

Αριθμός 367

Ο ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ) ΝΟΜΟΣ  
(ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1962 ΕΩΣ 1995)

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 1995, εκδίδει το πιο κάτω Διάταγμα.

32 του 1962  
10 του 1963  
79 του 1966  
18 του 1972  
202 του 1987  
11(Ι) του 1995.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Ποιοτική Ταξινόμηση Φρούτων και Λαχανικών) Διάταγμα του 1997.

2. Στο παρόν Διάταγμα—

Οι κανόνες ποιότητας των Φρούτων και Λαχανικών που φαίνονται στον πιο κάτω Πίνακα σε σχέση με την πώληση, αποθήκευση ή/και προσφορά τους προς πώληση, καθορίζονται στα συνημμένα Παραρτήματα.

ΠΙΝΑΚΑΣ

A/A	Αριθμός Παραρτήματος	Προϊόν
1.	Παραρτήμα 1	Αγγούρια
2.	» 2	Αγκινάρες
3.	» 3	Ακτινίδια
4.	» 4	Βερίκοκα
5.	» 5	Δαμάσκηνα
6.	» 6	Εσπεριδοειδή
7.	» 7	Καρότα
8.	» 8	Κεράσια
9.	» 9	Κολοκυθάκια
10.	» 10	Κουνουπίδια
11.	» 11	Κραμπιά
12.	» 12	Κρεμμύδια
13.	» 13	Λάχανα Βοξελλών
14.	» 14	Μαρούλια, Κατσαρά Αντίδια και Πλατύφυλλα Αντίδια
15.	» 15	Μελιτζάνες
16.	» 16	Μήλα και Αχλάδια
17.	» 17	Μπιζέλια

A/A	Αριθμός Παραρτήματος	Προϊόν
18.	» 18	Πιπεριές γλυκές
19.	» 19	Πράσα
20.	» 20	Ραδίκια Witloof
21.	» 21	Ροδάκινα — Νεκταρίνια
22.	» 22	Σέλινα με ραβδώσεις
23.	» 23	Σκόρδα
24.	» 24	Σπανάκι
25.	» 25	Σπαράγγια
26.	» 26	Σταφύλια επιτραπέζια
27.	» 27	Τομάτες
28.	» 28	Φασόλια
29.	» 29	Φράουλες
30.	» 30	Πεπόνια
31.	» 31	Καρπούζια
32.	» 32	Αβοκάτο
33.	» 33	Πατάτες

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΓΓΟΥΡΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα αγγούρια, τα οποία είναι μασχαλαίοι οφθαλμοί που φύονται στο κάθετο στέλεχος των ποικιλιών (cultivars) του Cucumis sativus L., που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα αγγούρια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση και τα αγγουράκια με αδένες στην επιδερμίδα τους (gherkins).

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα αγγούρια στο στάδιο της αποστολής τους.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα αγγούρια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- όψεως νωπής,
- σφικτά,
- καθαρά, απαλλαγμένα από διακρινόμενες ξένες ύλες.
- πρακτικά χωρίς παράσιτα,
- πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα,
- χωρίς πικρή γεύση (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για την κατηγορία II και III στο κεφάλαιο "Ανοχές").
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η κατάσταση των αγγουριών πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν τις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης,
- και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

## B. Κατάταξη

Τα αγγούρια κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

### ι) Κατηγορία "Extra"

Τα αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Πρέπει:

- να είναι καλά αναπτυγμένα,
- να είναι καλά σχηματισμένα και σχεδόν ίσια (ανώτερο ύψος καμπύλης 10 χιλιοστά για 10 εκατοστά 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.

### ιι) Κατηγορία "I"

Τα αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει:

- να έχουν ικανοποιητική ανάπτυξη.
- να είναι αρκετά καλά σχηματισμένα και σχεδόν ίσια (ανώτερο ύψος καμπύλης 10 χιλιοστά για 10 εκατοστά μήκος αγγουριού).

Τα κατωτέρω ελαττώματα γίνονται δεκτά:

- ελαφρά παραμόρφωση, με εξαίρεση αυτήν που οφείλεται στην ανάπτυξη των σπόρων,

- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού και ιδίως το ανοικτό χρώμα του μέρους του αγγουριού που βρισκόταν σε επαφή με το έδαφος κατά την ανάπτυξη.
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού που οφείλονται στο τρίψιμο, στη μεταχείριση ή στις χαμηλές θερμοκρασίες, με την επιφύλαξη ότι έχουν επουλωθεί και δεν εμποδίζουν τη διατήρηση του προϊόντος.

#### υυυ) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα αγγούρια που δεν είναι δυνατόν να ταξινομηθούν στις ανωτέρω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα κατωτέρω ελάχιστα χαρακτηριστικά. Μπορούν να παρουσιάζουν τα κατωτέρω ελαττώματα:

- παραμορφώσεις, εκτός από αυτές που οφείλονται σε μια προχωρημένη ανάπτυξη των σπόρων,
- ελαττώματα χρωματισμού που καλύπτουν μέχρι το ένα τρίτο της επιφάνειας (στην περίπτωση των αγγουριών σε θερμοκήπια, δεν γίνονται δεκτά σημαντικά ελαττώματα χρωματισμού στο εν λόγω μέρος),
- επουλωμένα σκασίματα,
- ελαφρές ζημιές που προκλήθηκαν από τρίψιμο ή από τη μεταχείριση, οι οποίες δεν εμποδίζουν σοβαρά τη διατήρηση του προϊόντος και την εμπορική του αξία.

Για τα ίσια και ελαφρώς κυρτά αγγούρια γίνονται δεκτά όλα τα ελαττώματα που αναφέρονται ανωτέρω.

Αντίθετα, τα κυρτά αγγούρια γίνονται δεκτά μόνο αν παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού, εξαιρουμένων όλων των άλλων ελαττωμάτων και παραμορφώσεων, εκτός από το κυρτό σχήμα.

Τα αγγούρια που είναι ελαφρά κυρτά μπορούν να έχουν ανώτερο ύψος καμπύλης 20 χιλιοστομέτρων για μήκος αγγουριού 10 εκατοστομέτρων.

Τα κυρτά αγγούρια μπορούν να έχουν ανώτερο ύψος καμπύλης και πρέπει να είναι συσκευασμένα χωριστά.

LV) Κατηγορία "III"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα αγγούρια που δεν είναι δυνατόν να υπαχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Εντούτοις, τα κυρτά αγγούρια είναι δυνατόν να παρουσιάζουν ελαττώματα που γίνονται αποδεκτά στην κατηγορία II όσον αφορά τα ίσια και ελαφρά κυρτά αγγούρια και πρέπει να είναι συσκευασμένα χωριστά.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από το βάρος του αγγουριού.

- LI) 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.
- LI) Τα αγγούρια που καλλιεργούνται σε θερμοκήπιο των κατηγοριών "Extra" και "I", πρέπει, επιπλέον, να έχουν:
  - ελάχιστο μήκος ίσο με 30 εκατοστόμετρα για εκείνα που ζυγίζουν τουλάχιστον 500 γραμμάρια.
  - ελάχιστο μήκος ίσο με 25 εκατοστόμετρα για εκείνα που έχουν βάρος που περιλαμβάνεται μεταξύ 250 και 500 γραμμαρίων.
- LII) Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τα αγγούρια των κατηγοριών "Extra" και "I".
 

Η διαφορά βάρους μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρότερου αγγουριού που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα:

  - 100 γραμμάρια, όταν το ελαφρότερο αγγούρι ζυγίζει μεταξύ 180 και 400 γραμμάρια.
  - 150 γραμμάρια, όταν το ελαφρότερο αγγούρι ζυγίζει τουλάχιστον 400 γραμμάρια.
- LIV) Οι παραπάνω διατάξεις δεν εφαρμόζονται στα "mini αγγούρια".

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ**

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

**A. Ανοχή ποιότητας:****ι) Κατηγορία "Εχττα"**

5% κατ'αριθμό αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με αυτά της κατηγορίας I, ή γίνονται κατ'εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

**ιι) Κατηγορία "I"**

10% κατ'αριθμό 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.

**ιιι) Κατηγορία "II"**

10% κατά αριθμό αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, 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 τεμαχίων, μπορεί να παρουσιάζει πικρή γεύση σε ένα μικρό ακραίο μέρος.

**ιv) Κατηγορία "III"**

15% κατά αριθμό αγγουριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, 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 4%, κατά αριθμό τεμαχίων, μπορεί να παρουσιάζει πικρή γεύση σε ένα μικρό ακραίο μέρος.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατά αριθμό αγγουριών, που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες που έχουν καθορισθεί για την ταξινόμηση κατά μέγεθος. Εντούτοις, η ανοχή αυτή αφορά μόνο τα προϊόντα των οποίων οι διαστάσεις και το βάρος απέχουν μόνο κατά 10% το ανώτερο, από τα καθοριζόμενα όρια.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά αγγούρια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

Όσον αφορά τα αγγούρια που κατατάσσονται στην κατηγορία ΙΙΙ, η ομοιογένεια είναι δυνατόν να περιορισθεί στην προέλευση και ποικιλία ή στον τύπο.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

#### **B. Συσσκευασία**

Τα αγγούρια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα αγγούρια πρέπει να είναι αρκετά σφικτά κατά τη συσκευασία με τρόπο ώστε να αποφευχθεί κάθε ζημιά κατά τη μεταφορά.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι κανούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιών ή αυτοκόλλητων με την προϋπόθεση όμως ότι η εκτύπωση ή η σήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

### **VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ**

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

#### **A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικό
ή/και	}	στοιχείο αναγνώρισης εκδιδόμενο
αποστολέας	}	ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία.

#### **B. Είδος του προϊόντος**

Ανάλογα με την περίπτωση:

- "αγγούρια", όταν το περιεχόμενο του κιβωτίου δεν είναι ορατό εξωτερικά.
- "υπό κάλυψη", ενδεχομένως, ή οποιαδήποτε άλλη ισοδύναμη έκφραση.
- "αγγούρια του τύπου κοντός καρπός" ή "mini αγγούρια" κατά περίπτωση.



**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- κατηγορία και ανάλογα με την περίπτωση για τις κατηγορίες II και III "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).**

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στις κεφαλές του Cynara scolymus L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπές, με εξαίρεση τις αγκινάρες που προορίζονται για μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ****A. Γενικότητες**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν οι αγκινάρες στο στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Οι κεφαλές πρέπει να είναι:

- όψεως νωπής, ιδίως χωρίς να παρουσιάζουν κανένα σημείο μαράνσεως,
- ολόκληρες,
- υγιείς, ιδίως απαλλαγμένες από αλλοίωση, ικανή να βλάψει την κατανάλωση και τη διατήρησή τους,
- καθαρές, κυρίως απαλλαγμένες από ακαθαρσία και κάθε ίχνος φυτοφαρμάκων
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή γεύση.

**Γ. Κατάταξη**

Οι κεφαλές αποτελούν αντικείμενο κατάταξης σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω, σύμφωνα με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

**ι) Κατηγορία "Extra"**

Οι κεφαλές των αγκινάρων που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά (ιδιαίτερα, τα κεντρικά βράκτεια να είναι καλά κλειστά) και το ειδικό χρώμα της ποικιλίας. Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ελάττωμα. Επιπλέον, τα αγγεία της βάσης δεν πρέπει να παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

**ιι) Κατηγορία I**

Οι κεφαλές των αγκινάρων που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το ειδικό σχήμα της ποικιλίας και τα κεντρικά βράκτεια πρέπει να είναι καλά κλειστά σύμφωνα με την ποικιλία. Επιπλέον τα αγγεία της βάσης τους δεν πρέπει να παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

Οι κεφαλές δύνανται μόνο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα:

- ελαφρά αλλοίωση που οφείλεται σε παγετό (σκάσιμο),
- πολύ ελαφρούς μώλωπες.

#### λλλ) Κατηγορία II

Οι κεφαλές των αγκινάρων που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι εμπορεύσιμης ποιότητας. Αυτές δύνανται να είναι ελαφρώς ανοικτές.

Επιπρόσθετα δύνανται να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα:

- ελαφρά παραμόρφωση,
- αλλοίωση που οφείλεται σε παγετό ("τσιμπιμένες" αγκινάρες),
- ελαφρούς μώλωπες,
- ελαφρές κηλίδες στα εξωτερικά βράκτεια,
- αρχή ξυλοποίησης των αγγείων της βάσης.

### III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Οι κεφαλές των αγκινάρων αποτελούν αντικείμενο ταξινόμησης κατά μέγεθος που καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τους τομής. Η κλίμακα μεγέθους, που καθορίζεται κατωτέρω, είναι υποχρεωτική για τις κεφαλές που κατατάσσονται στις κατηγορίες "Extra" και I και προαιρετική για τις κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία II:

Διάμετρος από 13 εκατοστόμετρα και άνω.

Διάμετρος από 11 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 13 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 9 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 11 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 7,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 9 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 6 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 7,5 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Οι κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία II και δεν ανταποκρίνονται στην ανωτέρω κλίμακα πρέπει να ταξινομούνται κατά μέγεθος ως ακολούθως:

Διάμετρος από 13 εκατοστόμετρα και άνω.

Διάμετρος από 9 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 13 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 6 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 9 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Τέλος, η διάμετρος από 3,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 6 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων γίνεται δεκτή για τις αγκινάρες των ποικιλιών "Roïngrade" και "Bouquet".

#### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με αυτά που ορίζει η κάθε κατηγορία.

##### A. Ανοχές ποιότητας

- ι) Κατηγορία "Extra": 5% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας I.
- ιι) Κατηγορία I: 10% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας II.
- ιιι) Κατηγορία II: 10% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλες για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

Σε κάθε ένα κιβώτιο επιτρέπεται ανώτατο όριο 10% κατ'αριθμό κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες μεγέθους. Εν πάση όμως περίπτωση οι κεφαλές αυτές πρέπει να συνάδουν με το αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος, με ελάχιστη διάμετρο 5 εκατοστόμετρα για τις κεφαλές που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος (6 μέχρι 7,5 εκατοστόμετρα)

Καμία ανοχή μεγέθους δεν επιτρέπεται για τις αγκινάρες των ποικιλιών "Poinrade" και "Bouquet".

##### Γ. Αθροιστικές ανοχές

Σε καμία περίπτωση το σύνολο ανοχών ποιότητας και μεγέθους δεν μπορεί να υπερβαίνει το:

- 10% για την κατηγορία "Extra"
- 15% για τις κατηγορίες I και II.

#### V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιομορφία

Κάθε κιβώτιο πρέπει να περιέχει κεφαλές της ίδιας ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

##### B. Συσκευασία

Τα προϊόντα πρέπει να είναι κατάλληλα συσκευασμένα λαμβανομένων υπόψη του μεγέθους των προϊόντων και του τύπου της συσκευασίας, δηλαδή πρέπει να μην υπάρχουν κενοί χώροι και να αποφεύγεται η σύνθλιψη των προϊόντων.

Οι μίσχοι δεν πρέπει να έχουν μήκος μεγαλύτερο από 10 εκατοστόμετρα και πρέπει να παρουσιάζουν λεία τομή.

Όταν χρησιμοποιείται ξύλινη συσκευασία, τα προϊόντα πρέπει να χωρίζονται τουλάχιστο από τον πυθμένα, τις δύο μεγάλες πλευρές και από το κάλυμμα, αν υπάρχει, με χαρτί ή με κάθε άλλο κατάλληλο μέσο προστασίας. Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται τυπωμένο υλικό, η εκτύπωση πρέπει να είναι μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ούτως ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα.

#### VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

- A. Αναγνώριση  
 Συσκευαστής} Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία  
 Αποστολέας} αναγνώρισης
- B. Είδος προϊόντος  
 - "Αγκινάρες" (όταν το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν φαίνεται από έξω)  
 - Όνομα της ποικιλίας για την κατηγορία "Extra"  
 - "Poirrade" ή "Bouquet" για τις κεφαλές με διάμετρο από 3,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 6 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
 Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά  
 - Κατηγορία  
 - Αριθμός κεφαλών ή καθαρό βάρος  
 - Μέγεθος καθοριζόμενο από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο των κεφαλών
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

## ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ

## I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας ποιότητας αφορά τα ακτινίδια των καλλιεργουμένων ποικιλιών που προέρχονται από τα Aktinidia chinensis (Planch.) ή Actinidia deliciosa (A.Chev., C.F., Liang και A.R. Ferguson), τα οποία προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές, εξαιρουμένων των ακτινιδίων που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα ποιότητας είναι να καθορίσει τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν τα ακτινίδια μετά τη συσκευασία.

## A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, τα ακτινίδια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα (αλλά χωρίς ποδίσκο),
- υγιή\* αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, απαλλαγμένα βασικά από εμφανείς ξένες ουσίες,
- αρκετά σφριγηλά\* ούτε μαλακά ούτε μαραμένα ούτε υδαρή,
- καλά σχηματισμένα\* αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί,
- απαλλαγμένα από εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες
- απαλλαγμένα από εξωτερική μη κανονική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα και επαρκώς ώριμα<sup>(1)</sup>. Η ανάπτυξη και η κατάσταση θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορούν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

## B. Κατάταξη

Τα ακτινίδια κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

---

(1) Για να τηρηθεί η διάταξη αυτή, τα φρούτα πρέπει κατά τη συλλογή, να έχουν ένα βαθμό ωρίμανσης τουλάχιστον 6,2% που να διαπιστώνεται με τη βοήθεια της δοκιμασίας Brix.

## i) Κατηγορία "Extra"

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά αναπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και τον τυπικό χρωματισμό της σχετικής ποικιλίας.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρουμένων πολύ μικρών επιφανειακών αλλοιώσεων, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν ούτε την ποιότητα και τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίασή τους στη συσκευασία.

## ii) Κατηγορία I

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα φρούτα να είναι αρκετά σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζει σοβαρά ελαττώματα.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρά ελαττώματα ως προς το σχήμα (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες),
- επιφανειακά ελαττώματα επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει  $1\text{cm}^2$ ,
- μικρό "στίγμα του Hayward" που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει.

## iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ακτινίδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω. Τα φρούτα πρέπει να είναι αρκετά σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζει σοβαρά ελαττώματα.

Επιτρέπονται ωστόσο τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι τα ακτινίδια διατηρούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση:

- ελαττώματα σχήματος,
- ελαττώματα χρωματισμού,
- ελαττώματα της επιδερμίδας, όπως μικρές επουλωμένες σχισμές ή ουλώδης ιστός που εμφανίζει ελαφρά εκδορά υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνεια δεν υπερβαίνει τα  $2\text{cm}^2$ ,

- περισσότερα "στίγματα του Hayward" , πιο έντονα, σε μια μικρή προεξοχή,
- ελαφροί μώλωπες.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από το βάρος των φρούτων.

Το ελάχιστο βάρος για την κατηγορία "Extra" είναι 90 γραμμάρια, για την κατηγορία I είναι 70 γραμμάρια και για την κατηγορία II 65 γραμμάρια.

Η διαφορά βάρους μεταξύ του μεγαλύτερου και του μικρότερου καρπού σε κάθε μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- 15 γραμμάρια για τα φρούτα που έχουν βάρος μικρότερο από 85 γραμμάρια,
- 20 γραμμάρια για τα φρούτα που έχουν βάρος μεταξύ 85 και 120 γραμμαρίων,
- 30 γραμμάρια για τα φρούτα που έχουν βάρος 120 γραμμαρίων και άνω.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνονται:

#### A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

##### i) Κατηγορία "Extra"

5% σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

##### ii) Κατηγορία I

10% σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.



## iii) Κατηγορία II

10% σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

## B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες:

10% σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές όσον αφορά το ελάχιστο βάρος ή/και το μέγεθος.

Εντούτοις, τα φρούτα πρέπει να έχουν μέγεθος αμέσως κατώτερο ή ανώτερο από το αναγραφόμενο μέγεθος ή, στην περίπτωση του πιο μικρού μεγέθους, δεν πρέπει να έχουν βάρος κατώτερο από 85 γραμμάρια στην κατηγορία "Extra", 67 γραμμάρια στην κατηγορία I και από 62 γραμμάρια στην κατηγορία II.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

## A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο ακτινίδια της ίδιας κατηγορίας, ποικιλίας και ποιότητας.

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

## B. Συσκευασία

Τα ακτινίδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικές.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

Στην κατηγορία "Extra" τα φρούτα θα πρέπει να παρουσιάζονται στα μέσα συσκευασίας διαχωρισμένα μεταξύ τους, σε ένα στρώμα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, ορατά απ' έξω και συγκεντρωμένα όλα στη μία πλευρά:

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό
ή/και	}	σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί
αποστολέας	}	από επίσημη υπηρεσία.

### B. Φύση του προϊόντος

- "Ακτινίδια" ή/και "Kiwis" αν το προϊόν δεν φαίνεται απ' έξω,
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος, που εκφράζεται με το ελάχιστο και μέγιστο βάρος των φρούτων σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται χωρίς συγκεκριμένη διάταξη,
- αριθμός των φρούτων σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται χωρίς συγκεκριμένη διάταξη.

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

-----

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΒΕΡΙΚΟΚΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Οι παρούσες προδιαγραφές ποιότητας αφορούν τα βερίκοκα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την Prunus armeniaca L. και προορίζονται να παραδοθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση τα βερίκοκα που προορίζονται για τη βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Οι προδιαγραφές έχουν ως αντικείμενο τον καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα βερίκοκα μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και για τα όρια ανοχής, τα βερίκοκα πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα με σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για την κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα βερίκοκα πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς. Πρέπει να έχουν αναπτυχθεί επαρκώς και ο βαθμός ωριμότητάς τους να είναι τέτοιος ώστε να επιτρέπει στα βερίκοκα:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη:**

Τα βερίκοκα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

**(L) Κατηγορία "Extra"**

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελατώματα με εξαίρεση τις πολύ ελαφρές αλλοιώσεις της επιδερμίδας με τον όρο ότι δεν βλάπτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

## (II) Κατηγορία I

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί οποιαδήποτε φθορά. Τα βερίκοκα μπορούν, εντούτοις να έχουν τα παρακάτω ελαττώματα υπό την προϋπόθεση ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία μέσα στα ακόλουθα όρια για κάθε φρούτο:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος ή ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού,
- ελαφρό ελάττωμα λόγω τριβής,
- ελαφρό ηλιακό έγκαυμα,
- ελαφρά ελαττώματα της επιδερμίδας εντός του ορίου, για κάθε φρούτο, 1cm μήκους για τα ελαττώματα με επίμηκες σχήμα και 0.5 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

## (III) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα φρούτα που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται κατωτέρω.

Η επιδερμίδα τους μπορεί να έχει ελαττώματα με τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά της ποιότητας, διατήρησης και παρουσίασης μέσα στο όριο των 2 cm μήκους για τα ελαττώματα με επίμηκες σχήμα και 1 cm<sup>2</sup> για τα άλλα ελαττώματα.

## III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από την μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τις κατηγορίες "Extra" και "I".

Για κάθε κατηγορία το ελάχιστο μέγεθος και η μέγιστη απόκλιση για τα φρούτα του ίδιου μεγέθους είναι η εξής:

Κατηγορία	Ελάχιστη διάμετρος (mm)	Μέγιστη διαφορά μεταξύ των φρούτων του ίδιου μέσου συσκευασίας (mm)
Extra	35	5
I και II (ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	10
II (μη ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	-

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προδιαγραφές της αναφερόμενης κατηγορίας σε κάθε κιβώτιο γίνονται δεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος.

##### A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

###### (I) Κατηγορία "Extra"

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή εμπίπτουν κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

###### (II) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή εμπίπτουν κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

###### (III) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά με εξαίρεση, ωστόσο, τα φρούτα, που παρουσιάζουν σήψη, έντονες κακώσεις ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για την κατανάλωση.

##### B. Όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος βερίκοκων που αποκλίνουν από το ελάχιστο μέγεθος ή από το μέγεθος που αναφέρεται στο κιβώτιο με όριο 3 cm περισσότερο ή λιγότερο.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο βερίκοκα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (στο μέτρο που, όσον αφορά αυτό το τελευταίο κριτήριο, πραγματοποιείται ταξινόμηση κατά μέγεθος) και κατηγορίας "Extra" ενιαίου χρωματισμού.

Το εμφανές μέρος του περιεχόμενου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

##### B. Συσσκευασία

Τα βερίκοκα πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ουσίες που δεν μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σφραγίδων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται νοουμένου ότι το τύπωμα ή η ετικέτα έχει γίνει με μελάνη ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

### Γ. Παρουσίαση

Τα βερίκοκα μπορούν να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- σε μικρές συσκευασίες,
- τοποθετημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα χωρισμένα μεταξύ τους,
- χύμα σε συσκευασίες εκτός για την κατηγορία "Extra".

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και ορατά απ' έξω τις ακόλουθες ενδείξεις:

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία  
 ή/και } αναγνώρισης που έχουν δοθεί ή αναγνωριστεί από  
 Αποστολέας } μια επίσημη υπηρεσία.

### B. Είδος του προϊόντος

- "Βερίκοκα" αν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απ' έξω,
- όνομα της ποικιλίας για τις κατηγορίες "Extra" και I.

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Μέγεθος (περίπτωση καθορισμένου μεγέθους) εκφραζόμενο σε ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο.

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

## I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες ποιότητας αναφέρονται στα δαμάσκηνα των ποικιλιών που προέρχονται από την Prunus domestica L., την Prunus insititia L. και Prunus salicina lindley (Prunus triflora roxburgh) και προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές εκτός από τα δαμάσκηνα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός των κανόνων ποιότητας είναι να καθορίσουν τις ιδιότητες τις οποίες θα πρέπει να έχουν τα δαμάσκηνα μετά τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ορίων ανοχής που επιτρέπονται, τα δαμάσκηνα πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται, τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθενειών,
- καθαρά, σχεδόν χωρίς ορατές ξένες ουσίες,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη μυρωδιά ή/και γεύση.

Η συλλογή των δαμάσκηνων πρέπει να γίνει με προσοχή.

Πρέπει να είναι ικανοποιητικά αναπτυγμένα και ικανοποιητικής ωριμότητας. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των δαμάσκηνων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης· και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

#### B. Ταξινομήση

Τα δαμάσκηνα ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

##### (I) Κατηγορία "Extra"

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τη μορφή, την ανάπτυξη και το χρώμα που χαρακτηρίζουν αυτήν την ποικιλία.

Πρέπει:

- να μην παρουσιάζουν ελαττώματα,
- να σκεπάζονται σχεδόν από τη σκόνη που επικάθεται στα δαμάσκηνα (Pruine), ανάλογα με την ποικιλία,
- να έχουν σφικτή σάρκα.

##### (II) Κατηγορία I

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας στην οποία ανήκουν. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος ούτε τη διατήρησή του:

- μια ελαφριά παραμόρφωση,
- ένα ελαφρό ελάττωμα ως προς την ανάπτυξή τους,
- ένα ελαφρό ελάττωμα ως προς το χρώμα τους,



- ελαττώματα της επιδερμίδας επιμήκους σχήματος που δεν πρέπει να εκτείνονται σε μήκος μεγαλύτερο από το ένα τρίτο της μεγίστης διαμέτρου του καρπού. Ιδιαίτερα, είναι ανεκτές οι επουλωμένες σχισμές για τις ποικιλίες "Reines-Claudes dorees"(1),
- άλλα ελαττώματα της επιδερμίδας των οποίων η συνολική επιφάνεια δεν μπορεί να υπερβεί το 1/16 της επιφάνειας του καρπού.

Ο ποδίσκος μπορεί να έχει πάθει ζημιά ή να μην υπάρχει καθόλου, με την προϋπόθεση ότι δεν συνεπάγεται αλλοίωση του καρπού.

(LII) Κατηγορία II

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει τα δαμάσκηνα που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Επιτρέπονται τα ελαττώματα όσον αφορά το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρώμα, με την προϋπόθεση ότι τα δαμάσκηνα διατηρούν τα χαρακτηριστικά τους.

Επιτρέπονται τα ελαττώματα της επιδερμίδας, που δεν είναι δυνατόν να επηρεάσουν αρνητικά την εξωτερική εμφάνιση ή τη διατήρηση των καρπών, με την προϋπόθεση ότι δεν υπερβαίνουν το ένα τέταρτο της συνολικής επιφάνειας.

-----  
(1) Ορισμός

Reines-Claudes (Abricots verts, Dauphines, Greengages) που έχουν πράσινη επιδερμιδα με ανταύγιες ελαφρά κιτρινωπές.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

Καθορίζεται ελάχιστο μέγεθος σύμφωνα με το ακόλουθο σχήμα:

	<u>Κατηγορία (I)</u>	<u>Κατηγορία (II)</u>
Ποικιλίες με χονδρούς καρπούς <sup>(1)</sup>	35 mm	30 mm
Άλλες ποικιλίες	28 mm	25 mm
<u>Mirabeiles, Damsons</u> και δαμάσκηνα <u>Drö</u>	20 mm	17 mm

Η διαφορά της διαμέτρου μεταξύ των καρπών του ιδίου μέσου συσκευασίας καθορίζεται σε 10 mm στην κατηγορία "Extra".

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνεται ότι ανήκουν.

#### A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

##### (ι) Κατηγορία "Extra"

5% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκημων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ'εξάιρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

---

(1) Βλέπε τον κατάλογο που επισυνάπτεται στους παρόντες κανόνες.

(LL) Κατηγορία I

10% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ'εξαιρέση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν ανοίξει ή/και έχουν φαγωθεί από τα σκουλήκια περιορίζονται στα 2% συνολικά.

(LLL) Κατηγορία II

10% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τους καρπούς που έχουν εμφανώς σαπίσει, μωλωπηθεί ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν ανοίξει ή/και έχουν φαγωθεί από σκουλήκια περιορίζονται σε 4% συνολικά.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που αποκλίνουν από την ελάχιστη διάμετρο, ή τη διάμετρο που αναφέρεται στο μέσο συσκευασίας με όριο 3 mm περισσότερο ή λιγότερο.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομολογέμελα

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομολογενές και να περιέχει μόνο δαμάσκηνα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (εφόσον,

όσον αφορά αυτό το κριτήριο επιβάλλεται ένα μέγεθος) και ομοιόμορφου χρωματισμού για την κατηγορία "extra".

Η εμφανής πλευρά του περιεχόμενου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτική του συνόλου.

**B. Παρουσίαση**

Τα δαμάσκηνα πρέπει να παρουσιάζονται με ένα από τους εξής τρόπους:

1. σε μικρές συσκευασίες,
2. τακτοποιημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα που να χωρίζονται μεταξύ τους,
3. χύμα σε συσκευασίες, εκτός αν πρόκειται για την κατηγορία "extra"

**Γ. Συσκευασία**

Τα δαμάσκηνα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να μην περιέχουν κανένα ξένο σώμα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με χαρακτήρες που συσκεντρώνονται όλοι από τη μία πλευρά και είναι ευανάγνωστοι, ανεξίτηλοι και φαίνονται απ'έξω:

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό  
 ή/και } σύμβολο που έχει δοθεί ή αναγνωριστεί  
 Αποστολέας } από επίσημη υπηρεσία.

### B. Φύση του προϊόντος

- "Δαμάσκηνα", αν το περιεχόμενο δεν φαίνεται απ'έξω,
- Όνομα της ποικιλίας.

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

### Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) που εκφράζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο.

