

Αριθμός 123

Οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την Εξαγωγή Φουντουκόψιχας, 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 του ακόλουθους Κανονισμούς.
- Συνοπτικός τίτλος. 1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου κατά την εξαγωγή Φουντουκόψιχας, Κανονισμοί του 2001.
- Πεδίο Εφαρμογής. 2. Οι διατάξεις των παρόντων Κανονισμών εφαρμόζονται στην εξαγόμενη φουντουκόψιχα των ποικιλιών που προέρχονται από την *Corylus avellana* L. και την *Corylus maxima* Mill. και των υβριδίων, από την οποία το προστατευτικό ξυλώδες επικάρπιο⁽¹⁾ έχει αφαιρεθεί.
- Προϋποθέσεις εξαγωγής. 3. Η εξαγωγή της φουντουκόψιχας επιτρέπεται, εφόσον αυτή πληροί τους όρους των παρόντων Κανονισμών.
- Ποιοτικές κατηγορίες. 4. Η φουντουκόψιχα κατατάσσεται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες—
(α) «Έξτρα».
(β) «Ι».
(γ) «ΙΙ».
- Ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας. 5.—(1) Για όλες τις κατηγορίες λαμβάνονται υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και οι αποδεκτές ανοχές, η φουντουκόψιχα πρέπει να είναι—
(α) Ξηρή,
(β) καθαρή, απαλλαγμένη από ευδιάκριτες ξένες ύλες,
(γ) απαλλαγμένη από κηλίδες οι οποίες την καθιστούν ακατάλληλη για κατανάλωση⁽²⁾,
(δ) υγιής, απαλλαγμένη από μούχλα, σήψη και ορατή φθορά από έντομα και απαλλαγμένη από ζωντανά ή νεκρά έντομα ή άλλους ζωντανούς ή νεκρούς ζωικούς οργανισμούς,
(ε) απαλλαγμένη από τάγγισμα ή ξένες οσμές ή/και γεύσεις,

(1) Ειδικοί κανονισμοί θα δημιουργηθούν για εμπορική χρήση ψίχας φουντουκιών, που δεν έχουν καθορισμένα πρότυπα, όπως συρρικνωμένη, σπασμένη, χαλασμένη, πληγωμένη και μηχανικά χτυπημένη ψίχα φουντουκιού, όπως και η διπλή και μεταποιημένη ψίχα.

(2) Αυτός ο χαρακτηρισμός δεν ισχύει για εσωτερικές ή εξωτερικές κηλίδες που προκαλούν αλλαγές της οσμής ή/και γεύσεις της ψίχας φουντουκιού. Πάντοτε ισχύει ότι η ψίχα παραμένει κατάλληλη για κατανάλωση.

- (στ) ολόκληρη, η απουσία μέρους της εξωτερικής φλούδας ή γδάρσιμο με διάμετρο μικρότερη των 2 χιλιοστομέτρων και 1 χιλιοστομέτρου βάθος δε θεωρείται ανωμαλία. Η φουντουκόψιχα που δεν είναι ολόκληρη και από την οποία περισσότερο από 1/3 του τμήματός της απουσιάζει, τότε η ψίχα ονομάζεται «κομμάτι». Τα «κομμάτια» δεν πρέπει να περνούν διαμέσου 5 χιλιοστομέτρων κατάλληλου δακτυλίου.
- (2) Η κατάσταση της φουντουκόψιχας 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 φουντουκόψιχας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6%.

6.— (i) Κατηγορία «Έξτρα»

Χαρακτηριστικά ποιοτικών κατηγοριών.

Η φουντουκόψιχα που κατατάσσεται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας, καθορισμένου μεγέθους, κανονικού σχήματος και εμφάνισης τυπικής της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου.

Επιτρέπεται μέχρι 1% κατά βάρος, να είναι διπλές ψίχες.

(ii) Κατηγορία «I»

Η φουντουκόψιχα που κατατάσσεται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, καθορισμένου μεγέθους. Κάποιες ανωμαλίες στο σχήμα επιτρέπονται.

Επιτρέπεται μέχρι 5% κατά βάρος, να είναι διπλές ψίχες.

(iii) Κατηγορία «II»

Σε αυτή την κατηγορία κατατάσσεται η φουντουκόψιχα που δεν είναι δυνατό να ταξινομηθεί στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνεται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που αναφέρονται πιο πάνω.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είτε με τον πρώτο τρόπο «sizing» είτε με το δεύτερο «screening» δεν είναι υποχρεωτική (όπως περιγράφεται στην παράγραφο 7(3) πιο κάτω).

Επιτρέπεται μέχρι 8% κατά βάρος, να είναι διπλές ψίχες.

7.—(1) Το μέγεθος της φουντουκόψιχας καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της μεσαίας τομής. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος γίνεται με ειδικά όργανα μέτρησης. Ταξινόμηση κατά μέγεθος.

(2) Η ελάχιστη διάμετρος της φουντουκόψιχας για τις κατηγορίες «Έξτρα» και «I» είναι 9 χιλιοστόμετρα, με εξαίρεση τα φουντούκια τύπου «piccolo» και φουντούκια που έχουν την ίδια περιγραφή, στα οποία επιτρέπεται η ελάχιστη διάμετρος των 6–9 χιλιοστομέτρων.

