

Βιβλιοθήκη

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (ΤΕΙ)  
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ, ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ  
ΚΑΙ  
ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Πτυχιακή εργασία  
των σπουδαστριών Λιακάκου Σταματία  
Μακρυνιώτη Νίκη  
Τζίφα Κωνσταντίνα

Καλαμάτα, Δεκέμβριος 2001

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (ΤΕΙ)  
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

**ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΝΩΠΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ, ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ  
ΚΑΙ  
ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

Πτυχιακή εργασία  
των σπουδαστριών Λιακάκου Σταματία  
Μακρυνιώτη Νίκη  
Τζίφα Κωνσταντίνα

Εισηγήτρια: Δρ.Μανωλοπούλου Ελένη

Καλαμάτα, Δεκέμβριος 2001

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ..... 1

## Α. ΜΕΡΟΣ: ΝΩΠΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

1. Γενικά ποιοτικά χαρακτηριστικά των οπωρολαχανικών .....	2
2. Προσυλλεκτικοί παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος .....	8
2.1 Θερμοκρασία .....	8
2.2 Περιβαλλοντικοί παράγοντες .....	9
2.3 Κλίμα .....	10
2.4 Έδαφος .....	11
2.5 Καλλιεργητικές φροντίδες .....	11
2.6 Μηχανικές ζημιές .....	12
2.7 Γενετικοί παράγοντες .....	13
2.8 Ρυθμιστές ανάπτυξης .....	14
3. Ποιότητα πρώτης ύλης και κριτήρια συγκομιδής .....	15
3.1 Πρόγνωση του χρόνου συγκομιδής .....	16
3.2 Κριτήρια συγκομιδής .....	17
4. Μετασυλλεκτικοί παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των νωπών φρούτων και λαχανικών .....	22
5. Μετασυλλεκτικές αλλαγές .....	27
5.1 Φυσιολογικές ασθένειες .....	27
6. Ποιότητα τελικού προϊόντος .....	44
6.1 Δειγματοληψία .....	44
6.2 Στοιχεία ποιοτικών προδιαγραφών .....	45
6.3 Ποιοτικές προδιαγραφές για φρούτα και λαχανικά .....	46
6.4 Έλεγχος τελικού προϊόντος .....	48
6.5 Παγκόσμιος Κώδικας Τροφίμων .....	49

## Β. ΜΕΡΟΣ: ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. Κονσερβοποίηση .....	51
1.1 Μεταβολές κατά την κονσερβοποίηση .....	51
1.2 Μορφές αλλοιώσεων των κονσερβοποιημένων φρούτων και λαχανικών .....	54
2. Κατάψυξη φρούτων και λαχανικών .....	60
2.1 Επεξεργασίες φρούτων και λαχανικών πριν την κατάψυξη .....	60
2.2 Μέθοδοι κατάψυξης .....	62
2.3 Αποθήκευση των κατεψυγμένων .....	63
2.4 Χημικές συνέπειες της κατάψυξης και της συντήρησης των κατεψυγμένων.....	65
2.5 Σχέση ποιότητας και κατάψυξης .....	65
2.6 Κριτήρια ποιότητας: Ύφή – Χρώμα – Άρωμα .....	66
2.7 Αλλαγές κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών .....	68

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	71
--------------------	----

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ .....	
-----------------	--

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η αύξηση του βιοτικού επιπέδου τα τελευταία χρόνια, καθώς και η αυξημένη ευαισθησία του καταναλωτή, έχουν οδηγήσει στο να υπάρχουν αυξημένες απαιτήσεις ως προς την ποιότητα των προϊόντων που προσφέρονται. Έτσι λοιπόν, τα προϊόντα αυτά θα πρέπει να ανταποκρίνονται σε ορισμένες ποιοτικές προδιαγραφές, οι οποίες διαμορφώνονται και καθιερώνονται από τις αρμόδιες αρχές. Αυτή η καθιέρωση ποιοτικών προδιαγραφών έχει μεγάλη σημασία τόσο για τους καταναλωτές, όσο και για τους παρασκευαστές, γεγονός που αποδεικνύεται από τους σκοπούς που εξυπηρετούν οι προδιαγραφές αυτές και που είναι:

- α) Η διασφάλιση του ποιοτικού και μικροβιολογικού ελέγχου των τροφίμων.
- β) Η διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων με κατοχύρωση των επωνυμιών, δηλώσεων και ενδείξεων πάνω στα μέσα συσκευασίας προς αποφυγή παραπλάνησης του καταναλωτικού κοινού.
- γ) Η διασφάλιση της νομιμότητας των εμπορικών συναλλαγών και τη δίωξη της αισχροκέρδειας.
- δ) Η προστασία της δημόσιας υγείας από κάθε νοθεία και απάτη γύρω από τα τρόφιμα.
- ε) Η προστασία της εσωτερικής αγοράς από την εισαγωγή τροφίμων από το εξωτερικό που δεν πληρούν τις παραπάνω ποιότητες και προδιαγραφές.

Κύριο στοιχείο της εργασίας αυτής είναι η μελέτη των χαρακτηριστικών εκείνων που στο σύνολό τους ορίζουν την ποιότητα των προϊόντων. Ποιότητα λοιπόν των τροφίμων και πιο συγκεκριμένα των φρούτων και των λαχανικών, είναι οι ιδιότητες εκείνες που τα κάνουν αρεστά στον καταναλωτή. Αυτό σημαίνει την ύπαρξη θετικών συντελεστών, συντελεστών δηλαδή που η παρουσία τους είναι επιθυμητή και πρέπει να επιδιώκεται, όπως το καλό χρώμα, η ευχάριστη οσμή και γεύση και η καλή θρεπτική αξία. Σε αυτά προστίθενται βέβαια και ιδιότητες, των οποίων η ύπαρξη δεν είναι επιθυμητή όπως είναι τα διάφορα ελαττώματα και οι παθογόνοι μικροοργανισμοί. Σύμφωνα με τα παραπάνω, θα μπορούσαμε να ορίσουμε την ποιότητα ως εξής: «Ποιότητα είναι ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών εκείνων του τροφίμου τα οποία θεωρούνται σημαντικά για τον προσδιορισμό του βαθμού της αποδοχής του από τον καταναλωτή».

Με τους παράγοντες που επηρεάζουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά, πριν και μετά τη συλλογή νωπών φρούτων, λαχανικών αλλά και μεταποιημένων προϊόντων θα ασχοληθούμε στη συνέχεια της εργασίας αυτής.

Α. ΜΕΡΟΣ

ΝΩΠΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

## **Ι. ΓΕΝΙΚΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΩΝ ΟΠΩΡΟΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

**Ποιότητα:** Είναι η σύνθεση των χαρακτηριστικών ενός προϊόντος που διαφοροποιούν ατομικές ενότητες και καθορίζουν το βαθμό αποδεκτικότητας από τον αγοραστή. Εάν ο αγοραστής είναι και ο τελικός καταναλωτής, τότε η ποιότητα των φρούτων και λαχανικών θα πρέπει να διαχωρισθεί σε αγοραστική και καταναλωτική ποιότητα. Εμπορική ποιότητα, είναι το σύνολο των εξωτερικών χαρακτηριστικών όπως η εμφάνιση, η συνεκτικότητα και το χρώμα, που παίζουν ρόλο στην απόφαση του καταναλωτή προκειμένου να αγοράσει το προϊόν. Καταναλωτική ποιότητα, είναι το άρωμα και η γεύση, τα οποία επηρεάζουν το βαθμό ευχαρίστησης κατά το φαγητό. Επιπροσθέτως, μη εμφανή χαρακτηριστικά, όπως θρεπτική σύσταση και μικροβιολογική κατάσταση, συμβάλλουν στην ποιότητα, αλλά δεν είναι αντιληπτά από τον καταναλωτή.

**Εμπορική ζωή του προϊόντος:** Είναι η χρονική περίοδος κατά την οποία το προϊόν μπορεί να διατηρήσει ένα προκαθορισμένο επίπεδο ποιότητας, κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες συντήρησης. Η εμπορική ζωή των φρούτων και των λαχανικών μπορεί να παραταθεί συντηρώντας τα σε ευνοϊκές συνθήκες (θερμοκρασία, σχετική υγρασία και ατμοσφαιρική σύνθεση) και ελαχιστοποιώντας τις μηχανικές βλάβες. Η διάρκεια συντήρησης κάποιου προϊόντος εκτιμάται αξιολογώντας τα αγοραστικά του χαρακτηριστικά.

Για να κατανοήσουμε λοιπόν την έννοια της ποιότητας των οπωρολαχανικών, θα αναφερθούμε πιο συγκεκριμένα σε καθένα από τα χαρακτηριστικά που την συνθέτουν.

**Χρώμα:** Το χρώμα είναι μια ιδιότητα που χαρακτηρίζει την εμφάνιση των προϊόντων και αποδίδεται στο πλάτος του φάσματος του φωτός. Είναι από τα πιο σημαντικά εξωτερικά χαρακτηριστικά των φρούτων και των λαχανικών και προσδιορίζει το βαθμό ωριμότητάς τους. Το επιθυμητό χρώμα στα φρέσκα φρούτα και λαχανικά είναι συνάρτηση της συγκέντρωσης των χρωστικών. Οι ανθοκυάνες είναι υδατοδιαλυτές χρωστικές που συμβάλλουν στην εμφάνιση του κόκκινου, του μπλε, και του μωβ χρώματος σε πολλά φρούτα και λαχανικά. Τα καροτινοειδή, αποτελούνται από καροτίνη και ξανθοφύλλες, που είναι λιποδιαλυτά συστατικά και συμβάλλουν στο κίτρινο, στο πορτοκαλί και στο κόκκινο χρώμα πολλών φυτικών προϊόντων. Τέλος οι χλωροφύλλες είναι και αυτές λιποδιαλυτές χρωστικές και χαρακτηρίζουν το πράσινο χρώμα.

Στην μέτρηση του χρώματος, παρουσιάζονται κάποια προβλήματα λόγω μεγέθους και ανομοιομορφίας των προϊόντων. Οι δυσκολίες αυτές δεν υφίστανται στην περίπτωση του προσδιορισμού του εσωτερικού χρώματος, γιατί τότε τα φρούτα και τα λαχανικά κόβονται σε μικρά κομμάτια με ή χωρίς φλοιό και σπόρους, ή πολτοποιούνται και μέρος αυτών χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό του χρώματος. Το χρώμα στα περισσότερα φρούτα και λαχανικά προσδιορίζεται με τη μέτρηση της ολικής ανακλάσεως, δηλαδή της λαμπρότητας ή της σκοτεινότητας. Παρακάτω αναφέρονται διάφοροι τρόποι μέτρησης του χρώματος:

- α. Φασματομετρικές καμπύλες(φυσική ανάλυση)
- β. Δημιουργία, με την ανάμιξη των βασικών χρωμάτων κόκκινου πράσινου και μπλε, του ίδιου οπτικά χρώματος.
- γ. Χρησιμοποίηση μεθόδων του χρωματομετρικά τρισδιάστατου στερεού.
- δ. Χρησιμοποίηση χρωματικού πίνακα, τα τετραγωνίδια του οποίου έχουν διαφορετικό χρώμα και έχουν τοποθετηθεί σε μια συστηματική διάταξη. Το χρώμα του προϊόντος προσδιορίζεται οπτικά μετά από σύγκρισή του με το χρώμα των τετραγωνιδίων
- ε. Σύγκριση του χρώματος του προϊόντος, με γυμνό μάτι, με το χρώμα που παράγεται από τη συστηματική διάταξη μικροτεμαχίων από διάφορα χρώματα. Αυτή η μέθοδος αναπτύχθηκε από τον Munsell
- στ. Προσδιορισμός του χρώματος του προϊόντος από το τι πρέπει να προστεθεί στο προϊόν για να αποκτηθεί το χρώμα που είναι επιθυμητό και που έχει ορισθεί σαν πρότυπο του προϊόντος.

**Μέγεθος-Σχήμα:** Το μέγεθος και το σχήμα είναι δύο ακόμα ποιοτικοί συντελεστές που επηρεάζουν την εμφάνιση φρούτων και λαχανικών, τις συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης και την τελική χρήση του προϊόντος. Συνήθως προτιμώνται φρούτα μεσαίου μεγέθους και λαχανικά μικρού σχετικά μεγέθους. Πολύ μεγάλα φρούτα είναι δυνατόν να υποστούν ζημιές κατά την επεξεργασία και τη συσκευασία, ενώ πολύ μικρά φρούτα έχουν μικρή απόδοση. Πολύ μικρά λαχανικά είναι δυνατό να χαθούν μαζί με τις ξένες ύλες, όπως συμβαίνει π. χ. με τον αρακά και τα φασολάκια. Το μέγεθος προσδιορίζεται συνήθως είτε με τη μέτρηση μιας, εκ των τριών, διαστάσεων του φρούτου ή του λαχανικού, είτε με αρίθμηση των μονάδων του προϊόντος, που περιέχονται σε δεδομένο βάρος ή όγκο.

Για τη μέτρηση της μιας διάστασης χρησιμοποιούνται είτε κόσκινα με κυκλικές οπές ή επιμήκεις σχισμές, ανάλογα με το προϊόν, είτε παχύμετρα ή άλλα απλά όργανα που προσαρμόζονται για τη μέτρηση του συγκεκριμένου προϊόντος. Στα βερίκοκα και στα ροδάκινα μετριέται συνήθως η μικρότερη διάσταση, ενώ στα αχλάδια και τις τομάτες μετριέται η μεγαλύτερη, που είναι κάθετη προς την καρδιά του φρούτου ή του καρπού αντίστοιχα. Στον αρακά και τα φασολάκια μετριέται η



μικρότερη διάσταση με το κατάλληλο, για κάθε περίπτωση, κόσκινο. Σε ορισμένα φρούτα μετριέται ο αριθμός που περιέχεται σε χαρτοκιβώτιο ορισμένων διαστάσεων, είτε σε ορισμένο βάρος προϊόντος. Ένδειξη του μεγέθους του φρούτου μπορεί να αποτελέσει το μέσο βάρος ενός φρούτου.

**Υφή:** Υφή ενός φυτικού οργάνου είναι το σύνολο των φυσικών χαρακτηριστικών που γίνονται αισθητά με την αφή και σχετίζονται με την παραμόρφωση και το σπάσιμο του οργάνου κάτω από την επίδραση μιας δύναμης. Οι ιδιότητες της εξωτερικής υφής παίζουν σημαντικό ρόλο στην απόφαση του καταναλωτή. Η συνεκτικότητα είναι ενδεικτικός παράγοντας για την ωρίμανση των μαλακών φρούτων, όπως το αβοκάντο, το μάνγκο, το ροδάκινο. Η αντίληψη της τρυφερότητας στα φρέσκα λαχανικά όπως το μπρόκολο, τα καρότα, το σέλινο και το μαρούλι, παίζει ρόλο στην επιλογή του καταναλωτή.

Για τον έλεγχο της υφής γίνονται διάφορες δοκιμές που σχετίζονται με τη χημική σύσταση και το βαθμό ωριμότητας του φρούτου ή του λαχανικού. Οι δοκιμές γίνονται με :

α. Πιεσόμετρο: Το όργανο αυτό είναι ένα δυναμόμετρο με μια ράβδο που συνδέεται με το ελατήριο. Δε θεωρείται όργανο ακριβείας, γιατί δίνει διαφορετικές τιμές για το ίδιο προϊόν, ανάλογα με το χρήστη.

