

Αριθμός 120

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Αμυγδαλόψιχας Κανονισμοί του 2001, που εκδόθηκαν από το Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, με την έγκριση του Υπουργικού Συμβουλίου δυνάμει του άρθρου 8 του περί Γεωργικών Προϊόντων (Εξαγωγή) 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 (Ν. 99/89 όπως τροποποιήθηκε από το Ν. 227/90).

Ο ΠΕΡΙ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (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 Αμυγδαλόψιχας, Κανονισμοί του 2001.

Πεδίο  
εφαρμογής.

2. Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών εφαρμόζονται στα εξαγόμενα αμύγδαλα των ποικιλιών που προέρχονται από την *Prunus amygdalus* L. από τα οποία το προσστατευτικό ξυλώδες επικάρπιο έχει αφαιρεθεί. Αυτός ο Κανονισμός δεν αναφέρεται στα πικρά αμύγδαλα, ασπρισμένα αμύγδαλα, κομμάτια αμυγδάλου ή στα διπλά αμύγδαλα.

Προϋποθέσεις  
εξαγωγής.

3. Η εξαγωγή της αμυγδαλόψιχας επιτρέπεται, εφόσον αυτή πληροί τους όρους των παρόντων Κανονισμών.

Ποιοτικές  
κατηγορίες.

4. Η αμυγδαλόψιχα κατατάσσεται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες:

(α) «Έξτρα»·

(β) «Ι»·

(γ) «ΙΙ».

Ελάχιστα  
χαρα-  
κτηριστικά  
ποιότητας.

5.—(1) Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανοχές, η αμυγδαλόψιχα πρέπει να είναι—

(α) Ακέραιη, η απουσία μέρους της εξωτερικής φλούδας ή το ελάχιστο γδάρισμα του ενδοσπερμίου δε θεωρείται ανωμαλία,

(β) υγιής, εξαιρείται το προϊόν που είναι επηρεασμένο από μούχλα ή άλλη φθορά που να την καθιστά ακατάλληλη για κατανάλωση,

(γ) επαρκώς αναπτυγμένη,

(δ) καθαρή, πρακτικά απαλλαγμένη από ευδιάκριτες ξένες ύλες,

(ε) απαλλαγμένη από ζωντανά έντομα ή ακάρεα σε οποιοδήποτε στάδιο του βιολογικού τους κύκλου,

(στ) απαλλαγμένη από ορατή φθορά από ζωντανά έντομα, ακάρεα ή άλλα παράσιτα,

(ζ) απαλλαγμένη από μούχλα,

(η) απαλλαγμένη από αφύσικη εξωτερική υγρασία,

(θ) απαλλαγμένη από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

(2) Η κατάσταση της αμυγδαλόψιχας πρέπει να είναι τέτοια που να της επιτρέπει—

(α) Να αντέχει στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης· και

(β) να φτάνει στον τόπο προορισμού της σε ικανοποιητική κατάσταση.

(3) Ποσοστό υγρασίας.

Το ποσοστό υγρασίας της αμυγδαλόψιχας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6,5%<sup>(1)</sup>.

6. —(i) Κατηγορία «Έξτρα»

Χαρακτη-  
ριστικά  
ποιοτικών  
κατηγοριών.

Η αμυγδαλόψιχα που κατατάσσεται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και τυπική της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Πρέπει να είναι απαλλαγμένη από οποιεσδήποτε ανωμαλίες, με την εξαίρεση ελάχιστων επιφανειακών ανωμαλιών, νοουμένου ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίασή της στη συσκευασία.

(ii) Κατηγορία «I»

Η αμυγδαλόψιχα που κατατάσσεται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι τυπική της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου.

Οι ακόλουθες ελάχιστες ανωμαλίες επιτρέπονται, νοουμένου ότι δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίασή του στη συσκευασία:

- ανωμαλίες στο σχήμα, στην ανάπτυξη ή στο χρωματισμό,
- γδαρσίματα.

