε ομοιόμορφες δέσμες ή σε μοναδιαία συσκευασία.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των σπαραγγιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι βλαστοί πρέπει να είναι -

- ακέραιοι
- υγιείς, (αποκλείονται τα σπαράγγια που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση)
- απαλλαγμένοι από βλάβη που οφείλεται σε ακατάλληλο πλύσιμο (ο βλαστός μπορεί να έχει πλυθεί αλλά δεν πρέπει να είναι μουσκεμένος)
- καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από εμφανή ξένη ύλη
- πρακτικά απαλλαγμένοι από εχθρούς και ασθένειες
- νωπής εμφάνισης και οσμής
- πρακτικά απαλλαγμένοι από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
- πρακτικά απαλλαγμένοι από μώλωπες
- απαλλαγμένοι από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, δηλαδή επαρκώς στεγνοί εάν έχουν πλυθεί ή ψυχθεί με κρύο νερό
- απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Η τομή που πραγματοποιείται στη βάση των βλαστών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν καθαρή.

Οι βλαστοί δεν πρέπει να είναι κούφιοι, σχισμένοι, ξεφλουδισμένοι ή σπασμένοι. Μικρή σχισμή που εμφανίζεται μετά τη συγκομιδή είναι, ανεκτή με την προϋπόθεση ότι δεν υπερβαίνει τις ανοχές που καθορίζονται στην παράγραφο IV.

Η κατάσταση των σπαραγγιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορεί -

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

**B. Κατάταξη**

(α) Οι βλαστοί των σπαραγγιών κατατάσσονται σε τέσσερις ομάδες ανάλογα με το χρωματισμό τους:-

- (i) Σπαράγγια λευκά
- (ii) Σπαράγγια ιώδη: ο οφθαλμός παρουσιάζει χρωματισμό μεταξύ ρόζ και ιώδους

ή πορφυρού και ένα μέρος του βλαστού παρουσιάζει χρωματισμό λευκό·

(iii) Σπαράγγια ιώδη/πράσινα: μέρος των σπαραγγίων αυτών παρουσιάζουν ιώδη και πράσινο χρωματισμό·

(iv) Σπαράγγια πράσινα: ο οφθαλμός και το μεγαλύτερο μέρος των βλαστών παρουσιάζουν χρωματισμό πράσινο.

(β) Οι βλαστοί των σπαραγγίων κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

(i) Κατηγορία “Έξτρα”

Οι βλαστοί που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει

να είναι ανώτερης ποιότητας, καλά σχηματισμένοι και, σχεδόν ίσιοι.

Λαμβάνοντας υπόψη τα συνήθη χαρακτηριστικά της ομάδας στη οποία ανήκουν, οι οφθαλμοί πρέπει να είναι πολύ σφικτοί.

Επιτρέπεται μόνο πολύ ελαφρύ ίχνος σκουριάς στους βλαστούς το οποίο μπορεί να αφαιρεθεί κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Όσον αφορά την ομάδα «λευκών σπαραγγίων», η κορυφή και ο βλαστός πρέπει να είναι λευκός, μόνο ένας ελαφρός ροζ χρωματισμός επιτρέπεται στο βλαστό.

Τα πράσινα σπαράγγια πρέπει να είναι εντελώς πράσινα.

Δεν επιτρέπεται ίχνος ξυλοποιήσεως στο βλαστό αυτής της κατηγορίας.

Η τομή στη βάση του βλαστού πρέπει να είναι κατά το δυνατόν κάθετη. Για καλύτερη παρουσίαση των σπαραγγίων που συσκευάζονται σε δέσμες, τα σπαράγγια που βρίσκονται στο εξωτερικό μέρος της δέσμης δύναται να είναι κομμένα ελαφρά λοξά χωρίς η διαφορά των άκρων να ξεπερνά το ένα εκατοστόμετρο.

(ii) Κατηγορία “I”

Οι βλαστοί που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και καλά σχηματισμένοι. Μπορεί να είναι ελαφρώς κυρτοί.

Λαμβάνοντας υπόψη τα συνήθη χαρακτηριστικά της ομάδας στην οποία ανήκουν, οι οφθαλμοί πρέπει να είναι σφικτοί.

Επιτρέπεται ελαφρύ ίχνος σκουριάς που μπορεί να αφαιρεθεί κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Ελαφρός ροζ χρωματισμός μπορεί να εμφανίζεται στην κορυφή και στους βλαστούς στην ομάδα των λευκών σπαραγγίων.

