

362R0058

1606/62

ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ

7.7.62

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) ἀριθ. 58 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

περί καθορισμοῦ κοινῶν κανόνων ποιότητος γιά ὀρισμένα προϊόντα τοῦ παραρτήματος I Β τοῦ κανονισμοῦ ἀριθ. 23 «περί βαθμιαίας δημιουργίας κοινῆς ὀργανώσεως ἀγορᾶς στόν τομέα τῶν ὀπωροκηπευτικῶν»

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

προϊόντα:

ἔχοντας ὑπόψη:

τίς διατάξεις τῆς συνθήκης περί ἰδρύσεως τῆς Εὐρωπαϊκῆς Οἰκονομικῆς Κοινότητος,

τίς διατάξεις τοῦ κανονισμοῦ ἀριθ. 23 περί βαθμιαίας δημιουργίας κοινῆς ὀργανώσεως ἀγορᾶς στόν τομέα τῶν ὀπωροκηπευτικῶν καί ἰδίως τό ἄρθρο 2, παράγραφος 3,

τή γνώμη τῆς Ἐπιτροπῆς Διαχειρίσεως τῶν Ὀπωροκηπευτικῶν,

ἔκτιμώντας:

ὅτι τό ἄρθρο 2 τοῦ κανονισμοῦ ἀριθ. 23 προβλέπει ὅτι οἱ κανόνες ποιότητος σχετικά μέ τά προϊόντα πού ἀπαριθμοῦνται στό παράρτημα I Β τοῦ ἐν λόγω κανονισμοῦ θά ἐκδοθοῦν τό ἀργότερο μέχρι τήν 30ή Ἰουνίου 1962.

Δασμολογική κλάση	Περιγραφή εμπορευμάτων
07.01 Γ	Σπανάκια
ex 07.01 Δ II	Ραδίκια Witloof
07.01 Ζ I	Μπιζέλια
07.01 Ζ II	Φασόλια
ex 07.01 Η II	Καρόττα
07.01 Α	Ἄγγινάρες
ex 08.04 Α	Ἐπιτραπέζια σταφύλια
08.07 Γ	Κεράσια
08.08 Α	Φράουλες

ἀναφέρονται στά παραρτήματα τοῦ παρόντος κανονισμοῦ καί ἐφαρμόζονται ἀπό τήν 1η Ἰουλίου 1962.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Ἄρθρο 2

Ἄρθρο 1

Οἱ κανόνες ποιότητος σχετικά μέ τά ἀκόλουθα

Ἦ παρών κανονισμός ἀρχίζει νά ἰσχύει τήν ἐπομένη ἀπό τή δημοσίευσή του στήν Ἐπίσημη Ἐφημερίδα τῶν Εὐρωπαϊκῶν Κοινοτήτων.

Ἦ παρών κανονισμός εἶναι δεσμευτικός ὡς πρός ὅλα τά μέρη του καί ἰσχύει ἄμεσα σέ κάθε Κράτος Μέλος.

Ἦγινε στίς Βρυξέλλες, στίς 15 Ἰουνίου 1962.

Γιά τήν Ἐπιτροπή

Ἦ Πρόεδρος

W. HALLSTEIN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι/Ι

Κοινοί κανόνες ποιότητας για τά σπανάκια

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ό παρών κανόνας αναφέρεται στά σπανάκια τών ποικιλιών πού προέρχονται από τό *Spinacia oleracea* L. τά όποια προορίζονται νά διατεθούν στόν καταναλωτή νωπά, έκτός από τά προϊόντα πού προορίζονται για μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Α. Γενικότητες

Ό κανόνας έχει σάν αντικείμενο τόν καθορισμό τών ιδιοτήτων πού πρέπει νά παρουσιάζουν τά σπανάκια κατά τό στάδιο τής άποστολής, μετά τήν προετοιμασία και τή συσκευασία, τά σπανάκια παρουσιάζονται σε φύλλα ή σε τούφες.

Β. Έλάχιστα χαρακτηριστικά

Τά σπανάκια πρέπει νά είναι:

- ύγιή,
- όψεως νωπής,
- καθαρά, σχεδόν χωρίς χώμα, όρατά κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφάρμακα,
- άπαλλαγμένα από άνθοταξιές,
- άπαλλαγμένα από ξένη όσμή ή γεύση.

Τό πλυμένο προϊόν πρέπει νά είναι άρκετά στραγγισμένο.

Γιά τά σπανάκια σε τούφες, τό μέρος τής ρίζας πρέπει νά κόβεται άμέσως κάτω από τό έξωτερικό στεφάνι τών φύλλων.

Ό κατάσταση του προϊόντος πρέπει νά είναι τέτοια ώστε νά μπορεί νά άντέχει τή μεταφορά και τή μεταχείριση και νά άνταποκρίνεται στις έμπορικές άπαιτήσεις του τόπου προορισμού.

Γ. Κατάταξη

Τά σπανάκια αποτελούν αντικείμενο κατάταξέως σε δύο ποιοτικές κατηγορίες πού καθορίζονται κατωτέρω:

i) Κατηγορία I

Τά σπανάκια σε φύλλα και τά σπανάκια σε τούφες μπορούν νά καταταχθούν στην κατηγορία αυτή.

Τά φύλλα πρέπει νά είναι:

- όλόκληρα,
- κανονικού χρωματισμού και όψεως, για τήν ποικιλία και τήν έποχή τής συγκομιδής,
- άπαλλαγμένα από ζημιές πού προέρχονται από παγετό, ζωικά παράσιτα, ασθένειες πού παραβλάπτουν τήν όψη τους ή τήν έδωδιμότητά τους.

Όσον άφορά στά σπανάκια σε φύλλα τό μήκος τών μίσχων δέν πρέπει νά υπερβαίνει τά 10 έκατοστόμετρα.

ii) Κατηγορία II

Ό κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τά σπανάκια σε φύλλα ή σε τούφες έμπορευσίμου ποιότητας τά όποια δέν μπορούν νά καταταχθούν στην κατηγορία I αλλά άντιστοιχούν στα έλάχιστα χαρακτηριστικά πού προβλέπονται στο σημείο II Β.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Ό ταξινόμηση κατά μέγεθος τών σπανακιών δέν είναι ύποχρεωτική.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Άνοχες ποιότητας γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα.

- i) Κατηγορία I: 10% κατά βάρος προϊόντων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II.
- ii) Κατηγορία II: 10% κατά βάρος προϊόντων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλα για κατανάλωση.

Έπί πλέον, όσον αφορά τα προϊόντα σε τούφες, 10% κατά βάρος τούφων, των οποίων οι ρίζες δύνανται να φθάσουν ένα εκατοστόμετρο το ανώτερο από το εξωτερικό στεφάνι των φύλλων γίνονται δεκτές.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Όμοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές, και να περιλαμβάνει μόνο προϊόντα της ίδιας ποικιλίας και ποιότητας.

Απαγορεύεται να αναμιγνύονται μέσα στο ίδιο κιβώτιο σπανάκια σε φύλλα και σπανάκια σε τούφες.

B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Ο χάρτης ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι καινούρια και άθλαθι για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ενδείξεις αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην εξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με το προϊόν.

Το προϊόν πρέπει να είναι, κατά τη συσκευασία, απαλλαγμένο από κάθε ξένο σώμα, περιλαμβανομένων και των μεμονωμένων στελεχών άνθρων κιτρινωμένων φύλλων και ζιζανίων.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής }
Αποστολέας } "Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισεως.

B. Είδος του προϊόντος

«Σπανάκια σε φύλλα» ή «σπανάκια σε τούφες» (για τις κλειστές συσκευασίες).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Έμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/2

Κοινοί κανόνες ποιότητας για τα ραδίκια Witloof

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα λευκά αντίδια (Chicons) ή πρώιμα προϊόντα των ριζών του

ραδικιού Βρυξελλών ή ραδίκι Witloof (παράγωγο του *Cichorium intybus* L.), που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή κωπά.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

A. Γενικότητες

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα ραδίκια Witloof κατά το στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

i) Το λευκό αντίδι (Chicon) πρέπει να είναι:

- ολόκληρο,
- υγιές, δηλαδή απαλλαγμένο από στίγματα ερυθριάσεως, εγκαύματα ή σήψη, από ίχνη τραυμάτων ή προσβολές τρωκτικών, ασθενείες, έντομα ή άλλα παράσιτα (μέ την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων για κάθε κατηγορία),
- άψευς νοπής,
- καθαρό, κυρίως απαλλαγμένο από κάθε άκαθαρο φύλλο και από κατάλοιπα λιπασμάτων ή φυτοφαρμάκων,
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη ύγρασία,
- απαλλαγμένο από ξένη όσμη ή γεύση,
- χρώματος ανοικτού, δηλαδή να παρουσιάζει χρωματισμό άσπρο έως άσπροκίτρινο,
- ή τομή κάτω από το λαιμό πρέπει να είναι λεία και καθαρή.

ii) Τα λευκά αντίδια (Chicons) πρέπει να παρουσιάζουν επαρκή και κανονική ανάπτυξη και ή κατάσταση νωπότητας να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει στα προϊόντα να αντέχουν τη μεταφορά και τη μεταχείριση, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση μέχρι τον τόπο προορισμού και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

Γ. Κατάταξη

i) Κατηγορία «Extra»

Τά λευκά αντίδια (Chicons) που κατατάσσονται στην κατηγορία «Extra» πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει κυρίως:

- να έχουν κανονικό σχήμα,
- να είναι συνεκτικά,
- να είναι άθικτα,
- να είναι καλά καλυμμένα, δηλαδή να έχουν τό άκραιο τμήμα τους όξυ και κλειστό,
- να μήν παρουσιάζουν χρωματισμό πρασινωπό ή υαλώδη,
- να μήν παρουσιάζουν τή μορφή άνθοφόρου άξονα στό κεντρικό τμήμα.

ii) Κατηγορία I

Τά λευκά αντίδια (Chicons) που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει κυρίως:

- να είναι άρκετά συνεκτικά,
- να μήν παρουσιάζουν χρωματισμό πρασινωπό,
- να μήν παρουσιάζουν τό σχήμα άνθοφόρου άξονα στό κεντρικό τμήμα.

