

Αριθμός 311

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Φραουλών 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 Κανονισμοί αυτοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Φραουλών Κανονισμοί του 2000. Συνοπτικός τίτλος.
2. Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών εφαρμόζονται στις εξαγόμενες φράουλες των ποικιλιών που προέρχονται από το γένος *Fragaria L.* και που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση. Εξαιρούνται οι φράουλες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση. Πεδίο εφαρμογής.
3. Η εξαγωγή φραουλών επιτρέπεται, εφόσον αυτές πληρούν τους όρους των παρόντων Κανονισμών. Προϋποθέσεις εξαγωγής.
4. Οι φράουλες κατατάσσονται σε μία από τις πιο κάτω ποιοτικές κατηγορίες: Ποιοτικές κατηγορίες.
 - (α) "Εξτρα"
 - (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, οι φράουλες πρέπει— Ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας.
 - (α) Να είναι ακέραιες χωρίς κτυπήματα·
 - (β) να φέρουν το κάλυκά τους και ένα μικρό φρέσκο κοτσάνι (με εξαίρεση τις αγριοφράουλες)·
 - (γ) να είναι υγιείς (αποκλείονται οι φράουλες που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί τέτοια αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση)·
 - (δ) να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από προσβολές εχθρών ή άλλων ασθενειών·
 - (ε) να είναι καθαρές, χωρίς εμφανή ξένη ύλη·
 - (στ) να είναι νωπές, αλλά όχι πλυμένες·
 - (ζ) να είναι απαλλαγμένες από εξωτερική υγρασία·
 - (η) να είναι απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση·
 - (θ) να έχουν συλλεγεί με προσοχή·
 - (ι) να είναι επαρκώς αναπτυγμένες και να έχουν επαρκή ωριμότητα.
- (2) Η ανάπτυξη και η κατάσταση των φράουλων θα πρέπει 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 "Έξτρα"

Οι φράουλες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει—

- Να είναι ανώτερης ποιότητας·
- να έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα και σχήμα της ποικιλίας και, ιδίως, να είναι ομοιόμορφες και να μην παρουσιάζουν απόκλιση όσον αφορά το στάδιο ωρίμανσης, το χρώμα και το μέγεθος της ποικιλίας. Για τις αγριοφράουλες που εμπίπτουν στην κατηγορία αυτή δεν απαιτείται αυστηρή συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ομοιομορφίας·
- 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 και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Οι φράουλες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή δύναται να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνισή τους ούτε τη διατήρησή τους:

- Ελαφρύ ελάττωμα ως προς το σχήμα·
- ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού.

Οι φράουλες που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να είναι λιγότερο ομοιόμορφες ως προς το μέγεθος και να είναι σχεδόν απαλλαγμένες από ίχνος 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 στον Κανονισμό 5.

Οι φράουλες που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να παρουσιάζουν—

- Ελάττωμα ως προς το σχήμα, υπό τον όρο ότι οι φράουλες διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας·
- ύπαρξη άσπρης απόχρωσης σε μικρό τμήμα του καρπού που δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 1/5 της επιφάνειας της φράουλας·
- ελαφρύ μώλωπα ο οποίος ενδέχεται να επεκταθεί·
- ίχνος χύματος.

Ταξινομήση
κατά μέγεθος.

7. Το μέγεθος της φράουλας καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

Οι φράουλες πρέπει να έχουν το εξής ελάχιστο μέγεθος:

- Κατηγορία "Έξτρα": 25 χιλιοστόμετρα
- Κατηγορίες "I" και "II": 22 χιλιοστόμετρα (εκτός από τις ποικιλίες Primella και Gariguette)
18 χιλιοστόμετρα (ποικιλίες Primella και Gariguette).

Για τις αγριοφράουλες δεν υπάρχει όριο ελάχιστου μεγέθους.

Ανοχές.

8. Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος κάθε μέσου συσκευασίας, για τις φράουλες που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας—

Α. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία "Έξτρα"

5% του αριθμού ή του βάρους των φραουλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "I" ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι σάπιες φράουλες περιορίζονται σε 2%.

(ii) Κατηγορία "I"

10% του αριθμού ή του βάρους των φραουλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας "II" ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι σάπιες φράουλες περιορίζονται σε 2%.

(iii) Κατηγορία "II"

10% του αριθμού ή βάρους των φραουλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο οι φράουλες 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, οι σάπιες φράουλες περιορίζονται σε 2%.

Β. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες—

10% του βάρους ή του αριθμού των φραουλών που ανταποκρίνονται στο κατώτατο όριο μεγέθους που απαιτείται.

9.-Α. Ομοιογένεια

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

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

Συσκευασία
και εμφάνιση.

Β. Συσκευασία

Οι φράουλες 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 τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθεί εσωτερική ή εξωτερική αλλοίωση στις φράουλες. 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.

Οι φράουλες τις κατηγορίας "Έξτρα" πρέπει να έχουν ιδιαίτερα προσεγμένη συσκευασία.

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

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

Σήμανση.

Α. Αναγνώριση

Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας

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

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).

Β. Φύση του προϊόντος

— "Φράουλες", εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό·

— όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό, εκτός από τις ποικιλίες Primella και Gariguette, για τις οποίες η ένδειξη αυτή είναι υποχρεωτική).

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).

11. Με τους παρόντες Κανονισμούς καταργούνται οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή της Νωπής Φράουλας Κανονισμοί του 1982.