



**ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ**  
**ΤΗΣ ΚΥΠΡΙΑΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**

Αριθμός 3525

Παρασκευή, 24 Αυγούστου 2001

1809

Αριθμός 347

Ο ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ) ΝΟΜΟΣ  
(ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1962 ΕΩΣ 2000)

Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 6 Α

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(Ι) του 1995  
116(Ι) του 2000.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Κοινοί Κανόνες Ποιότητας για τα Αποξηραμένα Μήλα), Διάταγμα του 2001.

Συνοπτικός  
τίτλος.

2. Στο παρόν Διάταγμα—

Κοινοί  
Κανόνες  
Ποιότητας.

Οι Κοινοί Κανόνες Ποιότητας των Αποξηραμένων Μήλων σε σχέση με την πώληση, αποθήκευση ή/και προσφορά τους προς πώληση, καθορίζονται στο συνημμένο Παράρτημα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΟΙΝΟΣ ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΜΗΛΑ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες Κανόνες αναφέρονται στα αποξηραμένα μήλα, των ποικιλιών του *Malus communis* L., τα οποία προορίζονται για άμεση κατανάλωση μετά τη διαδικασία προετοιμασίας και συσκευασίας. Εξαιρούνται τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για βιομηχανική μεταποίηση.

Τα αποξηραμένα μήλα μπορούν να παρουσιάζονται ως ακολούθως:

- (α) Ολόκληρα με φλούδα,
- (β) Ολόκληρα χωρίς φλούδα,
- (γ) Ολόκληρα με κουκούτσια,
- (δ) Ολόκληρα χωρίς κουκούτσια,
- (ε) Μισά με φλούδα,
- (στ) Μισά χωρίς φλούδα,
- (ζ) Κομμένα σε δακτύλιους,
- (η) Κομμένα σε λεπτά τεμάχια (φέτες),
- (θ) Κομμένα σε μικρούς κύβους.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι κανόνες έχουν σαν αντικείμενο να προσδιορίσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αποξηραμένων μήλων.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

1. Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανοχές, τα αποξηραμένα μήλα πρέπει να είναι—

- (α) Υγιή, απαλλαγμένα από σήψη ή άλλη φθορά που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση,

- (β) από φρούτα που έχουν ωριμάσει επαρκώς,
- (γ) καθαρά, απαλλαγμένα από ευδιάκριτες ξένες ύλες,
- (δ) απαλλαγμένα από ζωντανά έντομα ή ακάρεα, σε οποιοδήποτε στάδιο του βιολογικού τους κύκλου,
- (ε) απαλλαγμένα από ορατή φθορά από έντομα, ακάρεα ή άλλους εχθρούς και ασθένειες,
- (στ) απαλλαγμένα από μούχλα ή ζύμωση,
- (ζ) απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- (η) απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις,
- (θ) όχι υπερβολικά αποξηραμένα (καμένα),
- (ι) με σάρκα, όχι κενά.

2. Η κατάσταση των αποξηραμένων μήλων πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει—

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

3. Η περιεκτικότητα σε νερό των αποξηραμένων μήλων στα οποία δεν έχουν προστεθεί συντηρητικά δεν πρέπει να υπερβαίνει το 22%, και 25% για τα αποξηραμένα μήλα στα οποία έχουν χρησιμοποιηθεί συντηρητικά.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν συντηρητικά, υπό τον όρο ότι είναι σύμφωνα με τη νομοθεσία της χώρας εισαγωγής.

#### B. Κατάταξη

Τα αποξηραμένα μήλα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

##### (i) Κατηγορία "Έξτρα"

Τα αποξηραμένα μήλα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας, να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου, και να έχουν ομοιόμορφο χρωματισμό.

Πρέπει να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρέσει ελαφρών επιφανειακών αλλοιώσεων, με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

##### (ii) Κατηγορία "I"

Τα αποξηραμένα μήλα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου.

Οι ακόλουθες ανωμαλίες επιτρέπονται, υπό τον όρο ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:

- Ελαφρές ανωμαλίες της φλούδας (στα φρούτα με φλούδα),
- ελαφρές ανωμαλίες της επιδερμίδας,
- ελαφρές ανωμαλίες στο χρωματισμό και υφή.

##### (iii) Κατηγορία "II"

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

Οι ακόλουθες ανωμαλίες επιτρέπονται, υπό τον όρο ότι τα αποξηραμένα μήλα διατηρούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά όσον αφορά τη γενική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και παρουσίαση του προϊόντος:

- Ανωμαλίες της φλούδας (στα φρούτα με φλούδα),
- ανωμαλίες της επιδερμίδας,
- ανωμαλίες στο χρωματισμό και υφή,
- τα κομμένα σε κύβους αποξηραμένα μήλα περιλαμβάνονται μόνο στην κατηγορία "II".

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

Το μέγεθος των "Ολόκληρων" και "Μισών" αποξηραμένων μήλων υπολογίζεται από τη διάμετρο της πιο μεγάλης επιφάνειας.

