

Αριθμός 225

Ο ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ  
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ) ΝΟΜΟΣ

Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 6Α

Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει το άρθρο 6Α των περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) Νόμων του 1962 έως 2000, εκδίδει το πιο κάτω Διάταγμα.

32 του 1962  
10 του 1963  
79 του 1966  
18 του 1972  
202 του 1987  
11(I) του 1995  
116(I) του 2000.

Συνοπτικός  
τίτλος.

Κοινοί  
Κανόνες  
Ποιότητας.  
Παράρτημα.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Κοινοί Κανόνες Ποιότητας για τη Φουντουκόψιχα) Διάταγμα του 2001.

2. Στο παρόν Διάταγμα οι Κοινοί Κανόνες Ποιότητας της φουντουκόψυχας, σε σχέση με την πώληση, αποθήκευση και/ή προσφορά τους προς πώληση, καθορίζονται στο συνημμένο Παράρτημα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΦΟΥΝΤΟΥΚΟΨΙΧΑ

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟ·Ι·ΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες αναφέρονται σε ολόκληρη τη Φουντουκόψιχα, των ποικιλιών που προέρχονται από τη *Corylus avellana* L. και τη *Corylus maxima* Mill. και των υβριδίων, από την οποία το προστατευτικό ξυλόδες επικάρπιο<sup>(1)</sup> έχει αφαιρεθεί.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Οι κανόνες έχουν σαν αντικείμενο να προσδιορίσουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της φουντουκόψυχας.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

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<sup>(2)</sup>,
- (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.
- (στ) ολόκληρη, η απουσία μέρους της εξωτερικής φλούδας ή γδάρσιμο με διάμετρο μικρότερη των 2 χιλιοστομέτρων και 1 χιλιοστομέτρου

(<sup>1</sup>) 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.

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

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 χιλιοστόμετρα κατάλληλου δακτυλίου.

Η κατάσταση της φουντουκόψυχας πρέπει να είναι τέτοια που να της επιτρέπεται—

- (α) Να αντέχει τις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- (β) να φτάνει στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Ποσοστό υγρασίας

Το ποσοστό υγρασίας της φουντουκόψυχας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6%.

**B. Κατάταξη**

Η φουντουκόψιχα κατατάσσεται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες—

(i) Κατηγορία "Έξτρα"

Η φουντουκόψιχα που κατατάσσεται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας, καθορισμένου μεγέθους, κανονικού σχήματος και εμφάνιση τυπική της ποικιλίας ή 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 στις διατάξεις που αφορούν ταξινόμηση κατά μέγεθος, πιο κάτω).

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

**III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Το μέγεθος της φουντουκόψυχας καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της μεσαίας τομής. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος γίνεται με ειδικά όργανα μέτρησης.

Η ελάχιστη διάμετρος της φουντουκόψυχας 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.

Η φουντουκόψιχα ταξινομείται κατά μέγεθος με δύο τρόπους—

- (α) "Sizing": Ο τρόπος αυτός αφορά τη διαφορά της διάμετρου της φουντουκόψυχας 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".

#### ΙV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για προϊόντα τα οποία δεν ανταποκρίνονται σε απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας:

##### A. Ανοχές ποιότητας

Επιτρεπόμενες ανωμαλίες	Ανοχές (% ανώμαλες ψίχες κατά βάρος)		
	"Έξτρα"	"I"	"II"
Μη-πλήρως αναπτυγμένες, συρρικνωμένες, λεκιασμένες και κιτρινωμένες φουντουκόψιχες	2	4 <sup>(3)</sup>	8
Ταγγές, σάπιες, μouxλιασμένες με κακή οσμή ή/και γεύση, προσβεβλημένες από έντομα ή τρωκτικά <sup>(4)(5)</sup>	1	1,5	3
Μηχανική φθορά και "κομμάτια" <sup>(6)</sup>	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 ανεκτό μέχρι 10% το ανώτερο φουντουκόψιχα που ανήκει σε διαφορετικές ποικιλίες, εμπορικούς τύπους ή σχήματος, 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 ανωμαλία.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

##### 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 μοστράρισμα "καμουφλάς" απαγορεύεται. Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

##### B. Συσκευασία

Η φουντουκόψιχα πρέπει να συσκευάζεται κατά τρόπο 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.

<sup>(3)</sup> Η Γερμανία φέρει επιφυλάξεις και ζήτησε 2% ανοχή.

<sup>(4)</sup> Για φουντούκια παλιάς συγκομιδής, οι ανοχές αυξάνονται κατά 1,5%, 2,5%, και 4% για τις κατηγορίες "Έξτρα", "I" και "II" αντίστοιχα, νοουμένου ότι η σήμανση δηλώνει το χρόνο συγκομιδής ή τον όρο "παλιά συγκομιδή".

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

<sup>(6)</sup> Το ποσοστό των "κομματιών" δεν πρέπει να ξεπερνά το 1%, 2% και 4% για τις κατηγορίες "Έξτρα", "I" και "II" αντίστοιχα.

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.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

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

##### A. Αναγνώριση

Συσκευαστής	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης
ή/και	τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται από μία επίσημη
Αποστολέας	υπηρεσία <sup>(7)</sup> .

##### B. Φύση του προϊόντος

- "Φουντουκόψιχα".

##### Γ. Προέλευση 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 (μεικτό ή καθαρό),  
Αν το μεικτό βάρος είναι δηλωμένο, τότε το απόβαρο δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να υπερβαίνει το 2,5% για 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, κατά απαίτηση του εισαγωγέα<sup>(8)</sup>.

##### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

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

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