β. Τρυφερόμετρο: Χρησιμοποιείται βασικά για τον προσδιορισμό της τρυφερότητας-βαθμό ωριμότητας μόνο του αρακά, αν και έχει δοκιμασθεί και σε άλλα προϊόντα. Όσο μεγαλύτερες είναι οι ενδείξεις του οργάνου, τόσο σκληρότερος είναι ο αρακάς που εξετάζεται. Π. χ. ενδείξεις του τρυφερομέτρου κάτω του 90, δείχνουν προϊόν πολύ τρυφερό. Αν η συγκομιδή γίνει σε αυτό το στάδιο, η απόδοση της παραγωγής, σε σύγκριση με εκείνη του ίδιου του προϊόντος σε λίγο προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης, είναι πολύ χαμηλή. Ενδείξεις άνω του 160, δείχνουν προϊόν πολύ ώριμο και το τελικό προϊόν, που θα ληφθεί ύστερα από επεξεργασία, δεν θα είναι καλής ποιότητας. Ενδείξεις μεταξύ 111-130 δείχνουν προϊόν κατάλληλο για κονσερβοποίηση, ενώ ενδείξεις 90-105 δείχνουν προϊόν κατάλληλο για κατάψυξη.

γ. Μηχάνημα πίεσεως- ολισθήσεως (Texture Analyser): Είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί για τη μέτρηση της υφής διαφόρων φρούτων και λαχανικών. Για κάθε προϊόν που εξετάζεται καθορίζεται ο υποδοχέας που πρέπει να χρησιμοποιηθεί, το βάρος του δείγματος, η περιοχή που θα ασκηθεί η δύναμη πάνω στο δείγμα και τέλος η ταχύτητα εφαρμογής της δύναμης.

**Άρωμα-Γεύση:** Το άρωμα αποτελεί μια ακόμα ένδειξη του βαθμού ωριμότητας των φρούτων και της αποσύνθεσης των λαχανικών. Τα ώριμα φρούτα έχουν χαρακτηριστικό άρωμα που χρησιμεύει στους

καταναλωτές για να τα ξεχωρίζουν. Η ανάπτυξη του αρώματος είναι μια από τις τελευταίες διεργασίες στην ωρίμανση των φρούτων. Σε μερικά φρούτα (π. χ. αρωματικά πεπόνια, ροδάκινα), το άρωμα μπορεί είναι ένα από τα κριτήρια ωριμότητας, ενώ σε άλλα (π. χ. τομάτες, καρπούζια), τα άθικτα φρούτα παρουσιάζουν ελάχιστο άρωμα. Κατά τη μικροβιακή προσβολή φρούτων και λαχανικών δημιουργούνται ξένες οσμές που αποτελούν ένδειξη έλλειψης φρεσκάδας του προϊόντος ή φροντίδας κατά τους μετασυλλεκτικούς χειρισμούς και κατά την αποθήκευση. Από τα φρέσκα φρούτα απομονώνονται μεγάλες ποσότητες αρωματικών ουσιών. Οι σημαντικότερες κατηγορίες των αρωματικών ουσιών είναι οι εστέρες, τα τερπένια, οι αλδεΐδες και οι αλκοόλες. Μερικά φρούτα διαφοροποιούνται από μια και μόνο χαρακτηριστική ουσία. Η γρήγορη συσσώρευση πτητικών ουσιών σχετίζεται με την κλιμακτηριακή αύξηση. Σε μερικά κλιμακτήρια φρούτα, όπως οι μπανάνες, τα μάνγκος, σημαντική συσσώρευση πτητικών ουσιών παρατηρείται κατά την αποθήκευση, ενώ σε άλλα κλιμακτήρια φρούτα όπως τα μήλα, τα ροδάκινα, οι τομάτες, η συσσώρευση των πτητικών ουσιών μειώνεται σημαντικά μετά την αποκοπή τους από το μητρικό φυτό. Η χρησιμοποίηση του αισθητηρίου της όσφρησης είναι ο σπουδαιότερος τρόπος προσδιορισμού του συντελεστή του αρώματος.

Η γεύση είναι ένα αίσθημα τετραδιάστατο, που περιλαμβάνει το 'γλυκό', το 'ξινό', το 'αλμυρό' και το 'πικρό'. Η γλυκύτητα μπορεί να μετρηθεί με επιτυχία με τη χρήση οργάνων, όπως τα διαθλασίμετρα, σε σχετικά καθαρά διαλύματα σακχάρων, και εκφράζεται σε βαθμούς Brix. Η ιδιότητα του ξινού μπορεί να μετρηθεί με όργανα, σε σχετικά αραιά διαλύματα, με τον προσδιορισμό της συμπυκνώσεως ιόντων υδρογόνου (pH). Σε μερικές περιπτώσεις έχει βρεθεί ότι ο απλός προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε σάκχαρα ή οξέα δεν εκφράζει επιτυχώς τη γεύση, όσο την εκφράζει ο λόγος αυτών των δύο παραγόντων. Έτσι η γεύση των πορτοκαλιών, των μήλων, των δαμάσκημων και των χυμών τους προσδιορίζεται με τον τρόπο αυτό. Η αλμυρότητα μπορεί να προσδιορισθεί με τη μέτρηση του χλωρίου, αναλυτικά, ή πολύ ταχύτερα του νατρίου, φλογομετρικά. Όπως στην περίπτωση των σακχάρων και των οξέων, έτσι και ο λόγος σάκχαρα προς αλάτι είναι πολλές φορές προσδιοριστικός της γεύσης. Η γεύση του πικρού δεν μπορεί να προσδιορισθεί με καμία γενική μέθοδο. Για την εκτίμηση της ιδιότητας αυτής παρασκευάζονται διαλύσεις διαφόρων συγκεντρώσεων ορισμένων πικρών ουσιών, όπως είναι το κινίνο, και η γεύση του τροφίμου συγκρίνεται με τις διάφορες αραιώσεις της πικρής αυτής ουσίας.

**Θρεπτική αξία:** Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά είναι πηγές βιταμινών και μεταλλικών στοιχείων. Με εξαίρεση, το αβοκάντο, τα φρούτα και τα λαχανικά είναι φτωχά σε λιπαρά συστατικά, κι έτσι παρέχουν στους

καταναλωτές μια θρεπτική πηγή χαμηλών λιπαρών. Δυστυχώς, τα φρούτα και τα λαχανικά περιέχουν και ουσίες οι οποίες δεσμεύουν τα μεταλλικά στοιχεία, κάνοντάς τα έτσι λιγότερο εύπεπτα. Η σύνθεση και η διαθεσιμότητα των θρεπτικών στοιχείων των φρούτων και των λαχανικών μπορούν να διαφέρουν ευρέως ανάλογα με το γενότυπο, τους προσυλλεκτικούς παράγοντες, το στάδιο της ωριμότητας κατά την συγκομιδή, τους μετασυλλεκτικούς χειρισμούς και τις συνθήκες αποθήκευσης. Οι θρεπτικές ιδιότητες των φρούτων και των λαχανικών είναι σημαντικές στην απόφαση του καταναλωτή να τα αγοράσει, η απόφαση όμως αυτή βασίζεται κυρίως στη φήμη του προϊόντος σαν καλή πηγή των συγκεκριμένων θρεπτικών στοιχείων.

Η μεγάλη ποικιλία της θρεπτικής σύστασης των φρούτων και των λαχανικών έχει τεκμηριωθεί καλά, αλλά οι φυσιολογικοί μηχανισμοί που προκαλούν τη σύνθεση αυτή, δεν είναι γνωστοί. Τα περισσότερα θρεπτικά συστατικά παίζουν ρόλο κλειδί στον ενδιάμεσο μεταβολισμό, και η σύνθεσή τους επηρεάζεται από διαφορετικές κυτταρικές διαδικασίες. Η ενεργειακή αξία των φρούτων και των λαχανικών, μετράται σε μονάδες που ονομάζονται θερμίδες. Για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας των προϊόντων σε θερμίδες, πραγματοποιείται πλήρης καύση αυτών σε ειδικά όργανα καλούμενα θερμιδόμετρα και μετρείται η ποσότητα της ενέργειας που ελευθερώνεται.

**Ελαττώματα:** Τα ελαττώματα των φρούτων-λαχανικών διακρίνονται σε φυσιολογικά, μηχανικά, παθολογικά, εντομολογικά και ξένες ύλες .

Ο ποιοτικός έλεγχος των ελαττωμάτων είναι, συνήθως μια απλή εργασία. Ο ποσοτικός προσδιορισμός όμως, παρουσιάζει σημαντικές δυσκολίες .

Αν και σε ορισμένες περιπτώσεις μία τιμή για τα ελαττώματα θεωρείται αρκετή, συνήθως είναι ανάγκη να καθοριστούν τα συγκεκριμένα ελαττώματα, ή τουλάχιστον να χαρακτηρισθούν, ως μη αποδεκτά, μεγάλα ή μικρά.

Μη αποδεκτά είναι εκείνα τα ελαττώματα, για τα οποία στο τελικό προϊόν δεν προβλέπονται ανοχές, όπως π. χ. η παρουσία εντόμων.

Μεγάλα ελαττώματα είναι εκείνα, για τα οποία προβλέπονται ορισμένες ανοχές όπως π. χ. οι διάφορες σήψεις που όμως, πρέπει να απομακρυνθούν με τον καθαρισμό.

Μικρά ελαττώματα είναι εκείνα που συνήθως προκαλούνται από μηχανικά αίτια όπως π. χ. σχίσσιμο του φλοιού.

Τα φυσιολογικά ελαττώματα προέρχονται όχι από τη δράση εντόμων ή μικροοργανισμών, αλλά είτε από κάποια κληρονομική ανωμαλία, είτε από την έλλειψη κάποιου θρεπτικού υλικού ή νερού, είτε από τη χρήση χημικών ουσιών, ιδιαίτερα εκείνων που ρυθμίζουν την ανάπτυξη. Π. χ.

κίτρινος αρακάς , δύσμορφα αγγούρια, επίπεδο σπαράγγι, πτυχωτά φασολάκια. Αυτά ελέγχονται οπτικά.

Αν τα ελαττώματα είναι εσωτερικά, τότε το προϊόν κόβεται ή τοποθετείται μπροστά σε ειδικό φωτισμό και παρατηρείται.

Τα μηχανικά ελαττώματα προκαλούνται στα φρούτα-λαχανικά κατά τη διάρκεια διαφόρων χειρισμών κατά τη συγκομιδή και μετά από αυτήν. Τέτοια ελαττώματα είναι κτυπήματα χωρίς σχίσσιμο του φλοιού, βλάβες στο φλοιό, συνθλίψεις κ .λ .π .

Σε αυτή την περίπτωση εφαρμόζεται επίσης, η οπτική εξέταση του προϊόντος. Διαχωρίζεται με διαλογή το ελαττωματικό φρούτο-λαχανικό και καθορίζεται το ελαττωματικό μέρος. Τα ελαττώματα εκφράζονται % κατά βάρος, ή σε αριθμούς ελαττωμάτων.

Τα παθολογικά ελαττώματα οφείλονται συνήθως, στην προσβολή των φρούτων-λαχανικών από μύκητες, βακτήρια και παρουσιάζονται με μορφή σήψεως.

Σε αυτή τη φάση του ελέγχου γίνεται μια μακροσκοπική εξέταση για τη διαπίστωση της παρουσίας σήψεως στο προϊόν. Μικροσκοπική εξέταση γίνεται στο εργαστήριο οπότε από τον προσδιορισμό της μυκηλιακής υφής προσδιορίζεται το παθογόνο.

Η παρουσία στο προϊόν ή σε τμήματά του, εντόμων, αποτελούν τα εντομολογικά ελαττώματα. Αυτά, ιδιαίτερα από τη σκοπιά της επεξεργασίας του προϊόντος, θεωρούνται τα πιο σημαντικά. Και σε αυτή την περίπτωση, η εξέταση των φρούτων-λαχανικών γίνεται οπτικά. Στο εργαστήριο, προσδιορίζονται τμήματα εντόμων με μικρο-αναλυτικές μεθόδους, και αυτό αποτελεί μέρος του ποιοτικού ελέγχου.

Ξένες ύλες είναι οτιδήποτε δεν αποτελεί τμήμα του εδώδιμου μέρους του προϊόντος. Αυτές διακρίνονται σε αβλαβείς και βλαβερές. Π. χ. φύλλα, μίσχοι κ.λ.π είναι αβλαβείς ξένες ύλες, ενώ πέτρες, κομμάτια γυαλιού κ.λ.π είναι βλαβερές ξένες ύλες. Τα ελαττώματα αυτά εξετάζονται συνήθως οπτικά.(Shewleft1994, Αθανασόπουλος1986, Αντωνάκος1998)

## **2. ΠΡΟΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Οι παράγοντες που επιδρούν στα φρούτα και τα λαχανικά και επηρεάζουν τα παραπάνω χαρακτηριστικά και κατ' επέκταση την ποιότητά τους, είναι η θερμοκρασία, οι περιβαλλοντικοί παράγοντες (ένταση φωτός, υγρασία, κτλ. ), το κλίμα, το έδαφος, οι καλλιεργητικές φροντίδες, οι μηχανικές ζημιές, οι γενετικοί παράγοντες και οι ρυθμιστές ανάπτυξης.

### **2.1 Θερμοκρασία**

Είναι γενικά αποδεκτό ότι η θερμοκρασία έχει άμεση επίδραση στον μεταβολισμό και επηρεάζει άμεσα ή έμμεσα την κυτταρική δομή και ως εκ τούτου την υφή των φρούτων και των λαχανικών. Υπάρχει μια στενή σχέση μεταξύ της θερμοκρασίας του φρούτου και της συνεκτικότητας. Η συνεκτικότητα των μήλων, των αχλαδιών και των φραουλών, για παράδειγμα, είναι υψηλότερη σε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Αν και δεν έχουν γίνει μετρήσεις σε όλα τα φρούτα και τα λαχανικά, η παραπάνω πρόταση πρέπει να ισχύει για τα περισσότερα προϊόντα που είναι ευαίσθητα στις υψηλές θερμοκρασίες, επειδή η πυκνότητα του ιστού είναι μεγαλύτερη σε χαμηλότερες θερμοκρασίες.

Ένα μεγάλο ποσοστό των ελαττωμάτων της εμφάνισης προκαλούνται από προσυλλεκτικές υψηλές θερμοκρασίες. Τα ελαττώματα που δημιουργούνται εξαρτώνται από την θερμοκρασία και το χρόνο έκθεσης του φρούτου ή του λαχανικού σ' αυτή και διαφέρουν ανάλογα με το είδος, την καλλιέργεια, το στάδιο και τις συνθήκες ανάπτυξης, καθώς και άλλους παράγοντες. Συνήθως τα προϊόντα που υφίστανται βλάβες από τις υψηλές θερμοκρασίες είναι γενικά αυτά που βρίσκονται σε άμεση επαφή με τον ήλιο και οι ζημιές επιδεινώνονται από συνθήκες που εμποδίζουν τη διαπνοή, όπως η έλλειψη του νερού. Άμεσα αποτελέσματα του stress από υψηλή θερμοκρασία περιλαμβάνουν ζημιά στην κυτταρική μεμβράνη, στις πρωτεΐνες και στα νουκλεϊκά οξέα. Έμμεσα αποτελέσματα στην εμφάνιση είναι η παρεμπόδιση της σύνθεσης χρωστικών ουσιών και η θερμική υποβάθμιση αυτών που ήδη υπάρχουν, δίνοντας έτσι μια μεγάλη γκάμα εγκαυμάτων. Ακόμα, οι υψηλές θερμοκρασίες μπορούν να εμποδίσουν την ωρίμανση, να αλλάξουν την ημιδιαφάνεια του ιστού του ανανά, για παράδειγμα, και να αυξήσουν την ξήρανση μέσω της επιταχυνόμενης απώλειας νερού, που οδηγεί σε μη επιθυμητές αλλαγές της εμφάνισης. (Kays J. Stanley 1999)

## 2.2 Περιβαλλοντικοί παράγοντες

Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες, είναι μια κατηγορία παραγόντων με σημαντική επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των φρούτων και των λαχανικών. Σε αυτή την κατηγορία ανήκουν η ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας, η υγρασία καθώς και η μόλυνση του περιβάλλοντος.