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

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Andys Pride	Heron
Ariel	Imperial Epineuse
Aple	Jefferson
Beauty	(Jefferson's Gage)
Belle de Louvain	Jori's Plum
(Bella di Lovanio)	June Blood
Bernardina	Kelsey
Bleu de Belgique	Kirke's Plum (Kirke)
Blue Free	Laroda
Burmosa	Late Santa Rosa
California Blue (Blu)	Magna Glauca
Calita	Manns Number One
Coe's Golden Drop	Marjorie's Seedling
De Fraile (Fraila)	Mariposa
Denniston Superb	Merton Gage (Merton)
Early Orleans (Monsieur Hatif)	Merton Gem
Edwards (Colbus)	Monarch
Eldorado	Morettini 355 (Coeur de Lion)
Emma Leppermann	Nubiana
Empress	Nueva Extremadura
Ersinger Fruhwetsche	Oneida
Formosa	Ontaria
Friar	Ozark Premier
Frontier	Pond's Seedling
Gaviota	President
Giant (Burbank giant prune)	Prince Engelbert
Goccia d' Oro	Prince of Wales
Golden Japan	(Prince de Galles)
Grand Prix (Grand Prize)	Prof. Collumbien
Grand Rosa	Prune Martin
Hackman	Queen Rosa
Hall	Queen's Crown
Harris Monarch	(Cox's Emperor)
Harry Pickstone	

Quetsche blanche de Letricourt  
Red Beaut  
Redgold  
Redroy  
Regina Claudia Mostruosa  
Regina d'Italia  
Reine Claude d' Althan (Falso)  
Reine Claude d' Oullins  
    (Oullin's Gage)  
Rosar Premier  
Royale de Montauban  
Royale de Tours  
Ruth Gerstetter  
Sangue di Drago  
Santa Rosa  
Satsuma improved  
Seneca  
Simka  
Songold  
Starking Delicious  
Sultan  
Swan Gage  
Tragedy  
Utility (Laxton's utility)  
Valor  
Victoria  
Vision  
Washington  
Wickson  
Yakima  
Zimmers Fruhwetsche

**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στους κατωτέρω καρπούς που κατατάσσονται υπό την ονομασία "εσπεριδοειδή", και οι οποίοι προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα "εσπεριδοειδή" που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση:

- λεμόνια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους Citrus limon (L.) Burm.f.
- μανταρίνια, tangerines, satsumas, tangor και tangelos, clementines κλημεντίνες, wilkings και άλλοι καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους Citrus reticulata Blanco ή των υβριδίων του.
- πορτοκάλια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους Citrus sinensis (L) Osbeck.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα εσπεριδοειδή μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι:

- ακέραλα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- χωρίς ζημιές ή/και εξωτερικές αλλοιώσεις από παγετό,
- καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες,
- χωρίς εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν συλλεγεί επίμελώς και να έχουν φθάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα κριτήρια της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Η κατάσταση ωριμότητάς τους πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέψει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Επιπλέον, ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε οι εξελίξεις που θ' ακολουθήσουν να επιτρέπουν στα εσπεριδοειδή να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας (με την επιφύλαξη των τηρουμένων για κάθε κατηγορία διατάξεων), λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής της ζώνης παραγωγής και της διάρκειας της μεταφοράς.



Τα εσπεριδοειδή τα οποία πληρούν το ανωτέρω καθοριζόμενο κριτήριο ωριμότητας, μπορούν να "αποπρασινιστούν". Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνο εφόσον δεν αλλοιώνονται οι άλλοι φυσικοί οργανοληπτικοί χαρακτήρες.

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις που θεσπίζονται από τις διοικητικές αρχές κάθε κράτους μέλους, και υπό τον έλεγχό τους.

Τα εσπεριδοειδή δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξήρανσης που οφείλεται σε παγετό, καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες οι οποίοι έχουν επουλωθεί.

*Β. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό και χρωματισμός*

(Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σχέση με το συνολικό βάρος του καρπού, εξαγωγή του χυμού μετά από πίεση με το χέρι).

(I) Λεμόνια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:

- λεμόνια Verdelli και Primofiore:	20%
- λοιπά λεμόνια:	25%

- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι ο κανονικός της ποικιλίας. Οι καρποί που έχουν χρωματισμό πράσινο ανοικτό και ανταποκρίνονται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, γίνονται δεκτοί, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και της ζώνης παραγωγής. Τα λεμόνια του τύπου Verdelli δύναται να έχουν χρωματισμό πράσινο, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν θα είναι βαθύχρους.

(II) Clementines, ellendales, monreals και satsumas:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:

- monreals και satsumas:	33%
- clementines και ellendales:	40%

- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.

(III) Wilkings, tangerines, λοιπά μανταρίνια και υβρίδια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό 33%

- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι τυπικός της ποικιλίας κατά τα δύο τρίτα τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.

## (LV) Πορτοκάλια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
- Thomson navels και Tarocco: 30%
- Washington navels: 33%
- λοιπές ποικιλίες: 35%
- χρωματισμός

ο χρωματισμός πρέπει να είναι τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπεται όμως ανοχή χρωματισμού ανοικτού πράσινου, ο οποίος δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, λαμβάνοντας υπόψη την ποικιλία και την περίοδο συγκομιδής.

## Γ. Ταξινομήση:

Τα εσπεριδοειδή ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

## (L) Κατηγορία "extra":

Τα εσπεριδοειδή που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Το σχήμα, η εξωτερική όψη τους, η ανάπτυξη και ο χρωματισμός τους πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα ατελειών, με την εξαίρεση πολύ ελαφρών επιφανειακών ατελειών, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν ούτε την ποιότητα, ούτε τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίαση της συσκευασίας.

## (LL) Κατηγορία I:

Τα εσπεριδοειδή που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του τύπου, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και των ζωνών παραγωγής.

Μπορούν εντούτοις, να παρουσιάζουν τις εξής ατέλειες, με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν ούτε τη γενική όψη, ούτε τη διατήρηση των καρπών μιας συγκεκριμένης παρτίδας:

- ελαφρά ατέλεια του σχήματος,
- ελαφρά ατέλεια χρωματισμού,
- ελαφρές ατέλειες της επιδερμίδας συναφείς με το σχηματισμό του καρπού, όπως: αργυρόχροες επιστρώσεις, ξανθές κηλίδες κλπ.
- ελαφρά τραύματα επουλωθέντα, που οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως χαλάζι, τριβή, κτυπήματα από τη μεταχείριση, κλπ.

## (LLL) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή τα οποία, στο σύνολο τους, δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Επιτρέπονται ατέλειες σχήματος, ανάπτυξης και χρωματισμού με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν κατά τρόπο σημαντικό ούτε τη γενική όψη, ούτε τη διατήρηση των καρπών μιας συγκεκριμένης παρτίδας:

- ατέλεια του σχήματος,
- ατέλεια χρωματισμού
- τραχύς φλοιός,
- ελαφρά και μερική αποκόλληση του περικαρπίου για τα πορτοκάλια (δεδομένου ότι η αποκόλληση είναι φυσιολογική για τα μανταρίνια, clementines, satsumas, tangor και tangelos wilking και tangerines).

(LV) Κατηγορία III:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Μπορούν πάντως να μην έχουν κάλυκα.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της λημερινής τομής.

4. *Ελάχιστο μέγεθος*

Οι καρποί που δεν ανταποκρίνονται στις ακόλουθες ελάχιστες διαστάσεις εξαιρούνται:

- |  |  |
|--|--|
| - λεμόνια:   | 45 χιλιοστά για της κατηγορίες "extra", I και II |
| - πορτοκάλια:                                      | 42 χιλιοστά για την κατηγορία III                |
| - satsumas, tangor και tangelos gerines, wilkings, | 53 χιλιοστά                                      |
| άλλα μανταρίνια, και υβρίδια:                      | 45 χιλιοστά,                                     |
| - clementines και moureals:                        | 35 χιλιοστά.                                     |

9. *Κλίμακα μεγέθους*

Οι παρακάτω κλίμακες μεγέθους λαμβάνονται υπόψη:

Πορτοκάλια		Λεμόνια		<u>Clementines, monreals, satsumas, tangor, tangelos, tangerines wilkings</u> , και λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδιά τους <sup>(2)</sup>	
Μεγέθη	Διάμετρος σε χιλιοστά	Μεγέθη	Διάμετρος σε χιλιοστά	Μεγέθη	Διάμετρος σε χιλιοστά
0	100 και πλέον	0	83 και πλέον	1	63 και πλέον
1	87-100	1	72-83	2	58-69
2	84- 96	2	68-78	3	54-64
3	81- 92	3	63-72	4	50-60
4	77- 88	4	58-67	5	46-56
5	73- 84	5	53-62	6(3)	43-52
6	70- 80	6	48-57	7(3)	41-48
7	67- 76	7	45-52	8	39-46
8	64- 73	8	42-49(1)	9	37-44
9	62- 70			10	35-42
10	60- 68				
11	58- 66				
12	56- 63				
13	53- 60				

Γ. Ομοιογένεια στην ταξινόμηση κατά μέγεθος

Στην ταξινόμηση κατά μέγεθος απαιτείται ομοιογένεια ως εξής:

- (1) Για τους καρπούς οι οποίοι παρουσιάζονται σε διάταξη κανονικών στρωμάτων, η διαφορά μεγέθους μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου καρπού, στο ίδιο κιβώτιο, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ακόλουθα ανώτατα όρια:

- ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ:

μεγέθη αριθ. 0 έως 2: 11 χιλιοστά  
 μεγέθη αριθ. 3 έως 6: 9 χιλιοστά  
 μεγέθη αριθ. 7 έως 13: 7 χιλιοστά

(1) Μόνο για την κατηγορία III

- (2) Για τα satsumas, tangor, tangelos, tangerines, wilkings, τα λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδιά τους που έχουν μέγεθος μεγαλύτερο από 63 χιλιοστά η ταξινόμηση είναι η εξής:

No 1-X                      63-74  
 No 1-XX                    67-78  
 No 1-XXX                  78 και πλέον

- (3) Για τα satsumas, tangerines, wilkings, λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδιά τους το ελάχιστο όριο είναι 45 χιλιοστά

- CLEMENTINES, MONREALS, SATSUMAS, TANGOR, TANGELOS, TANGERINES, WILKINGS, ΛΟΙΠΑ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ ΚΑΙ ΥΒΡΙΔΙΑ:

- μεγέθη αριθ. 1 έως 4: 9 χιλιοστά
- μεγέθη αριθ. 5 έως 6: 8 χιλιοστά
- μεγέθη αριθ. 7 έως 10: 7 χιλιοστά

- ΛΕΜΟΝΙΑ:

Όλα τα μεγέθη: 7 χιλιοστά

- (LL) Για όλους τους καρπούς, οι οποίοι παρουσιάζονται χωρίς διάταξη σε στρώματα, όποιος και αν είναι ο τρόπος παρουσίασής τους, η διαφορά μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου καρπού, στο ίδιο κιβώτιο, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγεθος που απαιτείται, όπως αυτό καθορίζεται στην κλίμακα μεγέθους.
- (LLL) Για τους καρπούς, οι οποίοι αποστέλλονται χύμα, με όχημα μεταφοράς, ή σε διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς πρέπει:
  - είτε να ανταποκρίνονται μόνο στην απαίτηση του ελάχιστου μεγέθους
  - είτε η μέγιστη διαφορά να ανταποκρίνεται στο εύρος που προκύπτει από την ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών της κλίμακας μεγέθους.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο, ή στην περίπτωση εσπεριδοειδών που αποστέλλονται χύμα, σε κάθε παρτίδα.

##### A. Ανοχές ποιότητας

- (L) Κατηγορία "extra":

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Επιπλέον, 5% κατ' ανώτατο όριο των καρπών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος μπορούν να μην έχουν κάλυκα.

- (LL) Κατηγορία I:

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Επιπλέον, 20% κατ' ανώτατο όριο των καρπών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος μπορούν να μην έχουν κάλυκα.

**(LII) Κατηγορία II:**

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, από τα οποία 5% κατ' ανώτατο όριο καρπών που παρουσιάζουν ελαφρά επιφανειακά τραύματα μη επουλωθέντα και ξηρά (εξαιρουμένου κάθε ίχνους σήψης, έντονων μωλώπων ή άλλων αλλοιώσεων που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση) ή καρπών μαλακών ή αποξηραμένων. Επιπλέον, 35% κατ' ανώτατο όριο των καρπών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, μπορούν να μην έχουν κάλυκα.

**(LIV) Κατηγορία III:**

15% κατά αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από έντονους μώλωπες ή εμφανίζουν οποιαδήποτε άλλη ατέλεια που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Επιπλέον, για τις κατηγορίες "εχτρα", I και II, επιτρέπεται οι καρποί που έχουν αποπρασινισθεί να μην έχουν κάλυκα, υπό τον όρο να προστεθεί ειδική ένδειξη στα έγγραφα που συνοδεύουν το εμπόρευμα.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες όποιος και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος εκείνου (ή εκείνων, σε περίπτωση ενοποιήσεως τριών μεγεθών) το οποίο (τα οποία) αναφέρεται (αναφέρονται) στη συσκευασία ή στα έγγραφα μεταφοράς.

Σε περίπτωση αποστολής χύμα σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς, με μόνη απαίτηση το ελάχιστο μέγεθος, η ανοχή του 10% αφορά μόνο καρπούς των οποίων η διάμετρος δεν είναι κατώτερη από τα ακόλουθα όρια:

- λεμόνια: 43 χιλιοστά για την κατηγορία II,  
40 χιλιοστά για την κατηγορία III
- πορτοκάλια: 50 χιλιοστά,
- satsumas, tangerines, wilkings,  
λοιπά μανταρίνια και τα  
υβρίδια αυτών: 43 χιλιοστά,
- Clementines και monreals: 34 χιλιοστά.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομολογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου, ή σε περίπτωση αποστολής χύμα, της παρτίδας, πρέπει να περιέχει αποκλειστικά εσπεριδοειδή της αυτής προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος) και σαφώς της αυτής ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Επιπλέον, για την κατηγορία "extra" απαιτείται ομοιογένεια χρωματισμού.

Όσον αφορά τα εσπεριδοειδή που υπάγονται στην κατηγορία III, δεν απαιτείται ομοιογένεια ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

### B. Παρουσίαση

Τα εσπεριδοειδή μπορούν να παρουσιάζονται:

(α) Διατεταγμένα σε κανονικά στρώματα, σύμφωνα με τις κλίμακες μεγέθους, μέσα σε κλειστό ή ανοικτό μέσο συσκευασίας. Ο τρόπος αυτός παρουσίασης είναι υποχρεωτικός για την κατηγορία "extra" και προαιρετικός για της κατηγορίες I, II και III.

(β) Χωρίς διάταξη σε στρώματα, σε ανοιχτή ή κλειστή συσκευασία, σύμφωνα με τις κλίμακες μεγέθους.

Χύμα, σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς με μέγιστη διαφορά μεταξύ των καρπών, η οποία αντιστοιχεί στην ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών των κλιμάκων μεγέθους.

Οι εν λόγω τρόποι παρουσίασης επιτρέπονται μόνο για τις κατηγορίες I, II και III.

(γ) Χύμα, σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς, με μόνη απαίτηση το ελάχιστο μέγεθος. Ο τρόπος αυτός παρουσιάσεως επιτρέπεται μόνο για τις κατηγορίες II και III.

(δ) Σε συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης, απευθείας στον καταναλωτή μέγιστου βάρους 5 κιλών:

(L) όταν οι συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης είναι κατασκευασμένες ανάλογα με τον αριθμό των καρπών, η εφαρμογή των κλιμάκων μεγέθους είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες,

(LL) όταν οι συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με το βάρος των καρπών, θα πρέπει η μέγιστη απόσταση μεταξύ των καρπών να αντιστοιχεί στο εύρος που προκύπτει από την ομαδοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών της κλίμακας μεγέθους.

Ο εν λόγω τρόπος παρουσίασης επιτρέπεται μόνο για τις κατηγορίες "extra", I και II.

Όταν οι καρποί περιτυλίσσονται, πρέπει να χρησιμοποιείται χαρτί λεπτό, ξηρό, καινούργιο και άοσμο.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οποιασδήποτε ουσίας η οποία μεταβάλλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή ή τη γεύση τους.

### Γ. Συσκευασία

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά, και ιδίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια καθαρά και από υλικό τέτοιο ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιών ή αυτοκόλλητων, με την προϋπόθεση όμως ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια, ή, σε περίπτωση αποστολής χύμα, οι παρτίδες, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα· εντούτοις, γίνεται δεκτή και η παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα μικρό κλώνο μη ξυλώδη με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τα εσπεριδοειδή που παρουσιάζονται συσκευασμένα, κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με γράμματα, συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

#### A. Στοιχεία ταυτότητας

Συσκευαστής	}	Επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα
ή/και	}	εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη
αποστολέας	}	υπηρεσία

#### B. Είδος του προϊόντος

- Περιγραφή του είδους αν το προϊόν δεν διακρίνεται εξωτερικά, εκτός από τις κλημεντίνες, μανταρίνια, tangerines, satsumas και άλλους μικρούς καρπούς για τους οποίους η περιγραφή αυτή είναι υποχρεωτική σε όλες τις περιπτώσεις:
- ονομασία της ποικιλίας για τα πορτοκάλια
- περιγραφή του τύπου
  - για τα λεμόνια: ενδεχομένως οι ενδείξεις "verdelli" και "primofiore"
  - για τις Clementines:
    - "Clementines χωρίς κουκούτσια".
    - "Clementines" (με 1 έως 10 κουκούτσια),
    - ανάλογα με την περίπτωση, "Clementines monreals" ή "Clementines με κουκούτσια" (πλέον των 10 κουκουτσιών).

#### Γ. Προέλευση του προϊόντος

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



**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- (L) κατηγορία,
- (LL) μέγεθος εκφραζόμενο, οποιοσδήποτε και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης, σύμφωνα με την κλίμακα μεγέθους, από τον αριθμό αναφοράς της κλίμακας και αν πρόκειται για διάταξη κανονικών στρωμάτων, από τον αριθμό των καρπών,
- (LLL) κατά περίπτωση, ένδειξη της χρησιμοποίησης ενός συντηρητικού μέσου σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις,
- (LV) αποπρασινισμός: στην περίπτωση που διαπιστώνεται ότι λόγω της εφαρμογής της διαδικασίας αποπρασινισμού, έχουν ξεπεραστεί τα συνήθως αποδεκτά ποσοστά καρπών χωρίς κάλυκα, ή είναι πιθανόν να ξεπεραστούν, τότε η ένδειξη "αποπρασινισμένοι" ή "καρπού που έχουν αποπρασινιστεί" πρέπει να αναφέρεται στα έγγραφα που συνοδεύουν το εμπόρευμα.

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

2. Για τα εσπεριδοειδή που αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε όχημα, ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς), οι ανωτέρω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται, είτε σε συνοδευτικό έγγραφο, είτε σε δελτίο που αναρτάται σε εμφανή θέση στο εσωτερικό του οχήματος. Όσον αφορά την ένδειξη του μεγέθους των παρτίδων καρπών που απαρτίζονται από την ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών, αυτή εκφράζεται από τους τελευταίους αριθμούς αναφοράς της κλίμακας μεγέθους.

## ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΟΤΑ

## I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες ποιότητας αφορούν τα καρότα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το "Daucus carota L.", τα οποία προορίζονται να παραδοθούν σε νωπή κατάσταση στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα καρότα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι κανόνες έχουν σαν αντικείμενο να ορίσουν τις ποσότητες που πρέπει να παρουσιάζουν τα καρότα μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

## A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που γίνονται αποδεκτές, τα καρότα πρέπει να παρουσιάζουν τα εξής χαρακτηριστικά:

- να είναι υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- να είναι καθαρά - δηλαδή:
  - για τα πλυμένα καρότα, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,
  - για τα άλλα καρότα, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε χονδρή ακαθαρσία,
- να είναι σφικτά,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημίες που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς,
- να μην φέρουν γραμμώσεις,
- να μην έχουν σποροποιήσει,
- να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες,
- να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο,
- να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα καρότα πρέπει να παρουσιάζουν μια τέτοια ανάπτυξη και κατάσταση, οι οποίες να τους επιτρέπουν:

- να υποστούν τη μεταφορά και τη μεταχείριση, και
- να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

## B. Κατάταξη

Τα καρότα αποτελούν το αντικείμενο κατάταξης σε τρεις καθορισμένες κατηγορίες:

### i.) Κατηγορία "έξτρα"

Τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να έχουν υποχρεωτικά πλυθεί.

Τα καρότα πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- λεία,
- φρέσκα,
- κανονικά σχηματισμένα
- χωρίς σχισμές,
- απαλλαγμένα από μώλωπες και σχισμές,
- απαλλαγμένα από ζημίες οφειλόμενες σε παγετό.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, εξαιρέσει οιοδήποτε πράσινου ή κίτρινου/πορφυρού χρωματισμού στο λαιμό.

### ii) Κατηγορία I:

Τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- φρέσκα,
- να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- ελαφρά ελαττώματα σχήματος,
- ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού,

- ελαφρές σχισμές που έχουν επουλωθεί,
- ελαφρές σχισμές ή ρήγματα που έχουν προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Για τα καρότα το μήκος των οποίων δεν υπερβαίνει τα 8 εκατοστά επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό εντός ορίου 1 εκατοστού· για τα άλλα καρότα ο χρωματισμός μπορεί να έχει πλάτος μέχρι 2 εκατοστά.

### iii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα καρότα που δεν είναι δυνατό να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά τα οποία ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα:

- ελαττώματα σχήματος και χρωματισμού,
- σχισμές που έχουν επουλωθεί και δεν φθάνουν μέχρι την καρδιά,
- σχισμές ή ρήγματα που έχουν προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Επιτρέπονται τα σπασμένα καρότα εντός ορίου 25% κατά βάρος.

Για καρότα μήκους έως 10 εκατοστών επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό πλάτους 2 εκατοστών και για τα υπόλοιπα καρότα έως 3 εκατοστά.

## III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος πραγματοποιείται βάσει της μέγιστης διαμέτρου ή του βάρους του καρότου (άνευ φύλλων).

### 1. Καρότα πρώιμα<sup>(1)</sup> και μικρόρριζες ποικιλίες:

Το ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 10 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 8 γραμμάρια κατά βάρος.

Το μέγιστο μέγεθος καθορίζεται σε 40 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 150 γραμμάρια κατά βάρος.

### 2. Καρότα διατήρησης και μεγαλόρριζες ποικιλίες:

Το ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 20 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 50 γραμμάρια κατά βάρος.

(1) Καρότα που δεν υπέστησαν οποιαδήποτε διακοπή της βλάστησης.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία "έξτρα", το μέγιστο μέγεθος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 45 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 200 γραμμάρια κατά βάρος και η διαφορά διαμέτρου ή η διαφορά βάρους με το μεγαλύτερο καρότο που περιέχεται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστά ή τα 150 γραμμάρια.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία I, η διαφορά διαμέτρου ή η διαφορά βάρους μεταξύ του πιο μικρού και του πιο μεγάλου καρότου που περιλαμβάνονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 χιλιοστά ή τα 200 γραμμάρια.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία II, απαιτείται μόνο να ανταποκρίνονται στους όρους σχετικά με το ελάχιστο μέγεθος.

#### **IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ**

Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας ή σε κάθε παρτίδα για τα καρότα που αποστέλλονται χύμα, για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

##### **A. Ανοχές ποιότητας:**

###### **i) Κατηγορία "έξτρα"**

- 5% κατά βάρος καρότων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά τα οποία είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή γίνονται εξαιρετικά δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής,
- 5% κατά βάρος καρότων που φέρουν ελαφρά ίχνη πράσινου ή ιώδους/πορφυρού χρωματισμού στο λαιμό.

###### **ii) Κατηγορία I:**

- 10% κατά βάρος καρότων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά τα οποία είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται εξαιρετικά δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Από την ανοχή αυτή εξαιρούνται ωστόσο τα σπασμένα καρότα ή/και τα καρότα που τους λείπει η άκρη τους.
- 10% κατά βάρος καρότων που είναι σπασμένα ή που τους λείπει η άκρη τους.

###### **iii) Κατηγορία II:**

10% κατά βάρος καρότων που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά με εξαίρεση τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που είναι δυνατό να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες, 10% κατά βάρος των καρότων που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια:**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας, σε περίπτωση αποστολής χύμα, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας προέλευσης ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο κριτήριο εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

**B. Παρουσίαση:**

Τα καρότα είναι δυνατό να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

**i) Σε δεμάτια**

Οι ρίζες παρουσιάζονται με τα φύλλα τους που πρέπει να είναι φρέσκα, πράσινα και υγιή. Σε κάθε δεμάτι πρέπει οι ρίζες να είναι περίπου του αυτού μεγέθους. Τα δεμάτια που βρίσκονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας πρέπει να έχουν το ίδιο περίπου βάρος και να είναι τακτικά τοποθετημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα.

**ii) Χωρίς φύλλα**

Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα.

Τα καρότα χωρίς φύλλα είναι δυνατό να παρουσιάζονται:

- σε μικρές συσκευασίες,
- τοποθετημένα χύμα σε πολλαπλά στρώματα ή μη διατεταγμένα σε στρώματα μέσα στη συσκευασία,
- καρότα της κατηγορίας II μπορούν παρόλα αυτά να αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση στο μέσο μεταφοράς ή σε χωριστό διαμέρισμα του μέσου μεταφοράς).

**Γ. Συσκευασία:**

Τα καρότα 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 από υλικό

που δεν είναι δυνατό να προκαλέσει στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται η χρήση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις, με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρωμα πραγματοποιούνται με μη τοξική μελάνη και κόλλα. Τα μέσα συσκευασίας ή οι παρτίδες, σε περίπτωση αποστολής χύμα, πρέπει να μη περιέχουν ξένα σώματα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τα καρότα που παρουσιάζονται σε συσκευασία, κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εξωτερικά ορατούς χαρακτήρες, οι οποίοι να συγκεντρώνονται σε μία πλευρά, τις ακόλουθες ενδείξεις:

### A. Στοιχεία αναγνώρισης:

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία
ή/και	}	αναγνώρισης που χορηγούνται ή αναγνωρί-
Αποστολέας	}	ζονται από επίσημη υπηρεσία.

### B. Είδος του προϊόντος:

- "καρότα σε δεμάτια" ή "καρότα" αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- "πρώιμα καρότα" ή "καρότα διατήρησης",
- ονομασία της ποικιλίας για την κατηγορία "έξτρα".

### Γ. Προέλευση του προϊόντος:

- χώρα προέλευσης και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- κατηγορία,
- σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος, που καθορίζεται από την ελάχιστη ή μέγιστη διάμετρο ή το ελάχιστο ή μέγιστο βάρος των καρότων,
- αριθμός δεματιών για τα καρότα που παρουσιάζονται σε δεμάτια.

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα καρότα που αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή σε διαμέρισμα μέσου μεταφοράς), πρέπει να εμφανίζονται οι ανωτέρω ενδείξεις σε ένα έγγραφο που συνοδεύει το εμπόρευμα ή σε δελτίο που τοποθετείται σε ορατό σημείο στο εσωτερικό μέρος του μέσου μεταφοράς.

**ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΡΑΣΙΑ****I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Οι παρούσες προδιαγραφές ποιότητας αφορούν τα κεράσια των ποικιλιών που προέρχονται από τα είδη Prunus avium L., Prunus cerasus L., ή τα υβρίδιά τους, τα οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στους καταναλωτές, εξαιρουμένων των κερασιών που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Σκοπός των προδιαγραφών ποιότητας είναι να καθορίσουν τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν τα κεράσια μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, τα κεράσια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- φρέσκα στην όψη,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- συνεκτικά (ανάλογα με την ποικιλία),
- καθαρά, σχεδόν απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ουσίες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση,
- πρέπει να φέρουν τον ποδίσκο τους<sup>(1)</sup>

Τα κεράσια θα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση τους θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπεται:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα κεράσια κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

-----  
(1) Ωστόσο η έλλειψη ποδίσκου είναι αποδεκτή:

- για τα κεράσια των γλυκών ποικιλιών των οποίων ο ποδίσκος αποσπάται μόνος του κατά τη συλλογή, υπό τον όρο ότι η επιδερμίδα δεν έχει υποστεί ζημιές.
- για τα ξινά κεράσια, υπό τον όρο ότι δεν έχει απολεσθεί σημαντική ποσότητα χυμού.



## (ι) Κατηγορία "Extra"

Τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά ανεπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και το χρώμα της σχετικής ποικιλίας. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρουμένων πολύ μικρών επιφανειακών αλλοιώσεων της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν ούτε την ποιότητα και τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίασή του στη συσκευασία.

## (ιι) Κατηγορία I

Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρά ελαττώματα ως προς το σχήμα,
- ελαφρά ελαττώματα ως προς το χρώμα.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι.

## (ιιι) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κεράσια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ελαττώματα ως προς το σχήμα και το χρώμα, υπό τον όρο ότι οι καρποί διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους.
- ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα που έχουν επουλωθεί και τα οποία δεν θίγουν ούτε τη γενική εμφάνιση του καρπού ούτε τη διατήρησή του.

## (ιiv) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κεράσια τα οποία δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν επιφανειακά ελαττώματα που έχουν επουλωθεί και τα οποία δεν ενδέχεται να βλάψουν σημαντικά τη διατήρησή τους.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της λσημερικής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν το ακόλουθο ελάχιστο μέγεθος:

- Κατηγορία "Extra": 20 mm
- Κατηγορίες I και II: 17 mm
- Κατηγορία III: 15 mm

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνονται:

#### A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

##### (I) Κατηγορία "Extra"

5% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής, εξαιρουμένων των υπερώριμων καρπών. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 2% του συνόλου.

##### (II) Κατηγορία I

10% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4% του συνόλου.

##### (III) Κατηγορία II

10% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι υπερώριμοι καρποί ή/και οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιλαμβάνονται σε 4% του συνόλου. Εντούτοις οι υπερώριμοι καρποί δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 2%.

##### (IV) Κατηγορία III

15% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι υπερώριμοι καρποί ή/και οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4% του συνόλου και οι καρποί που έχουν σκασίματα περιορίζονται σε 10%.

**B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος**

**(I) Κατηγορίες "Extra" I και II**

10% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα προβλεπόμενα ελάχιστα μεγέθη, αλλά των οποίων η διάμετρος δεν είναι κατώτερη από:

- 17 mm για την κατηγορία "Extra",
- 15 mm για τις κατηγορίες I και II.

**(II) Κατηγορία III**

15% σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στο προβλεπόμενο ελάχιστο μέγεθος.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**

**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές.

Εξάλλου, τα κεράσια που κατατάσσονται στη κατηγορία "Extra" πρέπει να έχουν όμοιο χρώμα και να βρίσκονται στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης.

Όσον αφορά τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία III, η ομοιογένεια μπορεί να περιορισθεί στην προέλευση και στην ποικιλία.

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

**B. Συσκευασία**

Τα κεράσια πρέπει να συσκευάζονται με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ουσίες που να μην προκαλούν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σφραγίδων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, νοουμένου ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, ορατά απέξω και συγκεντρωμένα όλα στη μια πλευρά:

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που  
ή/και } έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη  
Αποστολέας } υπηρεσία.