Μπορούν να έχουν σχήμα λιγότερο κανονικό και να παρουσιάζουν ένα άκραιο τμήμα λιγότερο σφικτό και λιγότερο καλυμμένο χωρίς έν τούτοις να είναι ανοικτό.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Τά λευκά αντίδια (Chicons) αποτελούν αντικείμενο μιās καθορισμένης ταξινομήσεως κατά μέγεθος, άφ' ενός θάσει τής μεγίστης διαμέτρου τής μεγαλύτερης κάθετης τομής πρός τόν επιμήκη άξονα και άφ' έτέρου θάσει τού μήκους τους.

Η διάμετρος των λευκών αντιδιών (Chicons) δέν μπορεί, σε καμία περίπτωση, να είναι κατώτερη από 2,5 εκατοστόμετρα όταν αυτά έχουν μήκος λιγότερο από 14 εκατοστόμετρα.

Σε καμία περίπτωση η διάμετρος δεν μπορεί να είναι κατώτερη από 3 εκατοστόμετρα όταν τα λευκά αντίδια (Chicons) έχουν μήκος 14 εκατοστομέτρων και άνω.

Τά λευκά αντίδια (Chicons) που κατατάσσονται στην κατηγορία «Extra» δεν μπορούν να έχουν διάμετρο ανώτερη από 6 εκατοστόμετρα.

Τά λευκά αντίδια (Chicons) που κατατάσσονται στην κατηγορία I δεν μπορούν να έχουν διάμετρο ανώτερη από 8 εκατοστόμετρα.

Τό μήκος των λευκών αντιδιδών (Chicons) μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 9 εκατοστομέτρων μέχρι και 17 εκατοστομέτρων μή περιλαμβανομένων για την κατηγορία «Extra» και μεταξύ 9 εκατοστομέτρων και 20 εκατοστομέτρων μή περιλαμβανομένων για την κατηγορία I.

Μέσα στο ίδιο κιβώτιο:

- i) Η μέγιστη διαφορά μήκους μεταξύ των λευκών αντιδιδών (Chicons) περιορίζεται σε 5 εκατοστόμετρα για την κατηγορία «Extra» και σε 8 εκατοστόμετρα για την κατηγορία I.
- ii) Η μέγιστη διαφορά διαμέτρου μεταξύ των λευκών αντιδιδών (Chicons) είναι 2,5 εκατοστομέτρων για την κατηγορία «Extra» και 4 εκατοστομέτρων για την κατηγορίας I.

IV. ANOXES

Άνοχες ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα.

A. Άνοχες ποιότητας

- i) Κατηγορία «Extra»: 5% κατ' αριθμό λευκών αντιδιδών (Chicons) που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας I.
- ii) Κατηγορία I: 10% κατ' αριθμό λευκών αντιδιδών (Chicons) αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλα για την κατανάλωση.

B. Άνοχες μεγέθους

Γιά τό ίδιο κιβώτιο, 10% κατ' αριθμό λευκών αντιδιδών (Chicons) των οποίων οι διαστάσεις, όσον αφορά τόσο τό μήκος όσο και τή διάμετρο, διαφέρουν κατ' ανώτατο όριο κατά 1 εκατοστόμετρο περισσότερο ή λιγότερο από τίς άκραιές διαστάσεις που λαμβάνονται ύπόψη γιά τήν ταξινόμηση κατά μέγεθος και τήν όμοιογένεια που προβλέπονται στό σημείο III, μέ τήν επιφύλαξη του ελαχίστου όριου που προβλέπεται γιά τή διάμετρο.

Γ. Άθροισμα άνοχών

Όπωςδήποτε, τό σύνολο άνοχών ποιότητας και μεγέθους δεν μπορεί να ύπερβει τό:

- 10% γιά τήν κατηγορία «Extra»,
- 15% γιά τήν κατηγορία I.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Όμοιογένεια

Κάθε κιβώτιο πρέπει να περιέχει μόνο λευκά αντίδια (Chicons) τής ίδιας ποικιλίας, ποιότητας και του ίδιου μεγέθους.

Μέσα στο ίδιο κιβώτιο, τά στρώματα πρέπει να είναι όμοιογενή από άποψη ποιότητας και μεγέθους των λευκών αντιδιδών.

B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Οι συσκευασίες πρέπει να είναι καθαρές και χωρίς όσμή. Τά χαρτιά ή άλλα ύλικά που χρησιμοποιούνται στό έσωτερικό τής συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια και άβλαβή γιά τήν ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ένδειξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην έξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μην έρχονται σε έπαφή μέ τά λευκά αντίδια. Τά λευκά αντίδια πρέπει να είναι άπαλλαγμένα, κατά τή συσκευασία, από κάθε ζένο σώμα.

Τά λευκά άντιδια (Chicons) δύνανται νά είναι συσκευασμένα:

- i) σέ κιθώτια,
- ii) σέ μικρές συσκευασίες.

Τά λευκά άντιδια (Chicons) τοποθετοϋνται όριζόντια καί κανονικά σέ στρώματα. Οί μικρές συσκευασίες δύνανται νά περιλαμβάνουν ένα μόνο στρώμα λευκων άντιδιων.

Τά λευκά άντιδια πρέπει νά χωρίζονται από τόν πυθμένα, τά τοιχώματα καί τό κάλυμμα του κιθωτίου μέ προστατευτικό ύλικό.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιθώτιο πρέπει νά φέρει έξωτερικά μέ στοιχεία εϋανάγνωστα καί ανεξίτηλα, τίς ακόλουθες ένδείξεις:

A. Άναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα καί διεϋθυνση ή συμβολικά στοιχεία άναγνώρισεως
 Άποστολέας }

B. Είδος του προϊόντος

«Ραδίκι» (Witloof ή λευκά άντιδια) (για τίς κλειστές συσκευασίες).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή έθνική, περιφερειακή ή τοπική όνομασία.

Δ. Έμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

E. Επίσημο σήμα έλέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/3

Κοινός κανόνες ποιότητας για τά μιζέλια

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ό παρών κανόνας εφαρμόζεται στα μιζέλια για άποφλοίωση των ποικιλιων που προέρχονται από τό *Pisum sativum* L, καί προορίζονται νά διατεθοϋν στον καταναλωτή νωπά, εκτός από τά μιζέλια που προορίζονται για μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

A. Γενικότητες

Ό κανόνας έχει σαν άντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει νά παρουσιάζουν τά μιζέλια, κατά τό στάδιο της άποστολής, μετά την προετοιμασία καί τή συσκευασία.

B. Έλάχιστα χαρακτηριστικά

i) Οί λοθοί πρέπει νά είναι:

- όλόκληροι,
- ύγιεις, μέ τήν επιϋύλαξη των ειδικων διατάξεων για κάθε κατηγορία,
- καθαροί,
- χωρίς άσυνήθιστη έξωτερική ύγρασία,
- άπαλλαγμένοι από ξένη όσμή ή γεϋση.

ii) Οί σπόροι πρέπει νά είναι:

- νωποί,
- καλοϋ σχήματος,
- ύγιεις, δηλαδή άπαλλαγμένοι από ζημιές που έχουν προκληθει από προσβολές έντόμων ή άσθένειες,
- άναπτυγμένοι κανονικά.

- iii) Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει στο προϊόν να αντέχει τη μεταφορά και τη μεταχείριση και να ανταποκρίνεται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου προορισμού.

Γ. Κατάταξη

Τά μπιζέλια αποτελούν αντικείμενο κατατάξεως σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω.

i) Κατηγορία I

Τά μπιζέλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Οί λοβοί πρέπει:

- να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα, μέγεθος και χρωματισμό της ποικιλίας,
- να έχουν τό μίσχο τους,
- να είναι άπαλλαγμένοι από ζημίες που οφείλονται σε χαλάζι,
- να είναι νωποί και άνθοφόροι,
- να είναι πλήρεις και να περιέχουν πέντε τουλάχιστον σπόρους,
- να μην παρουσιάζουν καμία αλλοίωση που να οφείλεται σε θέρμανση.

Οί σπόροι πρέπει να είναι:

- καλού σχήματος,
- τρυφεροί,
- χυμώδεις και άρκετά συνεκτικοί, δηλαδή όταν πιέζονται μεταξύ δύο δακτύλων να συνθλιβονται χωρίς να διαιρούνται,
- να μην είναι αλευρώδεις,
- να έχουν αποκτήσει τουλάχιστον τό μισό του πλήρους μεγέθους χωρίς εν τούτοις να έχουν φθάσει τό πλήρες μέγεθος,
- να παρουσιάζουν τόν τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας.

ii) Κατηγορία II

Τά μπιζέλια δύνανται να είναι πιό ώριμα σε σχέση με εκείνα της κατηγορίας I.

Οί λοβοί μπορούν:

- να παρουσιάζουν ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού, χωρίς εν τούτοις να έχουν χάσει τόν τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας,
- να παρουσιάζουν μερικές ζημίες, πολύ ελαφρές, επιφανειακές, που δέν εξελίσσονται και δέν υπάρχει κίνδυνος να βλάψουν τούς σπόρους.

Οί λιγότερο νωποί λοβοί μπορεί να γίνουν δεκτοί, αποκλείονται όμως οί μαραμένοι λοβοί.

Οί λοβοί πρέπει να περιέχουν 3 τουλάχιστον σπόρους.

Οί σπόροι δύνανται να είναι:

- λιγότερο καλού σχήματος,
- ελαφρά αποχρωματισμένοι
- ελαφρά περισσότερο συνεκτικοί.

