

Αριθμός 348

Ο ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ) ΝΟΜΟΣ
(ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1962 ΕΩΣ 2000)

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(Ι) του 1995
116(Ι) του 2000.

Συνοπτικός
τίτλος.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος), (Κοινοί Κανόνες Ποιότητας για τα Καρύδια με Κέλυφος), Διάταγμα του 2001.

Ερμηνεία.

2. Στο παρόν Διάταγμα—

Παράρτημα ΙΙ.

"ελαττώματα" σημαίνει τα ελαττώματα που καθορίζονται στο Παράρτημα ΙΙ·

"ξηρά καρύδια" σημαίνει τα καρύδια που μπορούν να διατηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα υπό κανονικούς όρους αποθήκευσης (σε περίπτωση μεταφοράς σε κλειστό μέσο συσκευασίας πρέπει να δίδεται ιδιαίτερη σημασία στην κυκλοφορία του αέρα μέσα στη συσκευασία και στην περιεκτικότητα του προϊόντος σε νερό)·

"φρέσκα (νωπά) καρύδια" σημαίνει τα καρύδια που τίθενται ταχέως σε εμπορία μετά τη συγκομιδή, τα οποία είναι ακατάλληλα για μακρά διατήρηση, από το κέλυφος των οποίων έχει αφαιρεθεί ο πράσινος φλοιός και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμιά επεξεργασία που αποσκοπεί σε τροποποίηση της φυσικής περιεκτικότητάς τους σε νερό.

Κοινοί
Κανόνες
Ποιότητας.
Παράρτημα Ι.

3. Στο παρόν Διάταγμα, οι Κοινοί Κανόνες Ποιότητας των Καρυδιών με Κέλυφος σε σχέση με την πώληση, αποθήκευση και/ή προσφορά τους προς πώληση, καθορίζονται στο συνημμένο Παράρτημα Ι.

4. Το παρόν Διάταγμα τίθεται σε ισχύ από τις 27 Ιουλίου 2001.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (Ι):
25.5.2001.

5. Με το παρόν Διάταγμα καταργείται το περί Εμπορευμάτων και Υπηρεσιών (Κανονισμός και Έλεγχος) (Κοινοί Κανόνες Ποιότητας για Καρύδια) Διάταγμα του 2001.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

(Παράγραφος 3)

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΥΔΙΑ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ

Ι. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες Κανόνες εφαρμόζονται στα εξαγόμενα καρύδια με κέλυφος, των ποικιλιών που προέρχονται από τη *Juglans regia* L. και τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή ως έχουν. Εξαιρούνται τα καρύδια που χρησιμοποιούνται για βιομηχανική μεταποίηση.

ΙΙ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας.

(1) Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία καθώς και τα αποδεκτά όρια ανο-

χής, τα καρύδια με κέλυφος πρέπει να έχουν τα ακόλουθα ελάχιστα χαρακτηριστικά:

(I) Χαρακτηριστικά των κελύφων—

- (α) Ολόκληρα (ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις δε θεωρούνται ελάττωμα): τα καρύδια που είναι εν μέρει ανοικτά θεωρούνται ως ανέπαφα υπό τον όρο ότι το εσωτερικό είναι φυσικά προστατευμένο,
- (β) υγιή, απαλλαγμένα από ελαττώματα τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν τις φυσικές ιδιότητες διατήρησης του καρπού,
- (γ) απαλλαγμένα από προσβολές που οφείλονται σε παράσιτα,
- (δ) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ύλες,
- (ε) Ξηρά, απαλλαγμένα από υπερβολική εξωτερική υγρασία,
- (στ) απαλλαγμένα από οποιαδήποτε κατάλοιπα από τον πράσινο φλοιό τους.

Τα κελύφη των ξηρών καρυδιών πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ίχνος ξεφλουδίσματος.