### B. Φύση του προϊόντος

- "Κεράσια" αν το προϊόν δεν φαίνεται απέξω,
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό)<sup>(1)</sup>

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και, ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

(1) Υποχρεωτικό για τα κεράσια των γλυκών ποικιλιών, των οποίων οι ποδίσκοι αποσπώνται μόνοι τους κατά τη συλλογή, καθώς και για τις ξινές ποικιλίες, οι οποίες παρουσιάζονται χωρίς ποδίσκο. Ωστόσο, για τις τελευταίες αυτές ποικιλίες, το μέσο συσκευασίας επιτρέπεται να φέρει την ένδειξη "βύσσινα".

**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ****I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανών αναφέρεται στα κολοκυθάκια που έχουν συγκομιστεί νεαρά και τρυφερά, πριν οι σπόροι τους καταστούν συνεκτικοί, των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το Cucurbita pepo L. <sup>(1)</sup>, τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα κολοκυθάκια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανών αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διατεθούν τα κολοκυθάκια μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και των αποδεκτών ανοχών, τα κολοκυθάκια πρέπει να είναι:

- ακέραλα και εφοδιασμένα με μίσχο που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά,
- νωπής εμφάνισης,
- συνεκτικά,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση,
- απαλλαγμένα από ζημιές που προκαλούνται από τα έντομα ή άλλα παράσιτα,
- απαλλαγμένα από κοιλότητες,
- απαλλαγμένα από σχισμές,
- καθαρά, απαλλαγμένα από διακρινόμενες ξένες ύλες,
- να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί (υπό επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που ισχύουν για την κατηγορία III),
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Τα κολοκυθάκια πρέπει να παρουσιάζουν τέτοια ανάπτυξη και να ευρίσκονται σε τέτοια κατάσταση, ώστε να δύνανται:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

---

(1) Τα κολοκυθάκια με σημαντικά αναπτυγμένους σπόρους, που στο Ηνωμένο Βασίλειο και την Ιρλανδία ονομάζονται "Marrow", δεν αναφέρονται στον κανόνα.

**B. Ταξινόμηση**

Τα κολοκυθάκια ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

**(i) Κατηγορία I**

Τα κολοκυθάκια που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Δύνανται, εντούτοις, να εμφανίζουν τις εξής ατέλειες, υπό τον όρο, όμως, ότι αυτές δεν επηρεάζουν την όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- μικρές ατέλειες του σχήματος,
- μικρές ατέλειες του χρωματισμού,
- μικρές αποκαταστημένες ατέλειες του φλοιού,

Τα κολοκυθάκια πρέπει να φέρουν μίσχο μήκους μέχρι 3cm.

**(ii) Κατηγορία II**

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκυθάκια των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Εφόσον διατηρούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά ποιότητας και εμφανίσεως, δύνανται να παρουσιάζουν:

- ατέλειες του σχήματος,
- ατέλειες του χρωματισμού
- ελαφρά ηλιακά εγκαύματα,
- αποκαταστημένες ατέλειες του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη διατήρησή τους.

**(iii) Κατηγορία III**

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκυθάκια των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Δύνανται πάντως να εμφανίζουν:

- ανάπτυξη των σπόρων,
- ίχνη χρώματος.

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

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

- είτε από το μήκος τους,
- είτε από το βάρος τους.

(α) Στην περίπτωση της ταξινομήσεως βάσει του μήκους, το τελευταίο αυτό μετράται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης της οπώρας σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα:

- 7 cm έως 14 cm (συμπεριλαμβανομένων),
- 14 cm (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 21 cm (συμπεριλαμβανομένων),
- 21 cm (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 30 cm.

(β) Στην περίπτωση της ταξινομήσεως κατά βάρος, πρέπει να τηρηθεί η ακόλουθη κλίμακα:

- 50 gr. έως 100 gr. (συμπεριλαμβανομένων),
- 100 gr. (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 225 gr. (συμπεριλαμβανομένων),
- 225 gr. (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 450 gr.

Για την κατηγορία III. η τήρηση των κλιμάκων ταξινομήσεως δεν είναι υποχρεωτική.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### (i) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

###### (ii) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

###### (iii) Κατηγορία III

15% κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

**B. Ανοχές μεγέθους****(i) Κατηγορίες I και II**

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο κιβώτιο. Πάντως η ανοχή αυτή περιλαμβάνει μόνο προϊόντα των οποίων οι διαστάσεις ή το βάρος διαφέρουν κατά 10% το πολύ από τα καθορισμένα όρια.

**(ii) Κατηγορία III**

10% κατ' αριθμό ή βάρος κολοκυθακιών των οποίων οι διαστάσεις ή το βάρος διαφέρουν κατά 10% από τα καθορισμένα όρια.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομολογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομολογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά κολοκυθάκια της αυτής προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος), και καταφανώς της αυτής αναπύξεως και χρωματισμού.

Όσον αφορά τα κολοκυθάκια της κατηγορίας III, η απαίτηση ομολογένειας είναι δυνατό να περιοριστεί στην προέλευση.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

**B. Συσσκευασία**

Τα κολοκυθάκια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εξωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά, και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν υλικά με εμπορικές ενδείξεις, και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα τις εξής ενδείξεις:



**A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος**

Συσκευαστής } επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα  
ή/και } εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη  
αποστολέας } υπηρεσία.

**B. Φύση του προϊόντος**

- "Κολοκυθάκια", εάν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται εξωτερικά.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία,
- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινομήσεως κατά μέγεθος), εκφραζόμενο:
  - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση βάσει του μήκους, από ελάχιστες και μέγιστες διαστάσεις,
  - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση κατά βάρος, από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος.

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

**ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στις ανθοφόρες κεφαλές της Brassica oleracea L. ποικιλίας botrytis L., που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, με εξαίρεση εκείνων που προορίζονται για μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ****A. Γενικότητες**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα κουνουπίδια κατά το στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Οι ανθοφόρες κεφαλές πρέπει να είναι:

- όψεως νωπής
- ολόκληρες
- υγιείς (υπό την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που επιτρέπονται για κάθε κατηγορία)
- καθαρές, κυρίως απαλλαγμένες από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων ή άλλων χημικών παρασκευασμάτων
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση

**Γ. Κατάταξη****(I) Κατηγορία "Extra"**

Τα κουνουπίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οι ανθοφόρες κεφαλές πρέπει να είναι:

- καλοσχηματισμένες, συνεκτικές και συμπαγείς,
- με άνθη πολύ σφικτά,
- ομοιόμορφης λευκής ή ελαφρώς "κρεμ" απόχρωσης
- απαλλαγμένες από κάθε ελάττωμα.

Επίπλέον, εάν τα κουνουπίδια εκτίθενται προς πώληση "με φύλλα" ή "με φύλλα κομμένα σαν στεφάνι", τα φύλλα πρέπει να είναι όψεως νωπής.

**(II) Κατηγορία I**

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

Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Εν τούτοις, μπορούν να γίνουν αποδεκτά:

- ελαφρό ελάττωμα στο σχήμα ή στην ανάπτυξη,
- ελαφρό ελάττωμα στο χρωματισμό,
- πολύ ελαφρό χνούδι.

Οποσδήποτε, οι ανθοφόρες κεφαλές πρέπει να είναι:

- συνεκτικές,
- με τα άνθη σφικτά,
- χρώματος λευκού έως κιτρινόλευκου (ελαφρά χροιά κιτρίνου) (αποκλειομένης κάθε άλλης απόχρωσης),
- απαλλαγμένες από ελαττώματα όπως κηλίδες, φύλλα που εξέχουν από την ανθοφόρα κεφαλή, προσβολή από τρωκτικά, έντομα ή ασθένειες, ίχνη παγετού, μώλωπες.

Επίπλέον, εάν τα κουνουπίδια παρουσιάζονται "με φύλλα" ή "με φύλλο κομμένο σαν στεφάνι" τα φύλλα πρέπει να είναι όψεως νωπής.

(ΛΛ) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει κουνουπίδια εμπορεύσιμης ποιότητας που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω. Οι ανθοφόρες κεφαλές δύνανται να είναι:

- ελαφρώς παραμορφωμένες,
- με τα άνθη της ανθοφόρας κεφαλής ελαφρώς χαλαρά,
- χρώματος υποκίτρινου.

Μπορούν να παρουσιάζουν:

- ελαφρά ηλιοκαύματα,
- κατά ανώτατο όριο πέντε μικρά φύλλα χρώματος ανοιχτού πράσινου εκπτυσσόμενα εντός της ανθοφόρας κεφαλής,
- ελαφρό χνούδι (με εξαίρεση το υγρό ή λιπαρό στην αφή χνούδι).

Μπορούν επίσης να παρουσιάζουν δύο από τα εξής ελαττώματα:

- ελαφρό ίχνος προσβολής από έντομα, τρωκτικά ή ασθένεια,
- ελαφρά επιφανειακή ζημιά που οφείλεται σε παγετό,
- ελαφρούς μώλωπες.

υπό την επιφύλαξη ότι δεν είναι επιβλαβή για τη διατήρηση του προϊόντος και δεν παραβιάζουν σοβαρά την εμπορική του αξία.

(ΛV) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει προϊόντα εμπορεύσιμης ποιότητας, που δεν μπορούν να καταταγούν σε ανώτερη κατηγορία, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο κάτω:

Οι ανθοφόρες κεφαλές που κατατάσσονται στην Κατηγορία "III" πρέπει να ανταποκρίνονται προς τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται στους κοινούς κανόνες για την Κατηγορία "II".

### III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Τα κουνουπίδια ταξινομούνται κατά μέγεθος βάσει της μεγίστης διαμέτρου της ισημερινής τους τομής ή βάσει του τόξου το οποίο υπολογίζεται επί της μεγίστης διαστάσεως του ανωτέρου μέρους της ανθοφόρας κεφαλής. (Η κατά μέγεθος ταξινόμηση βάσει του τόξου είναι προσωρινή).

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 11 εκατοστόμετρα και το ελάχιστο τόξο σε 13 εκατοστόμετρα. Η διαφορά του μεγέθους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης ανθοφόρας κεφαλής που περιέχονται στο ίδιο κιβώτιο δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 4 εκατοστόμετρα για την ταξινόμηση κατά μέγεθος, βάσει διαμέτρου, ή τα 5 εκατοστόμετρα για την ταξινόμηση κατά μέγεθος, βάσει τόξου.

Η ελάχιστη διάμετρος των ανθοφόρων κεφαλών που κατατάσσονται στην Κατηγορία "III", ορίζεται σε 9 εκατοστόμετρα. Στην περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος βάσει τόξου, το ελάχιστο τόξο ορίζεται σε 11 εκατοστόμετρα.

Η διαφορά μεγέθους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης ανθοφόρας κεφαλής που περιέχεται στο ίδιο κιβώτιο δεν δύναται να υπερβαίνει τα 6 εκατοστόμετρα για την κατά μέγεθος ταξινόμηση βάσει της διαμέτρου ή τα 7 εκατοστόμετρα για την κατά μέγεθος ταξινόμηση βάσει τόξου.

### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους επιτρέπονται σε κάθε κιβώτιο για προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά ποιότητας.

#### A. Ανοχές ποιότητας

##### (I) Κατηγορία "Extra"

5% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά συμφωνούν με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία I).

##### (II) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά συμφωνούν με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (κατηγορία II).

##### (III) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση.

##### (IV) Κατηγορία III

15% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλες για ανθρώπινη κατανάλωση.

#### B. Ανοχές μεγέθους

Για τις κατηγορίες "Extra" I και II: 10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών ανά κιβώτιο που ανταποκρίνονται στο αμέσως ανώτερο ή κατώτερο μέγεθος από εκείνο που εμφανίζεται στο κιβώτιο, με ελάχιστο μήκος διαμέτρου 10 εκατοστομέτρων

(ή 12 εκατοστόμετρα μήκος τόξου) για τις ανθοφόρες κεφαλές που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος.

Για την κατηγορία III:10% κατ' αριθμό ανθοφόρων κεφαλών που δεν ανταποκρίνονται στους κανόνες που καθορίζονται για την ταξινομηση κατά μέγεθος.

#### Γ. Ολικές ανοχές

Σε καμιά περίπτωση το σύνολο των ανοχών ποιότητας και μεγέθους δεν μπορεί να υπερβαίνει το:

- 10% για την Κατηγορία "Extra",
- 15% για τις Κατηγορίες I και II,
- 20% για την Κατηγορία III.

### V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

#### A. Παρουσίαση:

Τα κουνουπίδια δύνανται να παρουσιάζονται με τρεις τρόπους:

- (L) "Με φύλλα": κουνουπίδια ντυμένα με φύλλα υγιή και πράσινα, επαρκή σε αριθμό και μήκος για να καλύπτουν και να προστατεύουν πλήρως την ανθοφόρα κεφαλή. Ο μίσχος (κοτσάνι) πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από τα φύλλα προστασίας.
- (LL) "Χωρίς φύλλα": κουνουπίδια απαλλαγμένα από όλα τα φύλλα και το μή βρώσιμο μέρος του μίσχου. Μπορούν να γίνουν αποδεκτά κατ'ανώτατο όριο πέντε μικρά τρυφερά φύλλα, χρώματος ανοιχτού πράσινου, ακέραλα και σε επαφή με την ανθοφόρα κεφαλή.
- (LLL) "Κομμένα σαν στεφάνι γύρω από την ανθοφόρα κεφαλή": κουνουπίδια που/φέρουν επαρκή αριθμό φύλλων για την προστασία της ανθοφόρας κεφαλής. Τα φύλλα αυτά πρέπει να είναι πράσινα, υγιή και κομμένα σε μήκος όχι περισσότερο των 3 εκατοστομέτρων από το σημείο έναρξης των διακλαδώσεων της ανθοφόρας κεφαλής. Ο μίσχος πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από τα προστατευτικά φύλλα.

#### B. Ομοιομορφία

- (L) Κατηγορία "Extra", I και II

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιέχει μόνο ανθοφόρες κεφαλές ίδιου μεγέθους ποιότητας, τύπου και σχήματος. Επιπλέον οι ανθοφόρες κεφαλές που κατατάσσονται στην Κατηγορία "Extra", πρέπει να έχουν ομοιόμορφο χρώμα μέσα στο ίδιο κιβώτιο.

- (LL) Κατηγορία III

Κάθε κιβώτιο δύνανται να περιέχει μόνον ανθοφόρες κεφαλές του ίδιου μεγέθους. Απαγορεύεται αυστηρά η παραπλανητική θέση προϊόντων καλύτερης ποιότητας στο ορατό μέρος της συσκευασίας, δηλαδή το ορατό μέρος πρέπει να ανταποκρίνεται, όσον αφορά το μέγεθος, την ποιότητα και το σχήμα προς τη μέση σύνθεση των προϊόντων.

**Γ. Συσσκευασία**

Τα κουνουπίδια πρέπει να είναι καλά συσκευασμένα, χωρίς κενά μέσα στη συσκευασία. Εν τούτοις, οι ανθοφόρες κεφαλές δεν πρέπει να καταστρέφονται από υπερβολική πίεση. Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται τυπωμένο υλικό, η εκτύπωση πρέπει να είναι μόνο στην εξωτερική πλευρά ούτως ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα. Τα κουνουπίδια πρέπει να είναι απαλλαγμένα, κατά τη συσκευασία, από κάθε ξένο σώμα. Τα κουνουπίδια της Κατηγορίας "Extra" πρέπει να συσκευάζονται με ιδιαίτερη φροντίδα ώστε να εξασφαλίζεται η μεγαλύτερη δυνατή προστασία των ανθοφόρων κεφαλών.

Οι πιο πάνω διατάξεις εφαρμόζονται και στα κουνουπίδια που κατατάσσονται στην Κατηγορία "III". Εν τούτοις, οι ανθοφόρες κεφαλές της Κατηγορίας "III" δύνανται να πιέζονται λιγότερο μέσα στη συσκευασία, η οποία πρέπει να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

**VI. ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, με ευανάγνωστα και ανεξίτηλα στοιχεία, τις ακόλουθες ενδείξεις:

**A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή  
Αποστολέας } συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης

**B. Είδος του προϊόντος**

"Κουνουπίδια" (όταν το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν είναι ορατό από έξω).

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία,
- Μέθοδος ταξινόμησης κατά μέγεθος,
- Μέγεθος ή αριθμός τεμαχίων,
- Ειδικά για την Κατηγορία III κάθε κιβώτιο μπορεί να φέρει ένδειξη μόνο της ποιοτικής κατηγορίας.

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

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΜΠΙΑ**  
(κεφαλωτές κράμβες/σφικτά λάχανα)

**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αφορά τα κραμπιά των ποικιλιών που προέρχονται από την Brassica oleracea var. capitata L. (περιλαμβανομένων των κόκκινων κραμπιών και μυτερών κραμπιών) και από την Brassica oleracea L. var. bullata DC. και var. sabauda L. (λάχανα Μιλάνου με κατσαρά φύλλα) που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τα κραμπιά που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα κραμπιά μετά το στάδιο της προετοιμασίας και συσκευασίας.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπόμενων ανοχών, τα κραμπιά πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- νωπά στην όψη,
- χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα,
- υγιή, αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση,
- απαλλαγμένα από μώλωπες και βλάβες,
- απαλλαγμένα από έντομα και/ή άλλα παράσιτα,
- απαλλαγμένα από βλάβη οφειλόμενη σε παγετό,
- καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα και ίχνη φυτοφαρμάκων,
- απαλλαγμένα από ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα ξένης οσμής και/ή γεύσης.

Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από το πιο χαμηλό σημείο των φύλλων. Τα φύλλα πρέπει να παραμένουν σταθερά προσκολλημένα πάνω στο βλαστό και η τομή πρέπει να είναι λεία.

Η κατάσταση των κραμπιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορούν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Τα κραμπιά κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες που ορίζονται πιο κάτω:

**(1) Κατηγορία I:**

Τα κραμπιά που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Πρέπει να είναι σφικτά, λαμβανομένου υπόψη του είδους.

Τα φύλλα των κραμπιών πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα, ανάλογα με την ποικιλία. Από τα κραμπιά που προορίζονται για αποθήκευση είναι δυνατό να αφαιρεθούν ορισμένα από τα εξωτερικά φύλλα. Τα πράσινα κραμπιά του Μιλάνου και τα πρώιμα κραμπιά, ανάλογα με την ποικιλία, πρέπει να καθαριστούν κατάλληλα από τα άχρηστα φύλλα αλλά μπορούν να παραμείνουν ορισμένα φύλλα για προστασία.

Τα πράσινα κραμπιά μπορούν να έχουν επιφανιακά παγωμένα φύλλα.

Επιτρέπονται:

- μικρές σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,
- μικροί μώλωπες και ελαφρό κόψιμο των άκρων των εξωτερικών φύλλων, νοουμένου ότι τα ελαττώματα αυτά δεν βλάπτουν την καλή κατάσταση των προϊόντων,

(LL) Κατηγορία II:

Τα κραμπιά που υπάγονται στην κατηγορία αυτή δεν μπορούν να καταταγούν στην Κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

Μπορούν να διαφέρουν από τα κραμπιά της Κατηγορίας I στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- μπορούν να έχουν σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,
- μπορούν να αφαιρεθούν περισσότερα από τα εξωτερικά φύλλα τους,
- μπορούν να έχουν μεγαλύτερους μώλωπες και τα εξωτερικά φύλλα μπορούν να έχουν περισσότερο κομμένες τις άκρες.
- μπορούν να είναι λιγότερο σφικτά.

### III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από το καθαρό βάρος. Αυτό δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 350 γραμμαρίων κατά μονάδα.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τα κραμπιά που παρουσιάζονται σε συσκευασίες. Στην περίπτωση αυτή το βάρος του βαρύτερου κραμπιού σε κάθε μια συσκευασία δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από το διπλάσιο βάρος του ελαφρότερου κραμπιού. Όταν το βάρος του βαρύτερου κραμπιού είναι ίσο ή κατώτερο από 2 χιλιόγραμμα, η διαφορά μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρότερου κραμπιού μπορεί να είναι μέχρι 1 χιλιόγραμμο.

### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μέγεθους επιτρέπονται σε κάθε συσκευασία ή κάθε παρτίδα σε περίπτωση φόρτωσης χύμα για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.



**A. Ανοχές ποιότητας:****(I) Κατηγορία I:**

10% κατά βάρος ή αριθμό κραμπιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της Κατηγορίας II, ή κατ' εξαίρεση εμπίπτουν στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

**(II) Κατηγορία II:**

10% κατά βάρος ή αριθμό κραμπιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά. Αποκλείονται τα κραμπιά που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους:**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατά βάρος ή αριθμό κραμπιών που δεν είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά που αφορούν:

- την ομοιομορφία,
- το ελάχιστο μέγεθος.

Εν πάση περιπτώσει, κανένα κραμπί δεν μπορεί να έχει βάρος κατώτερο από 300 γραμμάρια.

**V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιομορφία**

Κάθε συσκευασία ή, σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, κάθε παρτίδα, πρέπει να περιέχει μόνο κραμπιά της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Τα κραμπιά που υπάγονται στην Κατηγορία I πρέπει να έχουν ομοιόμορφο σχήμα και χρωματισμό.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου της συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του ολικού περιεχομένου.

**B. Συσκευασία**

Τα κραμπιά πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους. Μπορούν να παραδίδονται συσκευασμένα ή χύμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην προξενούν στα προϊόντα οποιαδήποτε εξωτερική ή εσωτερική βλάβη. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδιαίτερα χάρτου ή σφραγίδων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται νοουμένου ότι η εκτύπωση ή το ετικεττάρισμα έχει γίνει με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Οι συσκευασίες ή οι παρτίδες, σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, πρέπει να μην περιέχουν οποιοδήποτε ξένο σώμα.

## VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

- I. Για κραμπιά που παρουσιάζονται σε συσκευασίες, κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, συμπληρωμένες στην ίδια πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, που πρέπει να είναι ορατές εκ των έξω.

### A. Αναγνώριση:

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά  
ή/και } στοιχεία αναγνώρισης  
αποστολέας }

### B. Είδος του προϊόντος

"Λευκά κραμπιά" κλπ. (αν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό εκ των έξω).

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και προαιρετικά, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Βάρος ή αριθμός μονάδων.

### Ε. Επίσημο σημά ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα προϊόντα που αποστέλλονται χύμα (άμεση φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή διαμέρισμα μέσου μεταφοράς, οι πιο πάνω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται σε έγγραφο που συνοδεύει τα εμπορεύματα ή σε δελτίο που τοποθετείται σε εμφανές σημείο στο εσωτερικό του μέσου μεταφοράς.

**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ****I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα κρεμμύδια των ποικιλιών (**cultivars**) που προέρχονται από το "**Allium cepa L.**" και προορίζονται να διατεθούν όπως έχουν στον κατάναλωτή, με εξαίρεση τα χλωρά κρεμμύδια με ολόκληρα φύλλα, καθώς και τα κρεμμύδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Σκοπός του κανόνα είναι να ορίσει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που πρέπει να παρουσιάζουν τα κρεμμύδια μετά την τυποποίηση και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, και των ανοχών, οι βολβοί πρέπει να είναι:

- ακέραιοι,
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από ορατά ξένα σώματα,
- χωρίς ελαττώματα που οφείλονται σε παγετό,
- αρκετά ξηροί για την προβλεπόμενη χρήση (για τα κρεμμύδια που προορίζονται για διατήρηση, οι δύο πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες τουλάχιστο, όπως και το στέλεχος, πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι),
- απαλλαγμένοι από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένοι από οσμή ή/και γεύση,

Εξάλλου, το στέλεχος πρέπει να είναι συνεστραμμένο ή η τομή του πρέπει να είναι καθαρή και να μην υπερβαίνει τα 4 cm σε μήκος (εκτός από τα κρεμμύδια που παρουσιάζονται κατά ορμαθούς).

Τα κρεμμύδια πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση,
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

#### **B. Ταξινόμηση**

Τα κρεμμύδια ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που ορίζονται πιο κάτω:

##### **(1) Κατηγορία I:**

Τα κρεμμύδια που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα και χρώμα της ποικιλίας.

Οι βολβοί πρέπει να είναι:

- σφικτοί και ανθεκτικοί,
- χωρίς φύτρα,
- χωρίς κούλο και ανθεκτικό στέλεχος,
- χωρίς εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη,
- πρακτικά χωρίς ριζικό θύσανο (εντούτοις για τα κρεμμύδια που συγκομίζονται πριν ωριμάσουν πλήρως επιτρέπεται η παρουσία ριζικών θυσάνων).

Μερικά σκασίματα στον εξωτερικό χιτώνα του βολβού γίνονται δεκτά.

**(L.L) Κατηγορία II:**

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κρεμμύδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται πιο κάτω.

Πρέπει να είναι αρκετά σφικτά και, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίασης, μπορούν να εμφανίζουν τα ακόλουθα ελαττώματα:

- όχι τυπικό σχήμα και χρωματισμό της ποικιλίας,
- αρχή εκβλάστησης (μέσα στα όρια του 10% κατά αριθμό και βάρος ανά μονάδα παρουσίασης),
- ίχνη από αμυχές,
- ελαφρά σημάδια που προέρχονται από παρασιτικές προσβολές ή ασθένειες,
- μικρά σκασίματα που έχουν επουλωθεί,
- ελαφρούς μώλωπες που έχουν επουλωθεί και δεν είναι ικανοί να βλάψουν την καλή τους διατήρηση.

**(L.LL) Κατηγορία III**

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κρεμμύδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Εντούτοις, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ελαφρά ίχνη χρώματος,
- αρχή εκβλάστησης μέσα σε όριο 20% (κατά αριθμό ή κατά βάρος ανά μονάδα παρουσίασης),
- μώλωπες που δεν είναι ικανοί να βλάψουν την καλή διατήρηση του προϊόντος.

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

Το μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της λοσημερινής τομής. Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 10mm. Η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου κρεμμυδιού που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα:

#### Κατηγορίες I και II:

- 5mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 10mm συμπεριλαμβανομένων και 20mm μη συμπεριλαμβανομένων· εντούτοις για τα κρεμμύδια που έχουν διάμετρο μεταξύ 15mm συμπεριλαμβανομένων και 25mm μη συμπεριλαμβανομένων, η διαφορά μπορεί να είναι 10mm,
- 15mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 20mm συμπεριλαμβανομένων και 40mm μη συμπεριλαμβανομένων,
- 20mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 40mm συμπεριλαμβανομένων και 70mm μη συμπεριλαμβανομένων,
- 30mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο ίση ή ανώτερη από 70mm.

Τα κρεμμύδια που ταξινομούνται στην κατηγορία III μπορούν να παρουσιάζουν μέγιστη απόκλιση 30mm στο ίδιο μέσο συσκευασίας.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

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

**A. Ανοχές Ποιότητας****(L) Κατηγορία I:**

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

**(LL) Κατηγορίες II και III:**

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση, πάντως, των προϊόντων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν έντονους μώλωπες, σκασίματα που δεν έχουν επουλωθεί ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές Μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος, αλλά έχουν διάμετρο μικρότερη το πολύ κατά 20% από το μέγεθος αυτό.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κρεμμύδια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Όσον αφορά τα κρεμμύδια της κατηγορίας III, η ομοιογένεια μπορεί να περιοριστεί στην προέλευση και τον εμπορικό τύπο.

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

#### **Β. Παρουσίαση**

Τα κρεμμύδια μπορούν να παρουσιάζονται:

- τοποθετημένα κατά στρώματα μέσα στη συσκευασία,
- χύμα μέσα στη συσκευασία,
- κατά ορμαθούς (οι ορμαθοί πρέπει να αποτελούνται από 16 βολβούς τουλάχιστον, και το στέλεχος τους να είναι τελείως αποξηραμένο).

#### **Γ. Συσκευασία**

Τα κρεμμύδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοιο υλικό ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σφραγίδων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιείται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

#### **VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μια πλευρά, με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά ορατά, τις εξής ενδείξεις:



**A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος**

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα που  
ή/και } χορηγείται ή αναγνωρίζεται από Επίσημη  
Αποστολέας } Αρχή.

**B. Είδος του προϊόντος**

"Κρεμμύδια", αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- κατηγορία,
- μέγεθος, που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο,
- βάρος.

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

**ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ****I. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αφορά τα λάχανα Βρυξελλών, που είναι μασχαλιαίοι οφθαλμοί φυόμενοι επί του καθέτου στελέχους των ποικιλιών, οι οποίες προέρχονται από την "Brassica oleracea L. var. bullata subvar. gemmifera DC" που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα λάχανα Βρυξελλών μετά την τυποποίηση και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ανοχών, τα λάχανα Βρυξελλών πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- υγιή· αποκλείονται τα λάχανα Βρυξελλών που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- φρέσκα,
- καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από ξένα σώματα,
- όχι παγωμένα,
- απαλλαγμένα εντόμων και άλλων παρασίτων,
- κανονικής εξωτερικής υγρασίας,
- απαλλαγμένα ξένης οσμής ή γεύσης.

Τα στελέχη των λαχάνων Βρυξελλών, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (pares), πρέπει να κόβονται ακριβώς κάτω από τα πρώτα φύλλα, ενώ τα στελέχη των λαχάνων Βρυξελλών, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non pares), πρέπει να κόβονται στη βάση της. Η τομή πρέπει να είναι λεία και να μη συμπαρασύρει τμήματα του φυτού.

Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε:

- να αντέχει στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάνει υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη:**

Τα λάχανα Βρυξελλών κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που ορίζονται κατωτέρω:

**(L) Κατηγορία I:**

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να είναι:

- σφικτά,
- πολύ κλειστά,
- απαλλαγμένα από κάθε προσβολή παγετού.

Τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα πρέπει να είναι επαρκώς χρωματισμένα. Τα λάχανα, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα, μπορούν να παρουσιάζουν έναν ελαφρό αποχρωματισμό στα εξωτερικά φύλλα της βάσης. Επιτρέπονται επίσης ελαφρού επιφανειακού μώλωπες που προκλήθηκαν κατά τη συλλογή, την ταξινόμηση κατά μέγεθος ή τη συσκευασία, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν την καλή ποιότητα του εμπορεύματος.

(L) Κατηγορία II:

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω.

Σε σχέση με την κατηγορία I, μπορούν:

- να είναι λιγότερο σφικτά,
- να είναι λιγότερο κλειστά, χωρίς να είναι ανοικτά,

Εξάλλου, μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη προσβολής από παγετό.

(L L) Κατηγορία III

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία δεν μπορούν να καταταχθούν σε μία από τις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Εντούτοις μπορούν να εμφανίζουν:

- ελαττώματα χρωματισμού, ελαφρούς μώλωπες και ελαφρά ίχνη προσβολής από παράσιτα ή ασθένειες,
- ίχνη χώματος,
- ίχνη προσβολής από παγετό.

**III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται βάσει της μεγίστης διαμέτρου της ισημερινής τομής του λαχάνου.

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε:

- 10 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα της κατηγορίας I και II και γι' αυτά με ή χωρίς φύλλα της κατηγορίας III.

- 15 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα της κατηγορίας I και II.

Για τα λάχανα Βρυξελλών της κατηγορίας I, η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μεγαλύτερου και του μικρότερου λάχανου που περιέχονται μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστόμετρα.

#### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας:

###### (I) Κατηγορία I:

10% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικώς δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

###### (II) Κατηγορία II:

10% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

###### (III) Κατηγορία III:

15% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους:

Για όλες τις κατηγορίες 10% κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται για την ταξινόμηση κατά μέγεθος.

#### V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιογένεια:

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να έχει ομοιογενές περιεχόμενο και να περιέχει λάχανα Βρυξελλών της ίδιας προέλευσης ποικιλίας, ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου μεγέθους (κατά το μέτρο που απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος για το τελευταίο αυτό κριτήριο).