Αλλαγές στην εμφάνιση του προϊόντος λόγω της **έντασης του φωτός** μπορεί να οφείλονται στην υπερβολική ή στην ανεπαρκή έκθεση του φυτού ή του καρπού στο φως. Το υπερβολικό φως έχει ως αποτέλεσμα ηλιακά εγκαύματα, που αποτελούν σημαντικό πρόβλημα για ένα μεγάλο εύρος καλλιεργειών. Η υπερβολική ηλιακή ενέργεια προκαλεί υποβάθμιση των χρωστικών στην προσβεβλημένη περιοχή και εάν η διάρκεια έκθεσης ή η ένταση είναι αρκετά υψηλή, ακολουθεί νέκρωση των κυττάρων και κατάρρευση των ιστών. Με την υψηλή ένταση φωτός μπορεί να προκύψει ελαφρύς αποχρωματισμός της χλωροφύλλης. Μερικά παραδείγματα όπου τα εγκαύματα από τον ήλιο είναι σημαντικό πρόβλημα, είναι: στα ρόδια, στα μανταρίνια, στα βατόμουρα, στα μήλα στις μπανάνες. Το μη αρκετό φως επηρεάζει τα μικρότερα φρούτα, όπως τις φράουλες, στις οποίες η έλλειψη φωτός μειώνει την στιλπνότητα της επιφάνειά τους. Άλλα παραδείγματα της ανεπάρκειας φωτός στην ανάπτυξη του χρώματος είναι: στη φράπα, στα ροδάκινα, στα ακτινίδια, στα κεράσια, στο αγγούρι και στις τομάτες.

Δεν πρέπει όμως να παραβλέψουμε το γεγονός ότι το φως είναι απαραίτητο για την σωστή ανάπτυξη των φυτικών οργάνων, αρκεί να μην υπερβαίνει τα όρια του φωτοσυνθετικού κορεσμού.

Η περιεκτικότητα των φυτών σε **νερό (υγρασία)**, έχει άμεση επίδραση στη σπαργή των κυττάρων και προκαλεί αξιοσημείωτες αλλαγές στην υφή του φυτού και ιδιαίτερα στην υφή των φυλλωδών λαχανικών. Είναι γενικά αποδεκτό ότι μικρές αλλαγές στο ποσοστό του νερού μπορούν να καταλήξουν σε ανεπιθύμητες αλλαγές της υφής. Απώλεια νερού της τάξεως του 3% στο σπανάκι και 5% στα μήλα καθιστά τα προϊόντα αυτά μη εμπορεύσιμα λόγω της μείωσης της συνεκτικότητας. Ένας καρπός που βρίσκεται υπό την έλλειψη νερού για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, παρουσιάζει απώλειες υφής με αποτέλεσμα τον μαρασμό. Σοβαρή έλλειψη νερού, τον καθιστά μη εμπορεύσιμο.

Τέλος, θα πρέπει να αναφερθεί ότι τις τρεις τελευταίες δεκαετίες έχουν αυξηθεί σημαντικά οι ζημιές των καλλιεργειών που οφείλονται στην έκθεσή τους σε ρίπους. Οι μολυσματικές αυτές ουσίες αλληλεπιδρούν με τα φυτά σαν στερεά, υγρά, ή αέρια. Τα ιόντα των βαρέων μετάλλων, για παράδειγμα, μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς και νεκρώσεις στις καλλιέργειες. Από αυτά τα

περισσότερο τοξικά είναι: Ag, Cd, Co, Mg, Mn, Ni, και Zn, τα οποία προμηθεύονται τα φυτά από το έδαφος, τα νερά από λιωμένο χιόνι, και από μολυσμένο νερό άρδευσης. Οι αέριοι ρίποι, προκαλούν εκτενείς ζημιές στους καρπούς κατά τη διάρκεια της φάσης παραγωγής. Πρωταρχικού ενδιαφέροντος είναι το όζον, το διοξείδιο του θείου, το φθόριο, το άζωτο και τα νιτρικά στοιχεία, όπως τα οξειδία του αζώτου. Όταν η συγκέντρωση των αέριων ρύπων είναι αυξημένη, προκαλούνται αποχρωματισμοί και βλάβες στην επιφάνεια. Το φθόριο προκαλεί αποχρωματισμό στα ροδάκινα, το όζον στο σπανάκι δημιουργεί φουσκάλες στην επιφάνεια των φύλλων του, η αμμωνία προκαλεί αποχρωματισμό στα φύλλα του αγριοραδικιού. (Sans E. Carl1999)

### 2.3 Κλίμα

Το κλίμα είναι ένας παράγοντας με ουσιαστική επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των φρούτων και των λαχανικών, μιας και επηρεάζει τη συγκέντρωση των σακχάρων, την ανάπτυξη του αρώματος, και το χρώμα.

Ο αέρας και το χαλάζι είναι δύο κλιματικοί παράγοντες, οι οποίοι μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στα φρούτα και τα λαχανικά με δυσμενείς επιπτώσεις στην ποιότητά τους. Οι ζημιές που προκαλούνται από τον αέρα χωρίζονται σε δύο βασικές κατηγορίες ανάλογα με τη σφοδρότητα και τη συχνότητά του: σε αυτές που προκαλούνται από όχι συχνές, αλλά σφοδρές θύελλες και σε αυτές που προκαλούνται από πιο συχνούς, αλλά όχι ιδιαίτερα δυνατούς ανέμους. Υψηλής έντασης άνεμοι προκαλούν ζημιές στα φύλλα, γεγονός που έχει καταστροφικά αποτελέσματα στην εμφάνιση και την εμπορικότητα των φυλλωδών λαχανικών. Σε περιοχές που προσβάλλονται από ισχυρούς ανέμους, συνιστάται η χρήση ανεμοθραυστών. Οι ζημιές από χαλάζι είναι σποραδικές αλλά πιο συχνές από ότι πιστεύεται γενικά. Το μέγεθος του χαλαζιού, το στάδιο ανάπτυξης της καλλιέργειας και η διάρκεια έκθεσής της, είναι σημαντικοί παράγοντες που επηρεάζουν το μέγεθος της ζημιάς. Αυτές έχουν άμεσο αποτέλεσμα στη φυσιολογική ποιότητα του προϊόντος και στις ανατομικές αλλαγές, αυξάνει όμως και τις προσβολές από ασθένειες (π. χ. βακτηριακή κηλίδωση στην πιπεριά ). Σε περιοχές με συχνή χαλαζόπτωση, μέθοδοι ελαχιστοποίησης των ζημιών μπορούν να φανούν αποτελεσματικές όπως δεμάτια από άχυρα για κάλυψη του εδάφους στις μπανάνες, δίχτυ προστασίας για χαλάζι σε καλλιέργειες μήλων, αχλαδιών και άλλων οπωροφόρων.

## 2.4 Έδαφος

Η επίδραση του εδάφους στην εμφάνιση των φρούτων και των λαχανικών σχετίζεται με τις ιδιότητες της υφής του, το pH του, και την περιεκτικότητά του σε θρεπτικά συστατικά. Οι φυσικές και χημικές ιδιότητες του εδάφους που μεταβάλλουν πιο συχνά την προσυλλεκτική εμφάνιση των φρούτων και των λαχανικών επηρεάζουν κυρίως το μέγεθος. Η υφή του εδάφους έχει ιδιαίτερη σημασία για τις ριζώδεις και βολβώδεις καλλιέργειες. Σε εδάφη με μεγάλη μηχανική αντίσταση μπορεί να προκύψουν σημαντικές αλλαγές στο σχήμα π.χ. γλυκοπατάτα. Στα καρότα, η συμπίεση ή η φυσική αντίσταση από τις πέτρες, δημιουργούν διακλάδωση και σμίκρυνση των ριζών. Ομοίως, υψηλή πυκνότητα και / ή συνθήκες φτωχής αποστράγγισης έχουν σαν συνέπεια ανεπάρκεια οξυγόνου, η οποία μεταβάλλει την εμφάνιση των υπόγειων οργάνων. Αμμώδη εδάφη σε περιοχές με ανέμους μπορούν να προκαλέσουν αμυχές στην επιφάνεια του προϊόντος.

Σημαντικό ρόλο στην εμφάνιση των προϊόντων παίζει και η υγρασία του εδάφους. Το υδατικό stress αποτελεί ένα παγκόσμιο πρόβλημα στην αγροτική παραγωγή και μπορεί να έχει σημαντική επίδραση στην εμφάνιση του προϊόντος. Εκτός από τη μείωση της παραγωγής, η έλλειψη νερού κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή προϊόντων μειωμένου μεγέθους. Παραδείγματα είναι: οι σπόροι σιτηρών, η ελιά, τα αρωματικά πεπόνια, το κίτρο, τα ροδάκινα. Η έλλειψη του νερού μπορεί επίσης να μεταβάλλει και άλλα εξωτερικά χαρακτηριστικά των φρούτων και λαχανικών, όπως το χρώμα και τη μορφή της επιφάνειάς τους προκαλώντας αποχρωματισμό ή κατάρρευση των ιστών( μαρούλι, γλυκό καλαμπόκι, κλπ. ). Ένα δευτερεύον αποτέλεσμα της έλλειψης του νερού είναι η ευαισθησία του καρπού σε θερμικά τραύματα. Αλλαγές στην κατάσταση του νερού, αλλάζουν τις γενικές συνθήκες του προϊόντος, οι δε οικονομικές απώλειες οφείλονται αφ' ενός μεν στην υποβάθμιση της ποιότητας, αφετέρου δε στη μείωση του βάρους του προϊόντος. Γενικά, μια απώλεια υγρασίας της τάξης του 5-10% είναι αρκετή για να χαρακτηριστεί το προϊόν ακατάλληλο προς πώληση.

## 2.5 Καλλιεργητικές φροντίδες

Οι καλλιεργητικές φροντίδες επηρεάζουν τα διαλυτά στερεά συστατικά, την οξύτητα, το pH και τις πτητικές ουσίες.

Καλλιεργητικές πρακτικές όπως το κλάδεμα και το αραίωμα των καρπών, μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά το μέγεθος των φρούτων και των λαχανικών. Για παράδειγμα, το αραίωμα των καρπών στα ροδάκινα και στα μήλα αυξάνει το μέγεθος τους. Η επίδραση στο



μέγεθος οφείλεται στο γεγονός ότι με το αραίωμα αυξάνεται η αναλογία φύλλων/ φρούτο. Έτσι, μήλα που αναπτύχθηκαν με το χαμηλότερο λόγο φρούτο/ φύλλα, είχαν την υψηλότερη αναλογία σε διαλυτά στερεά και σε ογκομετρούμενη οξύτητα, όταν η συγκομιδή ήταν όψιμη. Επίσης στην περίπτωση αυτή η παραγωγή βουτυλικού και οξαλικού οξέως ήταν υψηλότερη, δηλώνοντας έτσι μια πιθανή ευεργετική σχέση μεταξύ του φορτίου του δένδρου και του αρώματος των φρούτων.

Η θρέψη του φυτού επιδρά σημαντικά στην ποιότητα των φρούτων και των λαχανικών. Το ασβέστιο, π. χ. επηρεάζει την ποιότητα των φρούτων και των λαχανικών, γιατί ενδυναμώνει τα τοιχώματα των κυττάρων και συμμετέχει σε ένα αριθμό φυσιολογικών και βιοχημικών διαδικασιών που σχετίζονται με την υφή άρα και με την ποιότητα των προϊόντων. Η έλλειψη βορίου στο πρόκολλο αυξάνει την περιεκτικότητα ινών και την περατότητα του κυτταρικού τοιχώματός του.

Τέλος, η άρδευση ανήκει και αυτή στους προσυλλεκτικούς παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των φρούτων και των λαχανικών. Αναφέρουμε ενδεικτικά ότι πεπόνια που ποτίστηκαν με στάγδην άρδευση τέσσερις μέρες πριν την συγκομιδή παρουσίασαν μειωμένη γλυκύτητα σε σύγκριση με αυτά που ποτίστηκαν οκτώ ημέρες πριν τη συγκομιδή. Από το γεγονός αυτό συμπεραίνουμε ότι δεν πρέπει να γίνονται ποτίσματα κοντά στη συγκομιδή, διότι αυτά επηρεάζουν τη συγκέντρωση των ολικών διαλυτών στερεών συστατικών.

Καλλιεργητικές πρακτικές λοιπόν, όπως η λίπανση, η άρδευση και η εφαρμογή κάποιων ρυθμιστικών ουσιών, μπορεί να εμπλουτίζουν μερικά φυτά ή φυτικά όργανα με βιταμίνες και μεταλλικά στοιχεία, ενώ σε άλλα μπορεί να μειώνουν τη συγκέντρωση θρεπτικών στοιχείων. Τα αποτελέσματα των καλλιεργητικών πρακτικών αλληλεπιδρούν με τους περιβαλλοντικούς παράγοντες, όπως τη γονιμότητα του εδάφους, την βροχόπτωση, τη σχετική υγρασία, τη θερμοκρασία, τη διάρκεια της ημέρας. Αφ' ότου ένα φυτικό όργανο αποκοπεί από το φυτό, η σύνθεση των ανόργανων στοιχείων δεν αλλάζει, ενώ η βιοδιαθεσιμότητα και η χημική φόρμα μπορεί να μεταβληθούν. Η υποβάθμιση των βιταμινών επηρεάζεται από τις συνθήκες της αποθήκευσης μετά τη συλλογή και τις συνθήκες χειρισμού και επεξεργασίας. Έτσι λοιπόν, η αλληλεπίδραση γενετικών και περιβαλλοντικών παραγόντων επηρεάζει την θρεπτική σταθερότητα. Για παράδειγμα, η απώλεια ασκορβικού οξέως προκύπτει γρήγορα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης του σπαραγγιού, ενώ στα πρόκολλα παρατηρείται μικρή απώλεια. (Sans E. Carl1999)

## 2.6 Μηχανικές ζημιές

Κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης, τα φυτά υπόκεινται σε μηχανικές πιέσεις, που προέρχονται από διάφορες πηγές (π.χ. βροχή, άνεμος,

χαλάζι, συμπίεση εδάφους, χορτοφάγα ζώα), και αυτές οι πιέσεις έχουν ουσιαστική επίδραση στην τελική εμφάνιση του προϊόντος. Οι μηχανικές πιέσεις προκαλούν μηχανικές διαταραχές και πληγές. Οι μηχανικές διαταραχές μπορεί να μην έχουν σαν αποτέλεσμα άμεση πληγή στο προϊόν, προκαλούν όμως ευδιάκριτες αλλαγές κατά την ανάπτυξη, μεταβάλλοντας έτσι το σχήμα και το μέγεθος του προϊόντος. Οι πληγές από μηχανικά αίτια είναι συνήθως πιο εύκολα αναγνωρίσιμες από τις μηχανικές διαταραχές. Οι μηχανικές πιέσεις περιλαμβάνουν τριβή και συμπίεση που οδηγούν σε απώλεια ιστού(αποκοπή, μώλωπες, κάμψη), και σε ουσιαστικές αλλαγές στην εμφάνιση του προϊόντος. Τα πιο τυπικά παραδείγματα μηχανικών ζημιών κατά το προσυλλεκτικό στάδιο ανάπτυξης οφείλονται στον αέρα, στο χαλάζι και στη συμπίεση των φρούτων από παρακείμενους καρπούς.