Τα πράσινα σπαράγγια πρέπει να είναι πράσινα τουλάχιστον κατά το 80% του μήκους τους.

Στην ομάδα των «λευκών σπαραγγίων», δεν επιτρέπεται ξυλώδης βλαστός.

Στις άλλες ομάδες, ίχνος ξυλοποιήσεως στο κατώτερο μέρος επιτρέπεται, αρκεί να μπορεί να αφαιρεθεί το ίχνος αυτό κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Η τομή στη βάση των στελεχών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν κάθετη.

(iii) Κατηγορία “II”

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει βλαστούς που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά που ωστόσο ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II.

Σε σύγκριση με την κατηγορία “I”, οι βλαστοί μπορεί να είναι λιγότερο καλά σχηματισμένοι, πιο κυρτοί, και λαμβάνοντας υπόψη τα συνήθη χαρακτηριστικά της ομάδας στην οποία ανήκουν, οι οφθαλμοί του μπορεί να είναι ελαφρώς ανοικτοί.

Επιτρέπεται ίχνος σκουριάς που μπορεί να αφαιρεθεί κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Η κορυφή των «λευκών σπαραγγιών» μπορεί να παρουσιάζει μια ελαφρώς πράσινη χροιά.

Η κορυφή των «ιώδων σπαραγγιών» μπορεί να παρουσιάζουν μια ελαφρώς πράσινη χροιά.

Τα πράσινα σπαράγγια πρέπει να είναι πράσινα τουλάχιστον κατά το 60% του μήκους τους.

Οι βλαστοί μπορεί να είναι ελαφρώς ξυλώδεις.

Η τομή στη βάση του στελέχους μπορεί να είναι ελαφρώς λοξή.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται σύμφωνα με το μήκος και τη διάμετρο των βλαστών.

(α) Ταξινόμηση κατά μέγεθος σύμφωνα με το μήκος:-

Το μήκος των βλαστών πρέπει να είναι:-

- πάνω από 17 εκατοστόμετρα για τα επίμηκη σπαράγγια
- 12 μέχρι 17 εκατοστόμετρα για τα κοντά σπαράγγια
- 12 εκατοστόμετρα για σπαράγγια της κατηγορίας "II" που παρουσιάζονται τακτοποιημένα, αλλά όχι δεματοποιημένα σε μέσα συσκευασίας
- κάτω από 12 εκατοστόμετρα για τις κορυφές των σπαραγγιών.

Το μέγιστο μήκος που επιτρέπεται για τα λευκά και ιώδη σπαράγγια είναι 22 εκατοστόμετρα και για τα πράσινα και ιώδη/πράσινα σπαράγγια 27 εκατοστόμετρα.

Η μέγιστη διαφορά στο μήκος του βλαστού που συσκευάζεται σε σφικτοδεμένες δέσμες δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 5 εκατοστόμετρα.

(β) Ταξινόμηση κατά μέγεθος σύμφωνα με τη διάμετρο:-

Η διάμετρος των βλαστών είναι εκείνη της τομής που λαμβάνεται στο μέσον του μήκους.

Η ελάχιστη διάμετρος και ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι η εξής –

Ποιοτική Κατηγορία	Ομάδα χρώματος	Ελάχιστη διάμετρος (χιλιοστόμετρα)	Ταξινόμηση κατά μέγεθος
«Έξτρα»	Άσπρο και ιώδες	12	μέγιστη διακύμανση 8 χιλιοστόμετρα σε κάθε μέσο συσκευασίας ή δέσμης ή στο ίδιο μοναδιαίο μέσο συσκευασίας
	Ιώδες/πράσινο και πράσινο	3	
«I»	Λευκό και ιώδες	10	μέγιστη διακύμανση 10 χιλιοστόμετρα σε κάθε μέσο συσκευασίας ή δέσμης ή στο ίδιο μοναδιαίο μέσο συσκευασίας
	Ιώδες/πράσινο και πράσινο	3	
«II»	Λευκό και ιώδες	8	Δεν προβλέπονται διατάξεις που να αφορούν την ομοιογένεια
	Ιώδες/πράσινο και Πράσινο	3	

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Υπάρχουν αποδεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους για προϊόντα που δεν πληρούν τις απαιτήσεις της κατηγορίας που αναφέρονται σε κάθε μέσο συσκευασίας.