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

#### B. Συσκευασία:

Η συσκευασία των λάχανων Βρυξελλών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοια ύλη που να μη δημιουργεί στα προϊόντα εξωτερικές, ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν τυπωμένες εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρημα γίνονται με μελάνη ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένα σώματα.

### VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά της συσκευασίας τις ακόλουθες ενδείξεις που πρέπει να είναι ορατές εξωτερικά:

#### A. Στοιχεία ταυτότητας:

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά χαρακτηριστικά  
ή/και } που παρέχονται ή αναγνωρίζονται από επίσημη  
Αποστολέας } υπηρεσία

#### B. Είδος προϊόντος:

"Λάχανα Βρυξελλών από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (pares)" ή "λάχανα Βρυξελλών από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non pares)" όταν το περιεχόμενο του μέσου συσκευασίας δεν είναι εξωτερικά ορατό.

#### Γ. Προέλευση του προϊόντος:

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

#### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- κατηγορία,
- μέγεθος (αν το προϊόν έχει ταξινομηθεί κατά μέγεθος) που προσδιορίζεται με τη βοήθεια της ελάχιστης και της μέγιστης διαμέτρου.

#### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ, ΤΑ ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ  
ΚΑΙ ΤΑ ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ (ΣΚΑΡΟΛΕΣ)**

**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα μαρούλια που ανήκουν σε καλλιεργούμενα είδη που προέρχονται από το Lactuca sativa L., ποικιλία capitata L. (κεφαλωτά μαρούλια συμπεριλαμβανομένων των κεφαλωτών κατσαρών μαρουλιών του τύπου Iceberg) από το Lactuca sativa L. ποικιλία longifolia lam (μαρούλια τύπου "ρωμάνα") και από διασταυρώσεις των δύο αυτών ποικιλιών που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα μαρούλια που θα κοπούν.

Ο κανόνας εφαρμόζεται επίσης στα κατσαρά αντίδια που ανήκουν σε καλλιεργούμενα είδη που προέρχονται από το Cichorium endivia L. ποικιλία crispa lam και σε πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες) που προέρχονται από το Cichorium endivia L. ποικιλία latifolia lam που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή.

Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας αποσκοπεί στον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν τα μαρούλια, τα κατσαρά αντίδια και οι σκαρόλες μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ορίων ανοχής, τα προϊόντα πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- φρέσκα στην όψη,
- συμπαγή,
- καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή απαλλαγμένα από φύλλα με χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για την κατηγορία III) και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες,
- απαλλαγμένα από ζωικά παράσιτα,
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε ζωικά παράσιτα,

- μη προχωρημένης ανάπτυξης,
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει χρώμα που να πλησιάζει προς το κόκκινο, χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης πρέπει να είναι σε κατάσταση και σε στάδιο ανάπτυξης που να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν κατά την μεταφορά και τη μεταχείριση.
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

## B. Κατάταξη

Τα προϊόντα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται ως εξής:

### ι) Κατηγορία I

Τα προϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να φέρουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του τύπου, κυρίως δε το χρωματισμό. Πρέπει να είναι:

- καλά σχηματισμένα,
- κλειστά (με εξαίρεση τα καλλιεργούμενα υπό κάλυψη),
- να μην έχουν υποστεί ζημιές ή αλλοιώσεις που να επηρεάζουν την εδωδιμότητά τους,
- να μην έχουν προσβληθεί από παγετό.

Τα μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, όσον αφορά τα κεφαλωτά μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη και τα μαρούλια τύπου "ρωμάνα", επιτρέπεται η καρδιά να είναι λιγότερο καλά σχηματισμένη.

Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδιών και των πλατυφύλλων αντιδιών (σκαρόλες) πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου.

ιι) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα προϊόντα που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Τα προϊόντα αυτά πρέπει να είναι:

- αρκετά καλά σχηματισμένα,
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις και ζημιές που επηρεάζουν σημαντικά την εδωδιμότητά τους.

Τα προϊόντα αυτά επιτρέπεται:

- να παρουσιάζουν ελαφρές αλλοιώσεις χρώματος,
- να έχουν προσβληθεί σε μικρό βαθμό από ζωικά παράσιτα.

Τα μαρούλια επιτρέπεται να έχουν μικρή καρδιά. Ωστόσο, τα κεφαλωτά μαρούλια θερμοκηπίου ή τα μαρούλια τύπου "ρωμάνα" επιτρέπεται να μην έχουν καθόλου καρδιά.

ιιι) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα προϊόντα που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανωτέρω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Ωστόσο, τα φύλλα είναι δυνατόν να φέρουν μικρή ποσότητα χρώματος ή άλλης ουσίας, υπό τον όρο ότι η εμφάνισή τους δεν επηρεάζεται σημαντικά.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται σε βάρος ανά τεμάχιο.

**A. Ελάχιστο βάρος**

Το ελάχιστο βάρος ανέρχεται σε:

ι) Κατηγορίες I και II

	στο ύπαιθρο	υπό κάλυψη
Μαρούλια (με εξαίρεση τα μαρούλια τύπου Iceberg)	150 g	100 g
Μαρούλια τύπου Iceberg	300 g	200 g
Κατσάρá αντίδια και πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες)	200 g	150 g



ε.) Κατηγορία III

Τα μαρούλια που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο ή υπό κάλυψη πρέπει να ζυγίζονται τουλάχιστον 80 γραμμάρια ανά τεμάχιο.

Τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο ή υπό κάλυψη πρέπει να ζυγίζονται τουλάχιστο 100 γραμμάρια ανά τεμάχιο.

**B. Ομολογέειν**

α) Μαρούλια

Για όλες τις κατηγορίες, η διαφορά ανάμεσα στο βάρος των ελαφρότερων και των βαρύτερων τεμαχίων μέσα στο ίδιο κιβώτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- τα 40 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους κατώτερου των 150 γραμμαρίων ανά τεμάχιο,
- τα 100 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους 150 και 300 γραμμαρίων ανά τεμάχιο,
- τα 150 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους 300 και 450 γραμμαρίων ανά τεμάχιο,
- τα 300 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους ανώτερου των 450 γραμμαρίων ανά τεμάχιο.

β) Αντίδια κατσαρά και πλατύφυλλα (σκαρόλες)

Για όλες τις κατηγορίες, η διαφορά ανάμεσα στο βάρος των ελαφρότερων και των βαρύτερων τεμαχίων μέσα στο ίδιο κιβώτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- τα 150 γραμμάρια για τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο,
- τα 100 γραμμάρια για τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ**

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας στην οποία ανήκουν.

**A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα**

ι.) Κατηγορία I

10% των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II, ή περιλαμβάνονται κατ'εξαιρέση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

λλ) Κατηγορία II

10% των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

λλλ) Κατηγορία III

15% των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά (με την επιφύλαξη των διατάξεων που προβλέπονται όσον αφορά την ύπαρξη χρώματος), εκτός από τα προϊόντα έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος**

Για όλες τις κατηγορίες 10% των φυτών που δεν ανταποκρίνονται σε καθορισμένο μέγεθος αλλά που έχουν βάρος μέχρι 10% κατώτερο ή ανώτερο αυτού.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**

**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο προϊόντα της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Η εμφανής πλευρά του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτική του συνόλου.

**B. Παρουσίαση**

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζονται το πολύ σε τρία στρώματα.

Τα μαρούλια και τα κατσαρά αντίδια πρέπει να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά στην περίπτωση που συσκευάζονται σε δύο στρώματα, εκτός αν προστατεύονται ή χωρίζονται με κατάλληλο μέσο. Στην περίπτωση που συσκευάζονται σε τρία στρώματα, τα δύο απ'αυτά πρέπει να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά.

Τα πλατύφυλλα αντίδια μπορούν να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά ή πλαγιαστά.

Τα μαρούλια τύπου "ρωμάνα" μπορούν να παρουσιάζονται πλαγιαστά.

**Γ. Συσκευασία**

Τα προϊόντα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που να εξασφαλίζει την προστασία τους. Η συσκευασία πρέπει να είναι κατάλληλη για κάθε μέγεθος και για κάθε κιβώτιο, δηλαδή χωρίς κενά ή υπερβολική πίεση.

Το εμπόρευμα πρέπει να χωρίζεται από τον πυθμένα, τις πλευρές και το κάλυμμα, εάν υπάρχει κάλυμμα, με κατάλληλο μέσο προστασίας.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που δεν περιέχει τοξικές ουσίες.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν κανένα ξένο σώμα ιδίως κομμένα φύλλα και κομμάτια στελέχους.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες στην ίδια πλευρά του κιβωτίου με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και που να φαίνονται εξωτερικά:

##### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή χαρακτηριστικό  
ή/και } σήμα που έχει δοθεί ή αναγνωρισθεί  
αποστολέας } από επίσημη υπηρεσία.

##### B. Είδος του προϊόντος

- "Μαρούλια", "μαρούλια τύπου Batavia", "μαρούλια τύπου ρωμάνα", "μαρούλια τύπου Iceberg", "κατσαρά αντίδια", "πλατύφυλλα αντίδια", ή άλλη συνώνυμη ένδειξη, όταν το περιεχόμενο δεν είναι εμφανές εξωτερικά,
- κατά περίπτωση, την ένδειξη "υπό κάλυψη",
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

##### Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

##### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος που εκφράζεται με το ελάχιστο βάρος ανά προϊόν ή αριθμό προϊόντων,
- καθαρό βάρος (προαιρετικό).

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

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ**I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στις μελιτζάνες, οπώρες των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το Solanum melongena L. var. esculentum, insanum και ovigerum, οι οποίες προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τις μελιτζάνες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ανάλογα με το σχήμα τους διακρίνονται σε:

- μελιτζάνες επιμήκους σχήματος,
- μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθεθούν οι μελιτζάνες μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και των αποδεκτών ανοχών, οι μελιτζάνες πρέπει να είναι:

- ακέρατες,
- νωπής εμφάνισης,
- συνεκτικές,
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση,
- καθαρές, απαλλαγμένες από διακρινόμενες ξένες ύλες,
- εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο, που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά,
- να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς, εν τούτοις η σάρκα τους να είναι λνώδης ή ξυλώδης και χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό (υπό την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που ισχύουν για την κατηγορία III),
- απαλλαγμένες από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- απαλλαγμένες από ξένες οσμές ή/και γεύση.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των μελιτζάνων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

**B. Ταξινόμηση**

Οι μελιτζάνες ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

**(i) Κατηγορία I**

Οι μελιτζάνες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά

της ποικιλίας. Πρέπει επίσης να είναι απαλλαγμένες από ηλιακά εγκαύματα. Μπορούν ωστόσο να εμφανίζουν τις εξής ατέλειες, υπό τον όρο, όμως, ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- μικρή ατέλεια του σχήματος,
- ελαφρός αποχρωματισμός της βάσεώς τους,
- ελαφρούς μώλωπες ή και ελαφρά επουλωμένα τραύματα συνολικής επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 3 cm<sup>2</sup>.

(ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις μελιτζάνες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω. Εφόσον διατηρούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά ποιότητας και εμφάνισης, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ατέλειες του σχήματος,
- ατέλειες του χρωματισμού,
- ελαφρά ηλιακά εγκαύματα επιφάνειας όχι πέραν των 4 cm
- αποκατεστημένες ατέλειες του φλοιού, επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 4 cm.

(iii) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις μελιτζάνες που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορούν όμως να:

- είναι ελαφρώς λνώδεις,
- παρουσιάζουν σημαντική ανάπτυξη των σπόρων,
- παρουσιάζουν ηλιακά εγκαύματα επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 6 cm<sup>2</sup>,
- παρουσιάζουν αποκατεστημένες ατέλειες του φλοιού επιφάνειας όχι μεγαλύτερης από 6 cm<sup>2</sup>.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση καθορίζεται:

- είτε από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής κατά τον επιμήκη άξονα,
- είτε από το βάρος.

A. Στην περίπτωση ταξινόμησης βάσει της διαμέτρου, η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται στα 40 mm για τις μελιτζάνες επιμήκους σχήματος και στα 70 mm για τις μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

Η διαφορά μεταξύ του μικροτέρου και του μεγαλύτερου τεμαχίου του ιδίου κιβωτίου δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- τα 20 mm για τις μελιτζάνες επιμήκους σχήματος,
- τα 25 mm για τις μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

B. Στην περίπτωση ταξινόμησης κατά βάρος, το ελάχιστο βάρος καθορίζεται στα 100 gr. Πρέπει να τηρηθεί η εξής κλίμακα:

- 100 έως 300 gr. ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ιδίου κιβωτίου είναι 75 g.
- 300 έως 500 gr. ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ιδίου κιβωτίου είναι 100 gr.
- άνω των 500 gr. ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ιδίου μέσου συσκευασίας είναι 250 gr.

Για την κατηγορία I, η τήρηση των κλιμάκων ταξινόμησης κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική. Επιπλέον, οι μελιτζάνες επιμήκους σχήματος πρέπει να έχουν ελάχιστο μήκος 80 mm εκτός του μίσχου.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

##### A. Όρια ανοχής ποιότητας

(i) Κατηγορία I.

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(ii) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένες σχισμές, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.

(iii) Κατηγορία III

15% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένες σχισμές, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση.

##### B. Όρια ανοχής μεγέθους

(i) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο κιβώτιο.

- (ii) Κατηγορία II και III  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζάνων που δεν διαθέτουν το ελάχιστο απαιτούμενο μέγεθος.  
Οποσδήποτε, η ανοχή δεν αφορά μελιτζάνες που έχουν πλέον των 5 mm μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη διάμετρο ή, όσον αφορά την ταξινόμηση κατά βάρος, μελιτζάνες βάρους κάτω των 90 gr.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομολογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομολογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά μελιτζάνες της ίδιας προέλευσης, εμπορικού τύπου, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος), και καταφανώς της αυτής ανάπτυξης και χρωματισμού.

Όσον αφορά τις μελιτζάνες της κατηγορίας III, η απαίτηση ομολογένειας δύναται να περιοριστεί στην προέλευση και τον εμπορικό τύπο.

Οι μελιτζάνες επιμήκους σχήματος που περιέχονται στο ίδιο κιβώτιο πρέπει να είναι αρκετά ομοιόμορφες σε μήκος.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

##### B. Συσκευασία

Οι μελιτζάνες πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά, και από υλικό τέτοιο ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν υλικά με εμπορικές ενδείξεις, και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.  
Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

##### A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

- |                     |   |                                   |
|---------------------|---|-----------------------------------|
| - Συσκευαστής ή/και | } | επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό |
| αποστολέας          | } | σήμα εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο   |
|                     | } | από επίσημη υπηρεσία              |

##### B. Φύση του προϊόντος

- "Μελιτζάνες", εάν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται εξωτερικά
- το όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό)

- Γ. Προέλευση του προϊόντος**  
Χώρα προέλευσης και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**
- Κατηγορία
  - Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) εκφραζόμενο:
    - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση βάσει της διαμέτρου, από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο,
    - είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση κατά βάρος, από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος.
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).**



**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα μήλα και αχλάδια, νωπούς καρπούς ποικιλιών που προέρχονται από το "Malus domestica borkh L." και από το "Pyrus communis L.", τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση τα μήλα και αχλάδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να εμφανίζουν τα μήλα και αχλάδια, μετά την προετοιμασία και συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σ' όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία και των επιτρεπόμενων ανοχών, τα μήλα και τα αχλάδια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, δηλαδή πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εντομολογικές και μυκητολογικές ασθένειες
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση.

Επιπλέον, πρέπει να έχουν συλλεγεί με επιμέλεια.

Τα φρούτα πρέπει να είναι αρκετά ανεπτυγμένα ώστε να θεωρούνται ικανά:

- να ακολουθήσουν τη διαδικασία ωρίμανσης προκειμένου να είναι σε θέση να φθάσουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης συναρτήσει των ποικιλιακών χαρακτηριστικών,
- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

**B. Κατάταξη:**

Τα μήλα και αχλάδια κατατάσσονται σε τέσσερις ποιοτικές κατηγορίες, οι οποίες ορίζονται πιο κάτω:

**(1) Κατηγορία "Extra"**

- Τα μήλα και αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που αποτελούν τυπικά στοιχεία της ποικιλίας και να φέρουν ανέπαφο ποδίσκο (1).

Δεν πρέπει να φέρουν ελαττώματα, εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις της επιδερμίδας, με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν θίγουν την ποιότητα, τη γενική όψη του φρούτου ή/και την εμφάνιση του συσκευασμένου προϊόντος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

**(ΛΛ) Κατηγορία I**

Τα μήλα και αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας<sup>(1)</sup>. Εντούτοις, μπορεί να επιτραπεί:

- μια ελαφρά παραμόρφωση,
- ένα ελαφρό ελάττωμα της ανάπτυξης,
- ένα ελαφρό ελάττωμα του χρωματισμού.

Ο ποδίσκος μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά φθορά.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά. Εντούτοις, ελαττώματα της επιδερμίδας που δεν είναι ικανά να βλάψουν τη γενική όψη και τη διατήρηση γίνονται δεκτά για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:

- τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος περιορίζονται σε μήκος 2 εκατοστών.
- για τα άλλα ελαττώματα η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 τετραγωνικό εκατοστό με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 0,25 τετραγωνικά εκατοστά,
- τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

**(ΛΛΛ) Κατηγορία II**

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα μήλα και αχλάδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω<sup>(1)</sup>.

Ελαττώματα στο σχήμα, στην ανάπτυξη και στο χρωματισμό γίνονται δεκτά με την προϋπόθεση ότι τα φρούτα διατηρούν τα χαρακτηριστικά τους. Ο ποδίσκος μπορεί να ελλείπει χωρίς να υπάρχει φθορά της επιδερμίδας.

Η σάρκα δεν πρέπει να παρουσιάζει σημαντικό ελάττωμα. Εντούτοις, ελαττώματα της επιδερμίδας γίνονται δεκτά για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:

- ελαττώματα επιμήκους σχήματος: ανώτατο όριο 4 εκατοστά μήκος.
- για τα άλλα ελαττώματα, η συνολική επιφάνεια περιορίζεται σε 2.5 τετραγωνικά εκατοστά με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 1 τετραγωνικό εκατοστό.

**(ΛV) Κατηγορία III**

Η κατηγορία περιλαμβάνει τα μήλα και αχλάδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II<sup>(1)</sup>.

(1) Τα κριτήρια χρωματισμού και σκωριόχρου χρωματισμού που αφορούν τα μήλα καθορίζονται στους πίνακες 1 και 2 που αποτελούν παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας.

εξαιρούνται πάντως τα ελαττώματα της επιδερμίδας που μπορούν να είναι σημαντικότερα υπό την προϋπόθεση ότι δεν υπερβαίνουν:

- μήκος 6 εκατοστών για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- συνολική επιφάνεια 5 τετραγωνικών εκατοστών για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 2.5 τετραγωνικά εκατοστά.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η διαφορά της διαμέτρου μεταξύ των φρούτων ενός και του αυτού κιβωτίου περιορίζεται σε 5 χιλιοστά<sup>(1)</sup>:

- 1) για τα φρούτα της κατηγορίας "extra".
- 2) για τα φρούτα των κατηγοριών I και II που παρουσιάζονται σε διατεταγμένα στρώματα<sup>(2)</sup>.

Η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστά για τα φρούτα της κατηγορίας I που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία<sup>(3)</sup>.

Κανένας περιορισμός δεν απαιτείται για τα φρούτα της κατηγορίας II που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία και για τα φρούτα της κατηγορίας III οποιαδήποτε και αν είναι η παρουσίασή τους.

Επιπλέον, ένα ελάχιστο μέγεθος απαιτείται για όλες τις κατηγορίες, σύμφωνα με την ακόλουθη διάταξη:

Μήλα	"extra"	I	II	III
Μεγαλόκαρπες ποικιλίες <sup>(1)</sup>	65 mm	60 mm	60 mm	50 mm
Λοιπές ποικιλίες:	60 mm	55 mm	50 mm	50 mm
Αχλάδια	"extra"	I	II	III
Μεγαλόκαρπες ποικιλίες <sup>(1)</sup>	60 mm	55 mm	55 mm	45 mm
Λοιπές ποικιλίες:	55 mm	50 mm	45 mm	45 mm

- (1) Ωστόσο δεν θα ληφθεί υπόψη για ένα δεδομένο φρούτο, μια απόκλιση κατά  $\pm 1$  χιλιοστό σε σχέση με το μέγεθος που έχει επιλεγεί, υπό τον όρο ότι πρόκειται για διαφορές που οφείλονται στην κανονική χρησιμοποίηση των μηχανών εντός ενός αριθμητικού ορίου που δεν δύναται να θίξει την ορθή παρουσίαση των προϊόντων της.
- (2) Εντούτοις, για τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeuger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστά.
- (3) Εντούτοις, για τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeuger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 20 χιλιοστά.

Κατ' εξαίρεση, και για τις θερινές ποικιλίες αχλαδιών που αναφέρονται στον περιοριστικό κατάλογο του πίνακα 4 που αποτελεί παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας, δεν θα απαιτεί ελάχιστο μέγεθος για τις αποστολές που πραγματοποιούνται από τις 10 Ιουνίου μέχρι και τις 31 Ιουλίου κάθε έτους.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε κιβώτιο επιτρέπεται να υπάρχουν και προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης ποιοτικής κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας:

Λ) Κατηγορία "extra":  
5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας I ή, κατ' εξαίρεση, με τα χαρακτηριστικά που γίνονται δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ΛΛ) Κατηγορία I:  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών 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.

Για τα μήλα, 25% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των φρούτων χωρίς ποδίσκο, υπό τον όρο ότι η επιδερμίδα στην κοιλότητα του ποδίσκου δεν έχει υποστεί βλάβη. Εντούτοις, για την ποικιλία Granny Smith, τα φρούτα χωρίς ποδίσκο μπορούν να γίνουν δεκτά χωρίς περιορισμό, υπό τον όρο ότι η κοιλότητα του ποδίσκου δεν έχει υποστεί βλάβη.

ΛΛΛ) Κατηγορίες II και III:  
10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε τα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει εκείνων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στο πλαίσιο των ανοχών αυτών, είναι δυνατό να επιτραπεί κατ' ανώτατο όριο ποσοστό 2% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που έχουν σκουλίκια ή που παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα:

- σημαντικές προσβολές από τις παθήσεις της φελλοποίησης ή της υάλωσης.
- ελαφρές σχισμές ή μώλωπες που δεν έχουν επουλωθεί.
- πολύ ελαφρά ίχνη σήψης.

(1) Βλέπε τον κατάλογο του πίνακα 3 που αποτελεί παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας.

**B. Ανοχές μεγέθους:****ι) Κατηγορίες "extra", I και II:**

(α) για τα φρούτα που υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας, εξαιρουμένης της απόκλισης κατά  $\pm 1$  χιλιοστό που έγινε δεκτή στο κεφάλαιο III. 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που αντιστοιχούν στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος από εκείνο που αναφέρεται στο κιβώτιο, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστών κάτω του ελάχιστου ορίου για τα φρούτα που κατατάσσονται στο μικρότερο επιτρεπτό μέγεθος.

(β) για τα φρούτα που δεν υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας. 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων, που δεν έχουν το προβλεπόμενο ελάχιστο μέγεθος, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστών κάτω από το μέγεθος αυτό.

**ιι) Κατηγορία III**

Οι διατάξεις είναι οι ίδιες με αυτές που προβλέπονται στην προηγούμενη παράγραφο για τα φρούτα που δεν υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας. Εντούτοις, το ποσοστό ανάγεται σε 15%.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια:**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο μήλα και αχλάδια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας και της ίδιας κατάστασης ωριμότητας.

Επιπλέον, για την κατηγορία "extra" απαιτείται ομοιογένεια χρωματισμού.

Όσον αφορά τα φρούτα που κατατάσσονται στην κατηγορία III, η ομοιογένεια είναι δυνατό να περιοριστεί στην προέλευση και στην ποικιλία.

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

**B. Παρουσίαση**

Τα μήλα και αχλάδια της κατηγορίας "extra" πρέπει να συσκευάζονται σε διατεταγμένα στρώματα.

**Γ. Συσκευασία**

Τα μήλα και αχλάδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό που δεν δύναται να προκαλέσει εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μια πλευρά, με συγκεντρωμένα, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικώς ορατά στοιχεία, τις ακόλουθες ενδείξεις:

- A. Στοιχεία αναγνώρισης:**  
 Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία  
 ή/και } αναγνώρισης τα οποία παρέχονται ή  
 αποστολέας } αναγνωρίζονται από επίσημη υπηρεσία.
- B. Είδος του προϊόντος:**  
 - "Μήλα" ή "αχλάδια", αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.  
 - Ονομασία της ποικιλίας, για τις κατηγορίες "extra" και I.
- Γ. Προέλευση του προϊόντος:**  
 Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**  
 - κατηγορία,  
 - μέγεθος ή, για τα φρούτα που παρουσιάζονται σε διατεταγμένα στρώματα, αριθμός τεμαχίων.
- Σε περίπτωση εξακρίβωσης από το μέγεθος αυτό πρέπει να εκφράζεται:
- (α) για τα φρούτα που υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο.
- (β) για τα φρούτα που δεν υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας, από την ελάχιστη διάμετρο, η οποία συνοδεύεται ενδεχομένως από τη μέγιστη διάμετρο ή από την ένδειξη "και συν".
- E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).**

**ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΗΛΩΝ**

Ανάλογα με το χρωματισμό τους οι ποικιλίες μήλων κατατάσσονται σε τέσσερις ομάδες:

**Ομάδα Α - Ερυθρές ποικιλίες**

- Κατηγορία "extra": Τουλάχιστο  $\frac{3}{4}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.  
 Κατηγορία I: τουλάχιστο  $\frac{1}{2}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.  
 Κατηγορία II και III: τουλάχιστο  $\frac{1}{4}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.

**Ποικιλίες:**

- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Carmio,
- Democrat,
- Jonagored,
- King David,
- Red Delicious και μεταλλαγές (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief και Royal Red),
- Red Dougherry,
- Red Rome,
- Red Stayman (Staymared),
- Red York,
- Roja de Benezama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
- Royal Gala (Tenroy),
- Stark Delicious,
- Spartan,
- Rose de Berne,
- Reinette Etoilee,
- Winesap (Winter Winesap).

**Ομάδα Β - Ποικιλίες μικρού ερυθρού χρωματισμού (ζωηρός χρωματισμός του ερυθρού τμήματος)**

- Κατηγορία "Extra": τουλάχιστο  $\frac{1}{2}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.  
 Κατηγορία I: τουλάχιστο  $\frac{1}{3}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.  
 Κατηγορίες II και III: Τουλάχιστο  $\frac{1}{10}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.

**Ποικιλίες:**

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
- Bellavista (Vista bella),
- Belfort (Pella),
- Boskoop rouge,
- Cardinal,
- Cherry Cox,

- Cortland,
- Delicious ordinaire,
- Discovery,
- Delicious Pilata,
- Gloster 69,
- Idared,
- Ingrid Marie,
- Jersey mac,
- Jonathan,
- Katy (katja),
- Lobo,
- McIntosh,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Nueva Orleans,
- Stayman Winesap,
- Tydeman's Early Worcester (Tydeman's Early),
- Wealthy,
- Yerk,
- Gravenstein rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Paula Red,
- Rambour Franc,
- Red Berlepsch,
- Reineta Encarnada,
- Reineta Roja del Canada,
- Stalapfel,
- Summerred,
- Wagener,
- Worcester Pearmain.

**Ομάδα Γ - Ποικιλίες με ραβδώσεις, ελαφρώς χρωματισμένες**

Κατηγορία "Extra" : τουλάχιστον  $\frac{1}{3}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού ραβδωτού χρωματισμού.

Κατηγορία I: τουλάχιστον  $\frac{1}{10}$  της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού ραβδωτού χρωματισμού.

**Ποικιλίες:**

- Abbondanza,
- Alkmene,
- Arlet,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Casanova de Alcobaca,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Comercio,
- Cox's orange pippin (Cox orange) και μεταλλαγές<sup>(1)</sup>,
- Ellissons's orange,
- Elstar,
- Fuji,

---

(1) Εξαιρουμένου του Cherry-Cox



- Gala,
- Imperatore (Emperor Alexander),
- Jamba,
- Jonagold(1),
- Karmijn de Sonnaville,
- Kidd's orange red,
- Laxton's Superb,
- Lord Lambourne,
- Mantet rouge,
- Maigold,
- Melrose,
- Normanda,
- Nueva Europa,
- Oldenburg,
- Pomme raisin,
- Reine des Reinettes (Goldparmane),
- Rose de Caldaro (Kalterer),
- Stark's Earliest,
- Winston.

#### Ομάδα Δ

Άλλες ποικιλίες.

---

(1) Εντούτοις για την ποικιλία Jonagold απαιτείται όπως τα φρούτα που ταξινομούνται στην κατηγορία II παρουσιάζουν τουλάχιστον στο 1/10 της επιφάνειας του χρωματισμού με ερυθρές ραβδώσεις.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΚΟΥΡΙΟΧΡΟΥ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΒΛΩΝ

Ποικιλίες μήλων για τις οποίες ο σκωριόχρως χρωματισμός αποτελεί επιδερμικό χαρακτηριστικό της ποικιλίας και όχι ελάττωμα εφόσον ανταποκρίνεται στην τυπική όψη της ποικιλίας:

## Περιοριστικός κατάλογος

- Ashmead's Kernel,
- Egremont Russet,
- Dunns Seedling,
- Groupe des Boskoop,
- Golden Russet,
- Groupe des Cox's orange,
- Ingrid Marie,
- Karmijn de Sonnaville,
- Kent,
- Kidd's Orange red,
- Fortune,
- Laxton's Superb,
- Mingan (Peromingan, Mingana),
- Reinette du Canada,
- Reinette grise,
- St. Edmund's Pippin,
- Sturmer Pippin,
- Suntan,
- Sunset,
- Toreno,
- Yellow Newton (Albemarle Pippin).

Για τις άλλες ποικιλίες, εκτός των προαναφερθεισών, ο σκωριόχρως χρωματισμός γίνεται δεκτός εντός των ακόλουθων ορίων:

	Κατηγορία "Extra"	Κατηγορία I	Κατηγορίες II και III	Ανοχές των κατηγοριών II και III
Λ) Καστανόχρως κηλίδες	δεν υπερ- βαίνουν την κοιλό- τητα του ποδίσκου	δύνανται να υπερβούν ελαφρώς την κοιλότητα του ποδίσκου ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού	δύνανται να υπερβούν την κοιλότητα ή την περιοχή γύρω από την κορυφή του καρπού.	φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευα- σμένου προϊόντος.
	όχι τραχιές	όχι τραχιές	ελαφρώς τραχιές	

-----  
 Αποδεκτό ανώτατο όριο όσον  
 αφορά την όψη του φρούτου  
 -----

ΛΛ) Σκωριόχρους χρωματισμός - λεπτός δικτυωτός (δεν πρέπει να έρχεται σε μεγάλη αντί- θεση με το γενικό χρωμα- τισμό του φρούτου)	ελαφρά μεμονωμένα ίχνη σκω- ριόχρου χρωματι- σμού που δεν επηρεάζουν τη γενική όψη	1/5	1/2	Φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευ- ασμένου προϊόντος.
- πυκνός	- χωρίς	1/20	1/3	Φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευ- ασμένου προϊόντος.
Αθροιστικά (εξαιρέσει των καστανόχρωων κηλίδων που επιτρέπο- νται υπό τους πιο πάνω όρους). Σε κάθε περίπτωση λεπτές και πυκνές σκωριό- χροες αποχρώσεις δεν είναι δυνατό να ξεπερνούν μαζί ένα ανώτα- το όριο.		1/15	1/2	Φρούτα που δεν δύνα- νται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευ- ασμένου προϊόντος.