Το ακόλουθο ελάχιστο μέγεθος απαιτείται για κάθε κατηγορία:

Κατηγορία	Με φλούδα (σε χιλιοστόμετρα)	Χωρίς φλούδα (σε χιλιοστόμετρα)
"Έξτρα"	40	35
"I"	30	27
"II"	25	23

Η διαφορά μεταξύ της διαμέτρου του μεγαλύτερου και μικρότερου φρούτου σε κάθε μέσο συσκευασίας δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστόμετρα.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τις κατηγορίες "Έξτρα" και "I", αλλά προαιρετική για τα αποξηραμένα μήλα που είναι κομμένα σε δακτύλιους, λεπτά τεμάχια (φέτες) ή κύβους.

Αποξηραμένα μήλα που είναι κομμένα σε δακτύλιους: 25 χιλιοστόμετρα, το ελάχιστο, βάσει της μέγιστης διαμέτρου. Αποξηραμένα μήλα που είναι κομμένα σε λεπτά τεμάχια (φέτες): 90% κατά βάρος το λιγότερο, όλων των μονάδων πρέπει να έχουν περισσότερο από 10 χιλιοστόμετρα πλάτος.

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

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας (ή κάθε παρτίδα σε περίπτωση φόρτωσης χύμα) για προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται σε απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

#### A. Ανοχές ποιότητας

Επιτρεπόμενες ανωμαλίες	Επιτρεπόμενες ανοχές (% ανώμαλου φρούτου κατά βάρος του φρούτου σε περίπτωση φόρτωσης χύμα και κατά αριθμό στα προσυσκευασμένα φρούτα)			
	Κατηγορίες	"Έξτρα"	"I"	"II"
Ολικές ανοχές		10	15	20

(α) Ανοχές για ειδικές ανωμαλίες. Στο πλαίσιο των ολικών ανοχών, τα ακόλουθα μέγιστα ποσοστά ανοχής επιτρέπονται:			
— Κτυπημένο φρούτο	3	5	10
— Μίσχοι, σπόροι <sup>(α)</sup>	2	5	7
— Υπολείμματα ανθοδόχης— κουκούτσια <sup>(α)</sup>	5	10	15
— Ζύμωση	0,5	1	2
— Ελαφρά προσβολή από σήψη	0	0,5	1
— Μούχλα	0	0,5	1
— Ξένη ύλη (βάρος)	1	2	3
— Ζημιά από έντομα	2	4	6
— Ανωμαλίες χρωματισμού και υφής	2	5	10
(β) Ανωμαλίες που δεν συμπεριλαμβάνονται στις ολικές ανοχές—			
— Παρουσία μη ώριμων φρούτων	0	4	10
— Παρουσία μικρών κομματιών φρούτων μέσα στα Ολόκληρα και Μισά μήλα	2	7	13

<sup>(α)</sup> Αυτή η ανοχή αναφέρεται μόνο στα φρούτα με κουκούτσια.

#### B. Ανόργανες προσμίξεις

Οι αδιάλυτες στο οξύ τέφρες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 1 γραμμάριο ανά κιλό.

#### Γ. Ανοχές μεγέθους

##### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

10% κατά αριθμό ή βάρος αποξηραμένων μήλων που δεν ανταποκρίνονται στους κανονισμούς που έχουν καθορισθεί για ταξινόμηση κατά μέγεθος.

##### (ii) Κατηγορία "I"

15% κατά αριθμό ή βάρος αποξηραμένων μήλων που δεν ανταποκρίνονται στους κανονισμούς που έχουν καθορισθεί για ταξινόμηση κατά μέγεθος.

##### (iii) Κατηγορία "II"

20% κατά αριθμό ή βάρος αποξηραμένων μήλων που δεν ανταποκρίνονται στους κανονισμούς που έχουν καθορισθεί για ταξινόμηση κατά μέγεθος.

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

#### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, πρέπει να είναι ομοιογενές στο χρωματισμό και να περιλαμβάνει αποκλειστικά αποξηραμένα μήλα της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή παρτίδας (σε περίπτωση φόρτωσης χύμα) πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Για τις κατηγορίες "Εξτρα" και "I" τα φρούτα πρέπει να είναι της ίδιας ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου, και χρωματισμού.