Οί πολύ ώριμοι σπόροι πρέπει να αποκλείονται.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος των μπιζελιών δέν είναι υποχρεωτική.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Άνοχες ποιότητας γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τά προϊόντα που δέν είναι σύμφωνα:

- i) Κατηγορία I: 10% κατά βάρος μπιζελιών που δέν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II.
- ii) Κατηγορία II: 10% κατά βάρος μπιζελιών που δέν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι κατάλληλα για κατανάλωση.

Όπωςδήποτε, οί άνοχες αυτές δέν αναφέρονται σε προσβολές που οφείλονται σε εξελίξιμες ασθένειες, όπως ή *Ascochyta pisi* ή *Ascochyta blight*.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Όμοιογένεια

Τò περιεχόμενο κάθε κιθωτίου πρέπει να είναι όμοιογενές. Κάθε κιθώτιο πρέπει να περιλαμβάνει μόνο μπιζέλια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας.

B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τά χαρτιά ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο έσωτερικό του κιθωτίου, πρέπει να είναι καινούρια και άβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ένδειξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται στην εξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τò προϊόν. Τά κιθώτια πρέπει να είναι, κατά τή συσκευασία, απαλλαγμένα από φύλλα, στελέχη ή κάθε ξένο σώμα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιθώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τics ακόλουθες ένδειξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής Άποστολέας	}	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισεως.
---------------------------	---	--

B. Είδος του προϊόντος

«Μπιζέλια» (για τics κλειστές συσκευασίες).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική όνομασία.

Δ. Έμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/4

Κοινοί κανόνες ποιότητας για τά φασόλια

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ό παρών κανόνας αναφέρεται στά φασόλια που προέρχονται από τò *Phaseolus vulgaris* L. και τò *Phaseolus coccineus* L. και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, εκτός από τά φασόλια για άποφλοιώση και τά φασόλια που προορίζονται για μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

A. Γενικότητες

Ό κανόνας έχει σαν άντικείμενο τόν καθορισμό τών ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τά φασόλια στο στάδιο τής άποστολής, μετά τήν προετοιμασία και τή συσκευασία.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

- i) Τά φασόλια πρέπει να είναι:
- όλόκληρα,
 - ύγιη (με τήν επιφύλαξη τών ειδικών διατάξεων για κάθε κατηγορία),
 - άψεως νωπής,

- καθαρά, ιδίως απαλλαγμένα από κάθε ακαθαρσία και από κάθε δραστικό κατάλοιπο φυτοφαρμάκων,
 - απαλλαγμένα από ξένη γεύση ή όσμη,
 - χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική ύγρασία.
- ii) Τα φασόλια πρέπει να έχουν επαρκή ανάπτυξη. Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει στα προϊόντα να αντέχουν τη μεταφορά και τη μεταχείριση, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση μέχρι τον τόπο προορισμού και να ανταποκρίνονται στις εμπορικές απαιτήσεις του τόπου αυτού.

Γ. Κατάταξη

α) Φασόλια «en filet» (φασόλια βελονοειδή)

Τα βελονοειδή φασόλια αποτελούν τό αντικείμενο κατατάξεως σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες οι οποίες καθορίζονται κατωτέρω:

i) Κατηγορία «Extra»

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τό τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό της ποικιλίας. Πρέπει να είναι:

- διογκωμένα,
- πολύ τρυφερά,
- χωρίς σπόρους και νεύρα (ίνες),
- απαλλαγμένα από κάθε ελάττωμα.

ii) Κατηγορία I

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι διογκωμένα, τρυφερά και να παρουσιάζουν τό τυπικό σχήμα και χρωματισμό και την τυπική ανάπτυξη της ποικιλίας.

Μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρό ελάττωμα στό χρωματισμό, να έχουν σπόρους λίγο ανεπτυγμένους και νεύρα κοντά και λίγο ανθεκτικά.

iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει φασόλια βελονοειδή (en filet), έμπορευσίμου ποιότητας που δέν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω.

- Τα φασόλια πρέπει να είναι αρκετά τρυφερά. Δέν πρέπει να παρουσιάζουν σπόρους πολύ ανεπτυγμένους.

Μπορούν να παρουσιάζουν πολύ ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα.

β) Λοιπά φασόλια

Τα φασόλια αυτά αποτελούν αντικείμενο κατατάξεως σε δύο ποιοτικές κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

i) Κατηγορία I

Τα φασόλια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τό τυπικό σχήμα, χρωματισμό και την τυπική ανάπτυξη της ποικιλίας.

Τα φασόλια πρέπει να είναι:

- σε τέτοια κατάσταση ώστε να θραύονται εύκολα μέ τό χέρι (μόνο για τά φασόλια της ποικιλίας «magne-tout»),
- τρυφερά και νωπά,
- χωρίς νεύρα, εκτός από τά φασόλια για τεμαχισμό,
- πρακτικά απαλλαγμένα από στίγματα που έχουν προκληθεί από τόν άνεμο, και απαλλαγμένα από κάθε άλλο ελάττωμα.

Οί σπόροι πρέπει να είναι λίγο μόνο ανεπτυγμένοι και τρυφεροί ανάλογα μέ την ποικιλία. Οί λοβοί πρέπει να είναι κλειστοί.

ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει φασόλια έμπορευσίμου ποιότητας που δέν μπορούν να καταταχθούν στην ανώτερη κατηγορία, αλλά αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω. Τα φασόλια της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι:

— ἀρκετά νωπά καί τρυφερά.

Οἱ σπόροι μπορεῖ νά εἶναι λίγο περισσότερο ἀναπτυγμένοι σέ σχέση μέ τήν κατηγορία I ἀλλά πρέπει νά εἶναι τρυφεροί, ἀνάλογα μέ τήν ποικιλία.

Ἴχνη ἀπό ἀσθένειες ἢ ἐγκαύματα ἀπαγορεύονται. Ἐν τούτοις μποροῦν νά γίνουν δεκτά πολὺ ἐλαφρά ἐπιφανειακά ἐλαττώματα, καθὼς καί ἐλαφρά στίγματα πού ἔχουν προκληθεῖ ἀπό τόν ἄνεμο. Φασόλια μέ ἴνες γίνονται δεκτά.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Ἡ ταξινόμηση κατὰ μέγεθος εἶναι ὑποχρεωτική μόνο γιά τὰ βελονοειδῆ φασόλια (en filet). Ἀποτελοῦν ἀντικείμενο μιᾶς ταξινομήσεως κατὰ μέγεθος ἢ ὁποία καθορίζεται ἀπό τό μέγιστο πλάτος τοῦ λοβοῦ, σύμφωνα μέ τήν ἐξῆς κατάταξη:

— φασόλια πολὺ λεπτά: πλάτος λοβοῦ ὄχι πάνω ἀπό 6 χιλιοστόμετρα,

— φασόλια λεπτά: πλάτος λοβοῦ ὄχι πάνω ἀπό 9 χιλιοστόμετρα,

— φασόλια μέσα: πλάτος λοβοῦ πάνω ἀπό 9 χιλιοστόμετρα.

Τά λεπτά καί τά μέσα φασόλια δέν μποροῦν νά ὑπαχθοῦν στήν κατηγορία «Extra».

Τά μέσα βελονοειδῆ (en filet) φασόλια δέν μποροῦν νά ὑπαχθοῦν στήν κατηγορία I.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ἄνοχες ποιότητας καί μεγέθους γίνονται δεκτές σέ κάθε κιθώτιο γιά τὰ προϊόντα πού δέν εἶναι σύμφωνα.

A. Ἄνοχες ποιότητας

i) *Κατηγορία «Extra»:* 5% κατὰ θάρος φασολιῶν πού δέν ἀντιστοιχοῦν στά χαρακτηριστικά τῆς κατηγορίας, ἀλλά εἶναι σύμφωνα μέ ἐκεῖνα τῆς ἀμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία I).

ii) *Κατηγορία I:* 10% κατὰ θάρος φασολιῶν πού δέν ἀντιστοιχοῦν στά χαρακτηριστικά τῆς κατηγορίας ἀλλά εἶναι σύμφωνα μέ ἐκεῖνα τῆς κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία II) ἐκ τῶν ὁποίων 5% κατ' ἀνώτατο ὄριο φασολιῶν μέ ἴνες, γιά τίς ποικιλίες οἱ ὁποῖες δέν θά ἔπρεπε νά παρουσιάζουν ἴνες.

iii) *Κατηγορία II:* 10% κατὰ θάρος φασολιῶν πού δέν ἀνταποκρίνονται στά ἐλάχιστα χαρακτηριστικά, ἀλλά εἶναι κατάλληλα γιά κατανάλωση.

Ὅποσδήποτε, ἢ προσβολή τῆς ἀσθένειας *Colletrichum (Glucosporium) lindemuthianum* ἀποκλείεται ἀπό τίς ἀνοχές.

B. Ἄνοχες μεγέθους (φασόλια βελονοειδῆ)

Γιά ὅλες τίς κατηγορίες: 10% κατὰ θάρος προϊόντων πού δέν ἀντιστοιχοῦν στό καθορισμένο μέγεθος.

Γ. Ἄθροισμα ἀνοχῶν (φασόλια βελονοειδῆ)

Ὅποσδήποτε τό σύνολο τῶν ἀνοχῶν ποιότητας καί μεγέθους δέν μπορεῖ νά ὑπερβεῖ τό:

— 10% γιά τήν κατηγορία «Extra»

— 15% γιά τίς κατηγορίες I καί II.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ὁμοιογένεια

Τό περιεχόμενο τοῦ κιθωτίου πρέπει νά εἶναι ὁμοιογενές καί πρέπει νά περιλαμβάνει μόνο φασόλια τῆς ἴδιας καταγωγῆς, ποικιλίας καί ποιότητος.