Είναι προφανές λοιπόν, ότι μια ποικιλία βιοτικών και αβιοτικών παραγόντων μπορούν να μεταβάλλουν την εμφάνιση των φρούτων και των λαχανικών πριν τη συγκομιδή. Ακόμα και κάτω από ευνοϊκές συνθήκες παραγωγής ένα μέρος της κάθε σοδειάς υποβαθμίζεται λόγω κάποιων ελαττωμάτων εμφάνισης. Αν και δεν είναι εφικτό να εξαλείψουμε όλες τις προσυλλεκτικές απώλειες που οφείλονται στα ελαττώματα εμφάνισης, το μέγεθος των απωλειών μπορεί να περιοριστεί μέσω μιας καλύτερης κατανόησης της φύσης του προβλήματος.

## 2.7 Γενετικοί παράγοντες

Οι γενετικοί παράγοντες, έχουν άμεση επίδραση σε όλα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των φρούτων και των λαχανικών. Οι περιβαλλοντικοί παράγοντες μπορεί να διαμορφώσουν την έκφραση των χαρακτηριστικών της υφής, αλλά το γενετικό υπόβαθρο του φυτού είναι ο κυριότερος παράγοντας στον έλεγχο της.

Τα φυτικά όργανα έχουν ένα μεγάλο εύρος σε σχήμα, μέγεθος και χρώμα, διαφέρουν όμως στην ικανότητά τους να επιτύχουν τον επιθυμητό φαινότυπο κάτω από διαφορετικές συνθήκες παραγωγής. Εκτός από τη γενετική διαφοροποίηση ανάμεσα στις καλλιέργειες, ένα συγκεκριμένο ποσοστό των φυτικών οργάνων παρουσιάζει γενετικές αλλαγές που τους αποδίδουν κάποια χαρακτηριστικά εμφάνισης τα οποία δεν είναι αποδεκτά. Το γεγονός αυτό μπορεί να οφείλεται σε μεταλλάξεις (π. χ. χρωματικές μεταλλάξεις είναι συχνές στις ρίζες της γλυκοπατάτας), ή σε συνθήκες πίεσης που μεταβάλλουν την πορεία ανάπτυξης. Αποτέλεσμα αυτών, είναι ότι σε ορισμένες περιπτώσεις δημιουργούνται περίεργες φόρμες καρπών (π. χ. τομάτα, πιπεριά, κολοκύθι, πατάτα). (Sans E. Carl1999)

## 2.8 Ρυθμιστές ανάπτυξης

Ενώ υπάρχουν πολλές αναφορές στη βιβλιογραφία σχετικά με τους ρυθμιστές ανάπτυξης των φυτών, που μεταβάλλουν είτε θετικά είτε αρνητικά την εμφάνιση των φρούτων και λαχανικών, τα χημικά αυτά δεν χρησιμοποιούνται ευρέως στην αγροτική παραγωγή και κατά συνέπεια είναι μικρής σημασίας. Έτσι, αναφέρουμε ενδεικτικά το ethephon που μεταβάλλει την συγκέντρωση χρωστικών στα μήλα και στα πορτοκάλια καθώς και το σχήμα στα φασολάκια. Το γιββερίλικό οξύ έχει αποδειχθεί ότι αλλάζει το χρώμα στα γκρέϊπ-φρουτ, μειώνει το μέγεθος των αχλαδιών και αυξάνει το βάρος στα βερίκοκα. Το γιββερίλικό οξύ χρησιμοποιείται στο εμπόριο για την αύξηση του μεγέθους ορισμένων καρπών.

Οι ρυθμιστές ανάπτυξης των φυτών είναι σημαντικά φυτοκομικά εργαλεία παραγωγής και επηρεάζουν πολλά συστατικά του αρώματος και της σύνθεσης των φρούτων. Εφαρμογή του ethephon, (2-chloroethyl phosphonic acid), 3 μέρες πριν τη συγκομιδή του πεπονιού, μείωσε τη γλυκάδα και το άρωμα όταν τα φρούτα αναλύθηκαν μια μέρα μετά τη συλλογή. Όταν η ίδια ανάλυση έγινε δύο ημέρες μετά τη συγκομιδή, παρουσιάστηκε μια μικρή διαφορά μόνο στη γλυκύτητα, ενώ δεν παρατηρήθηκαν διαφορές όταν η ανάλυση έγινε πέντε μέρες μετά. Τα μήλα Jonathan που υπέστησαν χειρισμό με αιθέρα, παρουσίασαν καλλίτερες γενικά, οργανοληπτικές ιδιότητες, ενώ το ίδιο δεν παρατηρήθηκε στα Delicious. Αυτό μπορεί να αποδοθεί στην έλλειψη αιθέρα από την σύσταση των μήλων Jonathan. Το AVG, παρεμποδιστής του αιθυλενίου, μειώνει την παραγωγή των πτητικών ουσιών λόγω καθυστέρησης της ωρίμανσης. (Sans E. Carl 1999)

### 3.ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ ΚΑΙ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΣΥΓΚΟΜΙΔΗΣ

Για τα περισσότερα φυτικά όργανα που προορίζονται για την κατανάλωση, η συγκομιδή πρέπει να γίνεται στο ευνοϊκό στάδιο ωριμότητας, που ορίζεται ανάλογα με τον τρόπο χρήσης. Έτσι, τα λαχανικά των οποίων τα εδώδιμα μέρη είναι οι βλαστοί ή τα φύλλα (σπαράγγια, μαρούλια, σπανάκια),συγκομίζονται πολύ νωρίς κατά την έναρξη ή τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου, τα λαχανικά των οποίων τα εδώδιμα μέρη είναι οι ανθοφορίες, συγκομίζονται όταν η ανθοφορία έχει αναπτυχθεί αρκετά δηλ. όταν η ταξιανθία είναι ακόμη τρυφερή. Τα αγγούρια, τα πράσινα φασόλια, η πράσινη πιπεριά, τα κολοκύθια και η μελιτζάνα, συγκομίζονται μερικώς ανεπτυγμένα ενώ οι κόκκινες πιπεριές τα καρπούζια και τα πεπόνια όταν είναι πλήρως ώριμα, κατάλληλα για κατανάλωση όπως και τα κεράσια, τα δαμάσκηνα, οι φράουλες. Στο στάδιο της φυσιολογικής ωριμότητας, συγκομίζονται τα κλιμακτήρια φρούτα, μήλα, αχλάδια, ακτινίδια, κτλ. των οποίων η ωρίμανση ολοκληρώνεται κατά τη συντήρηση.

Εδώ θα πρέπει να γίνει μια διευκρίνηση μεταξύ φυσιολογικής και εμπορικής ωριμότητας. Φυσιολογική ωριμότητα είναι το στάδιο της μέγιστης αύξησης του καρπού ή του λαχανικού ενώ εμπορική ωριμότητα, είναι το στάδιο που καλύπτει τις απαιτήσεις του χρήστη και της αγοράς. Η εμπορική ωριμότητα μπορεί να μην ταυτίζεται με τη φυσιολογική ωριμότητα αλλά να συμπίπτει με άλλο στάδιο αύξησης του προϊόντος .Στα μήλα, αχλάδια, μπανάνες, avocado, ακτινίδια οι δύο ωριμότητες δε συμπίπτουν ενώ στα κεράσια π. χ. , οι δύο ωριμότητες ταυτίζονται.

Όταν τα φρούτα που προορίζονται για συντήρηση δεν κοπούν στο κατάλληλο στάδιο, τότε παρουσιάζονται προβλήματα τα κυριότερα των οποίων φαίνονται στον πίνακα 1.

Όλα τα φρούτα που κόβονται στο στάδιο της εμπορικής ωριμότητας υφίστανται μια αργή απώλεια ποιότητας, γι' αυτό πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας και να δίνεται προσοχή στις συνθήκες συντήρησης. Στις περισσότερες περιπτώσεις, η εκτίμηση της ποιότητας είναι υποκειμενική. Ο παραγωγός βασιζόμενος στην πείρα του, προσδιορίζει το χρόνο συγκομιδής με βάση το χρώμα, την υφή και το μέγεθος των φρούτων, συχνά όμως γίνονται λάθη. Για την αποφυγή των λαθών αυτών, προτείνεται η χρήση αντικειμενικών κριτηρίων ποιότητας και επιλογής.

**Πίνακας 1:** Προβλήματα που παρατηρούνται κατά την όψιμη ή την πρόωμη συγκομιδή

Είδος	Πρόωμη Συγκομιδή	Όψιμη Συγκομιδή
Μήλα	Μικρά φρούτα Πικρά κηλίδωση Επιφανειακή καστάνωση Μάρανση Μη κανονική ωρίμανση	Πτώση καρπών Υαλώδη φρούτα Μικρά διάρκεια συντήρηση
Αχλάδια	Μικρά φρούτα Μάρανση Ανώμαλη ωρίμανση Κακή συντήρηση μετά την ωρίμανση	Πτώση καρπών Μικρή διάρκεια συντήρησης Προσβολή από μούχλες Καστάνωση
Σταφύλια	Μη κανονική ωρίμανση	Πτώση ραγών Ανάπτυξη μούχλων

### 3.1 Πρόγνωση του χρόνου συγκομιδής

Η πρόγνωση του χρόνου συγκομιδής βοηθά τη συγκέντρωση και κατανομή του εργατικού δυναμικού, την εξασφάλιση των απαραίτητων ψυκτικών χώρων, την εύρεση των μεταφορικών μέσων και τη σωστή κατανομή εργασίας στα συσκευαστήρια και στα εργοστάσια επεξεργασίας.

Σαν κριτήρια του χρόνου συγκομιδής χρησιμοποιούνται η καρπική περίοδος, οι μονάδες θερμότητας και ο συνδυασμός τους.

Η ημερομηνία συγκομιδής καθορίζεται από παρατηρήσεις επί σειρά ετών, αλλά υπάρχουν και αποκλίσεις που οφείλονται στο κλίμα το οποίο μεταβάλλεται από χρονιά σε χρονιά.

Καρπική περίοδος, είναι η μέση χρονική περίοδος από την πλήρη περίοδο μέχρι την έναρξη συγκομιδής. Θεωρείται σχετικά σταθερό κριτήριο για τα μήλα, αχλάδια, ροδάκινα, κεράσια. Οι μονάδες θερμότητας (βαθμοημέρες), υπολογίζονται από την πλήρη άνθηση μέχρι τη συγκομιδή. Ως μονάδα θερμότητας, θεωρείται 1 βαθμός Κελσίου για κάθε μέρα πάνω από μια βασική ελάχιστη θερμοκρασία. Για τον προσδιορισμό των μονάδων θερμότητας χρειάζονται όργανα, το βασικό δε μειονέκτημα της μεθόδου αυτής, είναι ότι οι βασικές θερμοκρασίες πάνω από τις οποίες υπολογίζονται οι μονάδες θερμότητας έχουν οριστεί αυθαίρετα (π. χ. 10°C για τα

φυλλοβόλα). Ένα άλλο μειονέκτημα της μεθόδου είναι ότι δε λαμβάνει υπ' όψιν άλλους παράγοντες (άρδευση, φωτισμό, λίπανση κτλ) που επηρεάζουν την αύξηση του καρπού.

### 3.2 Κριτήρια συγκομιδής

Τα κυριότερα κριτήρια συγκομιδής είναι:

#### • Κριτήρια εξωτερικής μορφολογίας

1. Σχήμα μιας εγκάρσιας τομής του φρούτου. Εφαρμόζεται κυρίως στην μπανάνα, η οποία συλλέγεται κυρίως στο στάδιο που λέγεται ' 3/4 γεμάτο' οπότε η τομή είναι σχεδόν κυκλική.
2. Χρώμα. Το κριτήριο αυτό εφαρμόζεται κυρίως στα μήλα και αχλάδια. Οι χλωροφύλλες και τα καροτενοειδή δίνουν το βασικό χρώμα στο φλοιό, με την ωρίμανση όμως το χρώμα του φλοιού περνά από διάφορες διαβαθμίσεις από βαθύ πράσινο σε ανοικτό πράσινο ή κίτρινο. Ο καθορισμός του χρώματος γίνεται με χρωματικές κλίμακες που υπάρχουν για κάθε είδος και ποικιλία, η εκτίμηση δε του χρώματος επιτυγχάνεται με ειδικά όργανα, τα χρωματόμετρα.

#### • Μηχανικές ιδιότητες των ιστών

1. Ευκολία αποκοπής. Η ευκολία με την οποία ο καρπός αποσπάται από το μητρικό φυτό χρησιμοποιείται σαν κριτήριο ωριμότητας σε πολλά είδη αλλά η αξία του είναι περιορισμένη γιατί πολλοί καρποί πέφτουν προτού να φθάσουν στο στάδιο της φυσιολογικής ωριμότητας ενώ άλλοτε παραμένουν μέχρι την πλήρη ωριμότητα.
2. Αντίσταση της σάρκας στην πίεση (σκληρότητα). Με την πρόοδο της ωρίμανσης ο καρπός γίνεται πιο μαλακός λόγω της λέπτυνσης των κυτταρικών τοιχωμάτων και της μετατροπής των πρωτοπηκτινών σε διαλυτές ουσίες. Η εκτίμηση της σκληρότητας γίνεται με ειδικά όργανα, τα πιεσίμετρα (penetrometres). Είναι δε ένα test που παρουσιάζει ενδιαφέρον και κυρίως για τα αχλάδια. Το μέρος του οργάνου που εισέρχεται στη σάρκα, είναι ένας κύλινδρος διαμέτρου 5/16" ή 7/16", ανάλογα με το φρούτο. Πριν από την μέτρηση αφαιρείται ο φλοιός, σε κάθε φρούτο γίνονται 2-3 μετρήσεις, περιμετρικά σε ίσες αποστάσεις. Διάφοροι όμως παράγοντες, είναι δυνατόν να επηρεάσουν τις μετρήσεις όπως οι λιπάνσεις οι θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την αύξηση του καρπού, η θερμοκρασία του καρπού, η σπαργή των κυττάρων κ. α. .

3. Ποσότητα χυμού που εξάγεται. Αυτό είναι ένα κριτήριο που εφαρμόζεται κυρίως στα εσπεριδοειδή. Σύμφωνα με τα κριτήρια της ΕΟΚ, η ελάχιστη ποσότητα χυμού που πρέπει να περιέχουν τα εσπεριδοειδή για τη συγκομιδή και εμπορία τους είναι:

Πρώιμα λεμόνια	20-25%
Κλημεντίνες	33-40%
Ταγκερίνια , μανταρίνια	33%
Πορτοκάλια Navels	30%
Πορτοκάλια Navels	33%
Πορτοκάλια (άλλες ποικιλίες )	35%
Grape fruits	35%

• **Χημικοί χαρακτήρες των ιστών και του χυμού**

1. Περιεκτικότητα σε άμυλο. Εκτιμάται με το μάτι σε μια εγκάρσια τομή του φρούτου που έχει διαβραχεί με διάλυμα ιωδίου και ιωδιούχου καλίου. Όταν το φρούτο είναι πλούσιο σε άμυλο η τομή γίνεται έντονα μπλε ενώ εάν το άμυλο έχει μετατραπεί σε σάκχαρα η τομή παραμένει κιτρινοκάστανη. Στις περισσότερες περιπτώσεις, η συγκομιδή πρέπει να γίνεται όταν ένα μέρος του αμύλου έχει μετατραπεί, οπότε η τομή του φρούτου περιλαμβάνει μια ζώνη περιφερειακή μπλε και μια ζώνη κεντρική ανοικτό κίτρινο.
2. Συνολικά οξέα ή σάκχαρα / οξέα. Κατά την ωρίμανση των φρούτων τα οργανικά οξέα όπως το μηλικό, κιτρικό, τρυγικό ελαττώνονται. Η οξύτητα μετριέται ογκομετρικά με N/10 άλκαλι και χρησιμοποιείται σαν κριτήριο κυρίως για τα εσπεριδοειδή. Συνήθως όμως χρησιμοποιείται ο λόγος σάκχαρα / οξέα ή διαλυτά στερεά / οξέα.

