

Αριθμός 308

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Αγγουριών Κανονισμοί του 2000, που εκδόθηκαν από το Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, με την έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου δυνάμει του άρθρου 8 του περί Εξαγωγής Γεωργικών Προϊόντων Νόμου, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με τον περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμο (99/89 όπως τροποποιήθηκε από το 227/90).

Ο ΠΕΡΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΕΞΑΓΩΓΗ) ΝΟΜΟΣ (ΚΕΦ. 28)

Κανονισμοί εκδοθέντες δυνάμει του άρθρου 8

Κεφ. 28.	Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που παρέχονται σ' αυτό από το άρθρο 8 του περί Εξαγωγής Γεωργικών Προϊόντων Νόμου, εκδίδει τους ακόλουθους Κανονισμούς.
Συνοπτικός τίτλος.	1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Αγγουριών Κανονισμοί του 2000.
Πεδίο εφαρμογής.	2. Οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται στα εξαγόμενα αγγούρια των ποικιλιών που προέρχονται από το <i>Cucumis sativus</i> 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).
Προϋποθέσεις εξαγωγής.	3. Η εξαγωγή αγγουριών επιτρέπεται, εφόσον αυτά πληρούν τους όρους των παρόντων Κανονισμών.
Ποιοτικές κατηγορίες.	4. Τα αγγούρια κατατάσσονται σε μία από τις πιο κάτω ποιοτικές κατηγορίες: (α) «Έξτρα». (β) «I». (γ) «II».
Ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας.	5.—(1) Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα αγγούρια πρέπει να είναι— (α) Ακέραια· (β) υγιή, (αποκλείονται τα αγγούρια που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση)· (γ) νωπής εμφάνισης· (δ) συνεκτικά· (ε) καθαρά, απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη· (στ) πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες· (ζ) πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες· (η) χωρίς πικρή γεύση (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για την κατηγορία "II" στον Κανονισμό 7 πιο κάτω)· (θ) απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία· (ι) απαλλαγμένα από ξένη οσμή και γεύση. (2) Τα αγγούρια πρέπει να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό αλλά οι σπόροι πρέπει να είναι μαλακοί.

(3) Η κατάσταση των αγγουριών πρέπει να είναι τέτοια ώστε—

(α) Να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·

(β) να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

6.—(i) Κατηγορία «Έξτρα»

Χαρακτηριστικά
ποιοτικών
κατηγοριών.

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 χιλιοστόμετρα για 10 εκατοστόμετρα 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 δυνατό να ταξινομηθούν στις πιο πάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στον Κανονισμό 5.

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, δε 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.

Ταξινόμηση
κατά μέγεθος.

7. 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 τουλάχιστο 500 γραμμάρια·
- ελάχιστο μήκος ίσο με 25 εκατοστόμετρα για εκείνα που έχουν βάρος που περιλαμβάνεται μεταξύ 250 και 500 γραμμαρίων.

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 τουλάχιστο 400 γραμμάρια·

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

Ανοχές.

8. 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%, κατά 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.

9.—Α. 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).

Συσκευασία
και εμφάνιση.

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 σφιχτά 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 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 γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

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

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

Σήμανση.

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση
ή/και	(αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται
Αποστολέας	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 την κατηγορία «Π» «κυρτά αγγούρια»·
- μέγεθος (αν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος) που προσδιορίζεται από το ελάχιστο και το μέγιστο βάρος των αγγουριών·
- αριθμός αγγουριών (προαιρετικό).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

11. Με τους παρόντες Κανονισμούς καταργούνται οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή των Νωπών Αγγουριών Κανονισμοί του 1982.

Κατάργηση.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.5.1982.