B. Συσκευασία

Ἡ συσκευασία πρέπει νά εἶναι τέτοια ὥστε νά ἐξασφαλίζει κατάλληλη προστασία τοῦ προϊόντος.

Τά χαρτιά ἢ ἄλλα ὕλικά πού χρησιμοποιοῦνται πρέπει νά εἶναι καινούρια καί ἀβλαβῆ γιά τήν ἀνθρώπινη διατροφή. Στήν περίπτωση πού φέρουν τυπωμένες ἐνδείξεις, αὐτές πρέπει νά ἀναφέρονται μόνο στήν ἐξωτερική ἐπιφάνεια, οὕτως ὥστε νά μήν ἔρχονται σέ ἐπαφή μέ τὰ προϊόντα. Τά κιθώτια πρέπει, κατὰ τήν συσκευασία, νά εἶναι ἀπαλλαγμένα ἀπό κάθε ξένο σῶμα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιθώτιο πρέπει νά φέρει ἐξωτερικά, μέ στοιχεῖα εὐανάγνωστα καί ἀνεξίτηλα, τίς ἀκόλουθες ἐνδείξεις:

Α. Αναγνώριση

Συσκευαστής }
 Ἀποστολέας } Ὄνομα καὶ διεύθυνση ἢ συνολικά στοιχεῖα ἀναγνώρισεως.

Β. Εἶδος τοῦ προϊόντος

Ἐνδειξη τοῦ τύπου (φασόλια «mange tout», φασόλια γιὰ τεμαχισμό «à couper», φασόλια θελονοειδῆ «en filet») ἢ τῆς ποικιλίας (γιὰ τίς κλειστές συσκευασίες).

Γ. Προέλευση τοῦ προϊόντος

Ζώνη παραγωγῆς ἢ ἐθνική, περιφερειακή ἢ τοπική ὀνομασία.

Δ. Ἐμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

Προαιρετικά, τὸ μέγεθος τῶν φασολιῶν τὸ ὁποῖο ἐμφαίνεται ἀπὸ τίς ἐνδείξεις «πολύ λεπτά», «λεπτά», «μέσα» γιὰ τὰ θελονοειδῆ (en filet) φασόλια.

Ε. Ἐπίσημο σῆμα ἐλέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1/5

Κοινὸι κανόνες ποιότητος γιὰ τὰ καρότα

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ὁ παρὼν κανόνας ἀναφέρεται στὶς ρίζες τοῦ *Daucus carota* L. πού προορίζονται νὰ διατεθοῦν στὸν καταναλωτὴ νωπά, ἐκτὸς ἀπὸ τὰ καρότα πού προορίζονται γιὰ μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Α. Γενικότητες

Ὁ κανόνας ἔχει σάν ἀντικείμενο τὸν καθορισμὸ τῶν ἰδιοτήτων πού πρέπει νὰ παρουσιάζουν τὰ καρότα στὸ στάδιο τῆς ἀποστολῆς μετὰ τὴν προετοιμασία καὶ τὴ συσκευασία.

Β. Ἐλάχιστα χαρακτηριστικά

i) Οἱ ρίζες πρέπει νὰ εἶναι:

- ὑγιεῖς, κυρίως ἀπαλλαγμένες ἀπὸ ἀλλοίωση πού μπορεῖ νὰ βλάψει τὴν κατανάλωση καὶ τὴ διατήρησή τους,
- καθαρές, δηλαδή:
 - γιὰ τὰ πλυμένα καρότα, νὰ εἶναι ἀπαλλαγμένα ἀπὸ κάθε ἴχνος χρώματος ἢ ἀπὸ κάθε ἄλλη ξένη οὐσία· γιὰ τὰ ἄλλα καρότα, νὰ εἶναι πρακτικὰ ἀπαλλαγμένα ἀπὸ κάθε χονδρὴ ἀκαθαρσία,
- σφικτές, δηλαδή νὰ μὴν παρουσιάζουν κυρίως κανένα ἴχνος μαλακώσεως,
- μὴ προσωρημένες, μὴ ξυλοποιημένες, μὴ διακλαδισμένες,
- ἀπαλλαγμένες ἀπὸ ξένη ὄσμη ἢ γεύση,
- ἀπαλλαγμένες ἀπὸ ὑπερθολικὴ ἐξωτερικὴ ὑγρασία, δηλαδή ἀρκετὰ στεγνωμένες ἀπὸ ἐνδεχόμενο πλύσιμο.

ii) Ἡ κατάσταση τοῦ προϊόντος πρέπει νὰ εἶναι τέτοια ὥστε νὰ μπορεῖ νὰ ἀντέχει τὴ μεταφορὰ καὶ τὴ μεταχείριση καὶ νὰ ἀνταποκρίνεται στὶς ἐμπορικὲς ἀπαιτήσεις τοῦ τόπου προορισμοῦ.

Γ. Κατάταξη

i) Κατηγορία «Extra»

Οἱ ρίζες πού κατατάσσονται στὴν κατηγορία αὐτὴ πρέπει νὰ εἶναι ἀνώτερης ποιότητος καὶ ὑποχρεωτικὰ πλυμένες. Πρέπει νὰ εἶναι:

- ὁλόκληρες,
- λεῖες,

- νωπές,
- καλά σχηματισμένες,
- όχι σχισμένες,
- χωρίς σκασίματα,
- χωρίς ίχνη παγετού.

Πρέπει επίσης να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και τον τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας, εκτός από τον πράσινο χρωματισμό στο λαιμό.

ii) Κατηγορία I

Οι ρίζες που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει:

- να είναι ολόκληρες,
 - να είναι ὄψεως νωπής,
 - να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και τον τυπικό χρωματισμό της ποικιλίας.
- Μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα:
- ελαφρά παραμόρφωση,
 - ελαφρό ελάττωμα στο χρωματισμό,
 - ελαφρά ἐπουλωμένα σκασίματα,
 - ελαφρά ρήγματα που προέρχονται από τις μεταχειρίσεις ή το πλύσιμο,
 - ή μικρή άκρεια ρίζα μπορεί να ελλείπει.

Ένας πράσινος χρωματισμός είναι αποδεκτός στο λαιμό μέσα στα όρια του 1 ἑκατοστομέτρου για τις ρίζες των καρότων των οποίων το μήκος δεν υπερβαίνει τα 8 ἑκατοστόμετρα, και των 2 ἑκατοστομέτρων για τις άλλες ρίζες των καρότων.

iii) Κατηγορία II

Ἡ κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις ρίζες ἔμπορευσίμου ποιότητας οι οποίες δεν μπορούν να υπαχθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται ανωτέρω.

Οι ρίζες οι οποίες παρουσιάζουν ἐπουλωμένα σκασίματα που δεν φθάνουν στην καρδιά, γίνονται δεκτές σ' αυτή την κατηγορία.

Χρωματισμός πράσινος ή ἰώδης ἐπιτρέπεται στο λαιμό μέσα στα όρια του 1,5 ἑκατοστομέτρου για τις ρίζες των καρότων των οποίων το μήκος δεν υπερβαίνει τα 10 ἑκατοστόμετρα, και των 3 ἑκατοστομέτρων για τις άλλες ρίζες των καρότων.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Τα καρότα αποτελούν αντικείμενο ταξινομήσεως κατά μέγεθος, η οποία καθορίζεται:

- είτε από τη διάμετρο στο σημείο του μεγίστου πάχους,
- είτε από το καθαρό βάρος κατά τεμάχιο (χωρίς ξηρά φύλλα).

i) Καρότα πρώιμα⁽¹⁾ και μικρόριζες ποικιλίες, που παρουσιάζονται με τα ξηρά φύλλα τους ή χωρίς φύλλα.

Τό ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 10 χιλιοστόμετρα για τη διάμετρο ή 8 γραμμάρια για τό βάρος.

Τό μέγιστο μέγεθος καθορίζεται σε 40 χιλιοστόμετρα για τη διάμετρο ή 150 γραμμάρια για τό βάρος.

ii) Καρότα για διατήρηση και μεγαλόριζες ποικιλίες

Τό ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 20 χιλιοστόμετρα για τη διάμετρο, ή 50 γραμμάρια για τό βάρος.

Γιά την κατηγορία «Extra», τό μέγιστο μέγεθος καθορίζεται σε 40 χιλιοστόμετρα για τη διάμετρο ή 150 γραμμάρια για τό βάρος.

⁽¹⁾ Ρίζες οι οποίες δεν ὑπέστησαν παύση στη θλάση.

Γιὰ ὄλες τίς ποιοτικές κατηγορίες, ἡ διαφορά μεγέθους ἢ ἡ διαφορά θάρους μεταξύ τῆς μικρότερης καὶ τῆς μεγαλύτερης ρίζας, μέσα στό ἴδιο κιθώτιο, δέν πρέπει νά ὑπερβαίνει τά 30 χιλιοστόμετρα ἢ τά 200 γραμμάρια.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ἄνοχές ποιότητος καὶ μεγέθους γίνονται δεκτές γιὰ τά προϊόντα πού δέν εἶναι σύμφωνα μέ τά καθορισμένα ὄρια.

A. Ἄνοχές ποιότητος

i) Κατηγορία «Extra»

- 5% κατὰ θάρους ριζῶν πού παρουσιάζουν ἐλαφρό ἴχνος πράσινου χρωματισμοῦ στό λαιμό. Ἡ ἀνοχή αὐτή δέν λαμβάνεται ὑπόψη στόν ὑπολογισμό τοῦ ἀθροίσματος τῶν ἀνοχῶν.
- 5% κατὰ θάρους ριζῶν πού δέν ἀντιστοιχοῦν στά χαρακτηριστικά τῆς ποικιλίας, ἀλλά εἶναι σύμφωνα μέ ἐκεῖνα τῆς ἀμέσως κατώτερης κατηγορίας (κατηγορία I).

ii) Κατηγορία I

10% κατὰ θάρους ριζῶν πού δέν ἀντιστοιχοῦν στά χαρακτηριστικά τῆς κατηγορίας, ἀλλά εἶναι σύμφωνα μέ ἐκεῖνα τῆς κατώτερης κατηγορίας (κατηγορία II).

iii) Κατηγορία II

10% κατὰ θάρους ριζῶν πού δέν ἀντιστοιχοῦν στά ἐλάχιστα χαρακτηριστικά, ἀλλά εἶναι κατάλληλες γιὰ κατανάλωση.