(iii) Κατηγορία «II»

Σε αυτή την κατηγορία κατατάσσεται η αμυγδαλόψιχα που δεν είναι δυνατό να ταξινομηθεί στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνεται στα ανώτερα ελάχιστα χαρακτηριστικά.

Οι ακόλουθες ανωμαλίες επιτρέπονται, νοουμένου ότι οι αμυγδαλόψιχες διατηρούν τα απαραίτητα χαρακτηριστικά όσον αφορά τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση της ποιότητας και την παρουσίασή τους στη συσκευασία:

- ανωμαλίες στο σχήμα, στην ανάπτυξη ή στο χρωματισμό,
- γδαρσίματα.

7. Το μέγεθος της αμυγδαλόψιχας καθορίζεται με τους δύο πιο κάτω τρόπους: Ταξινόμηση  
κατά μέγεθος.

(α) Με το μέγιστο εγκάρσιο άξονα της μεσαίας τομής, σε χιλιοστόμετρα με τη βοήθεια ειδικών οργάνων—

(i) «Size-graded» αμυγδαλόψιχες: Όπου επιτρέπονται όλα τα μεγέθη κατ' απαίτηση της χώρας εισαγωγής, νοουμένου ότι η μέγιστη διαφορά μεταξύ του ελάχιστου και μέγιστου μεγέθους στη διάμετρο της αμυγδαλόψιχας δεν υπερβαίνει τα 2 χιλιοστόμετρα.

(ii) «Screened»: Όπου όλες οι αμυγδαλόψιχες πρέπει να έχουν ένα καθορισμένο μέγεθος. Η ένδειξη για το μέγεθος αυτό πρέπει να ακολουθείται στην περίπτωση του ελάχιστου ορίου, από τις λέξεις «και άνω», και στην περίπτωση του μέγιστου ορίου, από τις λέξεις «και κάτω».

(β) Με τον ελάχιστο και μέγιστο αριθμό αμυγδαλόψιχας ομοιόμορφης διάστασης ανά 100 γραμμάρια ή ανά ουγγιά (28,3459 γραμμάρια). Επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν όλα τα μεγέθη που απαιτούνται από τις χώρες εισαγωγής.

(1) Η Γερμανία φέρει επιφυλάξεις, με προτίμηση το ποσοστό υγρασίας να μην ξεπερνά το 6%.

Τα «Size-grading» ή «Screening» είναι υποχρεωτικά για την κατηγορία «Έξτρα» και προαιρετικά για τις άλλες δύο κατηγορίες.

Ποσότητα διπλής αμυγδαλόψιχας:

Η εκατοστιαία ποσότητα της διπλής αμυγδαλόψιχας κατά βάρος, είτε όταν οι αμυγδαλόψιχες αυτές προορίζονται για πώληση με την ένδειξη «απαλλαγμένες από διπλές» ή χωρίς καμία αναφορά για διπλή αμυγδαλόψιχα, ανάλογα με την κατηγορία, και η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι η ακόλουθη:

	«Έξτρα» (%)	«I» (%)	«II» (%)
Size-graded ή Screened αμυγδαλόψιχα			
–«Απαλλαγμένες από διπλές»	2	3	3
–Καμία αναφορά σε διπλές	10	15	25
Non-size-graded και Non-screened αμυγδαλόψιχες			
–«Απαλλαγμένες από διπλές»	μ.ε. <sup>(2)</sup>	3	5
–Καμία αναφορά σε διπλές	μ.ε. <sup>(2)</sup>	20	40

Ανοχές.

8. Ορισμένες ανοχές επιτρέπονται ως προς την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας για προϊόντα τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης ποικιλίας.