(II) Χαρακτηριστικά των πυρήνων (καρυδόπιχα)—

- (α) Υγιείς (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν κατάλληλα για την κατανάλωση),
- (β) συμπαγείς,
- (γ) καθαροί, απαλλαγμένοι από εμφανείς ξένες ύλες,
- (δ) κανονικά αναπτυγμένοι, αποκλείονται οι πυρήνες που παρουσιάζουν σκλήρυνση,
- (ε) απαλλαγμένοι από έντομα ή ακάρια οποιοδήποτε και αν είναι το στάδιο ανάπτυξής τους,
- (στ) απαλλαγμένοι από προσβολές που οφείλονται σε παράσιτα,
- (ζ) απαλλαγμένοι από τάγγιση ή/και ελαιώδη όψη,
- (η) απαλλαγμένοι από ασυνήθη εξωτερική υγρασία,
- (θ) απαλλαγμένοι από ξένη οσμή ή/και γεύση,
- (ι) απαλλαγμένοι από σημεία σήψης.

(III) Τα καρύδια με κέλυφος πρέπει να συγκομίζονται σε στάδιο επαρκούς ωριμότητας.

Τα καρύδια με κέλυφος δεν πρέπει να είναι κούφια. Για τα "φρέσκα (νωπά) καρύδια" η αφαίρεση της επιδερμίδας (μεμβράνης) του πυρήνα πρέπει να γίνεται με ευκολία, και το εσωτερικό μέσο τοίχωμα πρέπει να παρουσιάζει αρχή καστανωπής απόχρωσης.

Για τα "ξηρά καρύδια" το εσωτερικό μέσο τοίχωμα πρέπει να είναι ξηρό και εύθραστο.

(2) Τα κελύφη των καρυδιών μπορούν να πλυθούν και να λευκανθούν, υπό τον όρο ότι η εφαρμοζόμενη αυτή επεξεργασία δεν επηρεάζει την ποιότητα των πυρήνων.

(3) Η κατάσταση των καρυδιών με κέλυφος πρέπει να είναι τέτοια ώστε—

- (α) Να αντέχουν τις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης·
- (β) να φτάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

(4) Η περιεκτικότητα σε νερό των ξηρών καρυδιών δεν μπορεί να είναι ανώτερη από 12% για το ολόκληρο καρύδι και 8% για τον πυρήνα. Η περιεκτικότητα σε νερό των ολόκληρων φρέσκων καρυδιών πρέπει να είναι ίση ή ανώτερη από 20%.

Η περιεκτικότητα σε νερό προσδιορίζεται βάσει της μεθόδου που αναφέρεται στο Παράρτημα II.

B. Κατάταξη

Τα καρύδια με κέλυφος κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες—

(I) Κατηγορία "Έξτρα"

Τα καρύδια με κέλυφος που κατατάσσονται στη κατηγορία αυτή πρέπει—

- (i) Να είναι ανώτερης ποιότητας·
- (ii) να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή ενδεχομένως, του μείγματος ορισμένων ποικιλιών, που ορίζεται επίσημα από τη χώρα παραγωγής και αναφέρεται στη σήμανση.

Τα καρύδια με κέλυφος που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορεί να εμφανίζουν ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις υπό τον όρο, ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση, την ποιότητα, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

Επιπρόσθετα, σε αυτή την κατηγορία κατατάσσονται μόνο τα καρύδια με κέλυφος της πιο πρόσφατης συγκομιδής.

Τα καρύδια με κέλυφος, χωρίς εγγυημένη ποικιλία ή των οποίων το μείγμα δεν ορίζεται, δεν μπορούν να καταταχθούν στην εν λόγω κατηγορία.

(II) Κατηγορία "I"

Τα καρύδια με κέλυφος που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει—

- (i) Να είναι καλής ποιότητας
- (ii) να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, ενός εμπορικού τύπου ή ενός μείγματος ορισμένων ποικιλιών, οι οποίες ορίζονται επίσημα από τη χώρα παραγωγής και αναφέρονται στη σήμανση.