-----

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ  
ΜΗΛΩΝ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΩΝ (1)

## 1. Μήλα

- Altlander,
- Arlet,
- Belle de Boskoop και μεταλλαγές,
- Belle fleur double,
- Bismarck,
- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Blenheim,
- Braeburn,
- Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
- Brettacher,
- Charden,
- Charles Ross,
- Cortland,
- Cox pomona,
- Crimson Bramley,
- Delicious Pilafa,
- Democrat,
- Elan,
- Ellison's orange (Ellison),
- Empire,
- Finkenwerder,
- Fortuna Delicious,
- Fuji,
- Garcia,
- Gelber Edel,
- Glorie von Holland,
- Gloster 69,
- Golden Delicious και μεταλλαγές,
- Graham (Graham Royal Jubile),
- Granny Smith,
- Gravensteiner,
- Greensleeves,
- GroBherzog Friedrich von Baden,
- Groupe des Calvilles,
- Honey gold,
- Horneburger,
- Howgate wonder,
- Idared,
- Imperatore,
- Ingrid Marie,
- Jacob Fisher,
- Jacques Lebel,
- Jamba,
- James Grieve και μεταλλαγές,
- Jester,

(1) Θεωρούνται επίσης σαν τέτοιες ποικιλίες τα μήλα και αχλάδια των κατηγοριών II και III που δεν φέρουν ένδειξη της ποικιλίας.

- Jonagold,
- Jonagored,
- Jupiter,
- Karmijn de Sonnaville,
- Koningin (The Queen),
- Lane's Prince Albert,
- Lemoen Apfel (Lemoenappel),
- Maigold,
- Melrose,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Museh,
- Mutsu (Crispin),
- Normanda,
- Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
- Nueva Orleans,
- Orleans Reinette,
- Ontario,
- Ozargold,
- Pater v.d. Elsen,
- Pero del Cirio,
- Pero Mingan,
- Rambour d'hiver,
- Red Chief,
- Red Delicious και μεταλλαγές,
- Red Dougherty,
- Red Ingrid Marie,
- Reinette de Orleans,
- Reineta roja del Canada,
- Reinette blanche et Reinette grise du Canada,
- Reinette de France,
- Reinette de Landsberg,
- Royal Red,
- Saure Gamerse (Gamerse zure),
- Septer,
- Signe Tillisch,
- Staymanred,
- Stayman Winesap,
- Starkrimson,
- Transparente de Croncels (Concels),
- Triomphe de Luxembourg,
- Tydeman's Early Worcester,
- Winter Banana,
- Zabergau,
- Zigeunerin.

## 2. Αχλαδία

- Abbe Fetel,
- Alexandrine Douillard,
- Beurre Alexandre Lucas (Lucas),
- Beurre de Aremborg,
- Beurre Clairgeau,
- Beurre Diel,
- Beurre Lebrun,
- Catillac (pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
- Cure (Curato, Pascoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Cambana),

- Devoe,
- Don Guido,
- Doyenne d'hiver,
- Doyenne du comice,
- Duchesse d' Angouleme,
- Empereur Alexandre (Beurre Bose, Beurre d'Apremont, Bosc),
- Flor de invierno,
- General Leclerc,
- Grand champion,
- Jeanne d' Arc,
- Marguerite Marillat,
- Packham's Triumph (Williams d' Automne),
- Passe Crassane,
- President Drouart,
- Souvenir du Congres (KongreB, Congress),
- Triomphe de Vienne,
- William's Duchess (Pitmaston).

ΘΕΡΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΧΛΑΔΙΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ  
ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΙΣ ΑΠΟΣΤΟΛΕΣ ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ  
ΑΠΟ ΤΙΣ 10 ΙΟΥΝΙΟΥ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 31 ΙΟΥΛΙΟΥ ΚΑΘΕ ΕΤΟΥΣ

- Abugo o Siete en Boca,
- Andre Desportes,
- Azucar Verde (de confitar),
- Bergamotten,
- Beurre Giffard,
- Beurre Gris,
- Beurre precoce Morettini,
- Blance de Aranuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
- Buntrocks,
- Carapinha,
- Carusella,
- Castell (Castell de Verano),
- Claude Blanchet,
- Coloree de Juillet (Bunte Juli),
- Condoula,
- Coscia (Ercolini),
- D. Joaquina (Doyenne de Juillet),
- Gentile,
- Gentile Bianca di Firenze,
- Gentilona,
- Giardina,
- Gramshirtle,
- Hartleffs,
- Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre,  
Leonarda de Magallon),
- Moscatella,
- Oomskinderen
- Perita de San Juan,
- Perola,
- Precoce de Trevoux.
- Precoce de Altedo,
- Santa Maria (Santa Maria Morettini),
- Spadoncina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
- Wilder,
- Witthoftsbirne.

**ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΠΙΖΕΛΙΑ**  
**ΠΡΟΟΡΙΖΟΜΕΝΑ ΓΙΑ ΑΠΟΦΛΟΙΩΣΗ**

**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας εφαρμόζεται στα μπιζέλια για αποφλοιώση των ποικιλιών που προέρχονται από το Pisum sativum L. και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, εκτός από τα μπιζέλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

**A. Γενικότητες**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα μπιζέλια, κατά το στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

- (I) Οι λοβού πρέπει να είναι:
- ολόκληροι,
  - υγιείς, με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων για κάθε κατηγορία,
  - καθαροί, κυρίως απαλλαγμένοι από ακαθαρσία και κάθε ίχνος φυτοφαρμάκων,
  - χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
  - απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή γεύση.
- (II) Οι σπόροι πρέπει να είναι:
- νωποί,
  - καλού σχήματος,
  - υγιείς, δηλαδή απαλλαγμένοι από ζημιές που έχουν προκληθεί από έντομα ή ασθένειες,
  - κανονικού σχήματος.
- (III) Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει στο προϊόν να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της αγοράς στον τόπο προορισμού.



### Γ. Κατάταξη

Τα μπιζέλια κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

#### (I) Κατηγορία I

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

Οι λοβοί πρέπει:

- να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας,
- να έχουν το μίσχο τους,
- να είναι απαλλαγμένοι από ζημιές που οφείλονται σε χαλάζι,
- να είναι νωποί και φουσκωμένοι,
- να είναι καλά γεμισμένοι, περιέχοντας πέντε τουλάχιστον σπόρους,
- να μην παρουσιάζουν καμία αλλοίωση που να οφείλεται σε θέρμανση.

Οι σπόροι πρέπει:

- να είναι καλού σχήματος,
- να είναι τρυφεροί,
- να είναι χυμώδεις και αρκετά συμπαγείς, δηλαδή όταν πιέζονται μεταξύ δύο δακτύλων να συνθλίβονται χωρίς να διαιρούνται,
- να μην είναι αλευρώδες,
- να έχουν αποκτήσει τουλάχιστον το μισό του πλήρους μεγέθους αλλά να μην είναι πλήρως ανεπτυγμένοι,
- να παρουσιάζουν τον τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας.

#### (II) Κατηγορία II

Τα μπιζέλια δύνανται να είναι πιο ώριμα από εκείνα της κατηγορίας I.

Οι λοβοί μπορούν:

- να παρουσιάζουν ελαφρά αλλοίωση χρωματισμού, χωρίς εν τούτοις να έχουν χάσει τον τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας,
- να παρουσιάζουν πολύ ελαφρά σημεία επιφανειακής ζημιάς που δεν εξελίσσεται και δεν υπάρχει κίνδυνος να βλάψει τους σπόρους.

Λιγότερο νωπού λοβοί επιτρέπονται αλλά αποκλείονται οι μαραμένοι λοβοί.

Οι λοβοί πρέπει να περιέχουν τρεις τουλάχιστον σπόρους.

Οι σπόροι δύνανται να είναι:

- λιγότερο καλοσηματισμένοι,
- ελαφρά αποχρωματισμένοι,
- ελαφρά σκληρότεροι.

Υπερώριμοι σπόροι αποκλείονται.

### III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος των μπιζελιών δεν είναι υποχρεωτική.

### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας επιτρέπονται σε κάθε κιβώτιο για προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά ποιότητας.

- (I) Κατηγορία I: 10% κατά βάρος μπιζελιών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II.
- (II) Κατηγορία II: 10% κατά βάρος μπιζελιών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Σε καμιά περίπτωση οι ανοχές αυτές δεν εφαρμόζονται σε προϊόντα προσβεβλημένα από ασθένειες που εξελίσσονται, όπως η Ascochyta pisi ή Ascochyta pinodella.

## V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

### A. Ομοιομορφία

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιλαμβάνει μόνο μπιζέλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

### B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται τυπωμένο υλικό, η εκτύπωση πρέπει να είναι μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ούτως ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα. Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από φύλλα, στελέχη και άλλα ξένα σώματα.

## VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:-

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά  
Αποστολέας } στοιχεία αναγνώρισης

### B. Είδος του προϊόντος

"Μπιζέλια" (όταν το περιεχόμενο της συσκευασίας  
δεν είναι ορατό απ'έξω)

- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική  
εμπορική ονομασία.
  
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά  
Κατηγορία.
  
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

## ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

## I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αφορά τις γλυκές πιπεριές των ποικιλιών (**cultivars**) του *Capsicum annuum* L. που προορίζονται να παραδοθούν σε νωπή κατάσταση στον καταναλωτή, με εξαίρεση τις γλυκές πιπεριές που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ανάλογα με το σχήμα τους διακρίνονται τέσσερις εμπορικοί τύποι γλυκών πιπεριών:

- μακριές γλυκές πιπεριές ("επιμήκεις"),
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου σχήματος με κοίλωμα στο άκρο
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου επιμήκους σχήματος (σαν "σβούρες"),
- γλυκές πιπεριές πεπλατυσμένου σχήματος (σαν "τομάτες").

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει σαν στόχο τον ορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν οι γλυκές πιπεριές μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

## A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που επιτρέπονται, οι γλυκίές πιπεριές πρέπει να είναι:

- ολόκληρες,
- φρέσκιες,
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα,
- καλά ανάπτυγμένες,
- χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό,
- χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί,
- χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο (εκτός ειδικών ανοχών που ορίζονται στο κεφάλαιο Β κατάταξη ii),
- με ποδίσκο,
- απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση,

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

- να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και
- να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

## B. Κατάταξη

Οι γλυκές πιπεριές κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες:

**i) Κατηγορία I**

Οι γλυκές πιπεριές που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει επίσης:

- να είναι σφιχτές,
- να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωρίμανσης,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες.

Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος.

**ii) Κατηγορία II**

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις γλυκές πιπεριές που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω.

Υπό τον όρο ότι διατηρούν τα κύρια χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίας, μπορούν να εμφανίζουν τα εξής ελαττώματα:

- ελαττώματα σχήματος και ανάπτυξης,
- εγκαύματα από τον ήλιο ή ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και που δεν πρέπει να υπερβαίνουν, ανά πιπεριά, 1 τετρ.εκ. για τα ελαττώματα επιφανείας και 2 εκ. μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- ελαφρές ρωγμές ξηρές και επιφανειακές, το σύνολο των οποίων δεν πρέπει να ξεπερνά μήκος 3 εκ.

Είναι δυνατόν επίσης να είναι λιγότερο σφιχτές, αλλά όχι μαραμένες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει ελαττώματα ή να είναι κομμένος.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη διάμετρο (πλάτος) των γλυκών πιπεριών. Σαν "πλάτος" των πεπλατισμένων γλυκών πιπεριών ("τομάτες") νοείται η μέγιστη διάμετρος της ισημερινής τομής. Για τα προϊόντα που ταξινομούνται κατά μέγεθος, η διαφορά μεταξύ της μεγαλύτερης και της μικρότερης γλυκιάς πιπεριάς, στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 mm. Το πλάτος των πιπεριών δεν πρέπει να είναι κατώτερο από:

- μακριές γλυκές πιπεριές ("επιμήκεις"): 30 mm,
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου σχήματος με κοίλωμα στο άκρο: 50 mm,
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου επιμήκους σχήματος (σαν "σβούρες"): 40 mm,
- γλυκές πιπεριές πεπλατισμένου σχήματος (σαν "τομάτες"): 55 mm.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος δεν είναι υποχρεωτική για την κατηγορία II υπό τον όρο ότι τηρούνται τα ελάχιστα μεγέθη.

Οι διατάξεις του παρόντος κεφαλαίου δεν ισχύουν για τις γλυκές πιπεριές με μερικώς επιμήκεις και λεπτούς καρπούς ("Peperoncini" = πιπεροζίνια) που αποτελούν παράγωγο ειδικών γενών του Capsicum annuum L. var. longum.

Αυτές πρέπει να έχουν μήκος ανώτερο των 5 εκ.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### i) Κατηγορία I

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικά δεκτές στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

###### ii) Κατηγορία II

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

###### i) Κατηγορία I

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου  $\pm 5\text{mm}$ , από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5% γλυκών πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το λαμβανόμενο υπόψη κατώτατο όριο.

###### ii) Κατηγορία II

Γ λ υ κ κ ι έ ς π ι π ε ρ ι έ ς π ο υ τ α ξ ι -  
ν ο μ ο ύ ν τ α ι κ α τ á μ é γ ε θ ο ς

10% κατά αριθμό ή κατά βάρος πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου  $\pm 5\text{mm}$ , από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5% πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το λαμβανόμενο υπόψη κατώτατο όριο.

- Γλυκίες πιπεριές που δεν ταξινομούνται κατά μέγεθος

5% κατά αριθμό ή κατά βάρος πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το κατώτατο όριο, που λαμβάνεται υπόψη, εντός ορίου 5mm.

## V. ΛΙΑΤΑΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας, μεγέθους (εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος) και, όσον αφορά την κατηγορία I, να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό.

Για τις μικρές συσκευασίες βάρους μικρότερου ή ίσου με 1 κιλό απαιτείται, εντούτοις, ομογένεια μόνον όσον αφορά την προέλευση και την κατηγορία ποιότητας.

Για τα προϊόντα που ταξινομούνται κατά μέγεθος, οι μακριές γλυκές πιπεριές πρέπει να έχουν αρκετά ομοιόμορφο μήκος.

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

### B. Συσκευασία

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοιο υλικό, ώστε να μη δημιουργεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπονται, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρισμα πραγματοποιούνται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

## VI. ΛΙΑΤΑΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ορατούς χαρακτήρες τις εξής ενδείξεις:



**A. Στοιχεία αναγνώρισης**

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία  
 ή/και } αναγνώρισης που χορηγούνται ή  
 Αποστολέας } αναγνωρίζονται από μία επίσημη υπηρεσία.

**B. Είδος του προϊόντος**

- "Γλυκές πιπεριές" αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- εμπορικός τύπος ("μακριές", "τετράγωνες με κοίλωμα στο άκρο" "τετράγωνες επιμήκεις", "πλατιές") ή ονομασία της ποικιλίας, αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- για τα "πιπεροζίνια", η ένδειξη της ονομασίας αυτής είναι υποχρεωτική σε κάθε περίπτωση.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία,
- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο, ή ένδειξη "μη ταξινομημένες κατά μέγεθος",
- βάρος ή αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό).

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

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΑΣΑ**I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα πράσα των ποικιλιών (**cultivars**) που προέρχονται από το **Allium porrum L.**, και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα πράσα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα πράσα μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία καθώς και των αποδεκτών ανοχών, τα πράσα πρέπει να είναι:

- ακέραια (η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται για τις ρίζες και τα άκρα των φύλλων που δύνανται να κοπούν),
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για την κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες· οι ρίζες πάντως μπορούν να καλύπτονται ελαφρώς από επικολλημένο χώμα,
- νωπής εμφάνισης, απαλλαγμένα από φύλλα που έχουν μαραθεί ή έχουν απωλέσει τη δροσερότητά τους,
- απαλλαγμένα από μίσχους άνθους,
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής, δηλαδή εάν έχει προηγηθεί πλύση τους, να είναι αρκετά "στεγνά",
- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η ενδεχόμενη κοπή των φύλλων πρέπει να γίνεται συμμετρικά.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πράσων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης,
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

**B. Ταξινομηση**

Τα πράσα ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται ως εξής:

## i) Κατηγορία I

Τα πράσα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Μπορούν ωστόσο να εμφανίζουν ελαφρές επιφανειακές ατέλειες, υπό τον όρο όμως ότι αυτές δεν επηρεάζουν την όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος. Γίνονται αποδεκτά ελαφρά ίχνη χρώματος στο εσωτερικό του στελέχους.

Πρέπει να παρουσιάζουν λευκό ή λευκοπράσινο χρωματισμό στο ένα τρίτο τουλάχιστον του συνολικού μήκους ή στο μισό του περικεκαλυμμένου τμήματος.

Εντούτοις, για τα πρώιμα πράσα<sup>(1)</sup> το λευκό τμήμα ή το λευκοπράσινο τμήμα πρέπει να είναι τουλάχιστον το ένα τέταρτο του συνολικού μήκους ή το ένα τρίτο του περικεκαλυμμένου τμήματος.

## ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα πράσα που δεν μπορούν να υπαχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται κατωτέρω.

Το άσπρο τμήμα πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον το ένα τέταρτο του συνολικού μήκους ή το ένα τρίτο του περικεκαλυμμένου τμήματος.

Μπορούν εντούτοις να φέρουν:

- ταξιανθία, με τον όρο ότι βρίσκεται στο εσωτερικό του περικεκαλυμμένου τμήματος,
- ελαφρούς μώλωπες και ελαφρές σκωριοειδείς κηλίδες επί των φύλλων, αλλά όχι αλλού,
- ελαφρό αποχρωματισμό,
- ίχνη χρώματος εντός του περικεκαλυμμένου τμήματος.

## iii) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα πράσα τα οποία δεν μπορούν να υπαχθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Εντούτοις, μπορούν:

- να φέρουν μίσχο, χωρίς η παρουσία της ταξιανθίας να ζημιώνει τον εδώδιμο χαρακτήρα του προϊόντος,
- να παρουσιάζουν αποχρωματισμούς,
- να φέρουν μώλωπες και σκωριοειδείς κηλίδες, αλλά μόνο πάνω στα φύλλα,
- να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη χρώματος στο εξωτερικό.

(1) Πράσα απευθείας σποράς τα οποία δεν έχουν μεταφυτευθεί και των οποίων η συγκομιδή πραγματοποιείται από το τέλος του χειμώνα έως την αρχή του καλοκαιριού.

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

- i) Η ταξινόμηση κατά μέγεθος, καθορίζεται από τη διάμετρο, η οποία μετράται καθέτως προς τον άξονα του προϊόντος και επάνω από το εξόγκωμα του μίσχου.

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 8 mm για τα πρώιμα πράσα και 10 mm για τα άλλα πράσα.

- ii) Για την κατηγορία I η διάμετρος του παχύτερου στελέχους της ίδιας δεσμίδας ή κιβωτίου, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το διπλάσιο της διαμέτρου του μικρότερου στελέχους.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο, ή σε κάθε δεσμίδα στην περίπτωση που τα πράσα δεν είναι συσκευασμένα.

#### A. Ανοχές ποιότητας

- i) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

- ii) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

- iii) Κατηγορία III

15% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες, ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

#### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες, 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των πράσων που δεν ανταποκρίνονται στην ελάχιστη προβλεπόμενη διάμετρο ή, για τα πράσα της κατηγορίας I, που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις ομοιογένειας.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

### A. Ομολογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου ή κάθε δεσμίδας του ίδιου κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιλαμβάνει αποκλειστικά πράσα της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ύπαρξη ομολογένειας), και καταφανώς της ίδιας ανάπτυξης και χρωματισμού.

Όσον αφορά τα πράσα της κατηγορίας III, η απαίτηση ομολογένειας μπορεί να περιοριστεί στην προέλευση.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου ή της δεσμίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό για το σύνολο.

### B. Συσκευασία

Τα πράσα πρέπει να συσκευάζονται με τέτοιο τρόπο που να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατόν να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν υλικά με εμπορικές ενδείξεις, και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

### Γ. Παρουσίαση

Η παρουσίαση των πράσων είναι δυνατή ως εξής:

- είτε διευθετημένα με τάξη στη συσκευασία,
- είτε κατά δεσμίδες, συσκευασμένες ή μη.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο ή δεσμίδα χύμα πρέπει να φέρει, με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις ακόλουθες ενδείξεις:

Σε περίπτωση συσκευασμένης παρουσίασης οι ενδείξεις αυτές συγκεντρώνονται στην ίδια πλευρά.

### A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

Συσκευαστής	}	όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα
ή/και	}	εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη
αποστολέας	}	υπηρεσία

3701

**Β. Φύση του προϊόντος**

"Πράσα", αν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται εξωτερικά ή "πρώιμα πράσα" σε όλες τις περιπτώσεις γι' αυτό το είδος των πράσων.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- κατηγορία,
- αριθμός δεσμίδων (σε περίπτωση παρουσίασης σε δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας).

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

**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΔΙΚΙΑ WITLOOF****1. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα λευκά αντίδια (chicons), δηλαδή στα προϊόντα που παράγονται από την καλλιέργεια των ριζών των ποικιλιών (cultivars) του ραδικιού witloof (παράγωγο του Cichorium intybus L. var foliosum HEGI), που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα προϊόντα για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα ραδικία witloof μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα Χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών δεξατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής τα λευκά αντίδια πρέπει να:

- είναι ακέραια,
- είναι υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση,
- μην παρουσιάζουν κηλίδες σκουριάς, καψίματα ή άλλα σημάδια,
- μην έχουν προσβληθεί από τρωκτικά ή από ασθένειες,
- μην έχουν υποστεί φθορές από έντομα ή άλλα παράσιτα,
- μην έχουν μίσχο άνθους που υπερβαίνει τα 3/4 του μήκους τους,
- είναι καθαρά, και ιδίως απαλλαγμένα από κάθε φύλλο λερωμένο με χώμα και από κάθε διακρινόμενη ξένη ύλη,
- είναι ανοικτού χρώματος, δηλαδή άσπρα ως κιτρινόασπρα,
- είναι συμμετρικά κομμένα στο δακτύλιο μεταξύ της ρίζας και του στελέχους,
- είναι νωπά,
- είναι χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία,
- είναι απαλλαγμένα από οσμές ή/και γεύσεις.

Η ανάπτυξη και η κατάστασή τους πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φτάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

### B. Ταξιλόμηση

Τα λευκά αντίδια ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

#### (L) Κατηγορία "extra":

Τα λευκά αντίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει ιδίως:

- να έχουν κανονικό σχήμα,
- να είναι συνεκτικά,
- η άκρη τους να είναι μυτερή και κλειστή,
- τα εξωτερικά φύλλα τους να έχουν μήκος ίσο με τα  $\frac{3}{4}$  τουλάχιστον του μήκους του αντιδίου,
- να μην έχουν πρασινωπή ή θολή όψη.

#### (LL) Κατηγορία I:

Τα λευκά αντίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει ιδίως:

- να είναι αρκετά συνεκτικά,
- τα εξωτερικά φύλλα τους να έχουν μήκος ίσο τουλάχιστον με το  $\frac{1}{2}$  του μήκους του αντιδίου,
- να μην έχουν πρασινωπή ή θολή όψη.

Μπορούν να έχουν λιγότερο κανονικό σχήμα και την άκρη τους λιγότερο μυτερή και κλειστή, χωρίς εντούτοις η διάμετρος του ανοίγματος να ξεπερνά το  $\frac{1}{5}$  της μεγίστης διαμέτρου του λευκού αντιδίου.

#### (LLL) Κατηγορία II:

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα λευκά αντίδια που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται παρακάτω.



Μπορεί, πάντως, να παρουσιάζουν τις παρακάτω ατέλειες:

- να έχουν ελαφρά ακανόνιστο σχήμα,
- το άκρο των φύλλων να πρασινίζει ελαφρά.
- το άκρο τους να είναι ελαφρά ανοικτό (η διάμετρος του ανοίγματος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το 1/3 της μέγιστης διαμέτρου του αντιδίου).

(ΙV) Κατηγορία III (1):

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα λευκά αντίδια που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορεί όμως να παρουσιάζουν τις παρακάτω ατέλειες:

- ακανόνιστο σχήμα,
- το άκρο των φύλλων τους να πρασινίζει ελαφρά,
- ελαφρά ίχνη σκουριάς που εμφανίζονται σποραδικά στα εξωτερικά φύλλα.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται αφενός από τη διάμετρο της μεγαλύτερης κάθετης τομής προς τον επιμήκη άξονα και αφετέρου από το μήκος. Για κάθε κατηγορία τα μεγέθη καθορίζονται ως εξής:

	Extra cm	I cm	II cm	III cm
Ελάχιστη διάμετρος				
- λευκό αντίδι μήκους μικρότερου από 14 cm	2,5	2,5	2,5	2,5
- λευκό αντίδι μήκους ίσου ή μεγαλύτερου από 14 cm	3	3	2,5	2,5
Μέγιστη διάμετρος	6	8	-	-
Ελάχιστο μήκος	9	9	9 <sup>(1)</sup>	9 <sup>(1)</sup>
Μέγιστο μήκος	17	20	24	24

(1) Μπορούν να περιληφθούν στις κατηγορίες II και III τα λευκά αντίδια μήκους 6-12 cm, αν αναφέρεται πάνω στο μέσο συσκευασίας το ελάχιστο και το μέγιστο μήκος των λευκών αντιδίων που περιέχονται σ' αυτό.

Σε ένα μέσο συσκευασίας:

- (L) η μέγιστη διαφορά μήκους μεταξύ των λευκών αντιδίων είναι 5 cm για την κατηγορία "extra", 8 cm για την κατηγορία I και 10 cm για τις κατηγορίες II και III.
- (LL) η μέγιστη διαφορά διαμέτρου μεταξύ των λευκών αντιδίων είναι 2,5 cm για την κατηγορία "extra", 4 cm για την κατηγορία I και 5 cm για την κατηγορία II. Για τα λευκά αντίδια της κατηγορίας III δεν έχει καθοριστεί όριο.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας γίνονται δεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας.

##### A. Όρια ανοχής ποιότητας

(L) Κατηγορία "extra":

5% του αριθμού ή του βάρους λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I, ή γίνονται κατ'εξαίρεση δεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

(LL) Κατηγορία I:

10% του αριθμού ή του βάρους λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ'εξαίρεση δεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

(LLL) Κατηγορία II:

10% του αριθμού ή βάρους των λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

(LV) Κατηγορία III:

15% του αριθμού ή του βάρους λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

## B. Όρια ανοχής μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή σε βάρος λευκών αντιδίων των οποίων οι διαστάσεις, όσον αφορά τόσο το μήκος όσο και τη διάμετρο, διαφέρουν, κατ'ανώτατο όριο, κατά ένα εκατοστόμετρο περισσότερο ή λιγότερο από τις διαστάσεις που λαμβάνονται υπόψη για την ταξινόμηση ανά μέγεθος που αναφέρεται στο τμήμα III. Εντούτοις, δεν υπάρχουν παραδεκτά όρια ανοχής για την ελάχιστη διάμετρο.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

### A. Ομολογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομολογενές και να περιέχει μόνο λευκά αντίδια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Όσον αφορά τα λευκά αντίδια που ταξινομούνται στην κατηγορία III, η ομολογένεια μπορεί να περιορίζεται στην καταγωγή και στο μέγεθος.

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

### B. Παρουσίαση

Τα λευκά αντίδια των κατηγοριών "extra", I και II πρέπει να παρουσιάζονται:

- είτε τοποθετημένα κανονικά σε σειρές.
- είτε συσκευασμένα σε μικρές ποσότητες.

Τα λευκά αντίδια της κατηγορίας III πρέπει να παρουσιάζονται σε συσκευασία βάρους ίσου ή μεγαλύτερου από 7 χιλιόγραμμα.

### Γ. Συσκευασία

Τα λευκά αντίδια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Αν παρουσιάζονται σε ξύλινη συσκευασία, πρέπει να τοποθετηθεί σε όλα τα τοιχώματα προστατευτικό υλικό.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και να μη μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται υλικά με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μια πλευρά με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και διακρινόμενα εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις:

**A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος**

Συσκευαστής } Επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα  
ή/και } εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη  
Αποστολέας } υπηρεσία.

**B. Φύση του προϊόντος**

"Witloof" ή "ραδίκια witloof", ή "αντίδια wiltoof" ή "λευκά αντίδια", αν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται από έξω.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- κατηγορία,
- μέγιστο και ελάχιστο μήκος για τα λευκά αντίδια των κατηγοριών II και III 6 και 12 cm μόνο.

**Ε. Επίσημο σήμα Ελέγχου (προαιρετικό)**

**ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ**

**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Οι παρούσες προδιαγραφές αφορούν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια <sup>(1)</sup> των ποικιλιών (*cultivars*) που προέρχονται από το *Prunus persica Sieb*, και *Zucc*, που προορίζονται να παραδοθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Οι προδιαγραφές αποσκοπούν στον καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να έχουν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Εάν ληφθούν υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα φρούτα που έχουν σήψη ή αλλοιώσεις που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά πρακτικά απαλλαγμένα από ξένη ύλη που είναι ορατή με γυμνό οφθαλμό,
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση,
- πρακτικά χωρίς παρασιτικές ασθένειες,
- πρακτικά χωρίς ζημιές από παράσιτα.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά. Το στάδιο της ανάπτυξης και ο βαθμός ωριμότητας των ροδακίνων και των νεκταρινιών πρέπει να επιτρέπει στα φρούτα:

- να αντέχουν τη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε καλή κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Ταξινόμηση**

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια κατατάσσονται στις τρεις παρακάτω κατηγορίες:

**1) Κατηγορία "Extra":**

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής. Πρέπει να να μην έχουν κανένα ελάττωμα.

<sup>(1)</sup> Τα παραπάνω φρούτα είναι όλα τα είδη που προέρχονται από το *Prunus persica Sieb*, και *Zucc*, όπως τα συμπύρηννα ή εκπύρηννα ροδάκινα και νεκταρίνια ή παρόμοια (*brughnonis*, *ranies*) και με επιδερμίδα χνουδωτή ή λεία.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια αυτά δεν πρέπει να έχουν ελαττώματα, με εξαίρεση πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις της επιδερμίδας που να μην προκαλούν όμως αλλοίωση της γενικής εμφάνισης του προϊόντος, της ποιότητάς του, της διατήρησής του ή της εμφάνισής του στη συσκευασία.

ιι) Κατηγορία I:

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Μπορεί, ωστόσο, να γίνει αποδεκτό ένα ελαφρό ελάττωμα ως προς το σχήμα, την ανάπτυξη ή το χρώμα. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά.

Αποκλείονται τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που είναι ανοιχτά στο σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου.

Μπορούν ωστόσο να έχουν ελαφρά ελαττώματα στην επιδερμίδα, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική όψη του φρούτου, την ποιότητά του, τη διατήρηση και την παρουσίαση του στη συσκευασία, εντός των παρακάτω ορίων:

- 1 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους τύπου.
- 0,5 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφανείας για όλα τα άλλα ελαττώματα.

