

Αριθμός 121

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Δαμασκήνων, Κανονισμοί του 2001, που εκδόθηκαν από το Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, με την έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου δυνάμει του άρθρου 8 του περί Γεωργικών Προϊόντων (Εξαγωγή) 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 (Ν. 99/89 όπως τροποποιήθηκε από το Ν. 227/90).

Ο ΠΕΡΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΩΝ (ΕΞΑΓΩΓΗ) ΝΟΜΟΣ, (ΚΕΦ. 28)

Κανονισμοί εκδοθέντες δυνάμει του άρθρου 8

Το Υπουργικό Συμβούλιο ασκώντας τις εξουσίες που παρέχονται σ' αυτό από το άρθρο 8 του περί Εξαγωγής Γεωργικών Προϊόντων Νόμου, εκδίδει Καρ. 28. τους ακόλουθους Κανονισμούς.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Δαμασκήνων, Κανονισμοί του 2001. Συνοπτικός τίτλος.

2. Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών εφαρμόζονται στα εξαγόμενα δαμάσκηνα των ποικιλιών που προέρχονται από την *Prunus domestica* L., που θεωρούνται κατάλληλα για αποξήρανση, και που προορίζονται για κατανάλωση, με ή χωρίς κουκούτσια, μετά από ελεγχόμενη αφυδάτωση και στα οποία δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών υποκατάστατων. Εξαιρούνται, τα δαμάσκηνα τα οποία έχουν τύχει οποιασδήποτε επεξεργασίας, που σχετίζεται με την παραγωγή δαμασκήνων σε σιρόπι, σε ζάχαρη ή σε κονιάκ, ή δαμάσκηνα με γέμιση κ.λ.π. Πεδίο εφαρμογής.

3. Η εξαγωγή των δαμασκήνων επιτρέπεται, εφόσον αυτά πληρούν τις προ-υποθέσεις των παρόντων Κανονισμών. Προϋποθέσεις εξαγωγής.

4. Τα δαμάσκηνα κατατάσσονται σε μια από τις πιο κάτω κατηγορίες, ανά-λογα με την παρουσίασή τους: Ποιοτικές κατηγορίες.

(α) Ολόκληρα τα δαμάσκηνα στην κατηγορία «I»·

(β) χωρίς κουκούτσια σε δύο κατηγορίες—

(i) «I»·

(ii) «II» ή Τύπος E.

5.—(1) Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανο-χές, τα δαμάσκηνα πρέπει να είναι— Ελάχιστα χαρ-κτηριστικά ποιότητας.

(α) Από φυσιολογικά ώριμα φρούτα,

(β) ολόκληρα ή χωρίς κουκούτσια και χωρίς μίσχο,

(γ) σαρκώδη, η σάρκα να είναι ελαστική και ευλύγιστη,

(δ) να είναι καλυμμένα με συρρικνωμένη φλούδα,

(ε) υγιή, εξαιρούνται τα φρούτα τα οποία έχουν φθαρεί ή αλλοιωθεί με τέτοιο τρόπον ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση,

(στ) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ευδιάκριτες ξένες ύλες <sup>(1)</sup>

(ζ) απαλλαγμένα από ζωντανά έντομα και ακάρεα, σε οποιοδήποτε στά-διο του βιολογικού τους κύκλου,

(1) Συστατικά που προστίθενται, δε θεωρούνται ξένες ύλες, νοουμένου ότι δεν απαγορεύ-ονται από τη νομοθεσία της χώρας εισαγωγής.

- (η) απαλλαγμένα από τρωατή φθορά από έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα,
- (θ) απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

(2) Η κατάσταση των δαμασκήνων πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει—

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

(3) Ποσοστό υγρασίας

Το ποσοστό υγρασίας των δαμασκήνων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35%<sup>(2)</sup>.

Στα δαμάσκηνα με ψηλό ποσοστό υγρασίας μπορούν να χρησιμοποιηθούν συντηρητικά, ανάλογα με τους κανονισμούς της χώρας εισαγωγής.

Κατηγορίες.

6. —(1) Ολόκληρα δαμάσκηνα

(α) Κατηγορία «I»

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου.

Μπορεί να παρουσιάζουν ελαφρές επιφανειακές ανωμαλίες και ανωμαλίες στο χρωματισμό, νοουμένου ότι αυτά δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος ή την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας, ή την παρουσίασή τους στη συσκευασία.