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των βλαστών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας αλλά ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας "I", ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στις ανοχές της κατηγορίας αυτής, ή παρουσιάζουν ελαφριές μη επουλωμένες σχισμές που εμφανίστηκαν μετά τη συγκομιδή.

(ii) Κατηγορία "I"

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των βλαστών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας αλλά ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας "II", ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στις ανοχές της κατηγορίας αυτής, ή παρουσιάζουν ελαφριές μη επουλωμένες σχισμές που εμφανίστηκαν μετά τη συγκομιδή.

(iii) Κατηγορία "II"

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των βλαστών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των βλαστών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Εκτός από το ανωτέρω 10%, μία πρόσθετη ανοχή 10% σε αριθμό ή σε βάρος επιτρέπεται για τους βλαστούς που είναι κούφιοι ή έχουν πολύ ελαφρές σχισμές που έγιναν κατά το πλύσιμο. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να υπάρχουν άνω του 15% κούφιοι βλαστοί.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των βλαστών που δεν ανταποκρίνονται στο υποδεικνυόμενο μέγεθος και αποκλίνουν από τα καθορισμένα όρια μήκους με μέγιστη απόκλιση 1 εκατοστόμετρο για το μήκος και 2 χιλιοστόμετρα για τη διάμετρο.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, κάθε μοναδιαίου μέσου συσκευασίας ή κάθε δέσμης μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σπαράγγια της ίδιας προέλευσης, ποιότητας, ομάδας χρώματος και μεγέθους (όπου η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική).

Όσον αφορά το χρώμα, βλαστοί διαφορετικής ομάδας χρώματος γίνονται δεκτοί εντός των πιο κάτω ορίων:-

- λευκά σπαράγγια: ιώδη σπαράγγια μέχρι 10% του αριθμού ή του βάρους στην κατηγορία "Εξτρα" και "I" και μέχρι 15% στην κατηγορία "II".
- ιώδη, πράσινα και ιώδη/πράσινα σπαράγγια: σπαράγγια διαφορετικού χρώματος μέχρι 10% του αριθμού ή του βάρους.

Στην περίπτωση της κατηγορίας "II" επιτρέπεται ανάμιξη λευκών και ιωδών σπαραγγιών εφόσον υπάρχει κατάλληλη σήμανση.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου κάθε μέσου συσκευασίας, κάθε μοναδιαίου μέσου συσκευασίας ή δέσμης πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνολικού περιεχομένου.

**B. Παρουσίαση**

Τα σπαράγγια πρέπει να παρουσιάζονται σύμφωνα με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:-

**(α) Σε σφικτοδεμένες δέσμες**

Οι βλαστοί που είναι τοποθετημένοι στο εξωτερικό κάθε δέσμης πρέπει να ανταποκρίνονται όσο αφορά την εμφάνιση και το μέγεθος στο μέσο όρο των σπαραγγιών που αποτελούν τη δέσμη.

Οι βλαστοί που κατατάσσονται στην κατηγορία “Εξτρα” και συσκευάστηκαν σε δέσμες πρέπει να έχουν το ίδιο μήκος.

Οι δέσμες πρέπει να τοποθετούνται ομοιόμορφα στο μέσο συσκευασίας, κάθε δέσμη πρέπει να προστατεύεται από χαρτί.

Μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας οι δέσμες πρέπει να είναι του ίδιου βάρους και του ίδιου μήκους ή

**(β) Σε μοναδιαία μέσα συσκευασίας ή τακτοποιημένα αλλά όχι δεματοποιημένα σε μέσα συσκευασίας****Γ. Συσκευασία**

Τα σπαράγγια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του σπαραγγιού.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρπιάς ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

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

**A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη “συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)” πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

**B. Φύση του προϊόντος**

- “Σπαράγγια” ακολουθούμενο από την ένδειξη “λευκά”, “ιώδη”, “πράσινα” ή “ιώδη/πράσινα”, εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά οράτο και, ανάλογα με την περίπτωση, η ένδειξη “κοντά”, “κορυφές”, ή “μείγμα λευκών και ιωδών”.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία:
- μέγεθος που εκφράζεται -
  - για τα σπαράγγια που υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας με την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο·
  - για τα σπαράγγια που δεν υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας, με την ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από τη μέγιστη διάμετρο ή τις λέξεις "και άνω"
- αριθμός δεσμών ή μοναδιαίων μέσων συσκευασίας για την περίπτωση που η συσκευασία γίνεται υπ' αυτήν τη μορφή·

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα επιτραπέζια σταφύλια, φρούτα των ποικιλιών (cultivars) του *Vitis vinifera* L., τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα επιτραπέζια σταφύλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

**A.** Τα σταφύλια τα οποία προορίζονται για εξαγωγή ως επιτραπέζια σταφύλια, πρέπει πριν από τη συγκομιδή να επιθεωρούνται στον τόπο παραγωγής τους από Λειτουργό Επιθεώρησης Προϊόντων, η δε συλλογή τους να διεξάγεται επιλεκτικά.

