

Αριθμός 220

Ο ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ) ΝΟΜΟΣ

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  
11(I) του 1995  
116(I) του 2000.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Κοινοί Κανόνες Ποιότητας για την Αμυγδαλόψιχα) Διάταγμα του 2001.

Συνοπτικός  
τίτλος.

2. Στο παρόν Διάταγμα οι Κοινοί Κανόνες Ποιότητας της αμυγδαλόψυχας, σε σχέση με την πώληση, αποθήκευση και/ή προσφορά τους προς πώληση, καθορίζονται στο συνημμένο Παράρτημα.

Κοινοί  
Κανόνες  
Ποιότητας.  
Παράρτημα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΨΙΧΑ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες αναφέρονται στα Αμύγδαλα των ποικιλιών που προέρχονται από τη *Prunus amygdalus* L. από τα οποία το προστατευτικό ξυλώδες επικάρπιο έχει αφαιρεθεί. Αυτός ο κανονισμός δεν αναφέρεται στα πικρά αμύγδαλα, ασπρισμένα αμύγδαλα, κομμάτια αμυγδάλου ή στα διπλά αμύγδαλα.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι κανόνες έχουν σαν αντικείμενο να προσδιορίσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της αμυγδαλόψυχας.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανοχές, η αμυγδαλόψιχα πρέπει να είναι—

- (α) Ακέραιη, η απουσία μέρους της εξωτερικής φλούδας ή το ελάχιστο γδάρωσιμο του ενδοσπερμίου δε θεωρείται ανωμαλία,
- (β) υγιής, εξαιρείται το προϊόν που είναι επηρεασμένο από μούχλα ή άλλη φθορά που να την καθιστά ακατάλληλη για κατανάλωση,
- (γ) επαρκώς αναπτυγμένη,
- (δ) καθαρή, πρακτικά απαλλαγμένη από ευδιάκριτες ξένες ύλες,
- (ε) απαλλαγμένη από ζωντανά έντομα ή ακάρεα σε οποιοδήποτε στάδιο του βιολογικού τους κύκλου,
- (στ) απαλλαγμένη από ορατή φθορά από ζωντανά έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα,
- (ζ) απαλλαγμένη από μούχλα,
- (η) απαλλαγμένη από αφύσικη εξωτερική υγρασία,
- (ι) απαλλαγμένη από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η κατάσταση της αμυγδαλόψιχας πρέπει να είναι τέτοια που να της επιτρέπεται—

- (α) να αντέχει στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης και,
- (β) να φτάνει στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Ποσοστό υγρασίας

Το ποσοστό υγρασίας της αμυγδαλόψιχας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6,5%<sup>(1)</sup>.

## B. Κατάταξη

4. Η αμυγδαλόψιχα κατατάσσεται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες—

### (i) Κατηγορία "Έξτρα"

Η αμυγδαλόψιχα που κατατάσσεται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και τυπική της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Πρέπει να είναι απαλλαγμένη από οποιεσδήποτε ανωμαλίες, με την εξαίρεση ελάχιστων επιφανειακών ανωμαλιών, νοουμένου ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίασή της στη συσκευασία.

### (ii) Κατηγορία "I"

Η αμυγδαλόψιχα που κατατάσσεται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι τυπική της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου.

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

- ανωμαλίες στο σχήμα, στην ανάπτυξη ή στο χρωματισμό,
- επιφανειακά ή ελάχιστα γδαρσίματα.

### (iii) Κατηγορία "II"

Σε αυτή την κατηγορία κατατάσσεται η αμυγδαλόψιχα που δεν είναι δυνατό να ταξινομηθεί στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνεται στα ανώτερα ελάχιστα χαρακτηριστικά.

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

- ανωμαλίες στο σχήμα, στην ανάπτυξη, ή στο χρωματισμό,
- γδαρσίματα.

## III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος της αμυγδαλόψιχας καθορίζεται με τους δύο πιο κάτω τρόπους:

(α) Με το μέγιστο εγκάρσιο άξονα της μεσαίας τομής, σε χιλιοστόμετρα με τη βοήθεια ειδικών οργάνων—

(i) "Size- graded": Όπου επιτρέπονται όλα τα μεγέθη κατά απαίτηση της χώρας εισαγωγής, νοουμένου ότι η μέγιστη διαφορά μεταξύ του ελάχιστου και μέγιστου μεγέθους στη διάμετρο της αμυγδαλόψιχας να μην υπερβαίνει τα 2 χιλιοστόμετρα.

(ii) "Screened": Όπου όλες οι αμυγδαλόψιχες πρέπει να έχουν ένα καθορισμένο μέγεθος. Η ένδειξη για το μέγεθος αυτό πρέπει να ακολουθείται στην περίπτωση του ελάχιστου ορίου, από τις λέξεις "και άνω", και στην περίπτωση του μέγιστου ορίου, από τις λέξεις "και κάτω".

(<sup>1</sup>) Η Γερμανία φέρει επιφυλάξεις με προτίμηση το ποσοστό υγρασίας να μην ξεπερνά το 6%.

(β) Με τον ελάχιστο και μέγιστο αριθμό αμυγδαλόψιχας ομοιόμορφης διάστασης ανά 100 γραμμάρια ή ανά ουγγιά (28,3459 γραμμάρια). Επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν όλα τα μεγέθη που απαιτούνται από τις χώρες εισαγωγής.