Τα καρύδια με κέλυφος μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν επηρεάζουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

Τα καρύδια με κέλυφος, χωρίς εγγυημένη ποικιλία ή των οποίων το μείγμα δεν ορίζεται, δεν μπορούν να καταταχθούν στην Κατηγορία "I".

(III) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα καρύδια με κέλυφος που δεν είναι δυνατό να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας, όπως αναγράφονται στην παράγραφο (ii) πιο πάνω.

Τα καρύδια με κέλυφος που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν ελαττώματα υπό τον όρο, ότι διατηρούν τα ουσιώδη χαρακτηριστικά, ποιότητας, διατήρησης και παρουσίας.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ

Η ταξινόμηση καθορίζεται—

- (α) Από ένα διάστημα που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο του καρυδιού (ταξινόμηση κατά μέγεθος), ή
- (β) με αναφορά στην ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από την ένδειξη "και πλέον" ή "και +" (κοσκίνισμα).

Κατηγορία	Ταξινόμηση κατά μέγεθος (σε χιλιοστόμετρα)	Κοσκίνισμα (σε χιλιοστόμετρα)
Έξτρα, I και II	—	34 και πλέον
	32 έως 34	32 και πλέον
	30 έως 32	30 και πλέον
	28 έως 30	28 και πλέον
I και II	26 έως 28	26 και πλέον
II	24 έως 26	24 και πλέον

Επιπρόσθετα, σε περίπτωση που το μέγεθος εκφράζεται επίσης στη σήμανση, μπορούν να χρησιμοποιηθούν προαιρετικά και ονομασίες μεγέθους.

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας γίνονται δεκτές ορισμένες ανοχές ως προς την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε μέσο συσκευασίας ως εξής:

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΜΕΓΕΘΟΥΣ

A. Ανοχές ποιότητας

Στον υπολογισμό των ανοχών, ανεξάρτητα από την κατηγορία δύο μισά-κούφια καρυδιού, ή τέσσερα τέταρτα-κούφια καρυδιού υπολογίζονται ως ένα κούφιο καρύδι.

Επιτρεπόμενα ελαττώματα	Επιτρεπόμενες ανοχές (ποσοστό ελαττωματικών καρπών κατά αριθμό ή κατά βάρος)		
	"Έξτρα"	"I"	"II"
(i) Συνολική ανοχή για τα ελαττώματα του κελύφους	7	10	15
(ii) Συνολική ανοχή για τα ελαττώματα του εδάδιμου μέρους			
(α) Ξηρά καρύδια	8	10	15
(β) φρέσκα (νωπά) καρύδια	8	12	15
— από τα οποία ταγγά, σάπια ή προσβεβλημένα από έντομα	3	6	8
— από τα οποία μουχλιασμένα καρύδια	3	4	6

Ζωντανά έντομα ή ζωικά παράσιτα δεν επιτρέπονται σε καμία κατηγορία.

Β. Ανόργανες προσμίξεις

Οι αδιάλυτες στο ρεξύ τέφρες δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 1 γραμμάριο ανά κιλό.

Γ. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες—

10% το ανώτερο, κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρυδιών με κέλυφος που δεν ανταποκρίνονται στο μέγεθος που αναγράφεται στη σήμανση, στο μέτρο που:

- (α) Τα καρύδια ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος όταν το μέγεθος ορίζεται από ένα διάστημα το οποίο προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο (ταξινόμηση κατά μέγεθος),
- (β) τα καρύδια ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο μέγεθος όταν το μέγεθος ορίζεται με αναφορά στην ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από την ένδειξη "και πλέον" ή "και +" (κοσκίνισμα).