**B.** Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί με γνωστοποίηση στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας να καθορίζει κατά την κρίση του οποιοδήποτε κατώτατο όριο ωριμότητας σε βαθμούς "baume" για τα σταφύλια ποικιλίας "Σουλτανίνα".

Νοείται ότι ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί να επιτρέπει την εξαγωγή σταφυλιών με ωριμότητα κατώτερη της καθορισμένης αν άλλοι παράγοντες επηρεάζουν την ωριμότητα τους.

**Γ.** Η ωριμότητα και το χρώμα άλλων ποικιλιών υπόκεινται στην έγκριση του Λειτουργού Επιθεώρησης Προϊόντων.

**Δ.** Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί με γνωστοποίηση στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας να καθορίζει κατά την κρίση του την ελάχιστη επιτρεπόμενη διάμετρο των ρωγών των σταφυλιών ποικιλίας "Σουλτανίνα" και "Thompson".

Νοείται ότι ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού μπορεί να επιτρέπει, υπό τους όρους τους οποίους κρίνει σκόπιμο να επιβάλλει, την εξαγωγή σταφυλιών ποικιλίας "Σουλτανίνας" και "Thompson" των οποίων οι ρώγες είναι διαμέτρου μικρότερης από την καθορισμένη.

**III. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των επιτραπέζιων σταφυλιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα επιτραπέζια σταφύλια και οι ρώγες πρέπει να είναι -

- υγιή, (εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση)
  - καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
  - πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
  - πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
  - απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία
  - απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.
- Επιπλέον, οι ρώγες πρέπει να είναι -
- ακέραιες
  - καλοσχηματισμένες
  - κανονικά αναπτυγμένες.

Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς.

Ο χρωματισμός που οφείλεται στον ήλιο δεν αποτελεί ελάττωμα.

Τα σταφύλια πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα και ώριμα. Η ανάπτυξη και κατάσταση των σταφυλιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει -

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

## B. Κατάταξη

Τα επιτραπέζια σταφύλια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι ανώτερης ποιότητας
- 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 συνεκτικές, καλά προσφυόμενες, ομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο, σχεδόν καλυμμένες από την επάνθισή τους.

### (ii) Κατηγορία "I"

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει –

- να είναι καλής ποιότητας
- 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 βόστρυχό τους, συγκριτικά με την κατηγορία "Εξτρα".

Γίνονται αποδεκτά τα ακόλουθα ελαττώματα με τον όρο ότι δεν επηρεάζουν την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:-

- ελαφριά παραμόρφωση
- ελαφρύ ελάττωμα χρωματισμού
- πολύ ελαφρύ ηλιακό έγκαυμα, που έχει προσβάλει μόνο την επιδερμίδα.

### (iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα επιτραπέζια σταφύλια που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου III.

Τα σταφύλια μπορεί να παρουσιάζουν ελαφρύ ελάττωμα 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 συνεκτικές και, στο δυνατό μεγαλύτερο βαθμό, καλυμμένες από την επάνθισή τους. Οι ρώγες της κατηγορίας αυτής μπορεί να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχό τους σε σχέση με την κατηγορία "I".

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

- παραμόρφωση
- ελάττωμα χρωματισμού
- ελαφρύ ηλιακό έγκαυμα της επιδερμίδας
- ελαφρύ μώλωπα
- ελαφρύ ελάττωμα επιδερμίδας.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος των σταφυλιών.

Οι ποικιλίες των επιτραπέζιων σταφυλιών που καλλιεργούνται σε θερμοκήπια και οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην ύπαιθρο (με μεγαλόραγες και μικρόραγες ποικιλίες) καθορίζονται στον Πίνακα του παρόντος Παραρτήματος.

Πίνακας.