Τα "Size-grading" ή "Screening" είναι υποχρεωτικά για την κατηγορία "Εξτρα" και προαιρετικά για τις άλλες δύο κατηγορίες.

#### Ποσότητα διπλής αμυγδαλόψιχας

Η εκατοστιαία ποσότητα της διπλής αμυγδαλόψιχας κατά βάρος, είτε όταν οι αμυγδαλόψιχες αυτές προορίζονται για πώληση με την ένδειξη "απαλλαγμένες από διπλές" ή χωρίς καμία αναφορά για διπλή αμυγδαλόψιχα ανάλογα με την κατηγορία, και η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι η ακόλουθη:

	"Εξτρα" (%)	"I" (%)	"II" (%)
Size- graded ή Screened αμυγδαλόψιχα			
– "Απαλλαγμένες από διπλές"	2	3	3
– Καμία αναφορά σε διπλές	10	15	25
Non-size-graded και Non-screened αμυγδαλόψιχες			
– "Απαλλαγμένες από διπλές"	μ.ε. <sup>(2)</sup>	3	5
– Καμία αναφορά σε διπλές	μ.ε. <sup>(2)</sup>	20	40

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

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

##### A. Ανοχές ποιότητας

	Ανοχές (κατά βάρος)		
Επιτρεπόμενες ανωμαλίες	"Εξτρα"	"I"	"II"
Αμυγδαλόψιχες			
Ολικές ανοχές	5	10	15
Ειδικές ανωμαλίες <sup>(3)</sup>			
– Πικρή ψίχα αμυγδάλου	2	3	4
– Ατροφική ή συρρικνωμένη ψίχα αμυγδάλου	0,3	2	4
– Κομμάτια (μικρότερα από 5 χιλιοστά)	0,3	5	8
– Μη ολοκληρωμένη ψίχα αμυγδάλου	3	7	10
– Σάπια, ταγγή ή σκουριασμένη ψίχα αμυγδάλου	0,5	1,5	2

<sup>(2)</sup> μ.ε.: μη εφαρμόσιμο.

<sup>(3)</sup> Η Γερμανία και Ιταλία φέρουν επιφυλάξεις, με προτίμηση διαφορετικές ανοχές για "size-graded" και "screened" ψίχα αμυγδάλου.

Επιτρεπόμενες ανωμαλίες	Ανοχές (κατά βάρος)		
	"Έξτρα"	"I"	"II"
- Μουχλιασμένη ψίχα αμυγδάλου <sup>(4)</sup>	0,5 <sup>(5)</sup>	0,5	0,5
- Λεκιασμένη ή πιασσομένη ψίχα αμυγδάλου	0,5	2	2
- Ψίχα αμυγδάλου που περιέχει νεκρά έντομα ή νεκρά παράσιτα <sup>(4)</sup>	0,2	0,2	0,2
- Σκόνη, κέλυφος, ή άλλες ξένες ύλες	0,2	0,5	0,5

#### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος αμυγδαλόψιχας που δεν ικανοποιεί τα όρια μεγέθους αμέσως πιο πάνω ή πιο κάτω από το ενδεικνυόμενο μέγεθος.

### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΕΜΦΑΝΙΣΗ

#### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά αμυγδαλόψιχα της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος).

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

#### B. Συσκευασία

Η αμυγδαλόψιχα πρέπει να συσκευάζεται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

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

Η χρησιμοποίηση υλικών 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.

Το μέσο συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

#### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και Αποστολέας	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται από μία επίσημη υπηρεσία <sup>(6)</sup> .
------------------------------------	---

(<sup>4</sup>) Οι εθνικές νομοθεσίες της Γερμανίας και της Ελβετίας δεν επιτρέπουν ανοχές για προϊόντα που είναι επηρεασμένα από μούχλα, σήψη ή την παρουσία νεκρών ή ζωντανών εντόμων.

(<sup>5</sup>) Η Ολλανδία φέρει επιφυλάξεις, με προτίμηση καμία ανοχή για μούχλα στην κατηγορία "Έξτρα".

(<sup>6</sup>) Η εθνική νομοθεσία πολλών Ευρωπαϊκών χωρών απαιτεί την ακριβή δήλωση του ονόματος και διεύθυνσης.

## Β. Φύση του προϊόντος

- “Αμυγδαλόψιχα”,
- Όνομα ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου.

## Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

## Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος)
  - Η ελάχιστη και μέγιστη διάμετρος για τη “size-graded” αμυγδαλόψιχα, π.χ. 14/15 χιλιοστόμετρα, ή
  - το ελάχιστο μέγεθος ακολουθόμενο από τις λέξεις “και άνω” ή το μέγιστο μέγεθος ακολουθόμενο από τις λέξεις “και κάτω” για τη “screened” αμυγδαλόψιχα, π.χ. “22 και άνω”, ή “22 και κάτω”, ή
  - τον αριθμό της αμυγδαλόψιχας ανά 100 γραμμάρια ή ανά ουγγιά, π.χ. “80–85 ανά 100 γραμμάρια”, “22–24 ανά ουγγιά”.
- Όπου αρμόζουν οι λέξεις “non-size-graded” ή/και οι λέξεις “απαλλαγμένες από διπλές”,
- Χρόνος συγκομιδής (προαιρετικό),
- Καθαρό βάρος, ή αριθμός μονάδων, ακολουθόμενο από το καθαρό κατά μονάδα βάρος στην περίπτωση ύπαρξης τέτοιων μονάδων στα κιβώτια.

## Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)