Α. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά καρύδια με κέλυφος της ίδιας προέλευσης, του ίδιου χρόνου συγκομιδής, της ίδιας ποιότητας και του ίδιου μεγέθους (εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος). Στο ίδιο μέσο συσκευασίας τα καρύδια που παρουσιάζονται με την ονομασία μιας ποικιλίας, ενός ορισμένου μείγματος ποικιλιών ή ενός εμπορικού τύπου, επιτρέπεται ένα μέγιστο όριο 10% κατά αριθμό ή κατά βάρος καρυδιών με κέλυφος που ανήκουν σε άλλες ποικιλίες ή άλλους εμπορικούς τύπους.

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

Β. Συσκευασία

Η συσκευασία και η εμφάνιση των καρυδιών με κέλυφος είναι ως εξής:

Τα καρύδια με κέλυφος πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

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

Η χρησιμοποίηση υλικών και 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 ξένη ύλη.

Γ. Παρουσίαση

Τα μέσα συσκευασίας της ίδιας παρτίδας πρέπει να έχουν ίδιο βάρος.

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:

Α. Αναγνώριση

Συσκευαστής
ή/και
Αποστολέας

Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται από την επίσημη υπηρεσία.

Ωστόσο, όταν χρησιμοποιείται κωδικός (συμβολική αναγνώριση), η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή μια ισοδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να εμφανίζεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

B. Φύση του προϊόντος

- "Φρέσκα (νωπά) καρύδια" ή "Πρώιμα καρύδια" (όταν πρόκειται για φρέσκα καρύδια): "Καρύδια" ή "Ξηρά καρύδια" (όταν πρόκειται για ξηρά καρύδια),
- όνομα της ποικιλίας ή του καθορισμένου μείγματος για την κατηγορία "Εξτρα", όνομα της ποικιλίας, του καθορισμένου μείγματος ή του εμπορικού τύπου για την κατηγορία "I".

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά Χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,
- Μέγεθος που προσδιορίζεται ανάλογα με την περίπτωση—
 - είτε από την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο,
 - είτε από την ελάχιστη διάμετρο ακολουθούμενη από την ένδειξη "και πλέον" ή, "και +",
- ονομασία του μεγέθους (προαιρετική),
- χρόνος συγκομιδής (υποχρεωτικός για τις κατηγορίες "Εξτρα" και "I", προαιρετικός για την κατηγορία "II"),
- καθαρό βάρος,
- ημερομηνία υποχρεωτικής συσκευασίας για τα φρέσκα καρύδια και προαιρετικής συσκευασίας για τα ξηρά καρύδια,
- ημερομηνία ελάχιστης διάρκειας (προαιρετικό): για τα φρέσκα καρύδια, η ένδειξη "τάχαια κατανάλωση, φυλάσσονται κατά προτίμηση σε δροσερό μέρος" ή η ένδειξη "περιορισμένη διατήρηση, φυλάσσονται κατά προτίμηση σε μέρος δροσερό".

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

(Παράρτημα I)

ΜΕΘΟΔΟΣ 1 — ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ

1. Αρχή

Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε νερό των ξηρών καρπών μέσω της απώλειας μάζας μετά την ξήρανση σε θερμοκρασία 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$) σε κλίβανο στην πίεση περιβάλλοντος επί έξι ώρες.

2. Συσκευές

- 2.1 Γουδί πήλινο και κόπανος ή συσκευή αλέσματος.
- 2.2 Ζυγός ακριβείας ευαίσθητος στο χιλιοστόγραμμα.
- 2.3 Κυλινδρικά δοχεία από γυαλί ή μέταλλο με πεπλατυσμένο πυθμένα εφοδιασμένα με καλά προσαρμοσμένο σκέπασμα· διάμετρος 12 εκατοστόμετρα, βάθος 5 εκατοστόμετρα.
- 2.4 Ισόθερμος κλίβανος με ηλεκτρική θέρμανση, εφοδιασμένος με μία καλή φυσική αγωγή θερμότητας, ρυθμισμένη σε μία σταθερή θερμοκρασία 103°C ($\pm 2^\circ\text{C}$).