Για τα σταφύλια θερμοκηπίου και τα σταφύλια υπαίθρου (μεγαλόραγα και μικρόραγα σταφύλια) καθορίζεται το εξής ελάχιστο βάρος κατά τσαμπί, ως εξής:-

Κατηγορία	Σταφύλι θερμοκηπίου (γραμμάρια)	Σταφύλια υπαίθρου	
		Μεγαλόραγα σταφύλια (γραμμάρια)	Μικρόραγα σταφύλια (γραμμάρια)
“Εξτρα”	300	200	150
“I”	250	150	100
“II”	150	100	75

Για όλες τις κατηγορίες:-

Στις μικρές συσκευασίες οι οποίες δεν ξεπερνούν το 1 κιλό καθαρό βάρος, επιτρέπεται ένα τσαμπί με κατώτερο βάρος έτσι ώστε να διατηρηθεί το ενδεικνυόμενο βάρος, υπό τον όρο ότι το τσαμπί ανταποκρίνεται σε όλες τις άλλες απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

Σε περίπτωση που η ονομασία της ποικιλίας που εμφανίζεται στη σήμανση δεν αναφέρεται στον κατάλογο που εμφανίζεται στον Πίνακα 1 του παρόντος Παραρτήματος, εφαρμόζεται το ελάχιστο μέγεθος για τις μεγαλόραγες ποικιλίες.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία “Εξτρα”

5% του βάρους των 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.

##### (ii) Κατηγορία “I”

10% του βάρους των 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.

##### (iii) Κατηγορία “II”

10% του βάρους των 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.

##### B. Ανοχές μεγέθους

##### (i) Κατηγορίες “Εξτρα” και “I”:

10% του βάρους των σταφυλιών που δεν αντιστοιχούν στο βάρος της κατηγορίας αλλά αντιστοιχούν στο μέγεθος της αμέσως κατώτερης κατηγορίας.

##### (ii) Κατηγορία “II”:

10% του βάρους των σταφυλιών που δεν αντιστοιχούν στο βάρος της κατηγορίας αλλά έχουν βάρος όχι λιγότερο από 75 γραμμάρια.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σταφύλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ωριμότητας.

Για τα προϊόντα που παρουσιάζονται σε μικρές συσκευασίες που δεν ξεπερνούν το 1 κιλό, δεν απαιτείται ομοιογένεια στην ποικιλία και στην προέλευση.

Όσον αφορά την κατηγορία "Εξτρα" τα σταφύλια πρέπει να είναι του ίδιου χρωματισμού και μεγέθους.

Το εμφανές μέρος 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 τους. Στην κατηγορία "Εξτρα", η συσκευασία γίνεται μόνο σε ένα στρώμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο επιτραπέζιο σταφύλι. Η χρησιμοποίηση υλικών κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη, εκτός από μία ειδική παρουσίαση στην οποία υπάρχει και ένα κομμάτι κλιματίδας στο σταφύλι, η οποία δεν θα πρέπει να είναι μεγαλύτερη των 5 εκατοστωμέτρων.

## VII. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, στη ίδια πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:-

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Επιτραπέζια σταφύλια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- όνομα της ποικιλίας, ή ενδεχομένως των ποικιλιών

### 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).

**ΠΙΝΑΚΑΣ**  
**(Παράγραφος IV)**

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)  
 Cardinal  
 Canon Hall (Canon Hall Muscat)  
 Colman (Gros Colman) (cf.2(a) – 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 – Latuario bianco - Littuario bianco – Turchesa – Turchesca – Uva di Bisceglie – Uva rosa – Uva Turca – Varesana)  
 Barlinka  
 Bicane (Nepoleon – Perle Imperiale – Weisser Damaszaner – Zanta) –  
 Bien Donné  
 Blanc d´ Edessa (Edessis – Amasya)  
 Bonheur  
 Calmeria  
 Cardinal  
 Coarna noir  
 Dabouki (Barbaroui – Khalili – Salti)  
 Danam  
 Dan Ben-Hannah (Black Emperor)  
 Danlas  
 Datal  
 Dauphine  
 Diagalves (Dependura – Formosa – Pendura – Villanueva)  
 Dimiat (Damiat – Zoumiatico)  
 Dominga (Gloria – Murciana blanca – Uva verde de Alhama)  
 Dona Maria (D. Maria)