B. Ἄνοχές μεγέθους

Γιὰ ἓνα καὶ τό αὐτό κιθώτιο, κατὰ ἀνώτατο ὄριο 10% κατὰ θάρους ριζῶν πού δέν ἀναποκρίνονται στά κριτήρια ταξινομήσεως κατὰ μέγεθος, γίνονται δεκτές.

Γ. Ἀθροισμα ἀνοχῶν

Ὅποσδήποτε οἱ ἀνοχές ποιότητος καὶ μεγέθους δέν μποροῦν νά ὑπερβοῦν τό:

- 10% γιὰ τήν κατηγορία «Extra»,
- 15% γιὰ τίς κατηγορίες I καὶ II.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ὁμοιογένεια

Τό περιεχόμενο κάθε κιθωτίου πρέπει νά εἶναι ὁμοιογενές, καί νά περιέχει μόνο ρίζες τῆς ἴδιας ποικιλίας καὶ ποιότητος.

B. Συσκευασία

Οἱ ρίζες μποροῦν νά παρουσιάζονται μέ ἓναν ἀπό τοὺς ἀκολουθοῦσους τρόπους:

i) Σέ δέσμες (γιὰ τά πρώιμα καρότα, μικρόριζες ποικιλίες).

Οἱ ρίζες παρουσιάζονται μέ τά ξηρά φύλλα τους, πού πρέπει νά εἶναι φρέσκα, πράσινα καὶ ὑγιή.

Οἱ δέσμες, στό ἴδιο κιθώτιο, πρέπει νά εἶναι περίπου τοῦ ἴδιου θάρους καὶ τοποθετημένες κανονικά σέ ἓνα ἢ περισσότερα στρώματα.

ii) Ἄνευ φύλλων

Τά ξηρά φύλλα πρέπει νά εἶναι βγαλμένα ἢ κομμένα κοντά στό λαιμό, χωρίς νά θλάπτεται ἡ ρίζα.

Οἱ ρίζες μποροῦν νά παρουσιάζονται:

- α) σέ μικρές μονάδες συσκευασίας γιὰ τήν ἀπ' εὐθείας πώληση στόν καταναλωτή,
- β) τοποθετημένες ἢ μὴ σέ πολλά στρώματα,
- γ) χύμα (ἀπ' εὐθείας φόρτωση σέ μέσο μεταφορᾶς) γιὰ τήν κατηγορία II.

Ἡ συσκευασία πρέπει νά εἶναι τέτοια ὥστε νά ἐξασφαλίζει κατάλληλη προστασία τοῦ προϊόντος. Ὁ χάρτης ἢ ἄλλα ὑλικά πού χρησιμοποιοῦνται στό ἐσωτερικό τοῦ κιθωτίου πρέπει νά

είναι καινούρια και άβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ενδείξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ούτως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με το προϊόν. Οι ρίζες πρέπει να είναι απαλλαγμένες, κατά τη συσκευασία, από χώμα (δταν οι ρίζες είναι πλυμένες) ή άλλα ξένα σώματα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής }
Αποστολέας } "Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισεως.

B. Είδος του προϊόντος

«Πρώιμα καρότα», «καρότα μικρόριζων ποικιλιών» ή «καρότα για διατήρηση» (για τις κλειστές συσκευασίες).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Έμπορικά χαρακτηριστικά

E. Επίσημο σήμα έλεγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/6

Κοινοί κανόνες ποιότητας για τις άγγινάρες

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στις κεφαλές του *Cynara scolymus* L., που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπές, με εξαίρεση αυτών που προορίζονται για μεταποίηση.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

A. Γενικότητες

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν οι άγγινάρες στο στάδιο της αποστολής, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

B. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Οι κεφαλές πρέπει να είναι:

- δψεως νωπής, ιδίως χωρίς να παρουσιάζουν κανένα σημείο μαράνσεως,
- ολόκληρες,
- υγιείς, ιδίως απαλλαγμένες από αλλοίωση, ικανή να βλάψει την κατανάλωση και τη διατήρησή τους,
- καθαρές, κυρίως απαλλαγμένες από ακαθαρσία και από κάθε ίχνος φυτοφαρμάκων,
- απαλλαγμένες από ξένη όσμη ή γεύση.

Γ. Κατάταξη

Οι κεφαλές αποτελούν αντικείμενο κατάταξως σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω, σύμφωνα με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

i) Κατηγορία «Extra»

Οι κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά (ιδίως τα κεντρικά θράκτα φύλλα να είναι σφιγμένα) και το ειδικό χρώμα της ποικιλίας. Πρέπει να είναι απαλλαγμένες από κάθε ελάττωμα. Επί πλέον, τα άγγιαια της βάσεως δεν πρέπει να παρουσιάζουν αρχή ξυλοποίησης.

ii) *Κατηγορία I*

Οί κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το ειδικό σχήμα της ποικιλίας και τα κεντρικά θράκτα φύλλα πρέπει να είναι καλά σφιγμένα με την ποικιλία. Επί πλέον τα άγγεϊα της θάσεως τους, δεν πρέπει να παρουσιάζουν άρχή ξυλοποίησης.

Οί κεφαλές δύνανται μόνο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα έλαττώματα:

- έλαφρά αλλοίωση που όφείλεται σε παγετό (σκάσιμο),
- πολύ έλαφρό μώλωπα,
- έλαφρά κηλίδα στα έξωτερικά θράκτα φύλλα,
- άρχή ξυλοποίησης των άγγείων της θάσεως.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Οί κεφαλές των άγγινάρων αποτελούν άντικείμενο ταξινομήσεως κατά μέγεθος που καθορίζεται από τη μεγίστη διάμετρο της ίσημερινής τους τομής. Η κλίμακα μεγέθους, που καθορίζεται κατωτέρω, είναι ύποχρεωτική για τίς κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία «Extra» και I. Η κλίμακα μεγέθους είναι προαιρετική για τίς κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία II:

Διάμετρος από 13 έκατοστόμετρα και άνω.

Διάμετρος από 11 έκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 13 έκατοστόμετρα μή περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 9 έκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 11 έκατοστόμετρα μή περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 7,5 έκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 9 έκατοστόμετρα μή περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 6 έκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 7,5 έκατοστόμετρα μή περιλαμβανομένων.

Οί κεφαλές που κατατάσσονται στην κατηγορία II και δεν άνταποκρίνονται στην άνωτέρα κλίμακα ταξινομήσεως κατά μέγεθος, πρέπει να ταξινομούνται κατά μέγεθος σύμφωνα με τίς έξής προϋποθέσεις:

Διάμετρος από 13 έκατοστόμετρα και άνω.

Διάμετρος από 9 έκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 13 έκατοστόμετρα μή περιλαμβανομένων.

Διάμετρος από 6 έκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 9 έκατοστόμετρα μή περιλαμβανομένων.

Τέλος, ή διάμετρος από 3,5 έκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 6 έκατοστόμετρα μή περιλαμβανομένων γίνεται δεκτή για τίς άγγινάρες «Poivrade» ή «Bouquet»,

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Άνοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιθώτιο για τά προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα.

A. Άνοχές ποιότητας

- i) *Κατηγορία «Extra»*: 5% κατ' αριθμό κεφαλών που δεν άνταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας I.
- ii) *Κατηγορία I*: 10% κατ' αριθμό κεφαλών που δεν άνταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνες με εκείνα της κατηγορίας II
- iii) *Κατηγορία II*: 10% κατ' αριθμό κεφαλών που δεν άνταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι κατάλληλες για κατανάλωση.

B. Άνοχές μεγέθους

Για τό ίδιο κιθώτιο, κατά άνώτατο όριο 10% κατ' αριθμό κεφαλών που δεν άνταποκρίνονται στους κανόνες μεγέθους γίνονται δεκτές. Έν τούτοις πρέπει να ύπαχθούν στο άμέσως κατώτερο

ή ανώτερο μέγεθος με ελάχιστο όριο διαμέτρου 5 εκατοστομέτρων για τις κεφαλές που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος (6×7,5 εκατοστόμετρα).

Καμία άνοχη μεγέθους δεν επιτρέπεται για τις άγγινάρες «Roïnade» ή «Bouquet».

Γ. Άθροισμα άνοχών

Όποσδήποτε, οί άνοχές ποιότητας και μεγέθους δεν μπορούν να υπερβαίνουν τό:

- 10% για τήν κατηγορία «Extra»
- 15% για τίς κατηγορίες I και II.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Όμοιογένεια

Κάθε κιβώτιο πρέπει να περιέχει κεφαλές τής ίδιας ποικιλίας, τής ίδιας ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου μεγέθους.

B. Συσκευασία

Η παρουσίαση πρέπει να είναι κανονική για ένα συγκεκριμένο μέγεθος και συσκευασία, δηλαδή χωρίς κενά ούτε υπερβολική πίεση.

Οί μίσχοι δεν πρέπει να παρουσιάζουν μήκος ανώτερο από 10 εκατοστόμετρα. Πρέπει να παρουσιάζουν λεία τομή.