(2) Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια κατατάσσονται στις πιο κάτω δύο κατηγορίες:

(α) Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια—Κατηγορία «I»

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει τα κουκούτσια τους να έχουν αφαιρεθεί, με ειδικό τρόπο, ώστε οποιαδήποτε ζημιά στη φλούδα να περιοριστεί στο ελάχιστο, και ο αριθμός των εγκοπών των απαραίτητων για την αφαίρεση των κουκουτσιών να περιοριστεί στις δύο.

(β) Δαμάσκηνα που η αφαίρεση κουκουτσιών έγινε με πίεση—

Κατηγορία «II» ή Τύπος E

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει τα κουκούτσια τους να έχουν αφαιρεθεί με πίεση. Ο αριθμός των εγκοπών των απαραίτητων για την αφαίρεση των κουκουτσιών δεν είναι περιορισμένος.

Ταξινόμηση  
κατά μέγεθος.

7. Ανεξάρτητα από τη μέθοδο συσκευασίας, «Δαμάσκηνα» και «Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια», πρέπει να έχουν ταξινομηθεί κατά μέγεθος που καθορίζεται από τον ελάχιστο και μέγιστο αριθμό δαμασκήνων στα 500 γραμμάρια (ή στη 1 λίβρα (453 γραμμάρια), όταν το ποσοστό υγρασίας, σημειώνεται στη συσκευασία ως ακολούθως:

(2) Το ποσοστό υγρασίας καθορίζεται από τη μέθοδο που δίνεται στο Παράρτημα «Μέθοδος για καθορισμό του ποσοστού υγρασίας στα δαμάσκηνα» στο τέλος αυτού του κειμένου.

## Α. Ευρωπαϊκές προδιαγραφές «ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ»

Σήμανση	Αριθμός δαμασκήνων ανά 500 γραμμάρια	Αριθμός δαμασκήνων ανά 453 γραμμάρια
Γίγαντες ( Giant)	λιγότερα από 44 δαμάσκηνα	λιγότερα από 40 δαμάσκηνα
Πολύ Μεγάλα (Very Large)	από 44–55 δαμάσκηνα	από 40–50 δαμάσκηνα
Μεγάλα (Large)	από 55–66 δαμάσκηνα	από 50–60 δαμάσκηνα
Μεσαία (Medium)	από 66–77 δαμάσκηνα	από 60–70 δαμάσκηνα
Μικρά (Small)	από 77–99 δαμάσκηνα	από 70–90 δαμάσκηνα
Πολύ μικρά (Very Small)	περισσότερα από 99 δαμάσκηνα	περισσότερα από 90 δαμάσκηνα

## Β. Αμερικάνικες προδιαγραφές «ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ»

Σήμανση	Αριθμός δαμασκήνων ανά 500 γραμμάρια	Αριθμός δαμασκήνων ανά 453 γραμμάρια
Γίγαντες (Jumbo)	λιγότερα από 28 δαμάσκηνα	λιγότερα από 25 δαμάσκηνα
Πολύ Μεγάλα (Extra Large)	από 28–44 δαμάσκηνα	από 25–44 δαμάσκηνα
Μεγάλα (Large)	από 44–66 δαμάσκηνα	από 40–60 δαμάσκηνα
Μεσαία (Medium)	από 66–94 δαμάσκηνα	από 60–85 δαμάσκηνα
Μικρά (Small)	από 94–110 δαμάσκηνα	από 85–100 δαμάσκηνα

## Γ. Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια—Κατηγορία «I»

Στην περίπτωση των δαμασκήνων χωρίς κουκούτσια το μέγεθος των δαμασκήνων καθορίζεται με τη μέτρηση των δαμασκήνων προτού αφαιρεθούν τα κουκούτσια—

- ΜΕΓΑΛΑ (Large) όχι περισσότερα από 67 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια (όχι περισσότερα από 60 στα 453 γραμμάρια).  
 ΜΕΣΑΙΑ (Medium) περισσότερα από 67 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια (περισσότερα από 60 στα 453 γραμμάρια).

Δ. Δαμάσκηνα που η αφαίρεση των κουκουτσιών έγινε με πίεση —  
Τύπος E— Κατηγορία «II»

Η ταξινόμηση του μεγέθους των δαμασκήνων των οποίων τα κουκούτσια έχουν αφαιρεθεί με τη μέθοδο της πίεσης δεν είναι υποχρεωτική.