ιιι) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που δεν είναι δυνατόν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει σοβαρά ελαττώματα. Επίσης, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που είναι ανοιχτά στο σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου γίνονται δεκτά μόνο στο πλαίσιο των ποιοτικών ορίων ανοχής.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια μπορεί να παρουσιάζουν ελαττώματα στην επιδερμίδα, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση εντός των παρακάτω ορίων:

- 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους τύπου,
- 1,5 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφανείας για τα άλλα ελαττώματα.

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Το μέγεθος καθορίζεται:

- είτε από την περιφέρεια,
  - είτε από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής διατομής.
- Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια ταξινομούνται κατά μέγεθος σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα:

Διάμετρος	Προσδιορισμός του μεγέθους (κώδικας)	Περίμετρος
90 mm και άνω	AAAA	28 cm και άνω
από 80 mm περι- λαμβανομένων έως 90 mm μη περιλαμβανομένων	AAA	από 25 cm περι- λαμβανομένων έως 28 cm μη περιλαμβανομένων
από 73 mm περι- λαμβανομένων έως 80 mm μη περιλαμβανομένων	AA	από 23 cm περι- λαμβανομένων έως 25 cm μη περιλαμβανομένων
από 67 mm περι- λαμβανομένων έως 73 mm μη περιλαμβανομένων	A	από 21 cm περι- λαμβανομένων έως 23 cm μη περιλαμβανομένων
από 61 mm περι- λαμβανομένων έως 67 mm μη περιλαμβανομένων	B	από 19 cm περι- λαμβανομένων έως 21 cm μη περιλαμβανομένων
από 56 mm περι- λαμβανομένων έως 61 mm μη περιλαμβανομένων	C	από 17,5 cm περι- λαμβανομένων έως 19 cm μη περιλαμβανομένων
από 51 mm περι- λαμβανομένων έως 56 mm μη περιλαμβανομένων	D	από 16 cm περι- λαμβανομένων έως 17,5 cm μη περιλαμβανομένων

Το ελάχιστο αποδεκτό μέγεθος για την κατηγορία "Extra" είναι 56 mm (διάμετρος) και 17,5 cm (περιφέρεια).

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για κάθε μέσο συσκευασίας γίνονται αποδεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

##### A. Όρια ανοχής ως προς την ποιότητα

###### 1) Κατηγορία "Extra":

5% κατ'αριθμό ή κατά βάρος ροδακίνων ή νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή είναι κατ'εξαίρεση αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

LI) Κατηγορία I:  
10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος ροδακίνων ή νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή είναι κατ' εξαίρεση αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

LII) Κατηγορία II:  
10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος ροδακίνων και νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα ροδάκινα ή νεκταρίνια που έχουν σήψη, μώλωπες ή οποιαδήποτε αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

#### B. Όρια ανοχής ως προς το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες 10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος ροδακίνων ή νεκταρινιών που διαφέρουν από το μέγεθος που αναγράφεται στο κιβώτιο με όριο 3 mm περισσότερο ή λιγότερο στην περίπτωση που το μέγεθος αφορά τη διάμετρο και 1 cm περισσότερο ή λιγότερο στην περίπτωση που το μέγεθος αφορά την περίμετρο.

Εντούτοις, για τα ροδάκινα ή νεκταρίνια που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος, αυτό το όριο ανοχής ορίζεται αποκλειστικά για τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια των οποίων το μέγεθος δεν είναι περισσότερο από 21 mm (διάμετρος) ή περισσότερο από 6 mm (περίμετρος) από το ελάχιστο καθορισμένο μέγεθος.

### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

#### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει αποκλειστικά ροδάκινα ή νεκταρίνια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας, βαθμού ωριμότητας και μεγέθους και για την κατηγορία "Extra" το ίδιο χρώμα.

Το τμήμα των φρούτων που φαίνεται στο κιβώτιο πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

#### B. Συσκευασία

Τα ροδάκινα ή τα νεκταρίνια πρέπει να είναι συσκευασμένα κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και να μην είναι δυνατόν να προκαλούν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις του προϊόντος. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή ετικέτας που περιέχει εμπορικές ενδείξεις, με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή κόλλα που δεν είναι τοξικές.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.





**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΕΛΙΝΑ ΜΕ ΡΑΒΔΩΣΕΙΣ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανονισμός αναφέρεται στα σέλινα με ραβδώσεις των ποικιλιών (*cultivars*) του "*Arium graveolens* L var. *dulce* Mill" που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, εκτός από τα σέλινα με ραβδώσεις που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να έχουν τα σέλινα με ραβδώσεις μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να είναι:

- ακέραλα, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους,
- νωπά στην εμφάνιση,
- υγιή αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- χωρίς ζημιές από παγετό,
- χωρίς εσωτερικά κενά, παραφυάδες και ανθοφόρους βλαστούς,
- καθαρά, δηλαδή απαλλαγμένα από ξένες ουσίες,
- πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα,
- πρακτικά χωρίς παράσιτα,
- χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο,
- χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 εκατοστά μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάσταση τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να άντέχουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

**B. Ταξινόμηση:**

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

**i) Κατηγορία I:**

Τα σέλινα με ραβδώσεις που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθeneιών τόσο στα φύλλα όσο και στους μίσχους τους.

Οι μίσχοι των φύλλων δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένοι, ούτε λινώδεις και να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει.

Τα φύλλα των λευκασμένων (ασπρισμένων) σέλινων με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν, τουλάχιστον στο μισό του μήκους τους, χρώμα λευκό μέχρι λευκοκιτρινωπό ή λευκοπράσινο.

#### ii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα σέλινα με ραβδώσεις των οποίων η κατάταξη στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

Τα σέλινα με ραβδώσεις που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη σκωρίωσης. Μπορούν επίσης να παρουσιάζουν ελαφρά παραμόρφωση, ελαφρούς μώλωπες και κατ' ανώτατο όριο δύο μίσχους φύλλων τσακισμένους ή σκασμένους.

Όσον αφορά τα λευκασμένα σέλινα με ραβδώσεις, οι μίσχοι των φύλλων πρέπει να εμφανίζουν τουλάχιστον στο 1/3 του μήκους τους, χρώμα άσπρο μέχρι ασπροκίτρινο ή ασπροπρασινωπό.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος γίνεται με βάση το καθαρό βάρος. Το ελάχιστο βάρος του κάθε σέλινου με ραβδώσεις καθορίζεται σε 150 γραμμάρια.

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε τρεις ομάδες:

- i) "Μεγάλα": περισσότερο από 800 γραμμάρια,
- ii) "Μεσαία": από 500 έως 800 γραμμάρια,
- iii) "Μικρά": από 150 έως 500 γραμμάρια.

Για το ίδιο κιβώτιο, η μέγιστη διαφορά βάρους καθορίζεται αντίστοιχα σε 200, 150 και 100 γραμμάρια.

Η κατάταξη αυτή και η ομοιομορφία είναι υποχρεωτική μόνο για την κατηγορία I.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της σχετικής κατηγορίας, επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

**A. Ανοχές ποιότητας:****i) Κατηγορία I:**

10% κατ' αριθμό σελίνων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

**ii) Κατηγορία II:**

10% κατά αριθμό σελίνων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ούτε και στις ελάχιστες απαιτήσεις, αποκλείονται όμως όσα προϊόντα έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους:**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό σελίνων, με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της ταξινόμησης κατά μέγεθος.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιομορφία:**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής προέλευσης, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους (όπου απαιτείται). Το ορατό μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

**B. Παρουσίαση**

Παρουσίαση του σελίνου με ραβδώσεις μπορεί να γίνεται:

- είτε με δέσμες στο μέσο συσκευασίας,
- είτε αφού τακτοποιηθούν χύμα στο μέσο συσκευασίας.

Σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται σε δέσμες, ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι ο ίδιος σε κάθε κιβώτιο.

**Γ. Συσκευασία**

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μέσα στο κιβώτιο πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα.



ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΚΟΡΔΑ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα σκόρδα των καλλιεργουμένων ποικιλιών του είδους Allium sativum L. που προορίζονται να παραδοθούν στον καταναλωτή σε κατάσταση νωπή<sup>(1)</sup>, ημίξηρη<sup>(2)</sup> ή ξερή<sup>(3)</sup>, με εξαίρεση τα σκόρδα που προορίζονται για μεταποίηση.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ****A. Γενικότητες**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν τα σκόρδα κατά το στάδιο της αποστολής.

**B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Τα σκόρδα πρέπει να είναι:

- υγιή,
- σκληρά,
- καθαρά, ιδιαίτερα απαλλαγμένα από χώματα και ορατά κατάλοιπα λιπασμάτων ή προϊόντων επεξεργασίας,
- χωρίς ζημιές από παγετό ή ήλιο,
- χωρίς ίχνη μούχλας,
- χωρίς φύτρα ορατά εξωτερικά,
- χωρίς ξένη οσμή και γεύση,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία.

Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να μπορεί να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

**Γ. Κατάταξη****(1) Κατηγορία "Extra"**

Τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας.

- (1) Ως "σκόρδο νωπό" θεωρείται το προϊόν, του οποίου ο βλαστός είναι πράσινος και ο εξωτερικός φλοιός του βολβού είναι ακόμα νωπόξ.
- (2) Ως σκόρδο "ημίξηρο" θεωρείται το προϊόν, του οποίου ο βλαστός και ο εξωτερικός φλοιός του βολβού δεν είναι ακόμα τελείως ξερόι.
- (3) Ως "σκόρδο ξερό" θεωρείται το προϊόν, του οποίου ο βλαστός, ο εξωτερικός φλοιός του βολβού, καθώς και το περίβλημα κάθε σκελίδας είναι τελείως ξερά.

Πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- κανονικού σχήματος,
- καλά καθαρισμένα,
- χωρίς ελαττώματα.

Οι σκελίδες πρέπει να είναι σκληρές.

Οι ρίζες πρέπει να είναι κομμένες στη βάση του βολβού.

#### (L) Κατηγορία I

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

Πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- αρκετά κανονικού σχήματος και φυσικού χρωματισμού σε σχέση με τον εμπορικό τύπο, στον οποίο ανήκουν.

Μπορούν να παρουσιάζουν:

- εξογκώματα που οφείλονται σε ανώμαλη φυτική ανάπτυξη,
- μικρά σχισίματα του εξωτερικού φλοιού του βολβού.

Οι σκελίδες πρέπει να είναι αρκετά σκληρές.

#### (L L) Κατηγορία II

Τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι εμπορεύσιμης ποιότητας. Πρέπει να ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, αλλά μπορούν να παρουσιάζουν τα κατωτέρω ελαττώματα:

- σχισίματα του εξωτερικού φλοιού του βολβού,
- επουλωμένα τραύματα μηχανικής προέλευσης και ελαφρούς μώλωπες οι οποίοι δεν είναι ικανοί να βλάψουν τη διατήρηση. Σε κάθε βολβό μόνο δύο σκελίδες μπορούν να παρουσιάζουν τα ελαττώματα αυτά.

Μπορούν επίσης:

- να είναι ανωμάλου σχήματος,
- να λείπουν από κάθε βολβό το πολύ 3 σκελίδες.

### III. -ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

- (L) Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 45 χιλιοστόμετρα για τα σκόρδα που κατατάσσονται στην κατηγορία "Extra" και σε 30 χιλιοστόμετρα για τα σκόρδα που κατατάσσονται στις κατηγορίες I και II.

(ΛΛ) Για τα σκόρδα που παρουσιάζονται μεμονωμένα - με κομμένους βλαστούς - ή σε δέσμες η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου βολβού που περιλαμβάνονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- 15 χιλιοστόμετρα, όταν ο μικρότερος βολβός έχει διάμετρο κατώτερη από 40 χιλιοστόμετρα
- 20 χιλιοστόμετρα, όταν ο μικρότερος βολβός έχει διάμετρο ίση ή ανώτερη των 40 χιλιοστομέτρων.

#### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα.

##### A. Ανοχές ποιότητας

(L) Κατηγορία "Extra"

5% κατά βάρος βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με αυτά της κατηγορίας I.

(ΛΛ) Κατηγορία I

10% κατά βάρος βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με αυτά της κατηγορίας II. Στα πλαίσια της ανοχής αυτής, ένα μέγιστο ποσοστό 1% κατά βάρος βολβών μπορούν να παρουσιάζουν φύτρα εξωτερικώς ορατά.

(ΛΛΛ) Κατηγορία II

5% το ανώτερο κατά βάρος βολβών που παρουσιάζουν φύτρα εξωτερικώς ορατά. Η ανοχή αυτή δεν λαμβάνεται υπόψη για τον υπολογισμό του αθροίσματος των ανοχών.

10% κατά βάρος βολβών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλα για την κατανάλωση. Αποκλείονται ιδιαίτερα τα σκόρδα που έχουν υποστεί ζημιές από παγετό ή ήλιο.

##### B. Ανοχές μεγέθους

10% κατά βάρος βολβών μεγέθους ανωτέρου ή κατωτέρου από εκείνο που αναγράφεται στο μέσο συσκευασίας, εκ των οποίων 3% κατ' ανώτατο όριο βολβών μεγέθους κατωτέρου από την ελάχιστη προβλεπόμενη διάμετρο αλλά ανωτέρου από 25 χιλιοστόμετρα.

##### Γ. Άθροισμα ανοχών

Σε καμιά περίπτωση οι ανοχές ποιότητας και μεγέθους δεν μπορούν να υπερβαίνουν συνολικά:

- 10% για την κατηγορία "Extra"
- 15% για τις κατηγορίες I και II



**V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομολογέμελα**

Κάθε συσκευασία, μέσο μεταφοράς ή διαμέρισμα μέσου μεταφοράς πρέπει να περιέχει σκόρδα του ίδιου εμπορικού τύπου, της ίδιας ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου μεγέθους εφ' όσον, όσον αφορά το τελευταίο αυτό κριτήριο, επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος.

**B. Τρόποι παρουσίασης**

Τα σκόρδα μπορούν να παρουσιαστούν κατά τρεις τρόπους:

ι) μεμονωμένα με κομμένους τους βλαστούς, ο βλαστός δεν μπορεί να έχει μήκος ανώτερο των:

- 10 εκατοστομέτρων για τα νωπά και ημίξερα σκόρδα
- 3 εκατοστομέτρων για τα ξερά σκόρδα.

ιι) σε δέσμες των:

- έξι βολβών τουλάχιστον για τα νωπά και τα ημίξερα προϊόντα, στα οποία το μήκος του βλαστού δεν μπορεί να είναι ανώτερο από 25 εκατοστόμετρα
- δώδεκα βολβών τουλάχιστον για τα ξερά προϊόντα.

Τα σκόρδα που παρουσιάζονται σε δέσμες πρέπει να είναι δεμένα με σπάγγο, με ράφια και με κάθε άλλο κατάλληλο υλικό. Οι βλαστοί πρέπει να είναι ίσια κομμένοι πάνω από το τελευταίο δέσιμο.

(ιιι) σε πλεξίδες αποκλειστικά για τα ημίξερα και ξερά σκόρδα.

Οι πλεξίδες πρέπει να περιλαμβάνουν: - 12 βολβούς ή  
- το λιγότερο 24 βολβούς

Τα σκόρδα που παρουσιάζονται σε πλεξίδες πρέπει να είναι πλεγμένα με τον ίδιο τους το βλαστό και δεμένα με σπάγγο, ράφια ή με κάθε άλλο κατάλληλο υλικό.

Όποιοι και αν είναι ο τρόπος παρουσιάσεως που χρησιμοποιείται, η κοπή των βλαστών πρέπει να είναι καθαρή.

**Γ. Συσκευασία**

Τα σκόρδα πρέπει να είναι μέσα σε συσκευασίες, εξαίρουμένων των ξερών σκόρδων σε πλεξίδες, τα οποία μπορούν να αποσταλούν χύμα (με άμεση φόρτωση σε ένα μέσο μεταφοράς).

Τα χαρτιά ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας, του μέσου μεταφοράς ή του διαμερίσματος μέσου μεταφοράς πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ενδείξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην εξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με το προϊόν.

Το προϊόν, κατά τη συσκευασία, πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

## VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τα προϊόντα που παρουσιάζονται σε συσκευασίες κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία  
Αποστολέας } ταυτότητας

### B. Είδος προϊόντος

- Σκόρδο νωπό, ημίξηρο ή ξηρό (όταν το περιεχόμενο του μέσου συσκευασίας δεν είναι εξωτερικά ορατό)
- Ποικιλία ή εμπορικός τύπος ("σκόρδο λευκό", "σκόρδο ρόζ"...).

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- Μέγεθος (αν το προϊόν είναι ταξινομημένο κατά μέγεθος) προσδιοριζόμενο από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο των βολβών.

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα σκόρδα σε πλεξίδες που αποστέλλονται χύμα (άμεση φόρτωση στο μέσο μεταφοράς) οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναφέρονται στο έγγραφο όπου συνοδεύει το εμπόρευμα.

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΑΝΑΚΙ**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στο σπανάκι των ποικιλιών που προέρχονται από το "Spinacia oleracea L" και προορίζεται να διατεθεί στον καταναλωτή νωπό, με εξαίρεση το σπανάκι που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζει το σπανάκι, σε φύλλα ή σε θυσάνους στο στάδιο αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ορίων ανοχής, το σπανάκι πρέπει να είναι:

- υγιές, εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- νωπό στην εμφάνιση,
- καθαρό, δηλαδή πρακτικά απαλλαγμένο από οποιεσδήποτε ορατές ξένες ουσίες και ορατά κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων,
- πρακτικά απαλλαγμένο από παράσιτα,
- χωρίς ανθοταξίες,
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Το πλυμένο σπανάκι πρέπει να έχει στραγγισθεί ικανοποιητικά.

Όσον αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, το τμήμα που περιέχει τη ρίζα πρέπει να κόβεται ακριβώς κάτω από τη βάση των εξωτερικών φύλλων.

Το σπανάκι πρέπει να είναι ικανοποιητικά ανεπτυγμένο και σε κατάσταση που να μπορεί:

- να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση, και
- να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Ταξινόμηση**

Το σπανάκι κατατάσσεται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

**(1) Κατηγορία I:**

Το σπανάκι σε φύλλα και σε θυσάνους που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα φύλλα πρέπει:

- να έχουν το κανονικό χρώμα και όψη της ποικιλίας και της εποχής της συγκομιδής
- να μην έχουν φθορές που προκλήθηκαν από παγετό, από ζωικά παράσιτα ή από ασθένειες που επηρεάζουν την όψη τους και τα καθιστούν ακατάλληλα για βρώση.

Όσον αφορά το σπανάκι σε φύλλα, το μήκος του μίσχου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 εκατοστόμετρα.

(ΛΛ) Κατηγορία II:

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει το σπανάκι σε φύλλα ή θυσάνους που δεν μπορούν να καταταγούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος δεν είναι υποχρεωτική για το σπανάκι.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Επιτρέπονται όρια ανοχής σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κατηγορίας που ανήκουν.

(L) Κατηγορία I:

10% κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνο με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή επιτρέπεται κατ' εξαίρεση μέσα στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

(ΛΛ) Κατηγορία II:

10% κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα φύλλα ή τους θυσάνους που έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Επιπρόσθετα σ' ότι αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, θα επιτρέπεται ανοχή 10% κατά βάρος θυσάνων, οι ρίζες των οποίων έχουν μήκος που δεν υπερβαίνει το ένα εκατοστόμετρο από τη βάση των εξωτερικών φύλλων.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**

**A. Ομοιομορφία**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιλαμβάνει μόνο σπανάκι της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Απαγορεύεται να αναμιγνύονται στην ίδια συσκευασία το σπανάκι σε φύλλα και το σπανάκι σε θυσάνους.

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

#### **B. Συσκευασία**

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μέσα στο κιβώτιο πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην προκαλούν στα προϊόντα εσωτερικές και εξωτερικές αλλοιώσεις.

Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών και ιδιαίτερα χαρτιών ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση ετικέτας γίνεται με μελάνι ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν κανένα ξένο σώμα.

### **VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στο εξωτερικό μέρος τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες όλες σε μια πλευρά με χαρακτήρες ευανάγνωστους και ανεξίτηλους.

#### **A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής } 'Όνομα και διεύθυνση ή κωδικά στοιχεία
και/ή } ταυτότητας που εκδίδονται ή αναγνωρίζονται
Αποστολέας } από επίσημη υπηρεσία.

#### **B. Είδος προϊόντος**

"Σπανάκι σε φύλλα" ή "σπανάκι σε θυσάνους" αν το περιεχόμενο δεν φαίνεται από έξω.

#### **Γ. Προέλευση του προϊόντος**

Χώρα προέλευσης και προαιρετικά ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

#### **Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά Κατηγορία**

#### **Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)**

**ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα στελέχη του Asparagus officinalis L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση τα σπαράγγια που προορίζονται για μεταποίηση.

Τα στελέχη των σπαραγγιών κατατάσσονται σε τρεις ομάδες σύμφωνα με το χρωματισμό τους:

1. σπαράγγια λευκά\*
2. σπαράγγια λώδη: το στέλεχος παρουσιάζει χρωματισμό ρόζ μέχρι λώδη ή πορφυρούν\*
3. σπαράγγια πράσινα: το στέλεχος και ένα μέρος του βλαστού παρουσιάζουν χρωματισμό πράσινο.

Ο κανόνας αυτός δεν εφαρμόζεται στα σπαράγγια διαμέτρου κατώτερης των 10 χιλιοστών, συσκευασμένα σε ομοιογενείς παρτίδες.

**II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ****A. Γενικά**

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα σπαράγγια στο στάδιο της αποστολής μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Τα στελέχη πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- όψεως και οσμής νωπής,
- υγιή,
- να μην έχουν προσβληθεί από έντομα ή τρωκτικά,
- σχεδόν χωρίς μώλωπες,
- καθαρά, δηλαδή σχεδόν χωρίς χρώματα ή άλλη ακαθαρσία,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά ξανασφογγισμένα μετά από τυχόν πλύσιμο (τα στελέχη μπορούν να πλυθούν αλλά να μην είναι μουσκεμένα)
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Η τομή που πραγματοποιείται στη βάση πρέπει να είναι όσο το δυνατό καθαρή και κάθετη προς τον κατά μήκος άξονα. Τα σπαράγγια δεν πρέπει να έχουν υποστεί μετά τη συγκομιδή καμιά συντήρηση, εκτός από αυτή του ψύχους, με σκοπό τη διατήρηση της νωπής κατάστασης τους ή την απόκτηση αυτής εκ νέου.

Επί πλέον τα στελέχη δεν πρέπει να είναι ούτε κούφια, ούτε σχισμένα, ούτε χνουδιασμένα, ούτε σπασμένα. Μικρές σχισμές που παρουσιάζονται μετά τη συγκομιδή είναι πάντως ανεκτές, με την προϋπόθεση ότι δεν θα ξεπεράσουν τα όρια που προβλέπονται στο κεφάλαιο "Ανοχές". Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορεί να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις εμπορικές απαιτήσεις του τύπου προορισμού.

## Γ. Κατατάξη

## ι) Κατηγορά "Extra"

Τα στελέχη που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα και σχεδόν ίσια. Λαμβάνοντας υπόψη τα κανονικά χαρακτηριστικά της ομάδας στην οποία ανήκουν, ο βλαστός πρέπει να είναι πολύ σφικτός.

Μόνο μερικά πολύ ελαφρά ίχνη σκωρίασης γίνονται δεκτά, με την επιφύλαξη ότι μπορούν να εξαφανιστούν κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Στην ομάδα των λευκών σπαραγγιών, ο βλαστός και τα στελέχη πρέπει να είναι λευκά· μόνο ένας ελαφρός ρόζ χρωματισμός που εμφανίζεται μετά τη συλλογή είναι ανεκτός.

Για τα λευκά και ιώδη σπαράγγια δεν επιτρέπεται καμιά αρχή ξυλοποίησης· για τα πράσινα σπαράγγια επιτρέπεται μια ελαφρά αρχή ξυλοποίησης.

Όταν τα σπαράγγια προσφέρονται προς πώληση σε δέσμες, για σκοπούς καλύτερης παρουσίας, επιτρέπεται τα εξωτερικά σπαράγγια της δέσμης να είναι κομμένα ελαφρώς λοξά, χωρίς να ξεπερνά η διαφορά της άκρης της τομής το ένα εκατοστόμετρο.

## ιι) Κατηγορία I

Τα στελέχη που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλά σχηματισμένα:

Μπορούν να είναι ελαφρώς κυρτά.

Λαμβάνοντας υπόψη τα κανονικά χαρακτηριστικά της ομάδας στην οποία ανήκουν, ο βλαστός τους πρέπει να είναι σφικτός.

Ελαφρά ίχνη σκωρίασης γίνονται δεκτά με την επιφύλαξη ότι μπορούν να εξαφανισθούν κατά το συνηθισμένο καθάρισμα από τον καταναλωτή.

Στην ομάδα των λευκών σπαραγγιών γίνονται δεκτά τα στελέχη των οποίων οι κορυφές των βλαστών είναι ελαφρά χρωματισμένες πριν από τη συλλογή, ως και τα στελέχη που παρουσιάζουν ρόζ χρωματισμό ο οποίος εμφανίζεται μετά τη συλλογή, εφόσον οι χρωματισμοί αυτοί εξαφανίζονται κατά το βρασμό.

Στην κατηγορία των λευκών σπαραγγιών τα ξυλώδη στελέχη αποκλείονται. Στην κατηγορία των ιωδών και των πράσινων σπαραγγιών τα στελέχη μπορούν να παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

ιιι) Κατηγορία II

Σε σύγκριση με την προηγούμενη κατηγορία, τα στελέχη μπορούν να είναι λιγότερο καλά σχηματισμένα, πιο κυρτά και ο βλαστός τους δύναται να είναι λιγότερο σφικτός. Ίχνη σκωρίασης γίνονται δεκτά, με την επιφύλαξη ότι μπορούν να εξαφανισθούν κατά το καθάρισμα.

Τα στελέχη δύνανται να είναι ελαφρώς ξυλώδη.

Οι κορυφές των βλαστών των λευκών σπαραγγιών μπορεί να παρουσιάζουν ένα χρωματισμό με εξαίρεση το πράσινο χρώμα.

**III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται σύμφωνα με το μήκος και τη διάμετρο.

**A. Ταξινόμηση κατά μέγεθος σύμφωνα με το μήκος.**

Το μήκος των στελεχών πρέπει να είναι:

- μεταξύ 17 και 22 εκατοστομέτρων αν πρόκειται για μεγάλα σπαράγγια,
- μεταξύ 12 και 17 εκατοστομέτρων αν πρόκειται για κοντά σπαράγγια,
- μεταξύ 12 και 22 εκατοστομέτρων για τα σπαράγγια της κατηγορίας II που παρουσιάζονται τακτοποιημένα αλλά όχι σε δέσμες,
- κατώτερο από 12 εκατοστόμετρα για τις κορυφές των βλαστών των σπαραγγιών.

Εντούτοις τα στελέχη των πράσινων σπαραγγιών μπορούν να έχουν ανώτατο μήκος 27 εκατοστομέτρων με την προϋπόθεση ότι παρουσιάζουν πράσινο χρωματισμό στο 1/3 τουλάχιστο του μήκους τους.

**B. Ταξινόμηση κατά μέγεθος σε συνάρτησή με τη διάμετρο**

Η διάμετρος των στελεχών είναι εκείνη της τομής που λαμβάνεται στο ήμισυ του μήκους.

Η ελάχιστη διάμετρος και η ταμινόμηση κατά μέγεθος καθορίζονται ως εξής:



Ποιοτική Κατηγορία	Ελάχιστη διάμετρος		Ταξινόμηση κατά μέγεθος
"Extra"	12 χιλιοστό- μετρα	12 μέχρι 16 χιλιοστόμετρα	16 χιλιοστόμετρα και άνω με μέγιστη από- κλιση 8 χιλιοστομέτρων στο ίδιο κιβώτιο ή στην ίδια δέσμη
I	10 χιλιοστό- μετρα	10 μέχρι 16 χιλιοστόμετρα	16 χιλιοστόμετρα και άνω με μέγιστη από- κλιση 10 χιλιοστομέτρων στο ίδιο κιβώτιο ή στην ίδια δέσμη
II	10 χιλιοστό- μετρα		Χωρίς καθορισμένη ομοιογένεια

#### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο, για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### ι) Κατηγορία "Extra"

5% κατά βάρος ή κατ'αριθμό στελεχών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της άμεσα κατώτερης κατηγορίας ή παρουσιάζουν ελαφρές μη επουλωμένες σχισμές οι οποίες έγιναν μετά τη συλλογή.

###### ιι) Κατηγορία I

10% κατά βάρος ή κατ'αριθμό στελεχών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της άμεσα κατώτερης κατηγορίας ή παρουσιάζουν ελαφρές μη επουλωμένες σχισμές, οι οποίες έγιναν μετά τη συλλογή.

###### ιιι) Κατηγορία II

10% κατά βάρος ή κατ'αριθμό στελεχών τα οποία δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι κατάλληλα για την κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

10% κατά βάρος ή κατά αριθμό στελεχών τα οποία παρεκκλίνουν από τα καθορισμένα όρια. Η μέγιστη απόκλιση δεν μπορεί να υπερβεί το 1 εκατοστόμετρο για το μήκος και τα 2 χιλιοστόμετρα για τη διάμετρο.

## V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

### A. Ομολογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου και κάθε δέσμης μέσα στο ίδιο κιβώτιο πρέπει να είναι ομολογενές και πρέπει να περιέχει μόνο στελέχη της ίδιας κατηγορίας και ποιότητας, της ίδιας ομάδας χρώματος και του ιδίου μεγέθους στην περίπτωση όπου, όσον αφορά το τελευταίο αυτό κριτήριο, απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος.  
Εντούτοις γίνονται δεκτά στελέχη άλλου χρώματος μέσα στα κατωτέρω όρια:

- α) για τα λευκά σπαράγγια : 10% από κώδη σπαράγγια·
- β) για τα κώδη και πράσινα σπαράγγια: 10% από σπαράγγια διαφορετικού χρωματισμού.

### B. Συσσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει μια κατάλληλη προφύλαξη του προϊόντος.

Τα χαρτιά ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό των κιβωτίων πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ενδείξεις αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην εξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με το προϊόν.

Το προϊόν πρέπει κατά τη συσκευασία να είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

Τα στελέχη πρέπει να παρουσιάζονται κατά ένα από τους κατωτέρω τρόπους:

- ι) Σε δέσμες (καλά δεμένες) του 0.5 χιλιογράμμου, 1 ή 2 χιλιογράμμων.

Τα στελέχη που είναι τοποθετημένα στο εξωτερικό κάθε δέσμης πρέπει να ανταποκρίνονται, με τις διαστάσεις και την όψη τους, στο μέσο όρο αυτών που την αποτελούν.

Τα στελέχη πρέπει να είναι, κατά τον τρόπο αυτό συσκευασίας, του ίδιου μήκους.

Οι δέσμες πρέπει να είναι κανονικά τοποθετημένες μέσα στο κιβώτιο· κάθε δέσμη μπορεί να προστατεύεται από χαρτί.

Μέσα στο ίδιο κιβώτιο, οι δέσμες πρέπει να είναι του ίδιου βάρους και του ίδιου μήκους.

- ιι) Τοποθετημένα μέσα στο κιβώτιο, αλλά όχι σε δέσμη.