Emperor (Emperador – Genova – Red Emperador – Red Emperor)  
 Erenkoy Beyazi  
 Erlihane  
 Ferral  
 Flame Tokay  
 Gemre (Pembe Gemre)  
 Golden Hill  
 Gros Colman (Colman Frueher Waelscher – Gros Colmar – Triomphe)  
 Honusu  
 Ignea (I. Pirovano 185)  
 Imperial Napoleon (Dona Mariana – Mariana)  
 Italia (Dona Sofia – Ideal – Italian muscat – I. Pirovano 65 – Moscatel Italiano)  
 Kozak Beyazi  
 La Rochelle  
 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 – Muscat van Alexandrie – Salamanna – Seramanna – White Hanepoot – Witte Muskaat – Zibibbo)  
 Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)  
 Muskat Supreme  
 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  
 Perlona (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)  
 Razaki  
 Red Globe  
 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 de Puglia – Reine – Rasaki – Rosaki blanc – Rossetti – Uva Real – Waltham cross)  
 Regina nera (Mennavacca nera – Lattuario nero – Olivettona – Regina negra - Rosaki noir)  
 Ribol  
 Ronelle (Black Gem)  
 Salba

Schiava grossa (Black Hambourg – Frankenthal – Gross Vernatsch – Imperator – Lamper – Schiavone – Trollinger)

Sonita

Sugrafive (early superior seedless)

Sungraone (Superior seedless)

Sunred Seedless

Tchaouch (Chaouch – Parc de Versailles – Tsaoussi)

Verico

Victoria

- (β) Ποικιλίες μικρόραγες
- Admirable de Courtilier (Admirable – Csiri Csuri)
- 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 – Krachgutedel – White van der Laan)
- Chasselas 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 de Vaprio (I. Pirovano 46A)
- Flame Seedless (Red Flame)
- Gros Vert (Abbondanza – St. Jeannet – Trionfo dell' Esposizione – Verdal – Trionzo de Gerusalemme)
- Jaoumet (Madelein de St Jacques – Saint Jacques)
- Madeleine (Angevine - Angevine Oberlin - Madeleine Angevine Oberlin Republicain)
- Mireille
- Molinera (Besgano – Castiza – Molinera gorda)
- Molinera d' Adda (Muscat d' Adda)
- Moscato d' Amburgo (Black Muscat – Hambro – Hamburg – Hamburski)
- Misket – Muscat d' Hambourg – Moscato Preto)
- Moscato di Terracina (Moscato de Maccarese)
- Oeillade (Black Malvoisie – Cinsaut – Cinsault – Ottavianello – Sinso)
- Panse precoce (Bianco di Foster – Foster's white – 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 de Tivoli)

Regina dei Vigneti (Konigin de Weingrten – Muskat Szoloskertek  
Kizalyneja – Szoloskertek Kizalyneh – Rasaki ourgarias – Regina Villosz  
– Reina de las Vinas – Reine des Vignes – I. Mathiasz 140 – Queen of  
the Vineyards)

Servant (Servan – Servant 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 ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα φασόλια που προέρχονται από το *Phaseolus vulgaris* L. και το *Phaseolus coccineus* L., και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα φασόλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας των φασολιών.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα φασόλια πρέπει να είναι:

- ακέραια
  - υγιή
  - καθαρά, απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη
  - νωπής εμφάνισης
  - ικανοποιητικού μεγέθους
  - απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση
  - απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία.
- Η κατάσταση των φασολιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:
- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση
  - να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα φασόλια κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(1) Βελονοειδή φασόλια ("needle beans")****(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι:

- ανώτερης ποιότητας και να παρουσιάζουν το σχήμα, το μέγεθος και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας
- διογκωμένα (σε σπαργή)
- πολύ τρυφερά
- χωρίς σπόρους και ίνες
- απαλλαγμένα από κάθε ελάττωμα.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι:

- καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν το σχήμα, το μέγεθος και χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας
- διογκωμένα (σε σπαργή)
- τρυφερά

Επιτρέπεται να έχουν:

- ελαφρύ χρωματισμό
- μικρούς σπόρους
- κοντές μαλακές ίνες.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει φασόλια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ανωτέρω ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

Τα φασόλια πρέπει να είναι αρκετά τρυφερά. Οι σπόροι δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλοι.

Μπορεί να παρουσιάζουν ελαφριές επιφανειακές κηλίδες.