• **Εσωτερική σύσταση του καρπού**

1. Χρώμα της σάρκας. Εφαρμόζεται κυρίως στην μπανάνα
2. Χρώμα των σπόρων. Εφαρμόζεται κυρίως στα μήλα και αχλάδια. Οι σπόροι συγκρίνονται με χρωματικές κλίμακες. Η συγκομιδή μπορεί να αρχίσει όταν το καστανό χρώμα εκτείνεται στα 3/4 τουλάχιστον της επιφάνειας των σπόρων. Το κριτήριο δεν είναι αξιόπιστο σε ορισμένες ποικιλίες.
3. Σχέση σάρκας και φλοιού. Εφαρμόζεται στην μπανάνα. Η σχέση εξάγεται ζυγίζοντας το φλοιό και συγκρίνοντας με το βάρος της σάρκας.

- **Φυσικές ιδιότητες του χυμού**

1. Δείκτης διάθλασης. Χρησιμοποιείται φιλτραρισμένος χυμός που προέρχεται από ένα αντιπροσωπευτικό κομμάτι του φρούτου. Στην περίπτωση του ακτινιδίου, ο δείκτης διάθλασης αποτελεί το κυριότερο κριτήριο συγκομιδής. Για τον προσδιορισμό του, κόβονται τα ακραία τμήματα του φρούτου σε απόσταση 1,5-2 cm από την άκρη και σε κάθε τομή του απομένοντος τμήματος γίνεται στίψιμο και μέτρηση του δείκτη διάθλασης .

- **Φυσιολογικοί παράγοντες του φρούτου**

1. Ηλικία του φρούτου. Είναι ο αριθμός των ημερών από την πλήρη άνθηση μέχρι τη συγκομιδή. Έτσι π.χ. τα μήλα Cox' s Orange, συνήθως συγκομίζονται 120 ημέρες μετά την πτώση των πετάλων, τα Golden Delicious σε 145-150 ημέρες, τα αχλάδια Williams σε 120 ημέρες κτλ. . Αυτές οι ενδείξεις είναι αξιόπιστες μόνο για μια συγκεκριμένη περιοχή και πρέπει να λαμβάνεται υπ' όψιν και το πρώιμο ή όψιμο της ανθοφορίας.
2. Αναπνευστική δραστηριότητα. Σε ορισμένους καρπούς η αναπνευστική δραστηριότητα αντικατροπτίζει την πορεία της ωρίμανσής τους. Στους 'κλιμακτήριους' καρπούς η αναπνοή παρουσιάζει όπως ήδη αναφέραμε , μια 'κλιμακτήρια' κρίση, η οποία τις περισσότερες φορές συμπίπτει με την ωριμότητα για κατανάλωση. Της κλιμακτικής αυτής κρίσης προηγείται το 'ελάχιστο κλιμακτήριο' το οποίο θεωρείται άριστο σημείο για τη συγκομιδή των φρούτων. Όταν οι καρποί συγκομισθούν μετά το ελάχιστο είναι ακατάλληλοι για μακροχρόνια συντήρηση, γιατί η ψύξη δεν μπορεί να σταματήσει την ωρίμανση. Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται μόνο στο εργαστήριο.
3. Παραγωγή αιθυλενίου. Κριτήριο που εφαρμόζεται στους κλιμακτήριους καρπούς. Για τον προσδιορισμό του χρειάζεται αέριος χρωματογράφος.

Από τα πολλά κριτήρια συγκομιδής που αναφέρθηκαν, λίγα είναι εκείνα που εφαρμόζονται στην πράξη είτε γιατί δεν μπορούν να εφαρμοσθούν στον αγρό, είτε γιατί δεν είναι αξιόπιστα. Πολλές φορές πρέπει να γίνει ο συνδυασμός δύο ή περισσότερων κριτηρίων. Σύμφωνα με τον Kader(1983), τα κριτήρια που μπορούν να χρησιμοποιηθούν, είναι αυτά που αναφέρονται στον πίνακα 2:



**Πίνακας 2: Κριτήρια συγκομιδής φρούτων και λαχανικών**

Κριτήριο	Είδος στο οποίο εφαρμόζεται
Καρπική περίοδος	Μήλα, αχλάδια
Μονάδες θερμότητας	Μπιζέλια
Ζώνη αποκοπής	Πεπόνια
Μέγεθος	Όλοι οι καρποί & πολλά λαχανικά
Σχήμα καρπού	Μπανάνα, μπρόκολο, κουνουπίδι
Συμπιεστότητα	Μαρούλια, λάχανα
Σκληρότητα σάρκας	Μήλα, αχλάδια
Εξωτερικό χρώμα	Όλοι οι καρποί
Εσωτερικό χρώμα και κατασκευή	Μπανάνα, τομάτα
Περιεκτικότητα σε άμυλο	Μήλα, αχλάδια
Περιεκτικότητα σε οξέα	Σταφύλια, εσπεριδοειδή
Σάκχαρα /οξέα	Εσπεριδοειδή
Περιεκτικότητα σε χυμό	Εσπεριδοειδή
Περιεκτικότητα σε δευτικές ουσίες	Λωτός, χουρμάδες
Εσωτερικό αιθυλένιο	Μήλα

- **Ωρίμανση**

Η ωρίμανση είναι ένα σύνθετο φαινόμενο που μετατρέπει προοδευτικά τα φρούτα από πράσινα, σκληρά, χωρίς γεύση και φτωχό άρωμα σε καρπούς έντονα χρωματισμένους και με επιθυμητούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Η ωριμότητα, είτε εξετάζεται σαν συλλεκτική ή εμπορική ωριμότητα, είτε σαν ωριμότητα κατανάλωσης, έχει σαφή επιρροή στην εμφάνιση των φρούτων και των λαχανικών. Ο τύπος ωριμότητας εξαρτάται από το προϊόν που εξετάζεται. Για παράδειγμα, τα μήλα και τα αχλάδια φτάνουν σε φυσιολογική ωριμότητα, σε αντίθεση με τα περισσότερα λαχανικά που δεν φτάνουν ποτέ σε φυσιολογική ωριμότητα. Γι' αυτές τις καλλιέργειες, ο πιο κατάλληλος όρος είναι συλλεκτική ωριμότητα, διότι συγκομίζονται σε πρόωρο στάδιο του κύκλου ανάπτυξής τους. Κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης, τα μεμονωμένα κομμάτια ενός προϊόντος παρουσιάζουν μια προοδευτική αύξηση στο μέγεθος και σε πολλές περιπτώσεις το μέγεθος κατά τη συγκομιδή είναι ένας σημαντικός παράγοντας.

Υπερβαίνοντας την απαιτούμενη τάξη μεγέθους, μπορεί να μειωθεί αισθητά η αγοραστική αξία του προϊόντος. Σε άλλες περιπτώσεις, ο

παράγοντας μέγεθος είναι λιγότερο ουσιαστικός μιας κι ένα σχετικά μεγάλο εύρος μεγεθών είναι αποδεκτό.

Σε μερικά προϊόντα υπάρχει μια ευδιάκριτη αλλαγή στο χρώμα κατά την ωρίμανση. Για παράδειγμα τα ακανθώδη φρούτα, (π.χ. βατόμουρα, *Rubus idacus*) υφίστανται αξιοσημείωτες αλλαγές στο χρώμα οι οποίες εξαρτώνται κυρίως από την εξάρτηση από το μητρικό φυτό. Όταν συγκομίζονται σε πρώιμο στάδιο, δεν ολοκληρώνεται η σύνθεση των χρωστικών και η εμφάνιση του προϊόντος υποβαθμίζεται. (Μανωλοπούλου 1999)

#### 4.ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΝΩΠΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Η ποιότητα των συγκομισθέντων καρπών επηρεάζεται σημαντικά από την μεταχείριση που δέχεται ο καρπός στο χρονικό διάστημα από τη συγκομιδή μέχρι την αποθήκευσή του ή την περαιτέρω επεξεργασία του (κονσερβοποίηση, κατάψυξη). Η καθυστερημένη τοποθέτηση του καρπού μετά τη συγκομιδή στους χώρους αποθήκευσης και επεξεργασίας του συντελεί σε γρήγορη υποβάθμιση της ποιότητας. Παρακάτω εξετάζουμε κάποιους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του προϊόντος μετασυλλεκτικά.

**Θερμοκρασία:** Η θερμοκρασία είναι ο σπουδαιότερος παράγοντας που επηρεάζει τη φυσιολογική φθορά των συγκομισμένων οπωροκηπευτικών προϊόντων. Για κάθε αύξηση της θερμοκρασίας κατά 10 βαθμούς Κελσίου πάνω από την άριστη θερμοκρασία αποθήκευσης, ο βαθμός φθοράς διπλασιάζεται ή τριπλασιάζεται. Η έκθεση των καρπών σε ακατάλληλες θερμοκρασίες μπορεί να συντελέσει στην εκδήλωση φυσιολογικών ασθενειών που υποβαθμίζουν την ποιότητα και περιορίζουν το χρόνο συντήρησης. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι οι τροπικοί και υποτροπικοί καρποί που κατά τη συντήρηση σε χαμηλές θερμοκρασίες εμφανίζουν φυσιολογικές ασθένειες (chilling injuries).

**Σχετική υγρασία:** Οι απώλειες της υγρασίας με διαπνοή των ιστών συνεχίζονται και μετά την απομάκρυνση των προϊόντων από το μητρικό φυτό. Η διαπνοή είναι από τις κυριότερες φυσιολογικές λειτουργίες που επηρεάζουν την εμπορική και φυσιολογική φθορά των νωπών φρούτων και λαχανικών. Η ξήρανση που προκαλείται από την απώλεια νερού επηρεάζει την εμφάνιση, τη σύσταση, τη γεύση και το βάρος του καρπού, χαρακτηριστικά που έχουν αντίκτυπο στην τιμή του προϊόντος. Η διαπνοή προξενεί ξήρανση, συρρίκνωση, απώλεια συνεκτικότητας, τραγανότητας, ιδιότητες που χαρακτηρίζουν τη φρεσκάδα φρούτων και λαχανικών.

Η εμφάνιση, που προσελκύει τον αγοραστή νωπών καρπών, είναι δυνατόν να επηρεασθεί αρνητικά όταν οι απώλειες υπερβαίνουν το 1-2% του βάρους του καρπού, όπως συμβαίνει με τα σταφύλια τα οποία όταν χάνουν υγρασία εμφανίζουν συρρικνωμένο και μαυρισμένο ποδίσκο. Τα περισσότερα είδη φρούτων και λαχανικών χάνουν από τη φρεσκάδα τους όταν η απώλεια βάρους κυμαίνεται μεταξύ 3 και 10%.

Η απώλεια υγρασίας, επηρεάζει ακόμα και τη θρεπτική αξία του προϊόντος. Για παράδειγμα, η περιεκτικότητα σε βιταμίνη C στα φυλλώδη λαχανικά, μειώνεται όταν αυτά έχουν υποστεί υδατικό stress.

**Ατμοσφαιρική σύσταση:** Η παρουσία οξυγόνου, διοξειδίου του άνθρακα και αιθυλενίου ασκεί καθοριστικό ρόλο στη διατηρησιμότητα των οπωροκηπευτικών προϊόντων. Τα αέρια αυτά ανάλογα με τη συγκέντρωση που βρίσκονται στο χώρο συντήρησης, είναι δυνατόν να επηρεάζουν θετικά ή αρνητικά την ποιότητα.

**Αιθυλένιο:** Το αιθυλένιο είναι ένας υδρογονάνθρακας, ο οποίος παράγεται από τους φυτικούς ιστούς και λαμβάνει μέρος στη ρύθμιση διαφόρων φυσιολογικών λειτουργιών. Παίζει πρωτεύοντα ρόλο στην μετασυλλεκτική μεταχείριση των οπωροκηπευτικών προϊόντων. Είναι συνήθως βλαβερό, διότι επιταχύνει τη γήρανση και τις καταβολικές λειτουργίες που προκαλούν υποβάθμιση, της ποιότητας, συντομεύοντας έτσι το χρόνο συντήρησης των φρούτων και λαχανικών. Το αιθυλένιο είναι ωφέλιμο στη βελτίωση της ποιότητας ορισμένων φρούτων και λαχανικών, γιατί με τη δράση του επιτυγχάνεται ομοιόμορφη και γρήγορη ωρίμανση, πριν από τη διάθεσή τους στην αγορά. Έτσι χρησιμοποιείται στον αποπρασινισμό των εσπεριδοειδών και την τεχνητή ωρίμανση της μπανάνας και της τομάτας. Όταν όμως χρησιμοποιείται σε ακατάλληλες συνθήκες (υψηλή θερμοκρασία, μειωμένη σχετική υγρασία), προκαλεί υποβάθμιση της ποιότητας.

**Μεταφορά – Συσκευασία:** Την ποιότητα είναι δυνατόν να επηρεάζει και η μεταφορά των οπωροκηπευτικών προϊόντων. Κατά την μεταφορά των προϊόντων σε ανώμαλους δρόμους προκαλούνται μηχανικές ζημιές. Ακόμα, υποβάθμιση της ποιότητας έχουμε όταν κατά την μεταφορά επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες και δε γίνεται σωστός εξαερισμός. Η μεταφορά με ανοιχτά φορτηγά μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα εγκαύματα από τον ήλιο στο εκτεθειμένο προϊόν, καθώς και απώλεια υγρασίας στα φυλλώδη λαχανικά. Η κακή συσκευασία είναι δυνατόν να προκαλέσει μηχανικές ζημιές από τη συμπίεση ή μετατόπιση των φορτίων κατά την μεταφορά.

**Χονδρική και λιανική αγορά:** Σοβαρές ζημιές στην ποιότητα έχουμε και κατά την εμπορία, ιδιαίτερα όταν είναι εκτεθειμένοι οι καρποί για μακρό χρονικό διάστημα στη χονδρική και λιανική αγορά. Προσβολές από παθογόνους μικροοργανισμούς καταστρέφουν ένα μεγάλο μέρος των καρπών, ιδιαίτερα σε χώρους με υψηλή σχετική υγρασία. (Wills R, McGlasson B, Graham D, Joyce D.1998).



