

Αριθμός 315

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Μπιζελιών 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 Κανονισμοί αυτοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Μπιζελιών Κανονισμοί του 2000.
- Πεδίο εφαρμογής. 2. Οι διατάξεις των Κανονισμών αυτών εφαρμόζονται στα εξαγόμενα 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" (μπιζελιών "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.
- Προϊστοθέσεις εξαγωγής. 3. Η εξαγωγή μπιζελιών επιτρέπεται εφόσον αυτά πληρούν τους όρους των παρόντων Κανονισμών.
- Ποιοτικές κατηγορίες. 4. Τα μπιζέλια κατατάσσονται σε μία από τις πιο κάτω ποιτικές κατηγορίες:
- (α) "I".
- (β) "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, οι λοβοί πρέπει να είναι—
- (α) Ακέραιοι·
- (β) υγιείς (εξαιρούνται τα μπιζέλια που έχουν επηρεαστεί από σήψη ή άλλη αλλοίωση και τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)·
- (γ) καθαροί, απαλλαγμένοι από εμφανή ξένη ύλη (συμπεριλαμβανομένων και μερών ανθέων)·
- (δ) απαλλαγμένοι από σκληρές ίνες στα μπιζέλια "mange-tout"·
- (ε) πρακτικά απαλλαγμένοι από εχθρούς και ασθένειες·
- (στ) πρακτικά απαλλαγμένοι από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·
- (ζ) απαλλαγμένοι από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία·
- (η) απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή/και γεύση·
- (2) Οι σπόροι πρέπει να είναι—
- (α) Νωπής εμφάνισης·
- (β) υγιείς, δηλαδή απαλλαγμένοι από ζημιά που έχει προκληθεί από εχθρούς και ασθένειες·

(γ) κανονικής ανάπτυξης.

(3) Η ανάπτυξη και κατάσταση των μπιζελιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να—

(α) Αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·

(β) φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

6.—(i) Κατηγορία "I"

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

Χαρακτηριστικά
ποιοτικών
κατηγοριών.

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 τουλάχιστο το μισό του πλήρους μεγέθους αλλά να μην είναι πλήρως αναπτυγμένοι·
- 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 αποφλοίωση "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 στον Κανονισμό 5.

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

Οι λοβοί πρέπει να περιέχουν τρεις τουλάχιστο σπόρους.

Οι σπόροι δύνανται να είναι—

- λιγότερο καλοσχηματισμένοι·
- ελαφρά αποχρωματισμένοι·
- ελαφρά σκληρότεροι·

— ελαφρά καταστρεμμένοι.

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, εξαιρουμένων 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.

Ταξινόμηση
κατά μέγεθος.

7. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος των μπιζελιών δεν είναι υποχρεωτική.

Ανοχές.

8. 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' εξαίρεση, 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, εξαιρείει εκείνων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Συσκευασία
και εμφάνιση.

9.—Α. 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.

Β. 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 χαρτί 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.

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

— "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).

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

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