- 2.5 Ξηραντήρας που περιέχει αποτελεσματικό αποξηραντικό μέσο (π.χ. χλωριούχο ασβέστιο) και που είναι εφοδιασμένος με μεταλλικό δίσκο για την ταχεία ψύξη των δοχείων.
3. Προετοιμασία του δείγματος
- Αποφλοιώνεται το δείγμα εφόσον είναι αναγκαίο και θρυμματίζονται οι πυρήνες στο γουδί, ή αλέθονται λεπτά, έως ότου ληφθούν τεμαχίδια διαμέτρου 2 έως 4 χιλιοστομέτρων.
4. Κλάσμα και διαδικασία δοκιμής
- 4.1 Τα δοχεία και τα καλύμματά τους στεγνώνουν στον κλίβανο επί δύο ώρες, στη συνέχεια δε μεταφέρονται στον ξηραντήρα. Τα δοχεία και τα καλύμματά τους ψύχονται έως ότου επιτευχθεί θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- 4.2 Πραγματοποιείται η δοκιμή επί 4 κλασμάτων, 50 γραμμαρίων το καθένα.
- 4.3 Το άδειο δοχείο και το κάλυμμα ζυγίζεται με προσέγγιση 0,001 γραμμάρια (M_0).
- 4.4 Ποσότητα 50 γραμμαρίων του δείγματος δοκιμής ζυγίζεται με προσέγγιση 0,001 γραμμαρίων περίπου και κατανέμεται σε ολόκληρο τον πυθμένα του δοχείου. Σφραγίζεται ταχέως με το κάλυμμα και ζυγίζεται μαζί (M_1). Οι εργασίες αυτές πρέπει να πραγματοποιούνται το ταχύτερο δυνατό.
- 4.5 Τα ανοικτά δοχεία με τα καλύμματά τους τοποθετούνται το ένα δίπλα στο άλλο στον κλίβανο. Ο κλίβανος κλείνεται και αφήνονται να στεγνώσουν επί 6 ώρες. Ο κλίβανος ανοίγεται, τοποθετούνται ταχέως τα καλύμματα στα δοχεία και τα τελευταία τοποθετούνται στον ξηραντήρα προκειμένου να ψυχθούν. Μετά την ψύξη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, πραγματοποιείται ζύγιση του πάντα κλειστού δοχείου (M_2) με προσέγγιση 0,01 γραμμάρια.
- 4.6 Η περιεκτικότητα σε νερό του δείγματος δοκιμής, σε ποσοστό της μάζας, υπολογίζεται με τη βοήθεια του ακόλουθου τύπου:
- $$\text{Περιεκτικότητα σε νερό} = \frac{M_1 - M_2}{M_1 - M_0} \times 100$$
- 4.7 Καταγράφεται η μέση τιμή που έχει διαπιστωθεί για τα τέσσερα κλάσματα δοκιμής.

ΜΕΘΟΔΟΣ II — ΤΑΧΕΙΑ ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Αρχή

Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε νερό με συσκευή μέτρησης που βασίζεται στην αρχή της ηλεκτρικής αγωγιμότητας. Η συσκευή μέτρησης πρέπει να βαθμονομείται σε σχέση με την εργαστηριακή μέθοδο.

2. Συσκευές

- 2.1 Πήλινο γουδί και κόπανος, ή συσκευή αλέσματος τροφίμων.
- 2.2 Συσκευή μέτρησης βασιζόμενη στην αρχή της ηλεκτρικής αγωγιμότητας.