#### B. Συσκευασία

Τα αποξηραμένα μήλα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος. Τα υλικά που χρησιμο-

ποιούνται 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 και ιδίως χαρτιών ή σημάτων, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα. Τα μέσα συσκευασίας (ή παρτίδες σε περίπτωση φόρτωσης χύμα), πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

#### Γ. Παρουσίαση

Τα αποξηραμένα μήλα πρέπει να παρουσιάζονται ως ακολούθως:

- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μικρές συσκευασίες (π.χ. προσυσκευασίες), για άμεση κατανάλωση,
- ο αγοραστής και ο πωλητής πρέπει να συμφωνούν για το μέγεθος και αριθμό μονάδων συσκευασίας που συσκευάζονται σε ένα μέσο συσκευασίας. Σε καμία περίπτωση δεν μπορεί το βάρος ενός μεγάλου container ή κιβωτίου να ξεπερνά τα 25 κιλά.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ 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 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

- “Αποξηραμένα μήλα”,
- Ολόκληρα με φλούδα,
- Ολόκληρα χωρίς φλούδα,
- Ολόκληρα με κουκούτσια,
- Ολόκληρα χωρίς κουκούτσια,
- Μισά με φλούδα,
- Μισά χωρίς φλούδα,
- Κομμένα σε δακτύλιους,
- Κομμένα σε λεπτά τεμάχια (φέτες),
- Κομμένα σε μικρούς κύβους,
- Όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό) 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 (προαιρετικό για την κατηγορία “II”),

- Χρόνος συγκομιδής (προαιρετικό),
- Καθαρό βάρος ή αριθμό μονάδων, ακολουθούμενο από το κατά μονάδα βάρος στην περίπτωση ύπαρξης τέτοιων μονάδων στα μέσα συσκευασίας,
- Συντηρητικά (αν χρησιμοποιήθηκαν),
- “Φυσικά” αποξηραμένα (προαιρετικό),
- “Ημερομηνία λήξεως” (προαιρετική).

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

Για τα αποξηραμένα μήλα που παρουσιάζονται σε παρτίδες σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, η σήμανση πρέπει να παρουσιάζεται σε ένα έγγραφο που να ακολουθεί το προϊόν και να είναι προσκολλημένο σε ένα ορατό σημείο μέσα στο όχημα μεταφοράς.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**

**Ορισμοί που χρησιμοποιούνται στο πιο πάνω πρότυπο  
για αποξηραμένα μήλα**

- (α) Ολόκληρα μήλα: ακέραια μήλα.
- (β) Μισά μήλα: μήλα τα οποία έχουν μοιραστεί κατά μήκος σε δύο σχεδόν ίσα κομμάτια.
- (γ) Κομμένα σε λεπτά τεμάχια (φέτες): μήλα τα οποία έχουν κοπεί κατά μήκος σε πολλά λεπτά τεμάχια (φέτες).
- (δ) Κομμένα σε δακτύλιους: μήλα τα οποία έχουν κοπεί σταυροειδώς σε πολλούς δακτύλιους.
- (ε) Κομμένα σε κύβους: μήλα τα οποία έχουν κοπεί σε σχεδόν ίσους μεγάλους κύβους.
- (στ) Υπολείμματα ανθοδόχης με κονκούτσια: κομμάτια αποξηραμένου μήλου που έχουν υπολείμματα ανθοδόχης με κονκούτσια που υπερβαίνουν σε σύνολο εμβαδόν κύκλου τα 6 χιλιοστόμετρα διάμετρο.
- (ζ) Μίσχοι, σπόροι: κομμάτια αποξηραμένων μήλων με μίσχους ή/και σπόρους.
- (η) Κτυπημένα φρούτα: μήλα με διάφορους μώλωπες.
- (θ) Ζημιά από έντομα: ορατή ζημιά από έντομα ή άλλους ζωϊκούς εχθρούς ή παρουσία νεκρών εντόμων ή περιττώματα εντόμων.
- (ι) Προσβολή από σήψη: ορατή αποσύνθεση οποιουδήποτε μέρους του μήλου εξαιτίας δράσης μικροοργανισμών.
- (κ) Μούχλα: ίνες/νημάτια μούχλας που είναι ορατά με γυμνό μάτι.
- (λ) Ζύμωσης: ζημιά που προκαλείται από ζύμωση στο βαθμό που επηρεάζεται η χαρακτηριστική τυπική εμφάνιση ή/και γεύση.
- (μ) Ξένη ύλη: οποιαδήποτε ύλη εκτός του αποξηραμένου μήλου.
- (ν) Ακαθαρσίες μεταλλικών αλάτων: στάχτη αδιάλυτου οξέος.
- (ξ) Φθορά επιδερμίδας: σχισμές της επιδερμίδας ή άλλη ζημιά από ηλιοεγκαύματα, χαλάζι, κλαδιά ή άλλων μέσων που έχουν ως αποτέλεσμα σκουριότερου χρωματισμού ή σκληρότερης ή δερμάτινης υφής.
- (ο) Χρωματισμός: Ομοιόμορφος χρωματισμός, όχι πιο σκούρος από σκούρο κεχριμπαρένιο χρώμα.
- (π) Ωρίμανσης: πλήρως ώριμα μήλα.

3657

**Κ.Α.Π. 347/2001**

- (ρ) Υπερβολική αποξήρανση: υπερβολικά αποξηραμένα μήλα, δηλαδή καμένα ή χωρίς σάρκα, δηλαδή κενά.

---

Έγινε στις 27 Ιουλίου 2001.

**ΝΙΚΟΣ ΡΟΛΑΝΔΗΣ,**  
Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας  
και Τουρισμού.