Όταν χρησιμοποιείται ξύλινη συσκευασία, ή μάζα του προϊόντος πρέπει να χωρίζεται τουλάχιστον από τόν πυθμένα, τίς δύο μεγάλες πλευρές και τό κάλυμμα, αν υπάρχει με χαρτί ή με κάθε άλλο κατάλληλο μέσο προστασίας. Ό χαρτί ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στό έσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια και άβλαβή για τήν ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ένδειξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην έξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μην έρχονται σε έπαφή με τό προϊόν.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει έξωτερικά μέ στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τίς ακόλουθες ένδειξεις:

A. Άναγνώριση

Συσκευαστής } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία άναγνώρισεως.
Άποστολέας }

B. Είδος προϊόντος

- «Άγγινάρες» (για τίς κλειστές συσκευασίες)
- Όνομα τής ποικιλίας για τήν κατηγορία «Extra»
- Ένδειξη «Roïnade» ή «Bouquet» για τίς κεφαλές με διάμετρο από 3,5 εκατοστόμετρα περιλαμβανομένων μέχρι 6 εκατοστόμετρα μη περιλαμβανομένων.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή έθνική, περιφερειακή ή τοπική όνομασία.

Δ. Έμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία
- Άριθμός κεφαλών ή καθαρός όγκος
- Μέγεθος καθοριζόμενο από τήν ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο των κεφαλών.

E. Έπίσημο σήμα έλέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/7

Κοινοί κανόνες ποιότητας για τὰ επιτραπέζια σταφύλια

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα επιτραπέζια σταφύλια των ποικιλιών που προέρχονται από το *Vitis vinifera* L. που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση και ανήκουν στις επιτραπέζιες ποικιλίες που απαριθμούνται στον προσηρτημένο πίνακα.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

A. Γενικότητες

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τὰ επιτραπέζια σταφύλια κατά τὸ στάδιο τῆς ἀποστολῆς, μετὰ τὴν προετοιμασία καὶ τὴ συσκευασία.

B. Ἐλάχιστα χαρακτηριστικά:

i) Τὰ σταφύλια καὶ οἱ ρῶγες πρέπει νὰ εἶναι:

- ὕγιη
- καθαρὰ (κυρίως χωρίς ἐμφανὴ κατάλοιπα φυτοφαρμάκων)
- χωρίς ἴχνη ἀπὸ προσβολές ἐντόμων ἢ ἀσθένειες,
- χωρίς ἐμφανὴ ἴχνη εὐρωτιάσεως,
- χωρίς ἀσυνήθιστη ἐξωτερικὴ ὕγρασία,
- ἀπαλλαγμένα ἀπὸ ξένη ὀσμὴ ἢ γεύση.

ii) Ἐξάλλου οἱ ρῶγες πρέπει νὰ εἶναι:

- καλὰ σχηματισμένες,
- κανονικὰ ἀναπτυγμένες,
- καλὰ προσφυόμενες στὸ βόστρυχο.

Ὁ χρωματισμὸς που ὀφείλεται στὸν ἥλιο δὲν ἀποτελεῖ ἐλάττωμα. (Ἡ ἀφαίρεση τῶν ρωγῶν που παρουσιάζουν σχάση ἢ ἄλλες βλάβες πρέπει νὰ γίνεται μὲ ψαλίδισμα χωρίς αὐτὸ νὰ συνεπάγεται ὑπερβολικὴ ἀραίωση.)

iii) Τὰ σταφύλια πρέπει νὰ ἔχουν συλλεγεῖ ἐπιμελῶς.

Ὁ βαθμὸς ὀριμότητος πρέπει νὰ εἶναι τέτοιος ὥστε νὰ ἐπιτρέπει στὰ προϊόντα νὰ ἀντέχουν τὴ μεταφορὰ καὶ τὴ μεταχείριση καὶ νὰ ἀνταποκρίνονται στὶς ἐμπορικὲς ἀπαιτήσεις τοῦ τόπου προορισμοῦ.

Γ. Κατάταξη

i) Κατηγορία «Extra»

Τὰ επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στὴν κατηγορία αὐτὴ πρέπει νὰ εἶναι ἀνώτερης ποιότητας.

Τὰ σταφύλια πρέπει νὰ παρουσιάζουν τὸ τυπικὸ σχῆμα, ἀνάπτυξη καὶ χρωματισμὸ τῆς ποικιλίας, λαμβανομένης ὑπόψη τῆς ζώνης παραγωγῆς, καὶ νὰ εἶναι ἀπαλλαγμένα ἀπὸ κάθε ἐλάττωμα.

Οἱ ρῶγες πρέπει νὰ εἶναι συνεκτικὲς, καλὰ προσφυόμενες, ὁμοιόμορφα κατανεμημένες στὸ βόστρυχο, πρακτικὰ καλυμμένες ἀπὸ τὴν ἐπάνθισή τους.

ii) Κατηγορία I

Τὰ επιτραπέζια σταφύλια που κατατάσσονται στὴν κατηγορία αὐτὴ πρέπει νὰ εἶναι καλῆς ποιότητας.

Τά σταφύλια πρέπει νά παρουσιάζουν τό τυπικό σχήμα, ανάπτυξη και χρωματισμό τής ποικιλίας λαμβανομένης υπόψη τής ζώνης παραγωγής. Οί ρώγες πρέπει νά είναι συνεκτικές, καλά προσφύόμενες, και στό μεγαλύτερο δυνατό μέτρο, καλυμμένες από τήν επάνθισή τους. Μπορούν όμως νά είναι κατανεμημένες λιγότερο ομοιόμορφα στό βόστρυχό τους, συγκριτικά μέ τήν κατηγορία «Extra».

Γίνονται δεκτές:

- έλαφρά παραμόρφωση,
- έλαφρό έλάττωμα χρωματισμού,
- πολύ έλαφρά ήλιακά έγκαύματα, πού θλάπτουν μόνο τό φλοιό.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Γιά τά σταφύλια θερμοκηπίων και τά μεγαλόρωγα και μικρόρωγα σταφύλια ύπαιθρου καθορίζεται ώς κάτωθι ένα έλάχιστο μέγεθος κατά σταφύλι:

	Σταφύλια θερμοκηπίων	Σταφύλια ύπαιθρου	
		Μεγαλόρωγα	Μικρόρωγα
— κατηγορία «Extra»	300 γραμμάρια	200 γραμμάρια	150 γραμμάρια
— κατηγορία I	250 γραμμάρια	150 γραμμάρια	100 γραμμάρια

Ο διαχωρισμός τών ποικιλιών σε ποικιλίες πού καλλιεργούνται σε θερμοκήπια και σε μεγαλόρωγες και μικρόρωγες ποικιλίες πού καλλιεργούνται στην ύπαιθρο άπεικονίζεται στον κατάλογο ποικιλιών άμπέλου πού περιλαμβάνεται στό παράρτημα I του παρόντος κανόνος.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Άνοχές γίνονται δεκτές, σε κάθε κιβώτιο, για τά προϊόντα πού δέν είναι σύμφωνα.

A. Άνοχές ποιότητας

- i) Κατηγορία «Extra»: 5% κατά θάρος προϊόντος πού δέν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά τής κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνο μέ εκείνα τής άμέσως κατώτερης κατηγορίας (Κατηγορία I).
- ii) Κατηγορία I: 10% κατά θάρος προϊόντος πού δέν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά τής κατηγορίας αλλά άντιστοιχεί στα έλάχιστα χαρακτηριστικά.

B. Άνοχές μεγέθους

- i) Κατηγορία «Extra»: 10% κατά θάρος σταφυλιών ανά κιβώτιο, πού δέν ανταποκρίνονται στό μέγεθος τής κατηγορίας I.
- ii) Κατηγορία I: 10% κατά θάρος σταφυλιών ανά κιβώτιο πού δέν ανταποκρίνονται στό μέγεθος τής κατηγορίας, αλλά δέν είναι κατώτερα από τά άκόλουθα έλάχιστα μεγέθη:

	Σταφύλια θερμοκηπίων	Σταφύλια ύπαιθρου	
		Μεγαλόρωγα	Μικρόρωγα
— ανά σταφύλι	200 γραμμάρια	100 γραμμάρια	75 γραμμάρια

Γ. Άθροισμα άνοχών

Όπωςδήποτε, οι άνοχές ποιότητας και μεγέθους δέν μπορούν νά υπερβοϋν τό:

- 10% για τήν κατηγορία «Extra»
- 15% για τήν κατηγορία I

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Όμοιογένεια

Τό περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει νά είναι ομοιογενές και νά περιέχει μόνο σταφύλια τής ίδιας ποικιλίας, τής ίδιας κατηγορίας και του ίδιου βαθμού ώριμότητας.

Όσον άφορά τήν κατηγορία «Extra» τά σταφύλια πρέπει νά είναι ουσιαστικά του ίδιου χρωματισμού και μεγέθους.

B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Για την κατηγορία «Extra», η συσκευασία γίνεται μόνο σε ένα στρώμα, αν το βάρος του κιβωτίου υπερβαίνει το 1 χιλιόγραμμα.

Τά προϊόντα που περιέχονται σε κάθε κιβώτιο, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σωμα.

Τά χαρτιά ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο έσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια και άβλαβη για την ανθρώπινη διατροφή.

Στήν περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ενδείξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ούτως ώστε να μην έρχονται σε έπαφή με τά φρούτα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει εξωτερικά, μέ στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής }
 Άποστολέας } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισεως.

B. Είδος του προϊόντος

- «Έπιτραπέζια σταφύλια» (για τίς κλειστές συσκευασίες)
- Όνομα τής ποικιλίας.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή έθνική, περιφερειακή ή τοπική όνομασία.