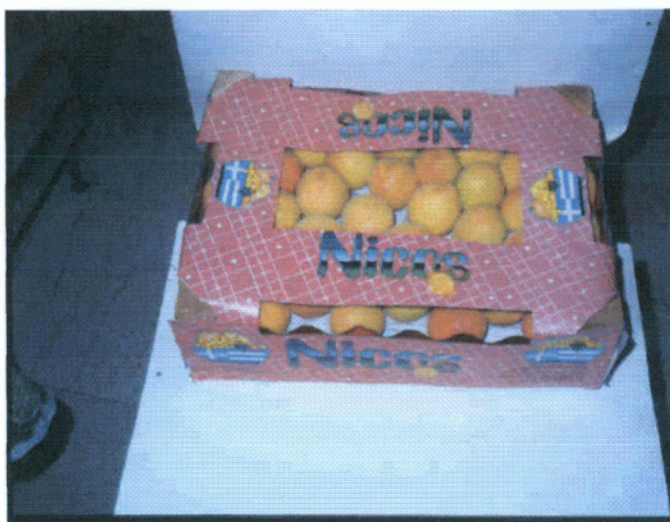
Μηχανική βλάβη στα πορτοκάλια



Μηχανική βλάβη σε πορτοκάλι



Μηχανική βλάβη σε λεμόνι



Συσκευασίες φρούτων και λαχανικών



Συσκευασίες σε κεράσια



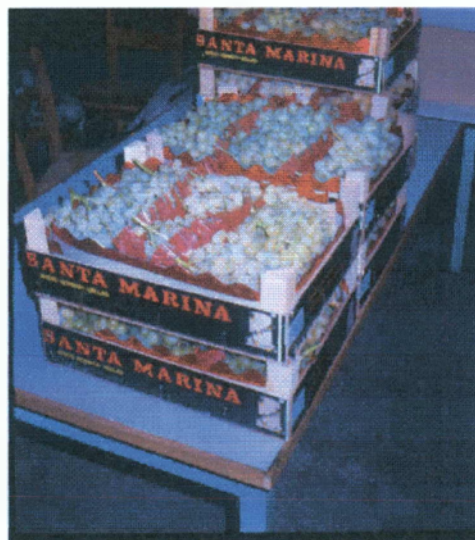
Συσκευασίες σε ακτινίδια



Συσκευασίες σε πιπεριές



Συσκευασίες φρούτων και λαχανικών



Συσκευασίες σταφυλιών

## 5. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΕΣ ΑΛΛΑΓΕΣ

Μετά το στάδιο της συγκομιδής, παρατηρούνται διάφορες μετασυλλεκτικές αλλαγές - όπως φυσιολογικές ασθένειες, φυσικοχημικές μεταβολές και μηχανικές βλάβες - οι οποίες εξετάζονται παρακάτω:

### 5.1 Φυσιολογικές ασθένειες.

Οι φυσιολογικές ασθένειες δεν οφείλονται στην επιζήμια επίδραση βιολογικών παραγόντων αλλά προέρχονται από τις συνθήκες συντήρησης ακόμα και της παραγωγής. Οι περισσότερες από αυτές ονομάζονται «φυσιολογικές» διότι προκαλούν μια απορύθμιση φυσιολογική των φρούτων. Αυτές μπορούν να ταξινομηθούν στις εξής κατηγορίες.

#### **A. Ασθένειες που έχουν την προέλευσή τους στον αγρό.**

**Υάλωση(vitrescence):** Η ασθένεια απαντάται αποκλειστικά στα μήλα. Τα πρώτα συμπτώματα παρουσιάζονται μερικές μέρες ή μερικές εβδομάδες πριν από τη συγκομιδή και εντοπίζονται στο βάθος του καρπού. Σε μια εγκάρσια τομή του μήλου, οι ζώνες που έχουν προσβληθεί είναι διαφανείς σα γυαλί. Σε περίπτωση σοβαρής προσβολής σχεδόν όλη η σάρκα του μήλου προσβάλλεται και όταν το κοιτάζεις σε δυνατό φως φαίνεται σα γυαλί. Η υάλωση είναι αποτέλεσμα της διήθησης του νερού στους μεσοκυττάριους χώρους. Η ανωμαλία εμφανίζεται μετά από συνδυασμένη δράση της αυξημένης πίεσης του χυμού του δένδρου και της αυξημένης πίεσης του κυτταρικού χυμού λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών.

**Φελλοποίηση:** Η ασθένεια αυτή είναι αρκετά συνηθισμένη στα μήλα. Χαρακτηρίζεται από την ύπαρξη μέσα στην μάζα του παρεγχύματος και πιο συχνά κάτω από την επιδερμίδα, συσσωματωμάτων σπογγωδών κυττάρων χρώματος μπεζ. Από την εποχή της συγκομιδής τα προσβεβλημένα φρούτα παρουσιάζουν στα πράσινα μέρη της επιδερμίδας, μικρές κηλίδες ελαφρά πιεσμένες, χρώματος σκούρου πράσινου που μοιάζουν με τις κηλίδες που παρουσιάζονται και στην πικρά κηλίδωση. Η ασθένεια οφείλεται σε έλλειψη βορίου λόγω ανεπάρκειας του στοιχείου αυτού στο έδαφος, ή λόγω δέσμευσής του από άλλα στοιχεία όπως το ασβέστιο. Για τη θεραπεία της προτείνεται η προσθήκη βόρακα στο έδαφος ή ο ψεκασμός του δένδρου με κατάλληλο διαφυλλικό σκεύασμα.



**Πικρά κηλίδωση:** Η πικρά κηλίδωση είναι μια σοβαρή φυσιολογική ασθένεια που οφείλεται στις συνθήκες ανάπτυξης των φρούτων στον οπωρώνα. Εκτός από σπάνιες περιπτώσεις εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της συντήρησης. Η ασθένεια συναντάται μόνο στα μήλα, αναπτύσσεται δε στην επιφάνεια υπό μορφή μικρών βαθουλωμένων κηλίδων χρώματος καστανού. Οι προσβεβλημένες ζώνες είναι στην αρχή πιο σκοτεινές από τις υγιείς. Κάτω από τα βαθουλώματα οι ιστοί είναι τοπικά καστανοί, στεγνοί και σπογγώδεις. Τα πρώιμα, καθώς και τα μεγάλα σε μέγεθος μήλα είναι πιο ευαίσθητα. Η έλλειψη ασβεστίου θεωρείται η κύρια αιτία της ασθένειας. Η ισορροπία εξ' άλλου μεταξύ των στοιχείων ασβεστίου, μαγνησίου, καλίου, παίζει σημαντικό ρόλο. Μια υψηλή τιμή της αναλογίας μαγνησίου/ασβεστίου ή της αναλογίας του αθροίσματος μαγνησίου, καλίου προς το ασβέστιο των φρούτων είναι δείκτης σοβαρής προσβολής. Η αντιμετώπιση γίνεται με ψεκασμούς των δένδρων με άλατα του ασβεστίου.

## **B. Μη πλήρης ωρίμανση.**

Είναι μια μη κανονική ωρίμανση που δεν μπορεί να διορθωθεί μετά την έξοδο από το ψυγείο οποιοδήποτε μέσο και αν χρησιμοποιήσουμε (υψηλή θερμοκρασία, αιθυλένιο κτλ.). Οφείλεται σε απορύθμιση της φυσιολογίας του φρούτου που προκαλείται από τις συνθήκες συντήρησης και κυρίως από πολύ χαμηλές θερμοκρασίες, υψηλές υγρασίες ή παρατεταμένη συντήρηση. Μερικά παραδείγματα των αλλοιώσεων των οργανοληπτικών χαρακτήρων των φρούτων είναι:

- Μη κανονική ανάπτυξη του χρώματος: Φρούτα που συντηρήθηκαν πράσινα σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία παραμένουν πράσινα.
- Φρούτα σκληρά
- Μη πλήρης ανάπτυξη του αρώματος και της γεύσης: Τα μήλα και αχλάδια που κόπηκαν πρώιμα και συντηρήθηκαν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε χαμηλές θερμοκρασίες δεν αποκτούν το χαρακτηριστικό χρώμα και τη χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας. Η πολύ υγρή ατμόσφαιρα είναι επιζήμια επίσης στο άρωμα. (Μανωλοπούλου 1999)

## **Γ. Ασθένειες συντήρησης.**

**Ασθένειες ψύχους:** Πολλά λαχανικά, ιδίως τα τροπικά και υποτροπικά, είναι ευαίσθητα στις χαμηλές θερμοκρασίες, η δράση των οποίων δημιουργεί αλλοιώσεις, γνωστές ως ασθένειες ψύχους. Αυτή η ευαισθησία στις χαμηλές αλλά όχι αρνητικές θερμοκρασίες, προκαλεί σοβαρά μετασυλλεκτικά προβλήματα κατά τη συντήρηση με ψύξη, αφού η ψύξη μειώνει τον μεταβολικό ρυθμό και είναι ο καλύτερος τρόπος για να παραταθεί η διάρκεια συντήρησης των ευαίσθητων αγαθών.

Οι ασθένειες ψύχους είναι μόνιμες ή αντιστρεπτές φυσιολογικές ζημιές των φυτικών κυττάρων, ιστών ή οργάνων, που προέρχονται από την έκθεση των ευαίσθητων στο ψύχος φυτών, σε 'κρίσιμες', γι' αυτά τα είδη, θερμοκρασίες. Χαμηλή θερμοκρασία, είναι οποιαδήποτε θερμοκρασία κάτω από την κρίσιμη θερμοκρασία (αλλά υψηλότερη από το σημείο κατάψυξης) που προκαλεί βλάβη. Για τα περισσότερα λαχανικά των θερμών εποχών, οι θερμοκρασίες συντήρησης κυμαίνονται μεταξύ 10-12°C. Μερικοί παράγοντες που εντείνουν τις βλάβες είναι, το ύψος της θερμοκρασίας, η διάρκεια έκθεσης σ' αυτή, η συνεχόμενη ή διακοπτόμενη έκθεση, η φυσιολογική ηλικία ή η κατάσταση του φυτικού μέρους που εκτίθεται και η σχετική ευαισθησία του καρπού στο ψύχος.

Τα είδη που δεν είναι ευαίσθητα στο ψύχος, που έχουν την καταγωγή τους στις εύκρατες ζώνες, συνεχίζουν την ανάπτυξη, αν και αργά και ολοκληρώνουν τον κύκλο της ζωής τους σε θερμοκρασίες χαμηλότερες ή κοντά στους 0°C. Αυτή η συμπεριφορά έρχεται σε αντίθεση με τα ευαίσθητα στο ψύχος φυτά, όπου η παρατεταμένη έκθεση σε θερμοκρασίες χαμηλότερες των ενδεικνυόμενων, αναπόφευκτα οδηγεί στο θάνατο.

Μεταξύ των ευαίσθητων στο ψύχος φυτών, υπάρχει μια διαφορετική αντίδραση στην επίδραση της χαμηλής θερμοκρασίας και γι' αυτό ορισμένα μπορεί να παρουσιάσουν αντίσταση ή ανεκτικότητα. Κάποια είδη μπορούν, σε μερικές περιπτώσεις, να δείξουν μόνο 'ελαφρά' συμπτώματα βλάβης ως αντίδραση σε παρατεταμένες ή επαναλαμβανόμενες περιόδους χαμηλών θερμοκρασιών, επειδή έχουν την ικανότητα είτε να αυξάνουν την αντοχή τους στην προσβολή των χαμηλών θερμοκρασιακών επιδράσεων, είτε υπό συνθήκες διακοπτόμενης έκθεσης, να διορθώνουν τις βλάβες πριν δημιουργηθεί μη αναστρέψιμη ζημιά.

Αν και οι βλάβες του ψύχους είναι γνωστές από τις αρχές του προηγούμενου αιώνα, έχουν γίνει θέμα κοινού ενδιαφέροντος τα τελευταία χρόνια, όχι μόνο λόγω της σημαντικότητάς τους στα μετασυλλεκτικά χαρακτηριστικά των φυτικών οργάνων, αλλά επειδή οι χαμηλές θερμοκρασίες περιορίζουν τις γεωγραφικές περιοχές και την εποχή της παραγωγής των ευαίσθητων στο ψύχος καρπών. Οι έρευνες που έχουν γίνει στο χώρο αυτό δημιουργούν δύο ερωτήματα: α) υπάρχει

σαφής διαχωρισμός μεταξύ των ευαίσθητων και μη στο ψύχος φυτών και β) υπάρχει εκ των προτέρων, κάποια αντίδραση στη χαμηλή θερμοκρασία των ευαίσθητων στο ψύχος ειδών, η οποία μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα να δείχνει τα διάφορα βιοχημικά φαινόμενα που οδηγούν στην έκφραση των συμπτωμάτων.

Οι μελέτες, οδήγησαν στη διατύπωση υποθέσεων όπου α) διασαφηνίζεται μια βασική απόσταση μεταξύ των ευαίσθητων στο ψύχος τροπικών και υποτροπικών ειδών και των μη ευαίσθητων στο ψύχος ειδών της εύκρατης ζώνης και β) περιγράφεται μία φυσική φάση αλλαγής στις μιτοχονδριακές μεμβράνες, σαν πρωταρχική αντίδραση στην επιβολή των χαμηλών θερμοκρασιών στα ευαίσθητα είδη. Οι παραπάνω υποθέσεις, δεν είναι αποδεκτές από όλους.

**Συμπτώματα:** Τα κυριότερα συμπτώματα των ασθενειών του ψύχους, είναι:

1. Επιφάνεια με σημάδια (μεγάλες κοίλες περιοχές) και αποχρωματισμούς από προσβολές ή ζημιές. Η ανάπτυξη των συμπτωμάτων δείχνει τη σημασία της σχέσης που υπάρχει μεταξύ των παραγόντων 'χαρακτηριστικά του αγαθού, εμφάνιση των μηχανικών ζημιών, ένταση του ψύχους και σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας'.
2. Ολοκληρωτικός αποχρωματισμός (καφέτιασμα) του ενδοκαρπίου, των αγγειωδών σωλήνων και των σπερμάτων.
3. Αποσύνθεση ιστών.
4. Αποτυχία των φρούτων να ωριμάσουν στο προσδοκώμενο βαθμό.
5. Πρόωρη γήρανση.
6. Αυξημένη ευπάθεια.
7. Μείωση της διάρκειας της ψυχροσυντήρησης, που οφείλεται σε έναν από τους παραπάνω λόγους.
8. Σύνθετες αλλαγές - ιδίως σε σχέση με το άρωμα και τη γεύση.
9. Μείωση βλάστησης .

**Ευπάθεια:** Τα ευαίσθητα στο ψύχος λαχανικά (εκτός από το σπαράγγι και την πατάτα) είναι καρποί θερμών εποχών, τροπικά ή υποτροπικά φυτά. Όσον αφορά το μετασυλλεκτικό στάδιο στο οποίο εμφανίζεται η ευπάθεια μπορούμε να πούμε ότι είναι αυτό της μεταφοράς και της αποθήκευσης.

Υπάρχει ένας αριθμός παραγόντων, που επηρεάζουν τη σχετική ευπάθεια των λαχανικών στις ασθένειες ψύχους. Εκτός από τη γενετική ποικιλία μεταξύ των ειδών των λαχανικών, ο τρόπος καλλιέργειας μπορεί να διαφοροποιεί την έκφραση των συμπτωμάτων.

Αγαθά που είναι ευπαθή στις ασθένειες ψύχους πρέπει να φυλάσσονται σε θερμοκρασίες αρκετά υψηλές ώστε η επίδραση του

ψύχους να μην επηρεάσει την ποιότητα, αλλά και αρκετά χαμηλές ώστε να διατηρείται η μέγιστη ποιότητα.

Τα λαχανικά διαφέρουν ως προς την ευαισθησία τους στις ασθένειες ψύχους. Μπορεί μερικά να έχουν την ικανότητα να αντέχουν στην ψύξη σε τέτοιο βαθμό ώστε να φθάνουν στο τελικό στάδιο της καταστροφής των ιστών χωρίς να εμφανίσουν ενδιάμεσα συμπτώματα ενώ για κάποια άλλα αρκεί η έκθεση σε ελαφρώς χαμηλές θερμοκρασίες για να καταστραφούν. Στον πίνακα 3, παρουσιάζονται για ορισμένα λαχανικά οι ενδεικνυόμενες συνθήκες συντήρησης καθώς και οι κρίσιμες θερμοκρασίες και ο απαιτούμενος χρόνος έκθεσής τους για να εμφανίσουν συμπτώματα ασθενειών ψύχους. Η σχετική ευαισθησία των φρέσκων λαχανικών στις ασθένειες ψύξης, φαίνονται στον πίνακα . Η κληρονομικότητα παίζει σπουδαίο ρόλο στην ανθεκτικότητα των ιστών στο ψύχος, χωρίς όμως να έχει πλήρως διευκρινισθεί ο ρόλος της.