8. Ορισμένες ανοχές επιτρέπονται ως προς την ποιότητα και το μέγεθος σε <sup>Ανοχές.</sup> κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

## Α. Ανοχές ποιότητας

Επιτρεπόμενες ανοχές <sup>(3)</sup> (% κατά βάρος)	ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ (ΟΛΟΚΛΗΡΑ) Κατηγορία I	ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ ΧΩΡΙΣ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΑ Κατηγορία I	ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ- ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙΩΝ ΜΕ ΠΙΕΣΗ Κατηγορία II
A. Ολικές ανοχές	12	12	15
B. Ειδικές ανωμαλίες			
Στα όρια των ολικών ανοχών, οι μέγιστες επιτρε- πόμενες ανοχές είναι—			
(i) Μη χαρακτηριστικό χρώμα και υφή	12	12	15
(ii) Σπασίματα άκρων	12	12	15
(iii) Φθορά φλούδας ή σάρκας, εξογκώματα, ξημιά από θερμοκρα- σία, φθορά από έντομα	8	2	4
(iv) Ζύμωση	4	2	4
(v) Ξένη ύλη φυτικής προέλευσης	1	1	1
(vi) Ελαφρά σήψη και μούχλα <sup>(4)(5)</sup>	1	0,5	2
(vii) Φρούτα προσβεβλη- μένα από έντομα και ακάρεα <sup>(4)</sup>	0,5	0,5	0,5
Δαμασκηνα χωρίς κουκούτσια (viii) ολόκληρα κουκούτσια	—	2	4
(ix) κομμάτια κουκουτσιών	—	2	4

Δεν επιτρέπεται καμία ανοχή για ζωντανά παράσιτα.

## B. Ανοχές μεταλλικών αλάτων

Όχι περισσότερες από 1 γραμμάρια/κιλό.

## Γ. Ανοχές μεγέθους

Η μέθοδος που καθορίζει την ομοιομορφία στο μέγεθος περιγράφεται στο Παράρτημα Β στο τέλος αυτού του κειμένου.

## 9. —Α. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά δαμάσκηνα της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους<sup>(6)</sup>.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Επιπρόσθετα, δαμάσκηνα της κατηγορίας «I» πρέπει να ανήκουν στην ίδια ποικιλία ή στον ίδιο εμπορικό τύπο.

Συσκευασία  
και εμφάνιση.

(3) Όπως ορίζεται στο Παράρτημα Α με τους ορισμούς στο τέλος αυτού του κειμένου.

(4) Οι εθνικές νομοθεσίες της Γερμανίας και Ελβετίας δεν επιτρέπουν ανοχή στα προϊόντα που είναι επηρεασμένα από μούχλα ή την παρουσία νεκρών ή ζωντανών εντόμων.

(5) Η Πολωνία επιθυμεί 0,5% μέγιστη ανοχή για ελαφριά φθορά και μούχλα σε όλες τις κατηγορίες.

(6) Η μέθοδος για τον καθορισμό της ομοιογένειας του μεγέθους παρουσιάζεται στο Παράρτημα των Ορισμών (Β) στο τέλος αυτού του κειμένου.

## Β. Συσκευασία

Τα δαμάσκηνα πρέπει να συσκευάζονται με τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

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

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 ξένο σώμα.

## Γ. Παρουσίαση

Τα δαμάσκηνα πρέπει να παρουσιάζονται—

— Σε μικρά κιβώτια των 0,125, 0,250, 0,500 και 1 κιλού. Η χρήση οποιωνδήποτε άλλων μονάδων βάρους μπορεί να επιτραπεί, ανάλογα με τους κανονισμούς της χώρας εισαγωγής,

— σε κιβώτια των 1,5 κιλών και άνω.

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

### Α. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία (αναγνώρισης) τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται
ή/και	
Αποστολέας	από μία επίσημη υπηρεσία <sup>(7)</sup> .

### Β. Φύση του προϊόντος

— «Δαμάσκηνα», «Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια», «Δαμάσκηνα που η αφαίρεση των κουκουτσιών έγινε με πίεση».

— Όνομα ποικιλίας ή εμπορικός τύπος ο οποίος είναι αποδεκτός σε μία αξιόπιστη εμπορική άσκηση για την ποιτική Κατηγορία Ι.