(2) Άλλα φασόλια(i) Κατηγορία "I"

Τα φασόλια που κατατάσσονται σε αυτή τη κατηγορία πρέπει να είναι:

- καλής ποιότητας και να έχουν το σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας

Τέτοια φασόλια πρέπει να:

- βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση έτσι ώστε να σπάζουν εύκολα με το χέρι (αυτό αφορά τα φασόλια που ανήκουν στη ποικιλία "mange-tout")
- φρέσκα και τρυφερά
- απαλλαγμένα από ίνες, εκτός στην περίπτωση των φασολιών που προορίζονται για τεμαχισμό
- πρακτικά απαλλαγμένα από σημάδια που οφείλονται στον άνεμο και απαλλαγμένα από κάθε άλλη κηλίδα.

Οι σπόροι πρέπει να είναι μικροί και τρυφεροί για την εν λόγω ποικιλία· οι λοβοί πρέπει να είναι κλειστοί.

(ii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει φασόλια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στην ανώτερη κατηγορία, αλλά ανταποκρίνονται στα ανωτέρω ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

Τα φασόλια που ανήκουν σε αυτήν την κατηγορία πρέπει να είναι αρκετά φρέσκα και τρυφερά.

Οι σπόροι δύνανται να είναι κάπως μεγαλύτεροι από αυτούς που κατατάσσονται στην κατηγορία "I" αλλά πρέπει να είναι τρυφεροί για την εν λόγω ποικιλία.

Ίχνη ασθένειας ή παγετού απαγορεύονται.

Εντούτοις επιτρέπονται:

- ελαφριές επιφανειακές κηλίδες και ελαφριά σημάδια που οφείλονται στον άνεμο
- φασόλια με ίνες.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική μόνο για τα "Βελονοειδή φασόλια".

Η ταξινόμηση καθορίζεται από το μέγιστο πλάτος του λοβού σύμφωνα με την ακόλουθη κατάταξη:

- «Πολύ Λεπτά»: πλάτος λοβού όχι πάνω από 6 χιλιοστόμετρα
- «Λεπτά»: πλάτος λοβού όχι πάνω από 9 χιλιοστόμετρα
- «Μέσου Μεγέθους»: πλάτος λοβού πάνω από 9 χιλιοστόμετρα.

Στην κατηγορία «Έξτρα» δεν κατατάσσονται τα «Πολύ Λεπτά» και «Λεπτά» φασόλια.

Στην κατηγορία «I» δεν κατατάσσονται τα «Μέσου Μεγέθους» φασόλια.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους (όπου γίνεται ταξινόμηση κατά μέγεθος) επιτρέπονται σε κάθε μέσο συσκευασίας για προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά ποιότητας.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### (i) Κατηγορία «Εξτρα»

5% κατά αριθμό ή βάρος των φασολιών που δεν πληρούν τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία «I»).

###### (ii) Κατηγορία «I»

10% κατά αριθμό ή βάρος των φασολιών που δεν πληρούν τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία «II»), εκ των οποίων 5% κατ' ανώτατο όριο επιτρέπεται να έχουν ίνες για τις ποικιλίες που δεν πρέπει να παρουσιάζουν ίνες.

###### (iii) Κατηγορία «II»

10% κατά βάρος των φασολιών που δεν ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά με την εξαίρεση τα προϊόντα που έχουν επηρεαστεί από την ασθένεια *Colletotrichum* (*Gloeosporium*) *lindemuthianum*, σήψη ή άλλη φθορά τα οποία τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους ("Λεπτά" φασόλια)

Για όλες τις κατηγορίες (όπου γίνεται ταξινόμηση κατά μέγεθος):

10% κατά αριθμό ή βάρος των φασολιών σε κάθε μέσο συσκευασίας που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις όσον αφορά το μέγεθος.

##### Γ. Ολικές ανοχές ("Λεπτά" φασόλια)

Σε καμία περίπτωση οι ανοχές ποιότητας και μεγέθους δεν πρέπει να υπερβαίνουν:

- 10% για την κατηγορία «Εξτρα»
- 15% για την κατηγορία «I» και «II».

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο φασόλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (όπου γίνεται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

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

##### B. Συσκευασία

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

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια και καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
ή/και	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
Αποστολέας	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία
	επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη «συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)» πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- Εμπορικός τύπος («Λεπτά φασόλια», κ.λ.π.) ή το όνομα της ποικιλίας, εάν το περιεχόμενο 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 (όπου γίνεται ταξινόμηση κατά μέγεθος) που καθορίζεται με τις λέξεις «Πολύ Λεπτά», «Λεπτά», «Μέσου Μεγέθους».