Θερμοκρασίες κάτω από τους 10-12°C, επιδρούν στην ευαισθησία στο ψύχος, των λαχανικών των τροπικών και ημιτροπικών περιοχών. Η ευαισθησία στο ψύχος, όχι μόνο περιορίζει κλιματικά τις περιοχές και τις εποχές για την παραγωγή αυτών των αγαθών, αλλά οριοθετεί κιόλας την μετασυλλεκτική διάρκεια ζωής κατά την αποθήκευση και προκαλεί ουσιαστικές απώλειες όταν δεν μεταχειριζόμαστε σωστά τα προϊόντα.

Πολλά είναι γνωστά για τη σχέση χρόνου / θερμοκρασίας στις ασθένειες ψύχους, για έναν μεγάλο αριθμό απ' αυτά τα προϊόντα. Οι βλάβες από τις ασθένειες ψύχους μπορεί εύκολα να αποφευχθούν, όταν δεν αφήνουμε το φυτικό όργανο να εκτεθεί σε θερμοκρασίες χαμηλότερες από το κρίσιμο σημείο όπου αρχίζουν οι βλάβες. Υπάρχουν συγκεκριμένοι χειρισμοί κατά τη ψυχοσυντήρηση - η κατά διαστήματα θέρμανση (σοκ θερμοκρασίας), η ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, η συντήρηση με μειωμένη πίεση - οι οποίοι μπορούν σε ορισμένες περιπτώσεις να παρατείνουν τη διάρκεια ζωής κατά την αποθήκευση για μερικά από αυτά τα προϊόντα. Αυτοί οι χειρισμοί συχνά απαιτούν ειδικό και ακριβό εξοπλισμό.

Η μεγαλύτερη ελπίδα να ξεπεραστούν τα προβλήματα των ασθενειών του ψύχους στα οπωρολαχανικά, είναι η διαλογή και ανάπτυξη ανθεκτικών ποικιλιών. Οι περισσότερες προσπάθειες κατευθύνονται προς αυτόν τον στόχο και οι επιδιώξεις για τη δημιουργία ενός βελτιωμένου γενότυπου, είναι υψηλές.

**Πίνακας 3: Λαχανικά ευαίσθητα στις ασθένειες ψύχους**

Λαχανικά	Χρόνος / θερμοκρασιακές συνθήκες εμφάνισης συμπτωμάτων	Κανονικές συνθήκες ψυχοσυντήρησης
Σπαράγγι	10 μέρες/ 0°C	3 βδομάδες/ 1,5-2,5°C
Φασόλια	3 μέρες/ 4,5°C	7 μέρες/ 7-10°C
Αγγούρια	2 μέρες/ 5°C	10-14 μέρες/ 7,5-10°C
Μελιτζάνα	3-4 μέρες/ 5°C	7-10 μέρες/ 7,5-10°C
Μικρά πεπόνια	15 μέρες/ 0-2,5°C	15 μέρες/ 2,5-5°C
Καρπούζι	7 μέρες/ 0°C	14-21 μέρες/ 7,5-10°C
Μπάμια	3 μέρες/ 0°C	7-10 μέρες/ 7,5-10°C
Πιπεριές	3-4 μέρες/ 7,5°C	14-21 μέρες/ 8-10°C
Πατάτες	20 βδομάδες/ 0-1,5°C	5-8 μήνες/ 5°C
Κολοκύθα	4 μέρες/ 5°C	14 μέρες/ 8-10°C
Γλυκοπατάτα	4-7 μέρες/ 7,5-10°C	4-6 μήνες/ 12,5-15°C
Τομάτες	6 μέρες/ 0°C	πάνω από 10-12°C για ώριμες πράσινες

**Δ. Καταστροφές από τον πάγο.**

Σε περιοχές που δεν υπάρχουν αρκετές ψυκτικές μονάδες για τη συντήρηση των προϊόντων ένα μέρος της παραγωγής παραμένει στο χωράφι με αποτέλεσμα να κινδυνεύει από έντονα καιρικά φαινόμενα όπως οι παγετοί. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος σε ορισμένες περιοχές που πλήττονται συχνά από παγετό. Συγκομιδή, μεταφορά, αποθήκευση, είναι κρίσιμα στάδια στα αγροτικά προϊόντα και οι παραγωγοί προσπαθούν να διατηρήσουν την ποιότητα των προϊόντων. Στον πίνακα 4 γίνεται μια κατάταξη των λαχανικών ανάλογα με την ευαισθησία τους στις χαμηλές θερμοκρασίες.

**Πίνακας 4:** Σχετική ευαισθησία των φρέσκων λαχανικών στις ασθένειες ψύξης

Περισσότερο ευαίσθητα	Μετρίως Ευαίσθητα	Λιγότερο Ευαίσθητα
Σπαράγγι Αβοκάντο Φασόλι Αγγούρια Μελιτζάνα Λωτός Μπάμια Πιπεριές γλυκές Πατάτες Κολοκύθα καλοκαιρινή Γλυκοπατάτες Τομάτες	Λάχανο Καρότα Κουνουπίδι Σέλινο Ξηρά κρεμμύδια Μαϊντανός Μπιζέλια Ρεπάνια Σπανάκι Κολοκύθα χειμερινή	Παντζάρι Λαχανάκια Βρυξελλών Ώριμο λάχανο Λαχανίδα Κίτρινο γογγύλι Λαγόχορτο Γογγύλι

#### **Ε. Φυσικοχημικές και μηχανικές αλλαγές.**

Τέτοιες αλλαγές παρατηρούνται κατά την μεταφορά των φρούτων και λαχανικών. Ο τρόπος συσκευασίας, οι συνθήκες και η διάρκεια μεταφοράς, έχουν μεγάλη επίδραση στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Όταν τα παραπάνω δε γίνονται με τους σωστούς χειρισμούς και σύμφωνα με τις διεθνείς διατάξεις, αλλοιώνεται κατ' αρχάς η εμφάνισή τους, μειώνεται η θρεπτική τους αξία και γενικά υποβιβάζεται η ποιότητά τους.

#### **ΣΤ. Μετασυλλεκτικές βακτηριακές προσβολές.**

Τα βακτήρια μπορούν να επηρεάσουν την μετασυλλεκτική ποιότητα των φυτικών προϊόντων, με τρεις τρόπους: α) μόνο με μόλυνση, β) με επιπόλαιες κηλίδες και γενικότερη προσβολή, γ) με μόλυνση από βακτήρια που προκαλούν ασθένειες στον άνθρωπο και έτσι καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση. Αν και τα περισσότερα από τα βακτήρια δεν επιβιώνουν στα λαχανικά, μερικά όμως όπως ο *Pseudomonas aeruginosa* μπορεί να που πολλαπλασιασθεί στο φυτικό ιστό και υπό ορισμένες συνθήκες προκαλέσει αλλοιώσεις.

Μερικά είδη βακτηρίων, προκαλούν κηλίδες στα λαχανικά αλλά δεν τα καταστρέφουν. Μία άμεση 'επίθεση' από κάποιο παθογόνο βακτήριο, μπορεί να προκαλέσει εξωτερική επιπόλαιη αλλοίωση, π.χ. μαύρη

βακτηριακή κηλίδα στο ρεπάνι. Αυτά τα ελαττώματα μειώνουν την αγοραστική αξία της παραγωγής και προκαλούν μείωση της διάρκειας ζωής κατά τη συντήρηση. Οι ζημιές που προκαλούνται από αυτά τα βακτήρια, ίσως να συνεχίσουν να επεκτείνονται και μετά τη συγκομιδή, αλλά η ασθένεια σπάνια μεταδίδεται στα υγιή προϊόντα. Μερικά βακτήρια, αναπτύσσονται στο εσωτερικό του λαχανικού και προκαλούν εσωτερικές, κεντρικές κηλίδες στους αγγειώδεις ιστούς, ή εσωτερικές νεκρώσεις, όπως τα γκρι τοιχώματα στην τομάτα ή εσωτερικές επιφανειακές νεκρώσεις στο καρπούζι. Αυτές οι κηλίδες, συνήθως δεν μεγαλώνουν με το χρόνο. Άλλες εσωτερικές νεκρώσεις όπως αυτές που προκαλούνται στον κόνδυλο της πατάτας από το *P. solanacearum* ή τη στρογγυλή σήψη, από το παθογόνες *Clavibacter michiganense subsp. Sepedonicum* (*Corynebacterium michiganense subsp. sepedonicum*), συνεχίζουν να επεκτείνονται αργά αν ο κόνδυλος βρίσκεται στην κατάλληλη θερμοκρασία που ευνοεί την ανάπτυξη. Τα εξωτερικά και εσωτερικά ελαττώματα που περιγράφηκαν παραπάνω, δεν είναι τα σημαντικότερα μετασυλλεκτικά προβλήματα. Πάντως, τα βακτήρια της μαλακής σήψης, αυξάνουν τον κίνδυνο μόλυνσης και είναι από τα πολύ καταστρεπτικά μετασυλλεκτικά παθογόνα.

Η βακτηριακή μαλακή σήψη, προκαλείται από τα είδη του *Erwinia*, *Pseudomonas* και *Clostridium* και είναι μία από τις πιο συνήθειες και σοβαρές προσβολές μερικών φρούτων όπως ο λωτός και των περισσότερων λαχανικών όπως το ραδίκι, το σπανάκι, οι πατάτες τα καρότα, οι πιπεριές, το κουνουπίδι και το σέλινο.

## Z. Μύκητες

Πολλά είδη μυκήτων σχετίζονται με τα λαχανικά (πίνακας 5). Οι σπόροι, τα βλαστικά κύτταρα των ζυμώνσεων και οι μούχλες μολύνουν την επιφάνεια των προϊόντων, κατά τη διάρκεια της ανάπτυξης των καρπών. Η μόλυνση, μπορεί να προέλθει είτε από το πολλαπλασιαστικό υλικό σαν αποτέλεσμα της μόλυνσης των υδάτων, είτε κατά την ανάπτυξη και / ή τη συγκομιδή, είτε από την επαφή με τα απόβλητα στην περίπτωση των ριζωδών λαχανικών. Πολύ σπάνια οι ζυμώσεις, προκαλούν ασθένειες ή φθορές στα φρέσκα λαχανικά, κατά τη συντήρησή τους. Αντίθετα, οι νηματώδεις θεωρούνται πιο σημαντικοί στην ανάπτυξη των προ- και μετασυλλεκτικών ασθενειών των λαχανικών. Πάντως, μόνο ένας μικρός αριθμός ειδών σχετίζεται με τα παραπάνω, μερικοί από τους οποίους είναι συγκεκριμένοι για συγκεκριμένα είδη λαχανικών, ενώ η παθογένεια άλλων είναι ευρέως διαδεδομένη.

Οι μετασυλλεκτικές ασθένειες αντιπροσωπεύουν μία από τις σοβαρότερες αιτίες απώλειας παραγωγής. Τέτοιες απώλειες , μπορεί να είναι απίστευτα μεγάλες και οι οικονομικές επιπτώσεις εμφανώς σοβαρότερες από αυτές που συμβαίνουν στο χωράφι, επειδή το κόστος συγκομιδής, μεταφοράς και αποθήκευσης προστίθεται σ' αυτό της παραγωγής.



**Πίνακας 5:** Συνήθειες μύκητες που προκαλούν μετασυλλεκτικές προσβολές στα λαχανικά

Λαχανικά	Ασθένεια	Παθογόνο
Μελιτζάνα	Γκρι μούχλα	<i>Botrytis cinera</i>
Ραπανάκια	Γκρι μούχλα	<i>B. Cinera</i>
Λάχανο	Γκρι μούχλα	<i>B. Cinera</i>
	Μαύρη κηλίδα	<i>Alternaria spp.</i>
	Στρογγυλή κηλίδα	<i>Mycosphaerella brassicicola</i>
	Σήψη φυτοφθώρας	<i>Phytophthora porri</i>
Καρότα	Γκρι μούχλα	<i>B. Cinera</i>
	Σήψη γλυκόριζας	<i>Mycocentrospora acerina</i>
	Υγρή σήψη	<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>
	Μαύρη σήψη	<i>Stemphylium radicinum</i>
	Μαλακή σήψη	<i>Rhizopus stolonifer</i>
Κουνουπίδι	Γκρι μούχλα	<i>B. cinera</i>
	Καφέ μούχλα	<i>Alternaria spp.</i>
	Χνουδωτή μούχλα	<i>Peronospora parasitica</i>
Αγγούρια	Μαύρη σήψη	<i>Didymella bryoniae</i>
	Γκρι σήψη	<i>B. cinera</i>
Σέλινο	Γκρι σήψη	<i>B. cinera</i>
	Σήψη γλυκόριζας	<i>M. Acerina</i>
	Υγρή σήψη	<i>Sclerotinia sclerotiorum</i>
Λωτός	Γκρι μούχλα	<i>B. cinera</i>
	Υγρή σήψη	<i>S. Sclerotiorum</i>
Κρεμμύδια	Σήψη λαιμού	<i>Botrytis allii</i>
	Μαύρη μούχλα	<i>Aspergillus niger</i>
	Κίτρινη μούχλα	<i>A. Alliaceus</i>
	Μπλε μούχλα	<i>Penicillium spp.</i>
Πιπεριές	Γκρι μούχλα	<i>B. cinera</i>
	Μαύρη σήψη	<i>Alternaria spp.</i>
Πατάτες	Μάρανση (Ερυσιβή)	<i>Phytophthora infestans</i>
	Ροζ σήψη	<i>P. Erythroseptica</i>
	Υγρή πληγή σήψης	<i>Pythium ultimum</i>
	Γάγγραινα	<i>Phoma exigua var. foveata</i>
	Ξηρή σήψη	<i>Fusarium solani var. coeruleum</i>
Γλυκοπατάτα	Επιδερμική κηλίδα	<i>Polyscytalum pustulans</i>
	Μαύρη σήψη	<i>Ceratocystis fimbriata</i>
Τομάτα	Ριζόπους σήψη	<i>Rhizopus stolonifer</i>
	Γκρι μούχλα	<i>B. cinera</i>

(Weichman 1987)



Μπλε μούχλα στο μήλο Granny smith.



Γκρι μούχλα (*Botrytis cinerea*) στα αχλάδια «Beurre d' Anjais».



Ριζόπους σήψη (*Rhizopus stolonifera*) συσκευασμένα ροδάκινα.



Γκρι μούχλα και σκληρότια σε ακτινίδιο.



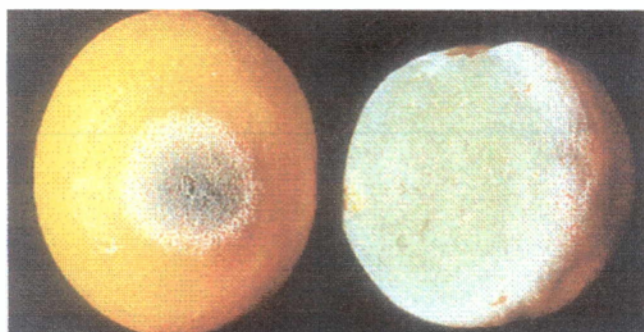
Γκρι μούχλα σε φωλιές φράουλας (*Botrytis cinerea*).



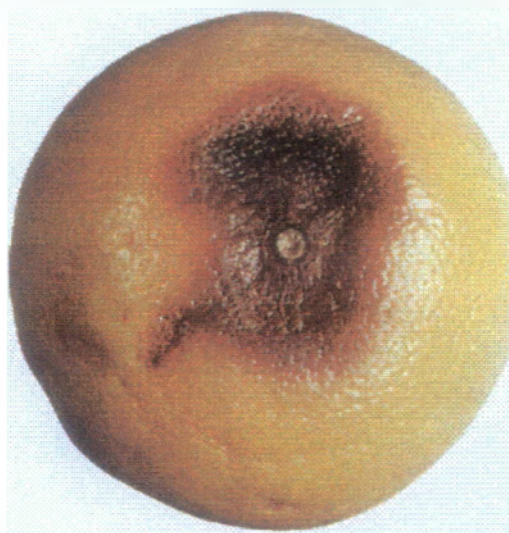
Ριζόπους σήψη (*Rhizopus stolonifer*) σε φράουλες.