(3) Η φουντουκόψιχα ταξινομείται κατά μέγεθος με δύο τρόπους—

- (α) «Sizing»: Ο τρόπος αυτός αφορά τη διαφορά της διαμέτρου της φουντουκόψιχας μεταξύ του ελάχιστου και μέγιστου μεγέθους, η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 χιλιοστόμετρα. Επιτρέπονται όλα τα μεγέθη, νοουμένου ότι τηρείται το ελάχιστο μέγεθος που καθορίζεται πιο πάνω για τις κατηγορίες «Έξτρα» και «I».
- (β) «Screening»: Ο δεύτερος αυτός τρόπος ταξινόμησης κατά μέγεθος αναφέρεται στη φουντουκόψιχα της οποίας η μέγιστη διάμετρος είναι μεγαλύτερη ή μικρότερη ενός προκαθορισμένου μεγέθους, νοουμένου ότι τηρείται το ελάχιστο μέγεθος που καθορίζεται πιο πάνω για τις κατηγορίες «Έξτρα» και «I».

Ανοχές.

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

A. Ανοχές ποιότητας και χρωματισμού
(ανοχές κατά βάρος)

Επιτρεπόμενες ανωμαλίες	Ανοχές (% ανώμαλες ψίχες κατά βάρος)		
	«Εξτρα»	«I»	«II»
Μη-πλήρως αναπτυγμένες, συρρικνωμένες, λεκιασμένες και κιτρινωμένες φουντουκόψιχες	2	4 ⁽³⁾	8
Ταγγές, σάπιες, μυχλιασμένες με κακή οσμή ή/και γεύση, προσβεβλημένες από έντομα ή τρωκτικά ^{(4), (5)}	1	1,5	3
Μηχανική φθορά και «κομμάτια» ⁽⁶⁾ .	3	7	10
Φουντούκια ολόκληρα, κελύφη ή κομμάτια φλούδας, σκόνη	0,2	0,2	0,2
Ξένη ύλη	0,05	0,05	0,05

Γίνεται αποδεκτό 10% το ανώτερο φουντουκόψιχα που ανήκει σε διαφορετικές ποικιλίες, εμπορικούς τύπους, ή σχήματα, από την ίδια περιοχή παραγωγής.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες φουντουκόψιχας—

5% κατά βάρος της φουντουκόψιχας μπορεί να είναι διαφορετικού μεγέθους από τα καθορισμένα μεγέθη. Η παρουσία φουντουκόψιχας 0,2 χιλιοστόμετρα άνω και κάτω των καθορισμένων μεγεθών δε θεωρείται αναμαλία.

9.—A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά φουντουκόψιχες της ίδιας ποιότητας, προέλευσης, εμπορικού τύπου ή ποικιλίας.

Το μωστράρισμα, «καμουφλάζ», απαγορεύεται. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Η φουντουκόψιχα πρέπει να συσκευάζεται κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία της.

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 αλλοιώσεις στα προϊόντα.

(3) Η Γερμανία φέρει επιφυλάξεις και ζήτησε 2% ανοχή.

(4) Για φουντούκια παλιάς συγκομιδής, οι ανοχές αυξάνονται κατά 1,5%, 2,5% και 4% για τις κατηγορίες «Εξτρα», «I» και «II» αντίστοιχα, νοούμενου ότι η σήμανση δηλώνει το χρόνο συγκομιδής ή τον όρο «παλιά συγκομιδή».

(5) Οι εθνικοί κανονισμοί της Γερμανίας και της Ελβετίας, δεν επιτρέπουν ανοχές για προϊόντα τα οποία είναι προσβεβλημένα από μούχλα ή σήψη ή την παρουσία ζωντανών ή νεκρών οργανισμών.

(6) Το ποσοστό των «κομματιών» δεν πρέπει να ξεπερνά το 1%, 2%, και 4% για τις κατηγορίες «Εξτρα», «I» και «II», αντίστοιχα.

Συσκευασία
και εμφάνιση.

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.

Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

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

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία (αναγνώριση/και ή/και ση) τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται από μία επιπλοστολέας σημη υπηρεσία⁽⁷⁾.

B. Φύση του προϊόντος

— «Φουντουκόψιχα».

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

— Κατηγορία.

— Εμπορικός τύπος ή ποικιλία,

Μέγεθος: ελάχιστη και μέγιστη διάμετρος φουντουκόψιχας για τις «sized» και με την ελάχιστη διάμετρο φουντουκόψιχας με τις λέξεις «και άνω» να προηγούνται, ή με τη μέγιστη διάμετρο φουντουκόψιχας με τις λέξεις «και κάτω» να προηγούνται για τις «screened» φουντουκόψιχες,

— Βάρος (μικτό ή καθαρό),

Αν το μικτό βάρος είναι δηλωμένο, τότε το απόβαρο δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει το 2,5% για τις συσκευασίες των 50 κιλών και άνω και 3,5% για σάκους μικρότερου βάρους. Αν η φουντουκόψιχα συσκευάζεται σε διπλούς σάκους, εκτός από χαρτί ή πολυθήνη, το καθαρό βάρος πρέπει να αναγράφεται.

— Χρόνος συγκομιδής, κατ' απαίτηση του εισαγωγέα⁽⁸⁾.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

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

(8) Η Ιταλία και Ισπανία φέρουν επιφυλάξεις για τη διαγραφή αυτού του συγκεκριμένου εμπορικού χαρακτηριστικού.