Δ. Έμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

E. Έπίσημο σήμα έλέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/7

Παράρτημα I

Πίνακας ποικιλιών

	Παραγωγές χώρες			
	Ίταλία	Γαλλία	Βέλγιο	Κάτω Χώρες
Σταφύλια θερμοκηπίων				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			x	
Black Aicante (= Granacke = Granaxa)			x	x
Canon Hall			x	
Colman			x	
Frankenthal (= Groß Vernatsch)			x	x
Golden Champion				x
Gradisca			x	
Gros Maroc				x
Léopold III			x	

	Παραγωγές χώρες			
	Ίταλία	Γαλλία	Βέλγιο	Κάτω Χώρες
Muscat d'Alexandrie			×	×
Muscat d'Hamburg (= Hambro = Black Hamburg)			×	×
Prof. Aberson				×
Royal			×	×
<i>Σταφύλια που παράγονται στο ύπαιθρο</i>				
<i>α) Μεγαλόρωγες ποικιλίες</i>				
Alphonse Lavallée	×	×		
Angela	×			
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	×			
Cardinal	×	×		
Dabouki (= Malaga)		×		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	×	×		
Ignea		×		
Italia (= Ideal)	×	×		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	×	×		
Ohanez (= Uva d'Almeria)	×			
Olivette blanche		×		
Olivetta nera (= Olivetta Vibanese)	×	×		
Perlona	×			
Red Empereur	×			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	×			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Vernatsch)	×			
<i>β) Μικρόρωγες ποικιλίες</i>				
Admirables de Courtilier		×		
Angelo Pirovano	×			
Anna Maria	×			
Catalanesca	×			
Chasselas (Doré, Muscat, Rose)	×	×		
Cimminita	×			
Clairettes		×		
Colombana bianca (= Verdea)	×			
Delizia di Vapio	×			
Gros Vert	×	×		
Jaoumet (= St Jacques ou Madeleine de Jacques)		×		
Madeleines	×	×		
Moscato di Terracina	×	×		
Moscato d'Adda	×			
Moscato d'Amburgo	×	×		
Oeillade		×		
Panse Précoce	×	×		
Pizzutello	×			
Perla di Csaba	×	×		
Perlette	×	×		
Primus	×			
Prunesta	×			
Regina dei Vigneti	×	×		
Servant (= St Jeannet)	×	×		
Sultanines	×	×		
Valensi		×		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/8

Κοινοὶ κανόνες ποιότητος γιὰ τὰ κεράσια

I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ὁ παρῶν κανόνας ἀναφέρεται στὰ νωπὰ φρούτα τῶν ποικιλιῶν πού προέρχονται ἀπὸ τὸ *Prunus avium* L. καὶ *Prunus cerasus* L. καὶ πού προορίζονται νὰ διαθεθοῦν στὸν καταναλωτὴ σὲ νωπὴ κατάσταση, ἐκτός ἀπὸ ἐκεῖνα πού προορίζονται γιὰ μεταποίηση.

II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Α. Γενικότητες

Ὁ κανόνας ἔχει σάν ἀντικείμενο τὸν καθορισμὸ τῶν ἰδιοτήτων πού πρέπει νὰ παρουσιάζουν τὰ κεράσια, κατὰ τὸ στάδιο τῆς ἀποστολῆς, μετὰ τὴν προετοιμασία καὶ τὴ συσκευασία.

Β. Ἐλάχιστα χαρακτηριστικά

i) Τὰ φρούτα πρέπει νὰ εἶναι:

- νωπά,
- ὑγιή,
- συνεκτικά (ἀνάλογα μὲ τὴν ποικιλία),
- καθαρὰ, κυρίως ἀπαλλαγμένα ἀπὸ κατάλοιπα φυτοφαρμάκων,
- χωρὶς ἀσυνήθιστη ἐξωτερικὴ ὕγρασία,
- ἀπαλλαγμένα ἀπὸ ξένη ὀσμὴ καὶ γεύση,
- ἀπαλλαγμένα ἀπὸ παρασιτικές παθήσεις,
- ἐφοδιασμένα μὲ τὸ μίσχο τους,
- ἀπαλλαγμένα ἀπὸ κάθε ἐλάττωμα καὶ ἰδίως ἀπὸ ἴχνη χαλαζιοῦ, ἐγκαύματα, σκασίματα, μώλωπες.

ii) Τὰ φρούτα πρέπει νὰ εἶναι ἐπαρκῶς ἀναπτυγμένα. Ὁ βαθμὸς ὀριμότητος πρέπει νὰ εἶναι τέτοιος ὥστε νὰ ἐπιτρέπει στὰ φρούτα νὰ ἀντέχουν τὴ μεταφορὰ καὶ τὴ μεταχείριση, νὰ διατηροῦνται σὲ καλὴ κατάσταση μέχρι τὸν τόπο προορισμοῦ καὶ νὰ ἀνταποκρίνονται στὶς ἐμπορικές ἀπαιτήσεις στὸν ἴδιο αὐτὸν τόπο.

Γ. Κατάταξη

i) Κατηγορία «Extra»

Τὰ φρούτα πού κατατάσσονται στὴν κατηγορία αὐτὴ πρέπει νὰ εἶναι ἀνώτερης ποιότητος. Πρέπει νὰ παρουσιάζουν τὸ τυπικὸ σχῆμα, ἀνάπτυξη καὶ χρωματισμὸ τῆς ποικιλίας. Πρέπει νὰ εἶναι ἀπαλλαγμένα ἀπὸ κάθε ἐλάττωμα.

ii) Κατηγορία I

Τὰ φρούτα πού κατατάσσονται στὴν κατηγορία αὐτὴ πρέπει νὰ εἶναι καλῆς ποιότητος. Πρέπει νὰ παρουσιάζουν τὰ τυπικὰ χαρακτηριστικά τῆς ποικιλίας. Ἐν τούτοις μποροῦν νὰ παρουσιάξουν ἐλαφρὰ παραμόρφωση καὶ ὄχι ἀκριβῶς τὸν τυπικὸ χρωματισμὸ τῆς ποικιλίας.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Ἡ ταξινόμηση κατὰ μέγεθος καθορίζεται ἀπὸ τὴ μεγίστη διάμετρο τῆς ἰσημερινῆς τομῆς. Τὸ ἐλάχιστο μέγεθος πού γίνεται δεκτὸ γιὰ τὴν κατηγορία «Extra» εἶναι 20 χιλιοστομέτρων διαμέτρου.

Τὸ ἐλάχιστο μέγεθος πού γίνεται δεκτὸ γιὰ τὴν κατηγορία I εἶναι:

- 15 χιλιοστομέτρων γιὰ τὰ φρούτα πρῶτων ποικιλιῶν
- 17 χιλιοστομέτρων γιὰ τὰ φρούτα τῶν ἄλλων ποικιλιῶν.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ἄνοχες ποιότητος καὶ μεγέθους γίνονται δεκτές σὲ κάθε μέσο κιθῶτιο γιὰ τὰ προϊόντα πού δὲν εἶναι σύμφωνα.

A. Άνοχές ποιότητας

- i) *Κατηγορία «Extra»:* 5% κατά βάρος φρούτων που δέν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, εκ των οποίων 2% κατ' ανώτατο όριο φρούτων διαρρηγμένων ή προσβεβλημένων από σκουλήκια, αλλά που είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατώτερης κατηγορίας (κατηγορία I). Έν τούτοις, φρούτα υπερώριμα ή ακατάλληλα για κατανάλωση αποκλείονται από την άνοχή αυτή.
- ii) *Κατηγορία I:* 10% κατά βάρος φρούτων που δέν αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκ των οποίων 4% κατ' ανώτατο όριο φρούτων διαρρηγμένων ή προσβεβλημένων από σκουλήκια, αλλά που είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Έν τούτοις υπερώριμα φρούτα αποκλείονται από την άνοχή αυτή.

B. Άνοχές μεγέθους

Γιά όλες τις κατηγορίες: 10% κατά βάρος φρούτων, ανά κιβώτιο, που δέν ανταποκρίνονται στις προβλεπόμενες προϋποθέσεις μεγέθους, αλλά που δέν έχουν εν τούτοις διάμετρο κατώτερη από:

- 17 χιλιοστόμετρα, για την κατηγορία «Extra»
- 15 χιλιοστόμετρα, καί, για τις πρώιμες ποικιλίες, 13 χιλιοστόμετρα για την κατηγορία I.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Όμοιογένεια

Τό περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές. Κάθε κιβώτιο πρέπει να περιέχει μόνο φρούτα της ίδιας ποικιλίας, ποιότητας καί του ίδιου μεγέθους, καί για την κατηγορία «Extra» ομοιόμορφης ώριμότητας καί χρωματισμού.

B. Συσκευασία

Έ συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος. Τό εμπόρευμα πρέπει να χωρίζεται από τόν πυθμένα, τις πλευρές καί ένδεχομένως από τό κάλυμμα με κατάλληλο μέσο προστασίας.

Ό χάρτης ή άλλα ύλικά που χρησιμοποιούνται στο έσωτερικό της συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια καί άβλαβή για την ανθρώπινη διατροφή. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ένδειξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην έξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μήν έρχονται σε έπαφή με τά φρούτα.

Τά κιβώτια πρέπει να είναι άπαλλαγμένα, κατά τή συσκευασία από φύλλα, κλαδίσκους καί κάθε άλλο ξένο σώμα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει έξωτερικά με στοιχεία ευανάγνωστα καί άνεξίτηλα, τις ακόλουθες ένδείξεις:

A. Άναγνώριση

Συσκευαστής }
Άποστολέας } "Όνομα καί διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία άναγνωρίσεως.

B. Είδος προϊόντος

- «Κεράσια» για τις κλειστές συσκευασίες
- "Όνομα της ποικιλίας για την κατηγορία «Extra» (προαιρετικό).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Ζώνη παραγωγής ή έθνική, περιφερειακή ή τοπική όνομασία.

