

Αριθμός 303

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Κολοκυθιών 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 Κολοκυθιών Κανονισμοί του 2000. Συνοπτικός τίτλος.

2. Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών εφαρμόζονται στα εξαγόμενα κολοκύθια που έχουν συγκομιστεί νεαρά και τρυφερά πριν οι σπόροι τους καταστούν συνεκτικοί της ποικιλίας (cultivars) *Cucurbita pepo* L., και τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται τα κολοκύθια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση και τα κολοκύθια που έχουν σημαντικά ανεπτυγμένους σπόρους, γνωστά στο Ηνωμένο Βασίλειο και Ιρλανδία ως "marrows". Πεδίο εφαρμογής.

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

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

(α) «Έξτρα»·

(β) «I»·

(γ) «II»·

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

(α) Να είναι ακέραια και εφοδιασμένα με μίσχους που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά·

(β) να είναι νωπής εμφάνισης·

(γ) να είναι συνεκτικά·

(δ) να είναι υγιή (αποκλείονται τα κολοκύθια που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς κατανάλωση).

(ε) να είναι απαλλαγμένα από ζημιά που προκαλείται από έντομα ή άλλους εχθρούς και ασθένειες·

(στ) να είναι απαλλαγμένα από κοιλότητες·

(ζ) να είναι απαλλαγμένα από σχισμή·

(η) να είναι καθαρά και απαλλαγμένα από εμφανή ξένη ύλη·

(θ) να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί·

(ι) να είναι απαλλαγμένα από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία·

(κ) να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση·

(2) Τα κολοκύθια πρέπει να παρουσιάζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση, ώστε να—

(α) Αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση·

(β) φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

Χαρακτηριστικά
ποιοτικών
κατηγοριών.

6.—(i) Κατηγορία "I"

Τα κολοκύθια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να—

— Είναι καλής ποιότητας·

— παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας·

— φέρουν μίσχο μήκους μέχρι 3 εκατοστόμετρα.

Τα κολοκύθια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να εμφανίζουν τα κατωτέρω ελαττώματα εφόσον αυτά δεν επηρεάζουν την εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση του προϊόντος:

— Μικρή ατέλεια του σχήματος·

— μικρή ατέλεια του χρωματισμού·

— μικρή αποκατεστημένη ατέλεια του φλοιού.

(ii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκύθια των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία "I" δεν είναι δυνατή και τα οποία ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται στον Κανονισμό 5.

Τα κολοκύθια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν τα κατωτέρω ελαττώματα:

— Ατέλεια του σχήματος·

— ατέλεια του χρωματισμού·

— ελαφρύ ηλιακό έγκαυμα·

— αποκατεστημένη ατέλεια του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζει τη διατήρησή τους.

Ταξινομήση
κατά μέγεθος.

7.—(i) Τα κολοκύθια ταξινομούνται σύμφωνα με—

(α) Το μήκος τους· ή

(β) το βάρος τους.

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

— 7 έως 14 εκατοστόμετρα (συμπεριλαμβανομένων).

— 14 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 21 εκατοστόμετρα (συμπεριλαμβανομένων).

— 21 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 30 εκατοστόμετρα.

(iii) Στην περίπτωση της ταξινομήσεως κατά βάρος, πρέπει να τηρείται η ακόλουθη κλίμακα:

— 50 έως 100 γραμμάρια (συμπεριλαμβανομένων)·

— 100 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 225 γραμμάρια (συμπεριλαμβανομένων)·

— 225 (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 450 γραμμάρια·

Ανοχές.

8. Για τα κολοκύθια που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας.

Α. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "I"

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

(ii) Κατηγορία "II"

10% σε αριθμό ή σε βάρος των κολοκυθιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Νοείται ότι ανοχή ποιότητας δεν επιτρέπεται στα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν εμφανείς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

Β. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες—

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος των κολοκυθιών που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο μέσο συσκευασίας. Η ανοχή μεγέθους επιτρέπεται μόνο σε κολοκύθια των οποίων οι διαστάσεις ή το βάρος διαφέρουν κατά 10% το πολύ από τα καθορισμένα όρια.

9.—Α. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κολοκύθια της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος), και της ίδιας ανάπτυξης και χρωματισμού.

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

Συσκευασία
και εμφάνιση.

Β. Συσκευασία

Τα κολοκύθια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά, και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και 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 γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα τις εξής ενδείξεις:

Α. Αναγνώριση

Συσκευαστής
ή/και
Αποστολέας

Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική πιστοποίηση (ανάγνωση) η οποία εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία.

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

Β. Φύση του προϊόντος

— "Κολοκύθια", 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 (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), εκφραζόμενο—

— σε περίπτωση που η ταξινόμηση γίνεται βάσει του μήκους, από ελάχιστες και μέγιστες διαστάσεις.

— σε περίπτωση που η ταξινόμηση γίνεται κατά βάρος, από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

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