**VI. ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις ακόλουθες ενδείξεις:

- A. Αναγνώριση  
Συσκευαστής ή/και } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία  
Αποστολέας } ταυτότητας
- B. Είδος του προϊόντος  
"Σπαράγγια" ακολουθούμενο από την ένδειξη "λευκά" ή "ιώδη" ή  
"πράσινα", όταν δεν είναι ορατό το περιεχόμενο των κιβωτίων,  
ως και, ανάλογα με την περίπτωση, τα προσδιοριστικά "κοντά" ή  
"κορυφές των βλαστών".
- Γ. Προέλευση του προϊόντος  
Ζώνη, παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.
- Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά
- Ποιοτική κατηγορία
  - Μέγεθος: ελάχιστη και μέγιστη διάμετρος των στελεχών ή ένδειξη "μη ταξινομημένα κατά μέγεθος"
  - Αριθμός δεσμών και ενιαίο βάρος της δέσμης για τη συσκευασία σε δέσμες.
- Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ****I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα επιτραπέζια σταφύλια, φρούτα των ποικιλιών (cultivars) του Vitis vinifera L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση και ανήκουν στις ποικιλίες που απαριθμούνται στους πίνακες του παραρτήματος, εκτός από τα επιτραπέζια σταφύλια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα επιτραπέζια σταφύλια μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και την αποδεκτών ορίων ανοχής τα σταφύλια και οι ρώγες πρέπει να είναι:

- υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθένειες,
- χωρίς εμφανή ίχνη μούχλας,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση.

Επιπλέον, οι ρώγες πρέπει να είναι:

- ολόκληρες,
- καλοσχηματισμένες,
- κανονικά αναπτυγμένες.

Ο χρωματισμός που οφείλεται στον ήλιο δεν αποτελεί ελάττωμα.

Τα σταφύλια πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς.

Η σταφυλή πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένη και ώριμη.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση της σταφυλής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να της επιτρέπει:

- να αντέχει στη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φθάνει στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

## B. Κατάταξη

Τα επιτραπέζια σταφύλια κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που ορίζονται παρακάτω:

### ι) Κατηγορία "extra"

Τα επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας.

Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής και να μην παρουσιάζουν κανένα ελάττωμα.

Οι ρώγες πρέπει να είναι σκληρές καλά προσφυόμενες, ομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο, σχεδόν καλυμμένες από την επάνθισή τους.

### ιι) Κατηγορία I

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

Τα σταφύλια πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας, λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Οι ρώγες πρέπει να είναι συνεκτικές, καλά προσφυόμενες και στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό καλυμμένες από την επάνθισή τους. Μπορούν όμως να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχό τους, συγκριτικά με την κατηγορία "extra".

Γίνονται αποδεκτά τα ακόλουθα ελαττώματα με τον όρο ότι δεν επηρεάζουν την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος ή τη διατήρησή του.

- ελαφρά παραμόρφωση,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού,
- πολύ ελαφρά ηλιακά εγκαύματα, που έχουν προσβάλει μόνο την επιδερμίδα.

### ιιι) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα επιτραπέζια σταφύλια που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που αναφέρονται πιο πάνω.

Οι ρώγες μπορεί να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα όσον αφορά το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό, υπό τον όρο ότι δεν μεταβάλλονται τα κύρια χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής.

Οι ρώγες πρέπει να είναι αρκετά σκληρές και, στο δυνατό μεγαλύτερο βαθμό, καλυμμένες από την επάνθισή τους. Μπορεί να είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στο βόστρυχό τους σε σχέση με την κατηγορία I. Είναι δέκτες με:

- παραμόρφωση,
- ελάττωμα χρωματισμού,
- ελαφρά ηλιακά εγκαύματα της επιδερμίδας,
- ελαφρά σημάδια πιέσεως.

#### Λν) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα επιτραπέζια σταφύλια που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Ωστόσο, τα σταφύλια μπορούν να παρουσιάζουν μερικές ρώγες που έχουν αναπτυχθεί ακανόνιστα.

Στην κατηγορία αυτή γίνονται δεκτά τα "αραιά" σταφύλια, δηλαδή εκείνα που οι ρώγες τους είναι ανομοιόμορφα κατανεμημένες στο βόστρυχο καθώς και στα σταφύλια με υπερβολικά πυκνές ρώγες ή "boudins".

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος των σταφυλιών.

Για τα σταφύλια θερμοκηπίων και τα μεγαλόρωγα και μικρόρωγα σταφύλια υπαίθρου καθορίζεται το εξής ελάχιστο βάρος κατά σταφύλι, ως εξής:

Κατηγορία	Σταφύλια θερμοκηπίου (gr)	Σταφύλια υπαίθρου	
		Μεγαλόρωγα (gr)	Μικρόρωγα (gr)
"Extra"	300	200	150
I	250	150	100
II	150	100	75
III	75	75	75

Ο διαχωρισμός των επιτραπέζιων σταφυλιών σε ποικιλίες που καλλιεργούνται σε θερμοκήπια και σε μεγαλόρωγες και μικρόρωγες ποικιλίες που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο περιέχονται στον κατάλογο που περιλαμβάνεται στο πρότυπο ως παράρτημα.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας.

##### A. Όρια ανοχής ποιότητας

###### ι) Κατηγορία "extra"

5% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή, κατ'εξαίρεση, είναι αποδεκτά στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

###### ιι) Κατηγορία I

10% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή, κατ'εξαίρεση, είναι αποδεκτά στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

###### ιιι) Κατηγορία II

10% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

###### ιv) Κατηγορία III

15% του βάρους σταφυλιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

##### B. Όρια ανοχής μεγέθους

###### ι) Κατηγορίες "extra", I και II

10% του βάρους σταφυλιών που δεν αντιστοιχούν στο βάρος της κατηγορίας αλλά αντιστοιχούν στο μέγεθος της αμέσως κατώτερης κατηγορίας.

###### ιι) Κατηγορία III

15% του βάρους σταφυλιών, βάρους μικρότερου από 75 gr.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο σταφύλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ωριμότητας.

Όσον αφορά την κατηγορία "extra" τα σταφύλια πρέπει να είναι ουσιαστικά του ίδιου χρωματισμού και μεγέθους.

Όσον αφορά τα σταφύλια της κατηγορίας III, η ομοιογένεια μπορεί να περιορίζεται στην προέλευση και το μέγεθος.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

### B. Συσκευασία

Τα επιτραπέζια σταφύλια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η έπαρκής προστασία του προϊόντος. Στην κατηγορία "extra", η συσκευασία γίνεται μόνο σε ένα στρώμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται υλικά με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επίσημανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα, εκτός από μία ειδική παρουσίαση στην οποία υπάρχει και ένα κομμάτι κλιματίδας στο σταφύλι, η οποία δεν θα πρέπει να είναι μικρότερη από 5 cm.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, στη μία πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

### A. Στοιχεία ταυτότητας

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα  
 ή/και } εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από  
 Αποστολέας } επίσημη υπηρεσία.

### B. Είδος του προϊόντος

- "Επιτραπέζια σταφύλια" (για τις κλειστές συσκευασίες)
- Όνομα της ποικιλίας.



3736

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

Χώρα προέλευσης και ενδεχομένως περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

Κατηγορία

**Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου**

(προαιρετικό)

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Το παράρτημα αυτό περιλαμβάνει τις ποικιλίες που μπορούν να διατεθούν στο εμπόριο στις χώρες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Οι ποικιλίες μπροστά από τις οποίες υπάρχει ένας αστερίσκος (\*) παράγονται στην Κοινότητα.

Οι ονομασίες που αναφέρονται σε παρενθέσεις είναι συνώνυμα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν αδιακρίτως στη σήμανση των μέσων συσκευασίας.

## 1. Σταφύλια που έχουν παραχθεί σε θερμοκήπια.

- \* Alphonse Lavallee (Garnacha roya - Ribier)
- \* Black Alicante (Granacke - Granaxa - Grandaxa)
- \* Gardinal
- \* Canon Hall (Canon Hall Muscat)
- \* Colman (Gros Colman) (cf.2 - Gros Colman)
- \* Frankenthal (cf.2a - Schiava Grossa)
- \* Golden Champion (cf.2a - Baresana)
- \* Gradisca (Gradiska)
- \* Gros Maroc
- \* Leopold III
- \* Muscat d' Alexandrie (cf. 2a)
- \* Muscat d'Hambourg (cf. 2b Moscato d'Amburgo)
- \* Prof. Aberson
- \* Royal.

## 2. Σταφύλια που έχουν παραχθεί υπαίθρια.

- a) Ποικιλίες μεγαλόραγες
  - \* Aledo (New Cross-Real)
  - \* Alphonse Lavallee (cf.1)  
Amasya Siyahi
  - \* Angela (Angiola)

- \* Baresana (Duraca - Golden Champion -Lattuario bianco - Littuario bianco - Turchesa - Turchesca - Uva di Bisceglie- Uva rosa - Uva Turca - Varesana)  
Barlinka  
Bicane (Nepoleon - Perle Imperiale - WeiBer Damaszaner - Zanta)  
Bien Donne
- \* Blanc d'Edessa (Edessis - Amasya)  
Calmeria
- \* Cardinal  
Coarna noir
- \* Dabouki (Barbaroui - Khalili - Salti)
- \* Danam  
Dan Ben-Hannah (Black Emperor)
- \* Danlas
- \* Datal
- \* Diagalves (Dependura - Formosa - Pendura - Villanueva)  
Dimiat (Damiat - Zoumiatico)  
Dominga (Gloria - Murciana blanca - Uva verde de Alhama)
- \* Dona Maria
- \* Emperor (Emperador - Genova - Red Emperador - Red Emperor)  
Erenkoy Beyazi
- \* Ferral
- \* Flame Tokay  
Gemre (Pembe Gemre)  
Golden Hill  
Gros Colman (Colman Fruher Walscher - Gros Colmar - Triomphe)  
Honusu
- \* Ignea (I. Pirovano 185)
- \* Imperial Napoleon (Dona Mariana - Mariana)
- \* Italia (Dona Sofia - Ideal - Italian muscat - I. Pirovano 65 - Moscatel Italiano)  
Kozak Beyazi
- \* Lival
- \* Matilde
- \* Michele Palieri

- \* Muscat d'Alexandrie (Moscatellone - Moscatel Romano - Muscat Gordo bianco - Muscat de Grano Gordo - Muscat d'Espagne - Muscat Romano - Muscat blanc d'Alexandrie - Muskaat van Alexandrie - Salamanna - Seramanna - White Hanepoot - Witte Muskaat - Zubibbo)  
Muscat Madame Mathiasz (Madame Jean Mathiaz)
- \* Ohanes (Almeria - Blanca Legitima - Ohanez - Uva de Almeiria - Uva di Almeria - Uva de Embarque - Uva del Barco)
- \* Olivette blanche (Bridal - Olivette de Montpellier - Olivette de Vendemian)
- \* Olivette noire (Olivetta nera - Olivetta Vibonese - Cornichon - Preta - Purple Cornichon)  
Pannonia (Pannonia Gold)  
Peck
- \* Perlona (I. Pirovano 54)
- \* Phraoula (Fraoula - Phraoula Kokkini - Phraoula radini)
- \* Planta Nova (Coma - Tardana - Tortazon)  
Prune de Cazouls
- \* Ragol (Ahmeur bou Ahmeur - Angelina - Argelina - Imperial roja - Uva de Ragol)
- \* Regina (Afouz Ali - Afis Ali - Afuz Ali - Aleppo - Bolgar - Dattier de Beyrouth - Dattero di Negroponte - Galleta - Hafis Ali - Inzolia imperiale - Karaboumou - Kararubun - Mennavacca bianca - Parchitana - Pergolona - Regina di Puglia - Reine - Rasaki - Rosaki blanc - Rossetti - Uva Real - Waltham cross)
- \* Regina nera (Mennavacca nera - Lattuario nero - Olivettona - Regina negra - Rosaki noir)
- \* Ribol  
Salba
- \* Schiava grossa (Black Hambourg - Frankenthal - GroB Vernatsch - Imperator - Lamper - Schiavone - Trollinger)  
Tchaouch (Chaouch - Parc de Versailles - Tsaoussi) Verico

## β) Ποικιλίες μικρόραγες

- \* Admirable de Courtilier (Admirable - Csiri Csuri)
- \* Albillo (Acerba - Albuela - Blanco Ribera - Cagalon)
- \* Angelo Pirovano (I. Pirovano 2)

- \* Annamaria (I. Ubizzoni 4)  
Baltali
- \* Beba (Beba de los Santos - Eva)
- \* Catalanesca (Catalanesa - Catalana - Uva  
Catalana)
- \* Chasselas blanc (Chasselas dore - Fendant -  
Franceset - Franceseta - Gutedel - Krachtgutedel  
- White van der Laan)  
Chassalas rouge  
Chelva (Chelva de Cebreros - Guarena - Mantuo -  
Villanueva)
- \* Ciminnita (Cipro bianco)
- \* Clairette (Blanquette - Malvoisie - Uva de  
Jijona)
- \* Colombana bianca (Verdea - Colombana de Peccioli)
- \* Dehlo
- \* Delizia di Vaprio (I. Pirovano 46 A)
- \* Gros Vert (Abbondanza - St. Jeannet - Trionfo  
dell'Esponsizione - Verdal - Trionfo di  
Gerusalemme)
- \* Jaoumet (Madelein de St Jacques - Saint Jacques)
- \* Madeleine (Angevine - Angevine Oberlin -  
Madeleine Angevine Oberlin - Republicain)
- \* Mireille
- \* Molinera (Besgano - Castiza - Molinera gorda)
- \* Moscato d'Adda (Muscat d'Adda)
- \* Moscato d'Amburgo (Black Muscat - Hambro -  
Hamburg - Hamburski Misket - Muscat d'Hambourg -  
Moscato Preto)
- \* Oeillade (Black Malvoisie - Cinsaut - Cinsault -  
Ottavianello - Sinso)
- \* Panse precoce (Bianco di Foster - Foster's white  
- Panse blanche - Sicilien)
- \* Perla di Csaba (Cabski Biser - Julski muskat -  
Muscat Julius - Perle de Csaba)
- \* Perlaut
- \* Perlette

- \* Pizzutello bianco (Aetonychi aspro - Coretto - Cornichon blanc - Rish Baba - Sperone di gallo - Teta di vacca)  
Precoce de Malingre
- \* Primus (I. Pirovano 7)
- \* Prunesta (Bermestia nera - Pergola rossa - Pergolese di Tivoli)
- \* Regina dei Vigneti (Konigin de Weingarten - Muskat Szoloskertek Kizalyneja - Szoloskertek Kizalyneh - Rasaki ourgarias - Regina Villos - Reina de las Vinas - Reine des Vignes - I. Mathiasz 140 - Queen of the Vineyards)
- \* Servant (Servan - Srvant di Spagna)
- \* Sideritis (Sidiritis)
- \* Sultanines (Bidaneh - Kishmich - Kis Mis - Sultan - Sultana - Sultani - Cekirdesksiz - Sultanina bianca - Sultaniye - Thomson seedless και μεταλλάξεις)
- \* Valenci blanc ( Valensi - Valency - Panse blanche)
- \* Valenci noir (Planta Mula - Rucial de Mula - Valenci negro)  
Yapincak.

## ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΜΑΤΕΣ

## I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στις τομάτες που είναι καρποί των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το Lycopersicum esculentum Mill και προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τις τομάτες που προορίζονται για τη βιομηχανική μεταποίηση.

Βάσει του σχήματος τους διακρίνονται τρεις εμπορικοί τύποι τομάτας:

- "στρογγυλές", σφαιρικού τύπου, συμπεριλαμβανομένων των τομάτων τύπου "cherry",
- "με ραβδώσεις",
- "επιμήκεις" ή "φοιλικότες".

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα είναι να ορίσει τις ποιότητες των τομάτων μετά από τυποποίηση και συσκευασία.

## A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, οι τομάτες πρέπει να είναι:

- ακέρατες,
- νωπές,
- υγιείς: αποκλείονται οι τομάτες που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση,
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατή ξένη ύλη,
- απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι τομάτες πρέπει να παρουσιάζουν μια ανάπτυξη και μια κατάσταση τέτοιες που να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φτάνουν στον προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

## B. Ταξιλόμηση

Οι τομάτες ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που ορίζονται παρακάτω:

### Ι) Κατηγορία "Extra"

Οι τομάτες που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν σάρκα συνεκτική και να έχουν το σχήμα, την εμφάνιση, την ανάπτυξη και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους.

Ο χρωματισμός τους σε σχέση με την κατάσταση ωριμότητας να είναι τέτοιος ώστε να αντέχουν στη μεταφορά, στη μεταχείριση και να φτάνουν στον προορισμό τους σε ικανοποιητική κατάσταση.

Οι τομάτες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από πράσινο χρωματισμό στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου και άλλα ελαττώματα εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις στην επιφάνεια του φλοιού, υπό τον όρο ότι αυτές δεν θα επηρεάσουν ούτε την ποιότητα και τη γενική εμφάνιση του προϊόντος ούτε την παρουσίασή τους στη συσκευασία.

### ΙΙ) Κατηγορία Ι

Οι τομάτες που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, επαρκώς συνεκτικές και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από μη επουλωμένα σκασίσματα και από εμφανή πράσινο χρωματισμό στη ζώνη που βρίσκεται στη βάση του ποδίσκου.

Οι τομάτες μπορούν να φέρουν τα εξής ελαφρά ελαττώματα υπό την όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε τη γενική όψη ούτε την ποιότητα ούτε τη διατήρηση, αλλά ούτε και την εμφάνιση του προϊόντος:

- ελαφρό ελάττωμα του σχήματος και του μεγέθους,
- ελαφρό ελάττωμα του χρωματισμού,
- ελαφρά ελαττώματα του φλοιού,
- πολύ ελαφρούς μώλωπες.

Εξάλλου οι τομάτες "με ραβδώσεις" μπορούν να παρουσιάζουν:

- επουλωμένα σκασίσματα μεγίστου μήκους 1 εκ.,
- μη υπερβολικά εξογκώματα,
- μικρό μη φελλώδη ομφαλό,
- φελλώδεις ουλές ομφαλοειδούς σχήματος στο σημείο του "στιγματος" που η συνολική επιφάνεια του δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 τετρ. εκ.,



- λεπτή επιμήκη ουλή του "στίγματος" (που μοιάζει με ραφή) που το μήκος της δεν πρέπει να υπερβαίνει τα δύο τρίτα της μέγιστης διαμέτρου του καρπού.

#### λλι) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις τομάτες που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται πιο πάνω.

Πρέπει να είναι αρκετά συνεκτικές και δεν πρέπει να παρουσιάζουν μη επουλωμένα σκασίματα.

Οι τομάτες μπορούν να έχουν τα εξής ελαττώματα, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά ποιότητας και εμφάνισης:

- ελάττωμα στο σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό,
- ελαττώματα του φλοιού ή μώλωπες με την επιφύλαξη ότι δεν βλάπτουν σοβαρά τον καρπό,
- επουλωμένα σκασίματα μέγιστου μήκους 3 εκ.

Εξάλλου οι τομάτες "με ραβδώσεις" μπορούν να παρουσιάζουν:

- πιο χαρακτηριστικές εξογκώσεις σε σύγκριση με την κατηγορία I χωρίς να υπάρχει δυσμορφία,
- ομφαλό,
- φελλώδεις ουλές ομφαλοειδούς σχήματος στο σημείο του "στίγματος" που η συνολική επιφάνεια τους δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 τετρ. εκ.
- λεπτή επιμήκη ουλή του "στίγματος" (που μοιάζει με ραφή).

#### λν) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις τομάτες που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις κατηγορίες "Extra" και I, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν επουλωμένα σκασίματα μήκους περισσότερο από 3 εκ.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Οι παρακάτω διατάξεις δεν εφαρμόζονται στις τομάτες τύπου "cherry".

#### A. Ελάχιστο μέγεθος

Το ελάχιστο μέγεθος των τομάτων που ταξινομούνται στις κατηγορίες "Extra", I και II καθορίζονται σε:

- 35 χιλιοστά για τις "στογγυλές" τομάτες και τις τομάτες "με ραβδώσεις".
- 30 χιλιοστά για τις "επιμήκεις" ή "φοινικοτές" τομάτες.

Το ελάχιστο μέγεθος των τομάτων που ταξινομούνται στην κατηγορία ΙΙΙ καθορίζεται σε:

- 20 χιλιοστά για τις "επιμήκεις" ή "φοινικοτές" τομάτες καθώς και τις τομάτες που παράγονται υπό κάλυψη σε θερμοκήπιο καλυμμένο με πλαστικό ή γυαλί.
- 35 χιλιοστά για τις λοιπές τομάτες.

#### **Β. Κλίμακα μεγέθους**

Λαμβάνεται υπόψη η εξής κλίμακα μεγέθους:

- 30 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 35 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα<sup>(1)</sup>.
- 35 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 40 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα.
- 40 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 47 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα.
- 47 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 57 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα.
- 57 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 67 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα.
- 67 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 82 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα.
- 82 χιλιοστά περιλαμβανόμενα έως 102 χιλιοστά μη περιλαμβανόμενα.
- 102 χιλιοστά περιλαμβανόμενα και άνω.

Η τήρηση της κλίμακας μεγέθους είναι υποχρεωτική για τις τομάτες των κατηγοριών "Extra" και Ι.

#### **ΙV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ**

Υπάρχουν αποδεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

---

(1) Μόνο για τις "επιμήκεις" ή "φοινικοτές" τομάτες.

**A. Ανοχές ποιότητας****ι) Κατηγορία "Extra"**

5% κατ'αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας I ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

**ιι) Κατηγορία I**

10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στο όριο ανοχής της κατηγορίας αυτής.

**ιιι) Κατηγορία II**

10% κατ'αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα προϊόντα που εμφανώς έχουν προσβληθεί από σήψη, παρουσιάζουν εκτεταμένους μώλωπες ή υπέστησαν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.

**ιιιι) Κατηγορία III**

15% κατ'αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα προϊόντα που εμφανώς έχουν προσβληθεί από σήψη, παρουσιάζουν εκτεταμένους μώλωπες ή υπέστησαν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος τομάτων που ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή/και ανώτερο από το αναγραφόμενο μέγεθος για τις κατηγορίες "Extra", I και II, ελάχιστο όριο 33 χιλιοστά για τις "στρογγυλές" ή με "ραδώσεις" τομάτες και 28 χιλιοστά για τις "επιμήκεις" ή "φοινικотές" τομάτες.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο τομάτες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας και μεγέθους (αν το προϊόν επιβάλλεται να ταξινομηθεί κατά μέγεθος).

Οι τομάτες που ταξινομούνται στις κατηγορίες "Extra" και I πρέπει να είναι στην πράξη ομοιογενείς σε ό,τι αφορά την ωριμότητα και το χρωματισμό. Εξάλλου, για τις "επιμήκεις" ή "φοινικотές" τομάτες το μήκος πρέπει να είναι επαρκώς ομοιόμορφο.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

#### **B. Συσκευασία**

Οι τομάτες πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εσωτερικές και εξωτερικές αλλοιώσεις.

Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χάρτου ή σφραγίδων που περιλαμβάνουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η σήμανση της ετικέτας πραγματοποιείται με μελάνη ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Απαγορεύεται η τοποθέτηση σφραγίδας ή ετικέτας στις ίδιες τις τομάτες.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

### **VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει με χαρακτηριστικές συγκεντρωμένους στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και ορατές εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις.

#### **A. Στοιχεία αναγνώρισης του εμπορεύματος**

Συσκευαστής } όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα  
ή/και } που χορηγείται ή αναγνωρίζεται από  
αποστολέας: } επίσημη υπηρεσία.

#### **B. Φύση του προϊόντος**

- "τομάτες" και εμπορικός τύπος, αν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό εξωτερικά οι ενδείξεις αυτές είναι υποχρεωτικές σε όλες τις περιπτώσεις για τον τύπο "cherry" καθώς και για τις τομάτες που ταξινομούνται στην κατηγορία III.
- προϊόντα που παράγονται σε θερμοκήπιο καλυμμένο με πλαστικό ή γυαλί και μεγέθους μεταξύ 20 και 35 χιλιοστών.
- "επιμήκεις" ή "φοινικοτές" και μεγέθους 20 και 30 χιλιοστών.
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

#### **Γ. Προέλευση του προϊόντος**

Χώρα προελεύσης και προαιρετικά ζώνη παραγωγής ή ονομασία εθνική, περιφερειακή ή τοπική.

3748

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- κατηγορία,
- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) εκφρασμένο με την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο ή εναλλακτικά η ένδειξη "μη ταξινομημένες κατά μέγεθος".

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

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΦΑΣΟΛΙΑ

## I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα φασόλια που προέρχονται από το Phaseolus vulgaris L. και το Phaseolus coccineus L. και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, εκτός από τα φασόλια για αποφλοιώση και τα φασόλια που προορίζονται για μεταποίηση.

## II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

## A. Γενικότητες

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα φασόλια στο στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

## B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

(ι) Τα φασόλια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων για κάθε κατηγορία),
- όψεως νωπής,
- καθαρά, ιδίως απαλλαγμένα από κάθε ακαθαρσία και από κάθε ορατό κατάλοιπο φυτοφαρμάκων και άλλων βλαβερών χημικών ουσιών,
- απαλλαγμένα από ξένη γεύση ή οσμή,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία.

(ΛΛ) Τα φασόλια πρέπει να έχουν επαρκές μέγεθος. Η κατάσταση τους πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει στα προϊόντα να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση μέχρι τον τόπο προορισμού και να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αγοράς του τόπου αυτού.

### Γ. Κατάταξη

#### (α) Λεπτά φασόλια ("βελονοειδή φασόλια")

Τα "βελονοειδή φασόλια" κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες οι οποίες καθορίζονται πιο κάτω

#### (Λ) Κατηγορία "Extra"

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας. Πρέπει να είναι:

- διογκωμένα,
- πολύ τρυφερά,
- χωρίς σπόρους και ίνες,
- απαλλαγμένα από κάθε ελάττωμα.

#### (ΛΛ) Κατηγορία I

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι διογκωμένα, τρυφερά και να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας.

Επιτρέπονται ελαφρός αποχρωματισμός, μικροί σπόροι και κοντές μαλακές ίνες.

(L L L) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει "βελονοειδή φασόλια" εμπορεύσιμης ποιότητας που δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά πληρούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται πιο πάνω.

Τα φασόλια αυτά πρέπει να είναι μάλλον τρυφερά και δεν πρέπει να έχουν πολύ μεγάλους σπόρους.

Επιτρέπεται να έχουν ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα.

(β) Λοιπά φασόλια

Τα φασόλια αυτά κατατάσσονται σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται πιο κάτω:

(L) Κατηγορία I

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας.

Τα φασόλια αυτά πρέπει να είναι:

- σε τέτοια κατάσταση ώστε να θραύονται εύκολα με το χέρι (αυτό εφαρμόζεται μόνο για τα φασόλια της ποικιλίας "mange-tout"),
- νωπά και τρυφερά,
- χωρίς ίνες, εκτός από τα φασόλια για τεμαχισμό,



- σχεδόν απαλλαγμένα από στίγματα που έχουν προκληθεί από άνεμο και απαλλαγμένα από κάθε άλλο ελάττωμα.

Οι σπόροι πρέπει να είναι μικροί και τρυφεροί ανάλογα με την ποικιλία. Οι λοβοί πρέπει να είναι κλειστοί.

#### (ΛΛ) Κατηγορία ΙΙ

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει φασόλια εμπορεύσιμης ποιότητας που δεν μπορούν να καταταγούν στην ανώτερη κατηγορία αλλά πληρούν τα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω. Τα φασόλια της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι:

- Μάλλον νωπά και τρυφερά.

Οι σπόροι επιτρέπεται να είναι λίγο μεγαλύτεροι σε σχέση με την Κατηγορία Ι αλλά οπωσδήποτε πρέπει να είναι τρυφεροί ανάλογα με την ποικιλία.

Ίχνη από ασθένειες ή εγκαύματα απαγορεύονται. Επιτρέπονται όμως μικρά επιφανειακά ελαττώματα και ελαφρές κηλίδες που έχουν προκληθεί από τον άνεμο. Φασόλια με ίνες γίνονται αποδεκτά.

### III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική μόνο για τα "βελονοειδή φασόλια". Η ταξινόμηση καθορίζεται από το μέγιστο πλάτος του λοβού σύμφωνα με την ακόλουθη κατάταξη.

- πολύ λεπτά: πλάτος λοβού όχι πάνω από 6 χιλιοστόμετρα,
- λεπτά: πλάτος λοβού όχι πάνω από 9 χιλιοστόμετρα,
- μέσου μεγέθους: πλάτος λοβού πάνω από 9 χιλιοστόμετρα.

Τα "λεπτά" και τα "μέσου μεγέθους" φασόλια δεν μπορούν να υπαχθούν στην κατηγορία "Extra".

Τα φασόλια "μέσου μεγέθους" δεν μπορούν να υπαχθούν στην Κατηγορία I.

#### IV. ANOXEΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους επιτρέπονται σε κάθε κιβώτιο για προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά ποιότητας.

##### A. Ανοχές ποιότητας

- (I) Κατηγορία "Extra": 5% κατά βάρος φασολιών που δεν πληρούν τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία I).
- (II) Κατηγορία I: 10% κατά βάρος φασολιών που δεν πληρούν τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της αμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία II), εκ των οποίων 5% κατ' ανώτατο όριο επιτρέπεται να έχουν ίνες για τις ποικιλίες που δεν πρέπει να παρουσιάζουν ίνες.
- (III) Κατηγορία II: 10% κατά βάρος φασολιών που δεν ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά αλλά είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Σε καμιά περίπτωση οι ανοχές δεν περιλαμβάνουν προϊόντα που έχουν επηρεαστεί από την ασθένεια Colletotrichum (Gloeosporium) lindemuthianum.

**B. Ανοχές μεγέθους ("βελονοειδή φασόλια")**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατά βάρος προϊόντων σε κάθε κιβώτιο που δεν αντιστοιχούν στο καθορισμένο μέγεθος.

**Γ. Ολικές ανοχές ("βελονοειδή φασόλια")**

Σε καμιά περίπτωση το σύνολο των ανοχών ποιότητας και μεγέθους δεν μπορεί να υπερβεί το

- 10% για την Κατηγορία "Extra",
- 15% για τις Κατηγορίες I και II.

**V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιομορφία**

Το περιεχόμενο εκάστου κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να περιλαμβάνει μόνο φασόλια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

**B. Συσκευασία**

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται μέσα στο κιβώτιο πρέπει να είναι καινούργια και αβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται τυπωμένο υλικό, η εκτύπωση πρέπει να είναι μόνο στην εξωτερική πλευρά ούτως ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τα προϊόντα. Τα συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

## VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:-

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή κωδικά στοιχεία  
Αποστολέας } αναγνώρισης

### B. Είδος του προϊόντος

Ένδειξη του τύπου ("Γαλλικά φασόλια", "αναρριχητικά φασόλια", "βελονοειδή φασόλια") ή της ποικιλίας (στην περίπτωση που το περιεχόμενο της συσκευασίας δεν είναι ορατό από έξω).

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική εμπορική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία

Μέγεθος (προαιρετικό) που δεικνύεται με τις ενδείξεις "πολύ λεπτά", "λεπτά", "μέσου μεγέθους" για τα "βελονοειδή φασόλια".

