

Αριθμός 291

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

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

Κανονισμοί εκδοθέντες δυνάμει του άρθρου 8

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

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

2. Οι διατάξεις των Κανονισμών αναφέρονται στα εξαγόμενα σέλινα με ραβδώσεις των ποικιλιών (cultivars) του *Arium graveolens* L. var. *dulce* Mill., τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα σέλινα με ραβδώσεις που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση. Πεδίο εφαρμογής.

3. Η εξαγωγή σέλινων με ραβδώσεις επιτρέπεται, εφόσον αυτά πληρούν τους όρους των Κανονισμών αυτών. Προϋποθέσεις εξαγωγής.

4. Τα σέλινα με ραβδώσεις κατατάσσονται σε μία από τις πιο κάτω ποιοτικές κατηγορίες: Ποιοτικές κατηγορίες.

(α) «Ι»·

(β) «ΙΙ»·

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

(α) Ακέραια (επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους)·

(β) νωπής εμφάνισης·

(γ) υγιή (αποκλείονται τα σέλινα με ραβδώσεις που έχουν υποστεί σήψη ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να καθίστανται ακατάλληλα για κατάναλωση)·

(δ) απαλλαγμένα από ζημία που οφείλεται στον παγετό·

(ε) χωρίς εσωτερικό κενό, παραφυάδα και ανθοφόρο βλαστό·

(στ) καθαρά, δηλαδή απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ουσία·

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

(η) πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες·

(θ) απαλλαγμένα από υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά «στεγνά» μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο·

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

(2) Η κύρια ρίζα τους πρέπει να είναι καλά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 εκατοστόμετρα μήκους.

(3) Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας υπόψη την περίοδο παραγωγής και η κατάστασή τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει —

(α) Να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·

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

Χαρακτηριστικά ποιοτικών κατηγοριών.

#### 6.—(i) Κατηγορία "I"

Τα σέλινα με ραβδώσεις που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθeneιών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις.

Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες, ούτε ινώδεις και να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει.

Τα φύλλα του λευκασμένου (ασπρισμένου) σέλινου με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν, τουλάχιστο 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 στον Κανονισμό 5.

Τα σέλινα με ραβδώσεις που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν—

- Ελαφρύ ίχνος σκωρίασης·
- ελαφριά παραμόρφωση·
- ελαφρύ μώλωπα·
- κατ' ανώτατο όριο δύο κύριες νευρώσεις τσακισμένες ή σκασμένες.

Όσον αφορά τα λευκασμένα σέλινα με ραβδώσεις, οι κύριες νευρώσεις πρέπει να εμφανίζουν τουλάχιστο στο 1/3 του μήκους τους, χρώμα λευκό μέχρι λευκοκίτρινο ή λευκοπρασινωπό.

Ταξινομήση κατά μέγεθος.

7. 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 μέσο συσκευασίας, η μέγιστη διαφορά βάρους καθορίζεται αντίστοιχα σε 200 γραμμάρια, 150 γραμμάρια και 100 γραμμάρια.

Η κατάταξη αυτή και η ομοιομορφία είναι υποχρεωτική μόνο για την Κατηγορία «I».

Ανοχές.

8. Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας στην οποία ανήκει.

#### A. Ανοχές ποιότητας

##### (i) Κατηγορία «I»

10% κατ' αριθμό των σέλινων 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% κατ' αριθμό των σέλινων 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 των σέλινων, με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της ταξινόμησης κατά μέγεθος.

## 9.—Α. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής προέλευσης, ποιότητας, χρώματος και μεγέθους (όπου απαιτείται).

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

Συσκευασία  
και εμφάνιση.

## B. Παρουσίαση

Παρουσίαση των σέλινων με ραβδώσεις μπορεί να γίνεται—

— Σε δέσμες στο μέσο συσκευασίας·

— 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 μέσο συσκευασίας.

## Γ. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

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

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

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

## A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνσή ή συμβολική πιστοποίηση
ή/και	(αναγνώριση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.
Αποστολέας	

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

## B. Φύση του προϊόντος

— «Σέλινα με ραβδώσεις» με την ένδειξη «λευκασμένα» ή την ένδειξη του τύπου του χρωματισμού, εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

## Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

— Κατηγορία·

— μέγεθος (αν το προϊόν ταξινομείται κατά μέγεθος) που εμφανίζεται από την ένδειξη «Μεγάλα», «Μεσαία» και «Μικρά»·

— αριθμός τεμαχίων, ή όπου απαιτείται αριθμός δέσμων.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

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