

Αριθμός 288

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

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

Κανονισμοί εκδοθέντες δυνάμει του άρθρου 8

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

Συνοπτικός τίτλος. 1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Πεπονιών Κανονισμοί του 2000.

Πεδίο εφαρμογής. 2. Οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται στα εξαγόμενα πεπόνια που είναι καρποί των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από Cucumis melo L. και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα πεπόνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Προϋποθέσεις εξαγωγής. 3. Η εξαγωγή πεπονιών επιτρέπεται, εφόσον αυτά πληρούν τους όρους των παρόντων Κανονισμών.

Ποιοτικές κατηγορίες. 4. Τα πεπόνια κατατάσσονται σε μία από τις πιο κάτω ποιοτικές κατηγορίες:

(α) "Ι".

(β) "ΙΙ".

Ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας. 5.—(1) Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα πεπόνια πρέπει να είναι—

(α) Ακέραια·

(β) υγιή, (εξαιρούνται τα πεπόνια που παρουσιάζουν σήψη ή αλλοίωση η οποία τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση)·

(γ) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·

(δ) νωπής εμφάνισης·

(ε) πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·

(στ) πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες·

(ζ) συνεκτικά·

(η) απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία·

(θ) απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

(2) Τα πεπόνια πρέπει να έχουν αναπτυχθεί αρκετά και να εμφανίζουν ικανοποιητικό βαθμό ωριμότητας.

(3) Μικρό επουλωμένο σημάδι που προκαλείται από μέτρηση με διαθλασίμετρο, δε θεωρείται ως ατέλεια.

(4) Ο δείκτης διαθλασίμετρου της σάρκας πρέπει να είναι μεγαλύτερος ή ίσος με 8% μετρούμενος στο μέσο της σάρκας του καρπού στην ισημερινή τομή.

- (5) Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πεπονιών πρέπει να είναι τέτοια ώστε—  
 (α) Να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·  
 (β) να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

6.—(i) Κατηγορία "I"

Χαρακτηριστικά  
ποιοτικών  
κατηγοριών.

Τα πεπόνια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να έχουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου.

Το μήκος του ποδίσκου στην περίπτωση των πεπονιών που ανήκουν σε ποικιλίες στις οποίες ο ποδίσκος δεν πρέπει να αποκόπτεται κατά την ωρίμανση, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 εκατοστόμετρα για τις ποικιλίες Charentais, Ogen και τύπου Galia και 5 εκατοστόμετρα για άλλες ποικιλίες. Σε κάθε περίπτωση ο ποδίσκος πρέπει να υπέρχει πάνω στο πεπόνι και πρέπει να είναι ανέμοιος.

Πεπόνια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα εφόσον αυτά δε βλάπτουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρηση ή την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας:

- Ελαφρύ ελάττωμα σχήματος·
- ελαφρύ ελάττωμα χρώματος (ελαφρύς χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει το έδαφος κατά την ανάπτυξή του, δε θεωρείται ελάττωμα)·
- ελαφρύ ελάττωμα επιδερμίδας οφειλόμενο σε τριβές ή μεταχείριση·
- ελαφρύ επουλωμένο σκάσιμο γύρω από τον ποδίσκο, μήκους μικρότερου των 2 εκατοστομέτρων, που δεν επηρεάζει τη σάρκα.

(ii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα πεπόνια τα οποία δεν είναι δυνατό να εμπίπτουν στην Κατηγορία "I", αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στον Κανονισμό 5.

Πεπόνια που υπάγονται στην κατηγορία αυτή, δύνανται να παρουσιάζουν τα πιο κάτω ελαττώματα υπό τον όρο ότι διατηρούν τα κύρια χαρακτηριστικά ποιότητας, διατήρησης και παρουσίασής τους:

- Ελάττωμα σχήματος·
- ελάττωμα χρώματος (ελαφρύς χρωματισμός του φλοιού στο σημείο όπου ο καρπός αγγίζει στο έδαφος κατά την ανάπτυξή του δε θεωρείται ελάττωμα)·
- ελαφρύ μώλωπα·
- ελαφριά σχισμή ή ξηρή ρωγμή η οποία δεν επηρεάζει τη σάρκα του καρπού·
- ελάττωμα στο φλοιό λόγω τριβής ή μεταχείρισης.

7. Το μέγεθος καθορίζεται σύμφωνα με το βάρος κάθε πεπονιού ή τη διάμετρο της ισημερινής τομής του.

Ταξινόμηση  
κατά μέγεθος.

Τα ελάχιστα μεγέθη είναι τα ακόλουθα:

Ταξινόμηση κατά μέγεθος βάσει βάρους—

- πεπόνια Charentais και τύπου Ogen και Galia: 250 γραμμάρια
- άλλα πεπόνια: 300 γραμμάρια

Ταξινόμηση κατά μέγεθος βάσει διαμέτρου—

- πεπόνια Charentais και τύπου Ogen και Galia: 7,5 εκατοστόμετρα
- άλλα πεπόνια: 8,0 εκατοστόμετρα

Σε κάθε μέσο συσκευασίας, όταν η ταξινόμηση κατά μέγεθος εκφράζεται σε βάρος, το βάρος του μεγαλύτερου πεπονιού δεν πρέπει να υπερβαίνει περισσότερο από 50% (30% για τα πεπόνια του τύπου Charentais) το βάρος του μικρότερου.

Όταν η ταξινόμηση κατά μέγεθος εκφράζεται σε διάμετρο, η διάμετρος του μεγαλύτερου πεπονιού δεν πρέπει να υπερβαίνει περισσότερο από 20% (10% για τα πεπόνια του τύπου Charentais) τη διάμετρο του μικρότερου.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική και για τις δύο κατηγορίες.

Ανοχές.

8. Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για το προϊόν που δεν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας και μεγέθους.

#### A. Ανοχές Ποιότητας

##### (i) Κατηγορία "I"

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II", ή είναι εξαιρετικά αποδεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

##### (ii) Κατηγορία "II"

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση των πεπονιών που έχουν προσβληθεί από σήψη ή άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

#### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες—

10% σε αριθμό ή βάρος των πεπονιών μεγέθους αμέσως μικρότερου ή μεγαλύτερου από το οριζόμενο στο μέσο συσκευασίας.

Συσκευασία και εμφάνιση.

#### 9. A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο πεπόνια της ίδιας προέλευσης, ποιότητας, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους και τα οποία παρουσιάζουν τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και ανάπτυξης και έχουν το ίδιο χρώμα.

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

#### B. Συσκευασία

Τα πεπόνια πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται καταλλήλως.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά σε τέτοια κατάσταση ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στα πεπόνια. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιού ή σήματος, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

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

Σήμανση.

10. Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με χαρακτηρισές 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 συμβολική πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

Όταν χρησιμοποιείται κωδικός (ή συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

**Β. Φύση του προϊόντος**

- "Πεπόνια", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό·
- 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)·
- ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, μετρούμενη με διαθλασίμετρο και εκφρασμένη σε βαθμούς Brix (προαιρετικά)·

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