#### Α. Ανοχές ποιότητας

Επιτρεπόμενες ανωμαλίες	Ανοχές (κατά βάρος) «Έξτρα»	«I»	«II»
Αμυγδαλόψιχες			
Ολικές ανοχές	5	10	15
Ειδικές ανωμαλίες <sup>(3)</sup>			
–Πικρή ψίχα αμυγδάλου	2	3	4
–Ατροφική ή συρρικνωμένη ψίχα αμυγδάλου	0,3	2	4
–Κομμάτια (μικρότερα από 5 χιλιοστόμετρα)	0,3	5	8
–Μη ολοκληρωμένη ψίχα αμυγδάλου	3	7	10
–Σάπια, ταγγή ή σκουληκιασμένη ψίχα αμυγδάλου	0,5	1,5	2
–Μουχλιασμένη ψίχα αμυγδάλου <sup>(4)</sup>	0,5 <sup>(5)</sup>	0,5	0,5
–Λεκιασμένη ή πισσωμένη ψίχα αμυγδάλου	0,5	2	2
–Ψίχα αμυγδάλου που περιέχει νεκρά έντομα ή νεκρά παράσιτα <sup>(4)</sup>	0,2	0,2	0,2
–Σκόνη, κέλφος ή άλλες ξένες ύλες	0,2	0,5	0,5

(2) μ.ε.: μη εφαρμόσιμο.

(3) Η Γερμανία και Ιταλία φέρουν επιφυλάξεις, με προτίμηση διαφορετικές ανοχές για «size-graded» και «screened» ψίχα αμυγδάλων.

(4) Οι εθνικές νομοθεσίες της Γερμανίας και της Ελβετίας δεν επιτρέπουν ανοχές για προϊόντα που είναι επηρεασμένα από μούχλα, σήψη ή την παρουσία νεκρών ή ζωντανών εντόμων.

(5) Η Ολλανδία φέρει επιφυλάξεις, με προτίμηση καμία ανοχή για μούχλα στην κατηγορία «Έξτρα».

## B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος αμυγδαλόψιχας που δεν ικανοποιεί τα όρια μεγέθους αμέσως πιο πάνω ή πιο κάτω από το ενδεικνυόμενο μέγεθος.

## 9. — Α. Ομοιογένεια

Συσκευασία  
και εμφάνιση.

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά αμυγδαλόψιχα της ίδιας προέλευσης, ποιότητας και μεγέθους (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος).

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

## B. Συσκευασία

Η αμυγδαλόψιχα πρέπει να συσκευάζεται με τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και τέτοιας ποιότητας ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα.

Η χρησιμοποίηση υλικών κυρίως χαρτιών ή σημάτων στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Το μέσο συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα.

10. Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει στο εξωτερικό του, με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα και δια- Σήμανση.  
κρινόμενα εξωτερικά τις ακόλουθες ενδείξεις:

## A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία (ανα-
ή/και	γνώρισης) τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται
Αποστολέας	από μία επίσημη υπηρεσία <sup>(6)</sup> .

## B. Φύση του προϊόντος

- «Αμυγδαλόψιχα»,
- Όνομα ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου.

## Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

## Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.
- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος)
  - η ελάχιστη και μέγιστη διάμετρος για τη «size-graded» αμυγδαλόψιχα, π.χ. 14/15 χιλιοστόμετρα, ή
  - το ελάχιστο μέγεθος ακολουθούμενο από τις λέξεις «και άνω» ή το μέγιστο μέγεθος ακολουθούμενο από τις λέξεις «και κάτω» για τη «screened» αμυγδαλόψιχα, π.χ. «22 και άνω», ή «22 και κάτω», ή
  - τον αριθμό της αμυγδαλόψιχας ανά 100 γραμμάρια ή ανά ουγγιά, π.χ. «80–85 ανά 100 γραμμάρια», «22–24 ανά ουγγία».

(6) Η εθνική νομοθεσία πολλών Ευρωπαϊκών χωρών απαιτεί την ακριβή δήλωση του ονόματος και της διεύθυνσης.

- Όπου αρμόζουν οι λέξεις «non-size-graded» ή/και οι λέξεις «απαλλαγμένες από διπλές»,
- Χρόνος συγκομιδής (προαιρετικό),
- Καθαρό βάρος ή αριθμός μονάδων, ακολουθούμενο από το καθαρό κατά μονάδα βάρος στην περίπτωση ύπαρξης τέτοιων μονάδων στα κιβώτια.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).