— Ποσοστό υγρασίας:

«Μέγιστο ποσοστό υγρασίας 29%» ή/και «ημι-ξηρά», όταν το ποσοστό υγρασίας είναι μεταξύ 24–29% (συμπεριλαμβανομένου),

«Μέγιστο ποσοστό υγρασίας 35%» ή/και «έτοιμα για κατανάλωση», όταν το ποσοστό υγρασίας είναι μεταξύ 29–35% (συμπεριλαμβανομένου).

Δε χρειάζεται καμία αναφορά, όταν το ποσοστό υγρασίας είναι ίσο ή μικρότερο του 24%.

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

(7) Η εθνική νομοθεσία πολλών Ευρωπαϊκών χωρών απαιτεί την ακριβή δήλωση του ονόματος και της διεύθυνσης.

## Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

— Κατηγορία.

— Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), σύμφωνα με την παρ. 7: «Ταξινόμηση κατά μέγεθος».

Είτε ως μέγιστος και ελάχιστος αριθμός δαμασκήνων στα 500 γραμμάρια (ή στα 453 γραμμάρια), ανά «Χ/Ψ δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια.

Είτε με τον ανάλογο συμβολισμό ακολουθούμενο από τον ελάχιστο ή μέγιστο αριθμό δαμασκήνων στα 500 γραμμάρια (ή στα 453 γραμμάρια).

— Καθαρό βάρος.

## Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

## Α. Ορισμοί ανωμαλιών στα δαμάσκηνα

- (α) «Σπασίματα άκρων»: σπασίματα που οφείλονται σε μη κανονική ανάπτυξη (κάλλος), που παρουσιάζονται στα άκρα των δαμασκήνων των οποίων το συνολικό μήκος είναι πέραν των 10 χιλιοστομέτρων (25/64 ίντς), αλλά λιγότερο των 15 χιλιοστομέτρων (38/64 ίντς).
- (β) Φθορά της φλούδας ή σάρκας:
- (i) Σημάδια που μοιάζουν με εξογκώματα (κάλλοι), εκτός των σπασμάτων των άκρων, των οποίων το συνολικό μήκος είναι πέραν των 10 χιλιοστομέτρων (25/64 ίντς),
  - (ii) σπασίματα, σχισίματα ή ανοίγματα, μέχρι το κουκούτσι,
  - (iii) σχισίματα ή ανοίγματα τα οποία αφήνουν ακάλυπτο ένα μεγάλο μέρος της σάρκας εκτεθειμένο και επηρεάζει την εμφάνιση του φρούτου.
- (γ) Ζύμωσης: η παρουσία της ζύμωσης είναι εμφανής από τη χαρακτηριστική ξινή γεύση και μυρωδιά ή από το μαύρισμα του χρώματος που συνδέεται με τη ζύμωση ή οξύτητα.
- (δ) Εξογκώματα: επιφανειακά εξογκώματα (διαφορετικά από τα σπασίματα των άκρων) των οποίων η διάμετρος είναι μεγαλύτερη των 10 χιλιοστομέτρων (25/64 ίντς) και λεπτή δαντελωτή περιοχή λιγότερο από 20 χιλιοστόμετρα (50/64 ίντς).
- (ε) Ζημιά από θερμοκρασία: είναι το έγκαυμα από τον ήλιο ή την υπερβολική ξέστη κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης, η οποία επηρεάζει σημαντικά την εμφάνιση, γεύση ή κανονική κατανάλωση του φρούτου.
- (στ) Φθορά από έντομα: ορατή ζημιά που προκαλείται από έντομα και άλλους ζωϊκούς οργανισμούς.
- (ζ) Φρούτα που προσβάλλονται από έντομα και ακάρεα: φρούτα που έχουν προσβληθεί από νεκρά έντομα ή ακάρεα.
- (η) Μίσχος: το μέρος του φυτού που ενώνει τον καρπό με το βλαστό.
- (θ) Μούχλα: ίνες/νημάτια μούχλας που είναι ορατά με γυμνό μάτι.
- (ι) Σήψη: η αποσύνθεση από βακτήρια ή μύκητες που καθιστούν το δαμάσκηνο ακατάλληλο για κατανάλωση.
- (κ) Ξένη ύλη φυτικής προέλευσης: φύλλα, μίσχος, κομμάτια μικρών κλαδιών, κομμάτια ξύλου ή άλλο παρόμοιο υλικό.
- (λ) Ακαθαρσίες μεταλλικών αλάτων: στάχτη αδιάλυτου οξέος.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

## Β. Ομοιογένεια στο μέγεθος

Δαμάσκηνα που συσκευάζονται σύμφωνα με τις εγκεκριμένες μεθόδους ταξινόμησης κατά μέγεθος σε αυτό τον Κανονισμό, πρέπει να είναι αρκετά ομοιογενή στο μέγεθος.