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στις φράουλες των ποικιλιών που προέρχονται από το γένος *Fragaria* L. και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται οι φράουλες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο να προσδιορίσει τα χαρακτηριστικά ποιότητας για τις φράουλες.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι φράουλες πρέπει -

- να είναι ακέραιες χωρίς κτυπήματα·
- να φέρουν το κάλυκά τους και ένα μικρό φρέσκο κοτσάνι (με εξαίρεση τις αγριοφράουλες)·
- να είναι υγιείς (αποκλείονται οι φράουλες που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση)·
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από προσβολές εχθρών ή άλλων ασθενειών·
- να είναι καθαρές, χωρίς εμφανή ξένη ύλη·
- να είναι νωπές, αλλά όχι πλυμένες·
- να είναι απαλλαγμένες από εξωτερική υγρασία·
- να είναι απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση·
- να έχουν συλλεγεί με προσοχή·
- να είναι επαρκώς αναπτυγμένες και να έχουν επαρκή ωριμότητα.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των φράουλων θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει -

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

**B. Κατάταξη**

Οι φράουλες κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

**(i) Κατηγορία "Εξτρα"**

Οι φράουλες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει -

- να είναι ανώτερης ποιότητας·
- να έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα και σχήμα της ποικιλίας και, ιδίως, να είναι ομοιόμορφες και να μην παρουσιάζουν απόκλιση όσον αφορά το στάδιο ωρίμανσης, το χρώμα και το μέγεθος της ποικιλίας. Για τις αγριοφράουλες που εμπίπτουν στην κατηγορία αυτή δεν απαιτείται αυστηρή συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ομοιομορφίας·
- να έχουν λαμπερή όψη, ανάλογα με την ποικιλία και να μην είναι σκονισμένες.

**(ii) Κατηγορία "I"**

Οι φράουλες που κατατάσσονται σε αυτήν την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας·

Οι φράουλες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή δύναται να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνισή τους ούτε τη διατήρησή τους:-

- ελαφρύ ελάττωμα ως προς το σχήμα
  - ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού.
- Οι φράουλες που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να είναι λιγότερο ομοιόμορφες ως προς το μέγεθος και να είναι σχεδόν απαλλαγμένες από ίχνο 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 στην υποπαράγραφο Α της παραγράφου II. Οι φράουλες που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν:-
- ελάττωμα ως προς το σχήμα, υπό τον όρο ότι οι φράουλες διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας
  - ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 1/5 της επιφάνειας της φράουλας
  - ελαφρύ μώλωπα ο οποίος ενδέχεται να επεκταθεί
  - ίχνο χρώματος.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Το μέγεθος της φράουλας καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

Οι φράουλες πρέπει να έχουν το εξής ελάχιστο μέγεθος:-

- Κατηγορία "Εξτρα": 25 χιλιοστόμετρα
- Κατηγορίες "I" και "II": 22 χιλιοστόμετρα (εκτός από τις ποικιλίες Primella και Gariguetta)  
18 χιλιοστόμετρα (ποικιλίες Primella και Gariguetta)

Για τις αγριοφράουλες δεν υπάρχει όριο ελαχίστου μεγέθους.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ**

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος κάθε μέσου συσκευασίας, για τις φράουλες που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας:-

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "Εξτρα"

5% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "I" ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι σάπιες φράουλες 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 της κατηγορίας αυτής. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι σάπιες φράουλες περιορίζονται σε 2%.

(iii) Κατηγορία "II"

10% του αριθμού ή βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο οι φράουλες 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, οι σάπιες φράουλες περιορίζονται σε 2% .

B. Ανοχές μεγέθους

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 ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

### A. Ομοιογένεια

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

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

### B. Συσκευασία

Οι φράουλες 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 τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στις φράουλες. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Οι φράουλες τις κατηγορίας «Έξτρα» πρέπει να έχουν ιδιαίτερα προσεγμένη συσκευασία.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένη ύλη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ 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 συμβολική  
ή/και πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία  
Αποστολέας εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία  
επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μία ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

### B. Φύση του προϊόντος

- "Φράουλες", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό, εκτός από τις ποικιλίες Primella και Gariguette, για τις οποίες η ένδειξη αυτή είναι υποχρεωτική).

### 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).