Δ. Έμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

E. Έπίσημο σήμα έλέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι/9

Κοινὸι κανόνες ποιότητος γιὰ τίς φράουλες

Ι. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ἐπισημασμένη ἀναφέρεται στὶς φράουλες τῶν ποικιλιῶν ποὺ προέρχονται ἀπὸ τὸ *Fragaria*, καὶ ποὺ προορίζονται νὰ διατεθοῦν στὸν καταναλωτὴ σὲ νωπὴ κατάστασι, ἐκτὸς ἀπὸ τίς φράουλες γιὰ μεταποίηση.

ΙΙ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Α. Γενικότητες

Ἐπισημασμένη ἔχει σάν ἀντικείμενο τὸν καθορισμὸ τῶν ἰδιοτήτων ποὺ πρέπει νὰ παρουσιάζουν οἱ φράουλες στὸ στάδιο τῆς ἀποστολῆς, μετὰ τὴν προετοιμασία καὶ τὴ συσκευασία.

Ἐπισημασμένη ἀναφέρεται στὸ εἶδος τοῦ φρούτου, καὶ ἀφήνει ἐνδεχομένως σὲ κάθε ἐνδιαφερόμενο κράτος τὴν πρωτοβουλία περιγραφῆς τῶν ποικιλιῶν.

Β. Ἐλάχιστα χαρακτηριστικά

i) Τὰ φρούτα πρέπει νὰ εἶναι:

- ὀλόκληρα, χωρὶς τραύματα,
- μὲ τὸν κάλυκά τους καὶ μὲ βραχὺ πράσινο μίσχο ὄχι ἀποξηραμένο (ἐκτὸς ἀπὸ τὴν ἄγρια φράουλα),
- ὑγιή,
- χωρὶς ἐντομολογικὲς προσβολές ἢ ἴχνη ἀσθενειῶν,
- καθαρὰ, κυρίως ἀπαλλαγμένα ἀπὸ ρυπάνσεις καὶ κάθε εἶδους ὄρατὰ ἴχνη φυτοφαρμάκων,
- νωπά, ἀλλὰ ὄχι πλυμένα,
- χωρὶς ἀσυνήθιστη ἐξωτερικὴ ὑγρασία,
- ἀπαλλαγμένα ἀπὸ ξένη ὄσμὴ ἢ γεύση.

ii) Τὰ φρούτα πρέπει νὰ ἔχουν συλλεγῆ ἐπιμελῶς μὲ τὸ χέρι καὶ νὰ ἔχουν ἀναπτυχθεῖ ἐπαρκῶς καὶ κανονικά.

Ἐπισημασμένη ὀριμότητος πρέπει νὰ εἶναι τέτοιος ὥστε νὰ ἐπιτρέπει στὰ φρούτα νὰ ἀντέχουν τὴ μεταφορὰ καὶ τὴ μεταχείριση καὶ νὰ ἀνταποκρίνονται στὶς ἐμπορικὲς ἀπαιτήσεις τοῦ τόπου προορισμοῦ.

Γ. Κατάταξη

i) Κατηγορία «Extra»

Τὰ φρούτα ποὺ κατατάσσονται στὴν κατηγορία αὐτὴ πρέπει νὰ εἶναι ἀνώτερης ποιότητος:

- πρέπει νὰ παρουσιάζουν τὸν τυπικὸ χρωματισμὸ καὶ σχῆμα τῆς ποικιλίας καὶ νὰ εἶναι εἰδικότερα ὁμοιομορφα καὶ κανονικά ἀπὸ ἄποψη βαθμοῦ ὀριμότητος, χρωματισμοῦ καὶ μεγέθους⁽¹⁾,
- πρέπει νὰ ἔχουν λαμπρὰ ὄψη, λαμβανομένης ὑπόψης τῆς ποικιλίας,
- πρέπει νὰ εἶναι ἀπαλλαγμένα ἀπὸ χῶμα.

ii) Κατηγορία I

Τὰ φρούτα ποὺ κατατάσσονται στὴν κατηγορία αὐτὴ πρέπει νὰ εἶναι καλῆς ποιότητος:

- μποροῦν νὰ εἶναι λιγότερο ὁμοιογενῆ ἀπὸ ἄποψη μεγέθους, σχήματος καὶ ὄψεως,
- μποροῦν, ἀπὸ ἄποψη χρωματισμοῦ, νὰ παρουσιάζουν μιὰ μικρὴ κωνικὴ αἰχμὴ,
- πρέπει νὰ εἶναι σχεδὸν ἀπαλλαγμένα ἀπὸ χῶμα.

⁽¹⁾ Αὐτὲς οἱ ἀπαιτήσεις ὁμοιομορφίας γιὰ τὴν κατηγορία «Extra» μποροῦν νὰ ἐφαρμοσθοῦν λιγότερο αὐστηρὰ γιὰ τὴν περίπτωση τῶν ἄγριων φραουλῶν.

III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Οί φράουλες πρέπει να έχουν το ακόλουθο ελάχιστο μέγεθος:

	Κατηγορία «Extra»	Κατηγορία I
— μεγαλόκαρπες ποικιλίες	30 χιλιοστόμετρα	25 χιλιοστόμετρα
— μικρόκαρπες ποικιλίες	20 χιλιοστόμετρα	15 χιλιοστόμετρα
— Άγριες φράουλες	—	—

Έν τούτοις, για τα προϊόντα της κατηγορίας I που τίθενται σε έμπορία από την έναρξη της περιόδου μέχρι τις 5 Ιουνίου, το ελάχιστο μέγεθος για τις μεγαλόκαρπες ποικιλίες μειούται σε 18 χιλιοστόμετρα.

Κατάλογος των μεγαλόκαρπων και των μικρόκαρπων ποικιλιών περιλαμβάνεται στο παράρτημα I του παρόντος κανόνος.

IV. ΑΝΟΧΕΣ

Άνοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα.

A. Άνοχές ποιότητας

- i) Κατηγορία «Extra»: 5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας I.
- ii) Κατηγορία I: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, εκτός από τα φρούτα που έχουν καταφανώς προσβληθεί από σήψη, ή παρουσιάζουν προφανείς μώλωπες.

Σε καμία περίπτωση και για τις δύο κατηγορίες, οί ανωτέρω άνοχές δεν μπορούν να υπερβούν το 2% για τα ελαττωματικά φρούτα.

B. Άνοχές μεγέθους

Για τις δύο κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων ανά κιβώτιο που δεν ανταποκρίνονται στο ελάχιστο απαιτούμενο μέγεθος για την κατηγορία και την ομάδα ποικιλιών.

Γ. Άθροισμα άνοχών

Όπωςδήποτε, το σύνολο των άνοχών ποιότητας και μεγέθους δεν μπορεί να υπερβεί τό:

- 10% για την κατηγορία «Extra»
- 15% για την κατηγορία I.

V. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Όμοιογένεια

Τό περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι όμοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο φρούτα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιοτικής κατηγορίας. Η παραπλάνηση απαγορεύεται αυστηρά.

B. Συσκευασία

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Οί κατά μονάδα συσκευασίες, τά χαρτιά ή άλλα υλικά που χρησιμοποιούνται στο έσωτερικό των συσκευασιών πρέπει να είναι καινούρια και άβλαβή για τή διατροφή του ανθρώπου. Στην περίπτωση που φέρουν τυπωμένες ένδειξεις, αυτές πρέπει να αναφέρονται μόνο στην εξωτερική επιφάνεια, ούτως ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τά φρούτα.

Τά φρούτα πρέπει να είναι άπαλλαγμένα κατά τή συσκευασία από κάθε ξένο σώμα.

Τά φρούτα της κατηγορίας «Extra» πρέπει να έχουν ιδιαίτέρως επιμελημένη παρουσίαση.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε συσκευασία πρέπει να φέρει έξωτερικά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, τις ακόλουθες ένδειξεις (αυτές μπορούν ένδεχομένως να εμφαίνονται επί μιάς έτικέτας τοποθετημένης στο έσωτερικό τής συσκευασίας):

A. Ἀναγνώριση

Συσκευαστής } Ὄνομα καί διεύθυνση ἢ συμβολικά στοιχεία ἀναγνώρισεως.
Ἀποστολέας }

B. Εἶδος τοῦ προϊόντος

«Φράουλες» (γιά τίς κλειστές συσκευασίες).

Γ. Καταγωγή τοῦ προϊόντος

Ζώνη καταγωγῆς ἢ ἐθνική, περιφερειακή ἢ τοπική ὄνομασία.

Δ. Ἐμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος,
- ποικιλία.

E. Ἐπίσημο σῆμα ἐλέγχου (προαιρετικό).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I/9

Παράρτημα I

Πίνακας ποικιλιῶν φράουλας

α) Μεγαλόκαρπες

Asieta
Auchincruise Climax
Auzuss
Cambridge Prizewinner
Cambridge Vigour
Director Paul Walbaum
Gauntlet
George Settwedel
Gorella
Hansa
Lihama
Macherauchs Späternte
Madame Lefever
Madame Moutot (= Hanekam)
Merton Princess
Mieze Schindler
Oberschlesien
Pillnitz
Rovena
Red Gauntlet
Room van Vlaanderen
Royal Sovereign
Senga Sengana
Sieger
Sioletz
Souvenir de Charles Machiroux
Triomphe de Tihange
(= Merveilleuse de Tihange)
Ville de Paris

β) Μικρόκαρπες

Ada Herzberg
Cambridge Favourite
Deutsch Evern
Fertility
Gave's Royal
Général de Gaulle
Hamburg
Jucunda
Ladette
Macherauchs Deuerernte
Macherauchs (= Frühernte)
Marie-France
Nobile (= Brusca)
Perla
Regina
Reine des Précoces
Robinson
Royale du Vaucluse
Sannier
Sans Rivale
Senga 146
Senga Precosa
Späte aus Leopoldshall
Surprise des Halles
Surprise du Vaucluse
Tardive de Leopold
Voltaire
Ydun