Σε ένα δείγμα των 5 κιλών τα φρούτα μιας αποστολής, η διαφορά μεταξύ του αριθμού του μικρότερου δαμάσκηνου και του μεγαλύτερου δαμάσκηνου για κάθε 500 γραμμάρια δεν πρέπει να υπερβαίνει—

- (α) 25 για αποστολές δαμάσκηνων με μέγεθος να κυμαίνεται μεταξύ 44–55 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια·
- (β) 35 για αποστολές δαμάσκηνων με μέγεθος να κυμαίνεται μεταξύ 55–77 δαμάσκηνα στα 500 γραμμάρια·
- (γ) 45 για αποστολές δαμάσκηνων με μέγεθος να κυμαίνεται πέραν των 77 δαμάσκηνων στα 500 γραμμάρια.

Η διαφορά υπολογίζεται βάση του 10% (κατά βάρος) του δείγματος των μικρότερων δαμάσκηνων και 10% (κατά βάρος) των μεγαλύτερων.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ

ΜΕΘΟΔΟΣ ΓΙΑ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΠΟΣΟΣΤΟΥ ΥΓΡΑΣΙΑΣ  
ΣΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

## Προετοιμασία του δείγματος

Λαμβάνεται ένα δείγμα, περίπου 450 γραμμαρίων, από δαμάσκηνα. Γίνεται αφαίρεση του κουκουτσιού από το δαμάσκηνο και η σάρκα διαλύεται με τη βοήθεια ειδικού κοπτικού μηχανήματος (food chopper). Τα δαμάσκηνα συνθλίβονται στο μηχάνημα αυτό τρεις συνεχόμενες φορές και η σάρκα αναμιγνύεται προσεκτικά μετά από κάθε σύνθλιψη.

Η διαδικασία αυτή γίνεται όσο το γρηγορότερο δυνατό για να αποφεύγεται η μείωση του ποσοστού υγρασίας του φρούτου.

## 1. Μέθοδος Αναφοράς—χρήση ειδικών φούρνων αποξήρανσης

Λαμβάνεται μία ποσότητα 2,5 γραμμάρια σάρκας από το δείγμα αφού ετοιμαστεί με τον πιο πάνω τρόπο και απλώνεται ομοιόμορφα στη βάση ενός μεταλλικού δοχείου με διάμετρο 8,5 εκατοστόμετρα με κάλυμμα.

Το δοχείο ζυγίζεται και μπαίνει για έξι ώρες στο φούρνο σε θερμοκρασία 70°C και υπό πίεση που δεν υπερβαίνει τα 100 mmHg. Το μεταλλικό δοχείο πρέπει να βρίσκεται σε άμεση επαφή με το μεταλλικό ράφι του φούρνου.

Το κάλυμμα τοποθετείται πάνω στο μεταλλικό δοχείο και το δείγμα, αφού πέσει η θερμοκρασία μπαίνει στη συσκευή αποξήρανσης και μετά ζυγίζεται.

Κατά τη διάρκεια της αρχικής φάσης της αποξήρανσης, κάποια πτώση της θερμοκρασίας του ειδικού φούρνου δεν πρέπει να ανησυχήσει, διότι μάλλον θα οφείλεται σε γρήγορη εξάτμιση του νερού.

## 2. Μέτρηση ηλεκτρικής αγωγιμότητας

Εναλλακτικός τρόπος είναι και η χρήση ενός οργάνου που χρησιμοποιεί την ηλεκτρική αγωγιμότητα η οποία επιτρέπει γρήγορη ανάγνωση, για εξακρίβωση του ποσοστού υγρασίας.

Η χρήση τέτοιου οργάνου βασίζεται στη λήψη ενός μεγάλου αριθμού μετρήσεων σε ένα μεγάλο αριθμό δείγματος, των οποίων η μέτρηση της ποσότητας της υγρασίας γίνεται με τη μέθοδο που περιγράφεται πιο πάνω.

Σε περίπτωση διαφωνίας, μόνο τα αποτελέσματα της μεθόδου αναφοράς πρέπει να ληφθούν υπόψη.