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ**I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας ποιότητας αφορά τις φράουλες ποικιλιών που προέρχονται από την "Fragaria L.", προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές εκτός από τις φράουλες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Σκοπός του κανόνα είναι να καθορίσει τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν οι φράουλες μετά τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ορίων ανοχής που επιτρέπονται, οι φράουλες πρέπει να είναι:

- Ολόκληρες, χωρίς κτυπήματα,
- με τον κάλυκά τους και με ένα μικρό φρέσκο κοτσάνι (με εξαίρεση τις αγριοφράουλες και με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων για την κατηγορία III),
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που τα καταστύουν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- πρακτικά δίχως σημάδια αρρώστειας ή παρασίτων,
- καθαρές, δίχως ορατές ξένες ουσίες,
- νωπές, αλλά όχι πλυμένες,
- δίχως αφύσικη εξωτερική υγρασία,
- δίχως ξένη οσμή ή/και γεύση,

Οι φράουλες πρέπει να έχουν συλλεγεί με προσοχή.

Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των φράουλων θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη**

Οι φράουλες κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

**i) Κατηγορία "Extra"**

Οι φράουλες που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα και σχήμα της ποικιλίας και, ιδίως, να είναι ομοιόμορφες και να μην παρουσιάζουν αποκλίσεις

όσον αφορά το στάδιο ωρίμανσης, το χρώμα και το μέγεθος<sup>(1)</sup>. Πρέπει να έχουν λαμπερή όψη, ανάλογα με την ποικιλία, και να μην είναι σκονισμένες.

#### ii) Κατηγορία I

Οι φράουλες που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρό ελάττωμα ως προς το σχήμα,
- ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού.

Μπορούν να είναι λιγότερο ομοιόμορφες ως προς το μέγεθος.

Πρέπει να είναι σχεδόν απαλλαγμένες από ίχνη χύματος.

#### iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις φράουλες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν:

- ελαττώματα ως προς το σχήμα, υπό τον όρο ότι τα φρούτα διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας,
- ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της επιφάνειας του φρούτου,
- ελαφρούς μώλωπες οι οποίοι δεν ενδέχεται να επεκταθούν
- ίχνη χύματος.

#### iv) Κατηγορία III

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις φράουλες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν:

- ελαφρούς μώλωπες, -ύπαρξη άσπρης ή πράσινης απόχρωσης που το σύνολο τους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της επιφάνειας του φρούτου,
- ίχνη χύματος, υπό τον όρο ότι δεν αλλοιώνουν σημαντικά την εξωτερική εμφάνιση.

(1) Οι απαιτήσεις ομοιομορφίας για την κατηγορία "Extra" είναι λιγότερο αυστηρές όταν πρόκειται για αγριοφράουλες.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται επίσης οι φράουλες που δεν έχουν κάλυκα, αρκεί να μην έχουν υποστεί καμία ζημία. Οι φράουλες αυτές πρέπει να συσκευάζονται χωριστά.

#### Ι. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Οι φράουλες πρέπει να έχουν το εξής ελάχιστο μέγεθος:

- κατηγορία "Extra": 25 mm,
- κατηγορία I και II: 22 mm, (εκτός από την ποικιλία Primella)  
18 mm, (ποικιλία Primella)
- κατηγορία III: 15 mm.

Για τις αγριοφράουλες δεν υπάρχει όριο ελαχίστου μεγέθους.

#### ΙV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος κάθε μέσου συσκευασίας, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνεται ότι ανήκουν.

##### A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

###### i) Κατηγορία "Extra"

5% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2%.

###### ii) Κατηγορία I

10% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2%.

###### iii) Κατηγορία II

10% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο τα φρούτα που είναι φανερό ότι έχουν σαπίσει, παρουσιάζουν μώλωπες ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2%.

## iv) Κατηγορία III

15% του βάρους ή του αριθμού των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο φρούτα που είναι φανερό ότι έχουν σαπίσει, παρουσιάζουν μώλωπες ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 4%.

10% του αριθμού ή του βάρους των φράουλων:

- δίχως κάλυκα για όσα φρούτα συσκευάζονται με το κοτσάνι και τον κάλυκά τους,
- με τον κάλυκά τους για όσα φρούτα συσκευάζονται χωρίς κοτσάνι και χωρίς κάλυκα.

## B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10% του βάρους ή του αριθμού των φράουλων που ανταποκρίνονται στο κατώτατο όριο μεγέθους που απαιτείται.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

## A. Ομολογέμελα

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομολογενές και να περιέχει μόνο φράουλες της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Όσον αφορά τις φράουλες της κατηγορίας III, η ομολογέμελα μπορεί να περιορισθεί στην προέλευση.

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

## B. Συσκευασία

Οι φράουλες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα φρούτα της κατηγορίας "Extra" πρέπει να έχουν ιδιαίτερα προσεγμένη συσκευασία.

Τα μέσα συσκευασίας δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.



## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, με γράμματα ευανάγνωστα και συγκεντρωμένα όλα στη μια πλευρά, ανεξίτηλα και ορατά απ' έξω.

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	}	Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωρι-
ή/και	}	στικό σύμβολο που έχει δοθεί ή ανα-
αποστολέας	}	γνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία.

### B. Φύση του προϊόντος

- "Φράουλες" αν το προϊόν δεν φαίνεται απ' έξω,
- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό, εκτός από την ποικιλία Primella, για την οποία η ένδειξη αυτή είναι υποχρεωτική).

### Γ. Προέλευση του προϊόντος

Χώρα προέλευσης και, ενδεχομένως περιοχή παραγωγής, είτε εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

### Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΕΠΟΝΙΑ****I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αφορά τα πεπόνια των ποικιλιών (*cultivars*) που προέρχονται από *Cucumis melo L.*, τα οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, ενώ αποκλείονται τα πεπόνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας έχει σαν σκοπό να καθορίσει τις ποιότητες που πρέπει να έχουν τα πεπόνια, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που είναι αποδεκτές, τα πεπόνια πρέπει να είναι:

- ακέραλα<sup>(1)</sup>,
- υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που παρουσιάζουν σήψεις ή αλλοιώσεις οι οποίες τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ύλες,
- φρέσκα στην όψη,
- πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων,
- σφιχτά,
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση·

---

(1) Εντούτοις, μικρό επουλωμένο σημάδι που προκαλείται από μέτρηση με διαθλασίμετρο, δεν θεωρείται ως ατέλεια.

Τα πεπόνια πρέπει να έχουν αναπτυχθεί αρκετά και να εμφανίζουν ικανοποιητικό βαθμό ωριμότητας<sup>(2)</sup>. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πεπονιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

## B. Ταξιλόμηση

Τα πεπόνια ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

### ι) Κατηγορία I

Τα πεπόνια της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή εμπορικού τύπου.

Επιτρέπεται, εντούτοις, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα μικρά ελαττώματα αρκεί να μην επιδρούν στη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, την ικανότητά του να διατηρείται ή την εμφάνισή του στη συσκευασία:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα χρώματος (ελαφρός χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει το έδαφος κατά την ανάπτυξή του, δεν θεωρείται ελάττωμα),
- ελαφρά ελαττώματα επιδερμίδας οφειλόμενα σε τριβές ή μεταχείριση,

---

(2) Ο δείκτης διαθλασιμέτρου της σάρκας πρέπει να είναι μεγαλύτερος ή ίσος με 8% μετρούμενος στο μέσον της σάρκας του καρπού στην ισημερινή τομή.

- ελαφρά επουλωμένα σκασίματα γύρω από τον ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2 εκατοστών, που δεν επηρεάζουν τη σάρκα.

Το μήκος του ποδίσκου των πεπονιών που ανήκουν σε ποικιλίες που δεν αποκόπτεται κατά την ωρίμανση δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2 εκατοστά για τις ποικιλίες Charentais, Ogen και Galia και τα 5 εκατοστά για τις άλλες ποικιλίες, αλλά πρέπει πάντα να υπάρχει ποδίσκος.

#### II) Κατηγορία II

Η εν λόγω κατηγορία περιλαμβάνει τα πεπόνια τα οποία δεν είναι δυνατόν να είναι στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Δύναται να παρουσιάζουν τα πιο κάτω ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά της ποιότητας, της διατήρησης και της παρουσίας τους.

- ελαττώματα σχήματος,
- ελαττώματα χρώματος (ελαφρός χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει στο έδαφος κατά την ανάπτυξη του δεν θεωρείται ελάττωμα),
- ελαφρούς μώλωπες,
- ελαφρές σχισμές ή ξηρές ρωγμές οι οποίες δεν επηρεάζουν τη σάρκα του καρπού,
- ελαττώματα στο φλοιό λόγω τριβών ή χειρισμών.

#### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος κάθε πεπονιού ή τη διάμετρο της ισημερινής τομής του.

Τα ελάχιστα μεγέθη είναι τα ακόλουθα:

Ταξιλόμηση κατά μέγεθος βάσει βάρους:

- |   |          |
|---|----------|
| - πεπόνια Charentais και τύπου Ogen και Galia | 250 γρμ. |
| - άλλα πεπόνια                                | 300 γρμ. |

Ταξιλόμηση κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου:

- |   |         |
|---|---------|
| - πεπόνια Charentais και τύπου Ogen και Galia | 7,5 εκ. |
| - άλλα πεπόνια                                | 8 εκ.   |

Όταν το μέγεθος εκφράζεται σε βάρος, το μεγαλύτερο πεπόνι κάθε συσκευασίας δεν πρέπει να είναι βαρύτερο κατά 50% του βάρους του μικρότερου.

Όταν το μέγεθος εκφράζεται σε διάμετρο, η διάμετρος του μεγαλύτερου πεπονιού σε κάθε συσκευασία δεν υπερβαίνει κατά 20% τη διάμετρο του μικρότερου.

Η ταξιλόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική και για τις δύο κατηγορίες.

#### **IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ**

Υπάρχουν ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε συσκευασία για το προϊόν που δεν πληροί τις προδιαγραφές της αναγραφόμενης κατηγορίας και μεγέθους.

##### **A. Ανοχές ποιότητας**

###### **Λ) Κατηγορία I**

- Το 10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών που δεν πληρούν τις προδιαγραφές της κατηγορίας, αλλά προσεγγίζουν αυτές της κατηγορίας II ή, κατ' εξαίρεση εντός των ανοχών της κατηγορίας I.

**ΛΛ) Κατηγορία ΙΙ**

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών που δεν πληρούν ούτε τις προδιαγραφές της κατηγορίας ούτε τις ελάχιστες απαιτήσεις με εξαίρεση το προϊόν το οποίο είναι σάπιο ή παρουσιάζει οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που το καθιστά ακατάλληλο για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών μεγέθους αμέσως μικρότερου ή μεγαλύτερου από το οριζόμενο στη συσκευασία.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο πεπόνια της ίδιας καταγωγής, ποιότητας, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους (εφόσον, η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική) και τα οποία παρουσιάζουν σαφώς τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και ανάπτυξης και έχουν το ίδιο χρώμα.

Το ορατό τμήμα του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου του περιεχομένου της.

**B. Συσκευασία**

Τα πεπόνια πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται καταλλήλως.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται εντός της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρήση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, υπό την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μελάνης ή κόλλας μη τοξικών.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένα ύλη.

#### **VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που ευρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εμφανείς από το εξωτερικό μέρος τις πιο κάτω ενδείξεις.

##### **A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται κωδικός η ένδειξη "συσκευαστής" ή/και "αποστολέας" (ή ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

##### **B. Φύση του προϊόντος**

- "Πεπόνια", όταν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.
- Όνομα της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου (π.χ. Charentais).

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία.
- Μέγεθος εκφρασμένο σε ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο ή ελάχιστο και μέγιστο βάρος.
- Αριθμός τεμαχίων (προαιρετικά).

**Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικά).**



**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΠΟΥΖΙΑ****I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αφορά τα καρπούζια των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum, και Nakai, τα οποία προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα καρπούζια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας έχει σαν σκοπό να καθορίσει τις ποιότητες που πρέπει να παρουσιάζουν τα καρπούζια, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία καθώς και των ανοχών που είναι αποδεκτές, τα καρπούζια πρέπει να είναι:

- ακέραλα,
- υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που παρουσιάζουν σήψεις ή αλλοιώσεις, οι οποίες τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένα σώματα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων,
- σφιχτά και επαρκώς ώριμα· το χρώμα και η γεύση της σάρκας πρέπει να ανταποκρίνονται σε κατάσταση επαρκούς ωριμότητας,
- να μην παρουσιάζουν ρωγμές,
- απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των καρπουζιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

## **B. Ταξιλόμηση**

Τα καρπούζια ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

### **Λ) Κατηγορία Ι**

Τα καρπούζια που ταξινομούνται στην εν λόγω κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να είναι:

- καλά σχηματισμένα, λαμβανομένων υπόψη των χαρακτηριστικών της ποικιλίας,
- απαλλαγμένα από σχισμές και μώλωπες. Δεν θεωρούνται ως ελαττώματα οι μικρές επιφανειακές εκδορές.

Επιτρέπεται ένας ελαφρός αποχρωματισμός όσον αφορά το ανοιχτό χρώμα του μέρους του καρπουζιού που ήταν σε επαφή με το εδαφος κατά την ανάπτυξή του.

Ο ποδίσκος του καρπουζιού πρέπει να παρουσιάζει μέγιστο μήκος 5 εκατοστόμετρα.

**Λ.) Κατηγορία II**

Η εν λόγω κατηγορία περιλαμβάνει τα καρπούζια που δεν είναι δυνατόν τα ταξινομηθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Δύνανται να παρουσιάζουν τα κάτωθι ελαττώματα, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά της ποιότητας, της διατήρησης και της παρουσίας τους.

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού του φλοιού,
- μικρούς μώλωπες ή επιφανειακά ελαττώματα που οφείλονται κυρίως σε χτυπήματα ή σε προσβολές παρασίτων ή ασθένειες.

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

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος ανά τεμάχιο. Το ελάχιστο βάρος έχει καθοριστεί σε 1,5 κιλό.

Στην περίπτωση παρουσίας τους σε συσκευασία, η απόκλιση βάρους μεταξύ του ελαφρότερου και του βαρύτερου τεμαχίου που περιλαμβάνονται στην ίδια συσκευασία δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2 ή 3,5 κιλά όταν το ελαφρότερο τεμάχιο υπερβαίνει τα 6 κιλά.

Η τήρηση αυτής της ομολογένειας του βάρους δεν είναι υποχρεωτική για τα καρπούζια που παρουσιάζονται χύμα.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ**

Άνοχές ποιότητας και μεγέθους είναι αποδεκτές σε κάθε συσκευασία ή σε κάθε παρτίδα στην περίπτωση των καρπουζιών

που διατίθενται χύμα, για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

**A. Ανοχές ποιότητας**

**ι) Κατηγορία I**

10% σε αριθμό ή βάρος των καρπουζιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά συμφωνούν με αυτά της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτά στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

**ιι) Κατηγορία II**

10% σε αριθμό ή βάρος των καρπουζιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει των προϊόντων που παρουσιάζουν σήψεις ή που παρουσιάζουν οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, η οποία τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπουζιών, μεγέθους αμέσως μικρότερου ή μεγαλύτερου από το οριζόμενο στη συσκευασία, που δεν υπερβαίνει το 1 κιλό.

Ωστόσο, η ανοχή δεν μπορεί, σε καμία περίπτωση, να αφορά καρπούζια βάρους κατωτέρου του 1 κιλού.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας ή παρτίδας στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα" πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο καρπούζια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Το ορατό μέρος του περιεχομένου της συσκευασίας ή της παρτίδας στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα", πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

Εξάλλου, στην κατηγορία I, το σχήμα και το χρώμα του φλοιού των καρπουζιών πρέπει να είναι ομοιογενή.

**B. Συσκευασία**

Τα καρπούζια πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιου είδους ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρήση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, υπό την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μελάνης ή κόλλας μη τοξικών.

Οι συσκευασίες ή παρτίδες στην περίπτωση που τα καρπούζια διατίθενται "χύμα" πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιοδήποτε ξένο σώμα.

Τα καρπούζια που αποστέλλονται χύμα πρέπει να απομονώνονται από το δάπεδο ή τις πλευρές των μεταφορικών μέσων, με κατάλληλα μέσα προστασίας, καινούργια και καθαρά, έτσι ώστε να μην μεταδίδουν στα φρούτα μη φυσιολογική γεύση ή οσμή.

### Γ. Παρουσίαση

Τα καρπούζια μπορούν να παρουσιάζονται:

- σε συσκευασίες.
- χύμα.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει, με χαρακτήρες που ευρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστους ανεξίτηλους και εμφανείς από το εξωτερικό μέρος, τις κάτωθι ενδείξεις.

Για τα καρπούζια που αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε μεταφορικό μέσο), οι εν λόγω ενδείξεις πρέπει να αναφέρονται σε έγγραφο που συνοδεύει τα εμπορεύματα, το οποίο προσκολλάται εμφανώς στο εσωτερικό του μεταφορικού μέσου.

Για τη μορφή αυτή παρουσίασης, η ένδειξη του μεγέθους, του καθαρού βάρους ή του αριθμού των τεμαχίων δεν είναι υποχρεωτική.

### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που χορηγείται ή αναγνωρίζεται από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται ένας

κωδικός, η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας" (ή ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

**Β. Φύση του προϊόντος**

- "Καρπούζια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία.
- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) που εκφράζεται από ελάχιστο και μέγιστο βάρος.
- Καθαρό βάρος ή αριθμός τεμαχίων.

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

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ**  
**ΤΩΝ ΑΒΟΚΑΤΟ**

**I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ**

Ο παρών Κανόνας αφορά τους καρπούς του αβοκάτο των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την Persea americana Mill. Προορίζονται δε, να διατεθούν νωποί στον καταναλωτή, εξαιρέσει των καρπών των αβοκάτο που προορίζονται για τη βιομηχανική μεταποίηση.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Το πρότυπο έχει ως σκοπό τον καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν οι καρποί του αβοκάτο, μετά από προετοιμασία και συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία καθώς και των επιτρεπομένων ανοχών, οι καρποί του αβοκάτο πρέπει να είναι:

- ακέραιοι,
- υγιείς\* εξαιρούνται οι σάπιοι καρποί καθώς και οι καρποί που παρουσιάζουν αλλοιώσεις οι οποίες τους καθιστούν ακατάλληλους για κατανάλωση,
- καθαροί, απαλλαγμένοι από εμφανή ξένα στοιχεία,
- πρακτικά απαλλαγμένοι από παράσιτα,
- πρακτικά απαλλαγμένοι από προσβολές παρασίτων,
- χωρίς αλλοιώσεις που προκαλούνται από χαμηλές θερμοκρασίες,
- με ποδίσκο μήκους κατώτερου από 10 χιλιοστόμετρα και του οποίου η τομή πρέπει να είναι ολόκληρη. Ωστόσο, η απουσία αυτού δεν θεωρείται ως ελάττωμα όταν το σημείο σύνδεσης του ποδίσκου με τον καρπό είναι ξερό και άθικτο,



- απαλλαγμένοι από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι καρποί του αβοκάτο πρέπει να συλλέγονται με φροντίδα σε στάδιο φυσιολογικής ανάπτυξης ώστε η διαδικασία ωρίμανσης να φθάσει στο τέλος της. Οι ώριμοι καρποί δεν πρέπει να είναι πικροί.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των καρπών του αβοκάτο πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στη μεταφορά και μεταχείριση και
- να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

## **B. Ταξιλόμηση**

Οι καρποί του αβοκάτο ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

### **1) Κατηγορία "Extra"**

Οι καρποί του αβοκάτο που ταξινομούνται στην εν λόγω κατηγορία πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Το σχήμα και το χρώμα πρέπει να είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα, εξαιρέσει πολύ ελαφρών επιφανειακών αλλοιώσεων της φλούδας υπό τον όρο ότι οι εν λόγω αλλοιώσεις δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του μέσα στη συσκευασία. Ο ποδίσκος εάν υπάρχει, πρέπει να είναι άθικτος.

## ιι) Κατηγορία I

Οι καρποί του αβοκάτο που ταξινομούνται στην εν λόγω κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το χαρακτηριστικό χρώμα και σχήμα της ποικιλίας.

Δύνανται ωστόσο να παρουσιάζουν τα παρακάτω μικρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- μικρά ελαττώματα σχήματος και χρώματος,
- μικρά ελαττώματα του φλοιού (φελλώδης διάπλαση, κηλίδες που έχουν επουλωθεί) και κάψιμο από τον ήλιο των οποίων η ολική επιφάνεια δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 4 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

Σε καμία περίπτωση τα εν λόγω ελαττώματα δεν πρέπει να αλλοιώνουν τη σάρκα του καρπού.

Ο ποδίσκος δεν υπάρχει, μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά βλάβη.

## ιιι) Κατηγορία II

Η εν λόγω κατηγορία περιλαμβάνει καρπούς του αβοκάτο που δεν μπορούν να ταξινομηθούν σε ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται κατωτέρω.

Μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση:

- ελαττώματα της μορφής και του χρώματος,
- ελαττώματα του φλοιού (διάπλωση φελλώδης κηλίδος που έχει επουλωθεί) και κάψιμο από τον ήλιο· η ολική επιφάνεια των οποίων δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 6 τετραγωνικά εκατοστόμετρα.

Σε καμία περίπτωση τα εν λόγω ελαττώματα δεν δύνανται να αλλοιώνουν τη σάρκα του καρπού.

Ο ποδίσκος αν υπάρχει, μπορεί να παρουσιάζει βλάβη.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Το μέγεθος καθορίζεται από το βάρος του καρπού. Οι καρποί του αβοκάτο ταξινομούνται σύμφωνα με την κάτωθι κλίμακα:

Κλίμακα του βάρους (σε γραμμάρια)	Κωδικός μεγέθους
781 έως 1220	4
576 έως 780	6
461 έως 575	8
366 έως 460	10
306 έως 365	12
266 έως 305	14
236 έως 265	16
211 έως 235	18
191 έως 210	20
171 έως 190	22
156 έως 170	24
146 έως 155	26
136 έως 145	28
125 έως 135	30

Το ελάχιστο βάρος των καρπών του αβοκάτο δεν δύναται να είναι κατώτερο από 125 γραμμάρια.

**IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ**

Ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος γίνονται αποδεκτές για κάθε συσκευασία, για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

**A. Ανοχές που αφορούν την ποιότητα****ι) Κατηγορία "Extra"**

5% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά συμφωνούν με αυτά της κατηγορίας I ή γίνονται κατ' εξαίρεση αποδεκτοί στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

**ιι) Κατηγορία I**

10% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά συμφωνούν με αυτά της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικά αποδεκτοί στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

**ιιι) Κατηγορία II**

10% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει των καρπών που είναι σάπιοι, έχουν εμφανείς μώλωπες ή παρουσιάζουν οιαδήποτε αλλοίωση που τους καθιστά ακατάλληλους για κατανάλωση.

**B. Ανοχές που αφορούν το μέγεθος**

Για όλες τις κατηγορίες: 10% σε αριθμό ή σε βάρος των καρπών του αβοκάτο που ανταποκρίνονται σε μέγεθος αμέσως κατώτερο ή/και ανώτερο από το μέγεθος που αναφέρεται στη σήμανση.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο καρπούς αβοκάτο της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

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

**B. Συσκευασία**

Οι καρποί του αβοκάτο πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που να εξασφαλίζεται επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιου είδους που δεν δύνανται να προκαλέσουν στα προϊόντα καμιά εξωτερική ή εσωτερική αλλοίωση. Επιτρέπεται η χρήση υλικών και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που περιλαμβάνουν εμπορικές ενδείξεις, υπό την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μη τοξικής μελάνης ή κόλλας.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένη ύλη.

## **VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που ευρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστες, ανεξίτηλες και εμφανείς στο εξωτερικό, τις ακόλουθες ενδείξεις:

### **A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο όταν χρησιμοποιείται κωδικός ή ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας" (ή μια ισοδύναμη συντομογραφία), πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

### **B. Φύση του προϊόντος**

- "Αβοκάτο" εάν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.
- Όνομα της ποικιλίας.

### **Γ. Καταγωγή του προϊόντος**

- Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### **Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Κατηγορία.
- Μέγεθος εκφραζόμενο σε ελάχιστο και μέγιστο βάρος.

3782

- Αριθμός του κωδικού της κλίμακας μεγέθους και αριθμός των καρπών εάν είναι διαφορετικός από τον αριθμό του κωδικού ή, ενδεχομένως, αριθμός του κωδικού της κλίμακας μεγέθους και καθαρό βάρος της συσκευασίας.

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

**ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΑΤΑΤΕΣ****I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Ο παρών κανόνας αφορά τις πατάτες των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από Solanum tuberosum L. και τα υβρίδια του, οι οποίες προορίζονται να διατεθούν νωπές στον καταναλωτή, ενώ δεν περιλαμβάνονται οι πατάτες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Οι πατάτες διακρίνονται σε -

- (α) "φρέσκες πατάτες" (new potatoes) είναι οι πατάτες που εκριζώνονται πριν συμπληρωθεί η ωρίμανσή τους και προσφέρονται στην αγορά αμέσως μετά την εκρίζωση. Η επιδερμίδα των κονδύλων είναι λεπτή και μπορεί εύκολα να μετακινηθεί διά τριβής με τα δάκτυλα.
- (β) "ώριμες πατάτες" (ware potatoes) είναι οι πατάτες που συνήθως παραμένουν μέσα στο έδαφος μέχρι που το υπέργειο μέρος του φυτού έχει φυσιολογικά ξηραθεί ή καταστραφεί με χημικά μέσα. Στην περίπτωση αυτή οι κόνδυλοι είναι ώριμοι και φέρουν χοντρή επιδερμίδα που μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με καθάρισμα.

**II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ**

Ο κανόνας έχει σαν σκοπό να καθορίσει την ποιότητα που πρέπει να έχουν οι πατάτες, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Οι πατάτες πρέπει να είναι:

- ακέραιες,
- υγιείς· εξαιρούνται τα προϊόντα που παρουσιάζουν σήψεις ή αλλοιώσεις οι οποίες τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από εμφανείς ξένες ύλες,
- φρέσκες στην όψη,



- πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα,
- πρακτικά απαλλαγμένες από προσβολές παρασίτων,
- πρακτικά απαλλαγμένες από βλαστούς ή όπου υπάρχουν αυτοί να μην υπερβαίνουν τα 3 χιλιοστόμετρα,
- χωρίς αλλοιώσεις που προκαλούνται από ψηλές ή/και χαμηλές θερμοκρασίες,
- σφιχτές,
- απαλλαγμένες από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,
- να μην παρουσιάζουν πράσινο χρώμα, που να καλύπτει πέραν του 1/8 της επιφάνειας του κονδύλου και να αφαιρείται με κανονικό καθάρισμα,
- απαλλαγμένες από κάθε ίχνος φυτοφαρμάκων,
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι πατάτες πρέπει να έχουν αναπτυχθεί αρκετά και να εμφανίζουν ικανοποιητικό βαθμό ωριμότητας. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πατατών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

### **III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Το μέγεθος κάθε κονδύλου καθορίζεται από τη διάμετρο της ισημερινής τομής του.

Οι πατάτες χωρίζονται σε τρία μεγέθη "μεγάλο", "μέτριο" και "μικρό".

- (α) "μεγάλο μέγεθος" όταν η διάμετρος είναι από 60 - 100 χιλιοστόμετρα.
- (β) "μέτριο μέγεθος" όταν η διάμετρος είναι από 45 - 65 χιλιοστόμετρα.
- (γ) "μικρό μέγεθος" όταν η διάμετρος είναι από 32 - 45 χιλιοστόμετρα.

Οι πατάτες που δε διαχωρίζονται στα πιο πάνω μεγέθη πρέπει στο μέσο συσκευασίας τους να αναγράφεται "μικτό μέγεθος".

Οι πατάτες "μικτού μεγέθους" πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 15% του βάρους "μικρού μεγέθους", 10% του βάρους "μέτριου μεγέθους" και 10% του βάρους "μεγάλου μεγέθους".

Επιπλέον πατάτες "μικρού και μέτριου" μεγέθους ή "μέτριου και μεγάλου" μεγέθους μπορεί να συσκευάζονται μαζί, νοουμένου ότι στο μέσο συσκευασίας υπάρχει τουλάχιστον 20% του βάρους από το κάθε μέγεθος και σ' αυτό να αναγράφεται ανάλογα "μικρό και μέτριο μέγεθος" ή "μέτριο και μεγάλο μέγεθος".

#### **IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ**

Υπάρχουν ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε συσκευασία.

##### **A. Ανοχές ποιότητας**

- ι) 4% του βάρους για τις "φρέσκες πατάτες" και 6% για τις "ώριμες πατάτες" να μην πληρούν τις ελάχιστες απαιτήσεις ποιότητας.
- ιι) Επιπλέον για τις "φρέσκες πατάτες" επιτρέπεται μέχρι 1% του βάρους χύμα ή ξένες ύλες ενώ για τις "ώριμες πατάτες" το ποσοστό αυτό δύναται να φθάσει μέχρι 2% του βάρους.

##### **B. Ανοχές μεγέθους**

3% του βάρους των κονδύλων μπορεί να είναι μικρότεροι από 32 χιλιοστόμετρα, όμως κανένας κόνδυλος δεν μπορεί να είναι μικρότερος από 28 χιλιοστόμετρα.

##### **Γ. Ανοχές άλλων ποικιλιών**

2% του βάρους των κονδύλων σε κάθε μέσο συσκευασίας μπορεί να ανήκουν σε άλλη ποικιλία.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ****A. Ομολογένηλα**

Το περιεχόμενο κάθε συσκευασίας πρέπει να είναι ομολογενές και να περιλαμβάνει μόνο πατάτες της ίδιας προέλευσης, ποιότητας, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους (εφόσον, η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική) και οι οποίες παρουσιάζουν σαφώς τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και έχουν τον ίδιο χρωματισμό τόσο της επιδερμίδας όσο και της σάρκας.

Το ορατό τμήμα του περιεχομένου της συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

**B. Συσκευασία**

Οι πατάτες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται καταλλήλως.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρήση υλικών, και ιδίως χαρτιού ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, υπό την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η σήμανση πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μελάνης ή κόλλας μη τοξικών.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένη ύλη.

**Γ. Παρουσίαση**

Οι πατάτες μπορούν να παρουσιάζονται σε:

- Σάκκους
- Κιβώτια

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει με χαρακτήρες που ευρίσκονται στην ίδια πλευρά της συσκευασίας, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εμφανείς από το εξωτερικό μέρος τις πιο κάτω ενδείξεις.

**A. Αναγνώριση**

Συσκευαστής ή/και αποστολέας: Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία. Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται κωδικός η ένδειξη "συσκευαστής" ή/και "αποστολέας" (ή ισοδύναμη συντομογραφία) πρέπει να αναγράφεται κοντά στον κωδικό.

**B. Φύση του προϊόντος**

- "φρέσκες πατάτες"/"ώριμες πατάτες" όταν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απέξω.
- Όνομα της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου.

**Γ. Προέλευση του προϊόντος**

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

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά**

- Χρωματισμός της σάρκας (κίτρινος ή άσπρος) και σχήμα κονδύλου (στρογγύλος ή επιμήκης) (Προαιρετικά).
- Καθαρό βάρος.

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

3. Τα περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Τομάτες, Αγγούρια, Μήλα και Αχλάδια) Διατάγματα του 1983 (Κ.Δ.Π. 57/83, 58/83 και 59/83) διά του παρόντος ακυρούνται.

4. Η ισχύς του παρόντος Διατάγματος αρχίζει από την 1η Ιανουαρίου 1998.

---

Εκδόθηκε στις 20 Νοεμβρίου 1997.