3. Διαδικασία δοκιμής

- 3.1 Γεμίζεται ένα ποτήρι με το προς ανάλυση προϊόν (το οποίο έχει προηγουμένως θρυμματισθεί στο γουδί) και βιδώνεται το πιεστήριο έως ότου επιτευχθεί μία σταθερή πίεση.
- 3.2 Διαβιβάζονται οι τιμές επί της κλίμακας.
- 3.3 Μετά από κάθε προσδιορισμό, καθαρίζεται προσεκτικά το ποτήρι με τη βοήθεια σπάτουλας, πινέλου με σκληρή τρίχα, χαρτοπετσέτας ή αντλίας πεπιεσμένου αέρα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

(Παράγραφος 2)

ΕΛΑΤΤΩΜΑΤΑ ΤΩΝ ΚΑΡΥΔΙΩΝ ΜΕ ΚΕΛΥΦΟΣ

Α. Ελαττώματα του κελύφους

Ελαττώματα που αλλοιώνουν την εμφάνιση όπως:

- Αλλοίωση του χρωματισμού: κηλίδες ή ασυνήθης χρωματισμός που καταλαμβάνει το 20% της επιφάνειας του κελύφους του καρυδιού και που είναι χρώματος καστανού, καστανού ερυθρωπού, γκριζου ή άλλου που έρχεται σε αντίθεση με τον υπόλοιπο χρωματισμό του μεγαλύτερου μέρους των καρυδιών της παρτίδας.
- ακαθαρσίες, προσφυές χόμα που καλύπτει 5% της επιφάνειας του κελύφους.
- προσφυής πράσινος φλοιός που καλύπτει περισσότερο από 10% της επιφάνειας του κελύφους.
- ίχνη ξεφλουδίσματος: έντονα σημάδια στο κέλυφος που οφείλονται στην εργασία μηχανικής αφαίρεσης του πράσινου φλοιού.

Β. Ελαττώματα του εδάδιμου μέρους (πυρήνας)

Ελαττώματα που αλλοιώνουν την εμφάνιση του πυρήνα όπως κηλίδες ή αποχρωματισμένες ζώνες: αλλοίωση του χρωματισμού που καλύπτει περισσότερο από ένα τέταρτο του πυρήνα και που έρχεται σε έντονη αντίθεση με το χρωματισμό του υπολοίπου του πυρήνα.

Κερατοειδείς πυρήνες: πυρήνες που εμφανίζουν σε μεγάλο βαθμό ξήρανση, συρρίκνωση και σκλήρυνση

Ελαττώματα ωριμότητας για τα φρέσκα καρύδια: πυρήνας ο οποίος δεν είναι επαρκώς σφριγηλός, ο ποδίσκος του οποίου δεν αποκολλάται εύκολα, ή/και του οποίου το εσωτερικό μέσο τοίχωμα δεν εμφανίζει καστανωπή απόχρωση

Τάγγιση: οξείδωση των λιπιδίων ή δημιουργία ελεύθερων οργανικών οξέων, τα οποία προσδίδουν δυσάρεστη γεύση

Κούφια καρύδια: καρύδια των οποίων δεν έχει αναπτυχθεί ο πυρήνας.

Γ. Ελαττώματα που αφορούν τόσο το κέλυφος όσο και τον πυρήνα

Μούχλα: νήματα μούχλας ορατά με γυμνό μάτι

Σήψη: σημαντική αποσύνθεση που οφείλεται στην επίδραση μικροοργανισμών

Ίχνη προσβολής από έντομα: ορατές ζημιές που προέρχονται από έντομα ή από άλλα ζωικά παράσιτα ή παρουσία νεκρών παρασίτων ή υπολειμμάτων εντόμων

Ξένες ύλες: κάθε σώμα ή ύλη που δεν έχει κανονικά καμιά σχέση με το προϊόν

Ανόργανες προσμείξεις: αδιάλυτες στο οξύ τέφρες

Κ.Α.Π. 348/2001

3666

Ξένη οσμή ή ξένη γεύση: οσμή ή γεύση που δεν είναι χαρακτηριστική για το προϊόν.

Έγινε στις 27 Ιουλίου 2001

ΝΙΚΟΣ ΡΟΛΑΝΔΗΣ,
Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας
και Τουρισμού.