Γκρι μούχλα (*Botrytis cinerea*) σε σταφύλια αποθηκευμένα στους 0°C.



Μπλε και πράσινη μούχλα (*Penicillium italicum*, *Penicillium digitatum*) σε πορτοκάλια.



Μαύρη σήψη (*Alternaria citri*) σε γκρέϊπ – φρουτ.



Υγρή σήψη (*Scelerotinia sclerotiorum*) σε αποθηκευμένα  
λεμόνια.

## Λαχανικά



Γκρι μούχλα (*Botrytis cinerea*) σε καρότα.



Υγρή σήψη (*Sclerotinia sclerotiorum*) στο σέλινο.



Σήψη λαιμού (*Botrytis allii*) στα κρεμμύδια.



Μάρανση (Ερυσίτη) (*Phytophthora infestans*)  
στο εξωτερικό της πατάτας.



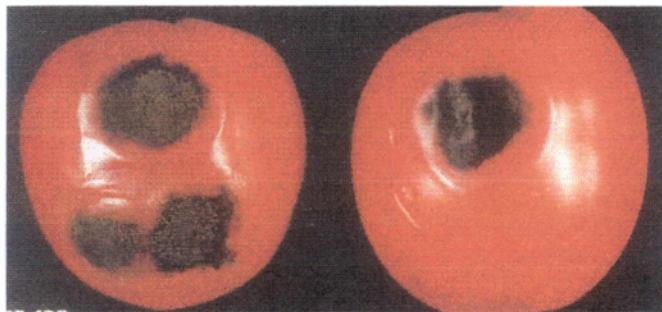
Ξηρή σήψη (*Fusarium solani* var. *coeruleum*) στην πατάτα.



Γκρι μούχλα (*Botrytis cinerea*) σε φασόλια.



Ριζόπους σήψη (*Rhizopus stolonifer*) στην γλυκοπατάτα.



Μαύρη κηλίδα (*Alternaria alternata*) στην τομάτα.



Ριζόπους σήψη (*Rhizopus stolonifer*) στην τομάτα σε αρχικό στάδιο.



## 6. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Για την διαμόρφωση των ποιοτήτων και προδιαγραφών των τροφίμων χρησιμοποιούνται τα στοιχεία που χαρακτηρίζουν κάθε τρόφιμο, δηλαδή τα βασικά και επουσιώδη συστατικά, τα αναλυτικά στοιχεία, η υφή, οι οργανοληπτικοί και μακροσκοπικοί χαρακτήρες του καθώς και ο ειδικός γι' αυτό το τρόφιμο τρόπος βιομηχανικής ή άλλης επεξεργασίας, παρασκευής, διατήρησης και συντήρησης. Πάνω σ' αυτή τη βάση, σε συνδυασμό με το μέλημα της διασφάλισης της δημόσιας υγείας και της νομιμότητας των εμπορικών συναλλαγών και αφού ληφθούν επίσης υπόψη οι συνθήκες του καταναλωτικού κοινού, καθορίζονται οι προδιαγραφές που πρέπει να πληρεί κάθε τρόφιμο με συγκεκριμένη ονομασία, ώστε να εγκριθεί από τις αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες η ποιότητά του και η διάθεση του καταναλωτή.

### 6.1 Δειγματοληψία.

Η δειγματοληψία των προϊόντων μπορεί να ακολουθήσει διάφορες μεθόδους. Αναφέρουμε παρακάτω τα συστήματα δειγματοληψίας που εφαρμόζονται στην Ελλάδα.

**Σύστημα Υπουργείου Γεωργίας:** Το σύστημα αυτό εφαρμόζεται για τα κονσερβοποιημένα προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή. Τα προϊόντα αυτά είναι κηπευτικά, φρούτα, τοματοπολτός και χυμοί, σε κουτιά εντός χαρτοκιβωτίων. Ο ελεγκτής παίρνει το δείγμα από διάφορα σημεία του φορτίου για να είναι αντιπροσωπευτικό.

Από κάθε χαρτοκιβώτιο που παίρνεται σαν δείγμα χρησιμοποιείται μία μόνο κονσέρβα για έλεγχο. Αν όμως η παρτίδα περιλαμβάνει κονσέρβες διαφόρων μεγεθών και διαφόρων κωδικών αριθμών για κάθε μέγεθος, τότε το εξεταζόμενο δείγμα θα πρέπει να υπολογίζεται κατά μέγεθος και κωδικό αριθμό.

Αν κατά την εξέταση του δείγματος διαπιστωθεί μεγάλη διαφορά μεταξύ κονσερβών της ίδιας παρτίδας με τα ίδια στοιχεία, λαμβάνονται περισσότερα δείγματα για ευρύτερο έλεγχο.

Στην περίπτωση της ανομοιομορφίας της παρτίδας δεν προσδιορίζεται το μέγεθος του δείγματος. Θα πρέπει κάθε μέγεθος και κάθε κωδικός αριθμός να θεωρείται σαν ξεχωριστό σύνολο κατά τη δειγματοληψία.

Σε μερικές περιπτώσεις το προς έλεγχο προϊόν, κυρίως χυμοί φρούτων και τοματοπολτός, είναι συσκευασμένο σε μεγάλα δοχεία, άνω των πέντε κιλών, όπως σε βενζινοδοχεία και σε βαρέλια ή σάκους ασηπτικής συσκευασίας. Στις περιπτώσεις αυτές επιλέγεται δείγμα μέχρι

3% του συνολικού αριθμού και παίρνεται ποσότητα προς εξέταση, εις διπλούν, μέχρι 200 γραμμάρια.

Το μέγεθος του δείγματος, όπως τούτο προσδιορίζεται από το Π.Δ. 165/74 είναι μικρό, αν συγκριθεί με εκείνο που έχει προταθεί από τον FAO (Fao/who codex alimentarius sampling plans). Η διαφορά μεγέθους του δείγματος μεταξύ των δύο συστημάτων δειγματοληψίας είναι σημαντική. Η διαφορά αυτή γίνεται μεγαλύτερη, όσο πιο μεγάλος είναι ο αριθμός των μονάδων συσκευασίας της εξεταζόμενης παρτίδας. Έτσι, για παρτίδα μέχρι 1.000 χαρτοκιβώτια το ελάχιστο μέγεθος δείγματος που προβλέπεται από τον FAO είναι 1,5 φορά μεγαλύτερο από εκείνο που προσδιορίζει το Π.Δ. 165/74. Για παρτίδα μεγαλύτερη από 10.000 χαρτοκιβώτια το ελάχιστο δείγμα του συστήματος FAO είναι 4,8 φορές μεγαλύτερο από το προβλεπόμενο από την ελληνική νομοθεσία.

Για τα τρόφιμα που κυκλοφορούν στην ελληνική αγορά, η δειγματοληψία γίνεται με βάση τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Αν τα τρόφιμα διατίθενται σε μικρή συσκευασία, τότε το δείγμα αποτελείται από μια ή περισσότερες συσκευασίες, βάρους ίσου ή μεγαλύτερου της προκαθορισμένης ποσότητας.

Η ποσότητα των δειγμάτων που παίρνονται για ανάλυση είναι ανεξάρτητη του μεγέθους του φορτίου. Αυτό δημιουργεί τον κίνδυνο να μην είναι το δείγμα αντιπροσωπευτικό και να εξαχθούν συμπεράσματα που να μην ανταποκρίνονται στην πραγματικότητα. Οι λόγοι που οδήγησαν στον καθορισμό μικρών δειγμάτων είναι κυρίως η καταβολή από τις υπηρεσίες της αξίας του δείγματος και οι περιορισμένες δυνατότητες εξέτασης μεγάλου αριθμού δειγμάτων. (Δημουλάς 1998)

## **6.2 Στοιχεία ποιοτικών προδιαγραφών.**

Οι προδιαγραφές ποιότητας καθορίζονται από τις αρμόδιες υπηρεσίες με Προεδρικά Διατάγματα ή με αγορανομικές διατάξεις. Παρακάτω θα αναφερθούν με συντομία τα βασικά στοιχεία και οι κατευθυντήριες γραμμές που πρέπει να ακολουθούνται για την καθιέρωση προδιαγραφών για μερικά νωπά και συντηρημένα προϊόντα και συγκεκριμένα για φρούτα, λαχανικά και κονσερβοποιημένα προϊόντα. Σημειώνεται ότι μετά την ένταξη της Ελλάδας στην ΕΟΚ παύουν να ισχύουν οι περισσότερες κρατικές αγορανομικές διατάξεις που αφορούν ποιοτικές προδιαγραφές τροφίμων και θέτονται σε ισχύ οι Νόμοι και τα Προεδρικά Διατάγματα που εκδίδονται για τον εναρμονισμό της νομοθεσίας της χώρας μας με τις χώρες της ΕΟΚ.

### 6.3 Ποιοτικές προδιαγραφές για φρούτα και λαχανικά.

Οι κατευθυντήριες αρχές που πρέπει να χαρακτηρίζουν τις προδιαγραφές για φρούτα και λαχανικά είναι οι ακόλουθες:

**Λαχανικά.** Οι προδιαγραφές ποιότητας για τα λαχανικά πρέπει να περιλαμβάνουν:

1. Κατονομασία του προϊόντος (είδος, ποικιλία, επιστημονική ονομασία κ.λ.π.).
2. Προσδιορισμό των ελαχίστων ποιοτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος για να θεωρείται αυτό εμπορεύσιμο καθώς και των ποιοτικών διαβαθμίσεων τούτου (ποιότητα Α, C, κ.λ.π.).
3. Ταξινόμηση κατά μέγεθος. Καθορίζεται η ταξινόμηση ανάλογα με το βάρος, τις διαστάσεις (πατάτα, μελιτζάνα), ή το χρώμα (ντομάτα). Συγκεκριμένα καθορίζεται τόσο το ελάχιστο μέγεθος όσο και η ομοιογένεια για κάθε κατηγορία μεγέθους.
4. Καθορισμό των ανοχών που αφορούν την ποιότητα και το μέγεθος γιατί τα λαχανικά δεν έχουν τέλεια γεωμετρικά σχήματα.
5. Προσδιορισμό τόσο της ομοιογένειας του προϊόντος (όχι βιτρίνα), σε κάθε συσκευασία, όσο και του μεγέθους και του είδους της συσκευασίας.
6. Σήμανση των μέσων συσκευασίας, η οποία περιλαμβάνει:
  - (α) Στοιχεία ταυτότητας όπως: συσκευαστής, αποστολέας, όνομα, διεύθυνση, εμπορικό σήμα.
  - (β) Είδος προϊόντος πχ ακτινίδια, μαρούλια κ.λ.π.
  - (γ) Προέλευση προϊόντος (χώρα, περιοχή, τόπος παραγωγής).
  - (δ) Εμπορικά χαρακτηριστικά (ποιοτική κατηγορία, μέγεθος).
  - (ε) Κρατικό Σήμα. Συνήθως είναι προαιρετικό.

**Φρούτα.** Οι γενικές αρχές που πρέπει να διέπουν τις προδιαγραφές τους είναι οι ακόλουθες:

1. Προϋποθέσεις εμπορίας:
  - (α) Να συνοδεύονται από σημείωμα ελέγχου. Το σημείωμα αυτό χορηγείται από τα αρμόδια όργανα του Υπουργείου Γεωργίας.
  - (β) Η τυποποίηση πρέπει να γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στον τόπο παραγωγής για κάθε προϊόν.
2. Ελάχιστα χαρακτηριστικά ποιότητας για να θεωρείται αυτό εμπορεύσιμο.
3. Ποιοτική κατάταξη σε κατηγορίες.
4. Ταξινόμηση με βάση το βάρος, τις διαστάσεις ή το χρώμα.
5. Ανοχές ως προς την ποιότητα και το μέγεθος.

6. Συσκευασία-εμφάνιση, ομοιογένεια, συσκευασία-περιτύλιξη-προσυσκευασία κ.λ.π.
7. Σήμανση των μέσων συσκευασίας που περιλαμβάνει στοιχεία υποχρεωτικά όπως πχ στοιχεία ταυτότητας, είδος προϊόντος, προέλευση, ποιοτική κατηγορία και στοιχεία προαιρετικά όπως είναι το είδος της ποικιλίας, το σφράγισμα των καρπών (εσπεριδοειδή) και το Κρατικό Σήμα.

**Κονσερβοποιημένα προϊόντα.** Οι προδιαγραφές για τα κονσερβοποιημένα προϊόντα περιλαμβάνουν μακροσκοπικά χαρακτηριστικά καθώς επίσης και χαρακτηριστικά που προσδιορίζονται στο εργαστήριο. Οι προδιαγραφές αυτές αφορούν τόσο το μέσο συσκευασίας, όσο και το περιεχόμενο προϊόν.

- Οι προδιαγραφές για τα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά περιλαμβάνουν:
  1. Τη μη ύπαρξη διογκώσεων και διαρροών στα μέσα συσκευασίας.
  2. Τη μη ύπαρξη ελαττωματικών συρραφών καλυμμάτων και σώματος και έλλειψη κακώσεων των μεταλλικών περιεκτών.
  3. Την αποφυγή κακώσεων στο σώμα και στα καλύμματα των περιεκτών.
  4. Την έλλειψη οξειδώσεως στο εξωτερικό και αποκασιτέρωσης ή αποβερνίκωσης στο εσωτερικό των μέσων συσκευασίας.
  5. Την ευκολία στο άνοιγμα (κονσέρβες με κρίκο ή με κλειδί).
  6. Τη σήμανση.
  7. Τον έλεγχο, μετά από επώαση, για διογκώσεις και διαρροές.  
Επίσης μπορούν να τεθούν προδιαγραφές και για άλλα μακροσκοπικά χαρακτηριστικά ανάλογα με την περίπτωση του συγκεκριμένου προϊόντος.
- Οι βασικές προδιαγραφές που για τον έλεγχό τους απαιτούν εργαστήριο είναι:
  1. Το κενό.
  2. Ο μικτός κενός χώρος.
  3. Το ποσοστό πληρότητας.
  4. Το μικτό, το καθαρό και το εστραγγισμένο βάρος.
  5. Το χρώμα, η υφή, το ιξώδες, οι ξένες ύλες, τα ελαττώματα κ.λ.π.
  6. Το pH και η μεταβολή του μετά την επώαση, η ογκομετρούμενη οξύτητα και τα στερεά διαλυτά συστατικά.
  7. Ο καθορισμός των βασικών συστατικών (Υγρασία, Λίπος, Πρωτεΐνη κ.λ.π.)
  8. Τα πρόσθετα (συντηρητικά, χρώμα κ.λ.π.).
  9. Τα μικροβιολογικά χαρακτηριστικά.
- Σε ένα προϊόν μπορεί ένας χαρακτήρας να είναι περισσότερο σημαντικός από ένα άλλο. Για το λόγο αυτό τα χαρακτηριστικά που

προδιαγράφονται, για κάθε προϊόν, κατατάσσονται στις ακόλουθες τρεις κατηγορίες:

1. Κρίσιμα χαρακτηριστικά. Η μη κάλυψη των προδιαγραφών για τα χαρακτηριστικά αυτά καθιστά το προϊόν ενδεχόμενα επικίνδυνο για τον καταναλωτή και γενικά ακατάλληλο για χρησιμοποίηση.
2. Ουσιώδη. Τα χαρακτηριστικά αυτά επηρεάζουν την ποιότητα των προϊόντων χωρίς να δημιουργούνται κίνδυνοι από τη μη συμμόρφωση προς τις προδιαγραφές (πχ κακώσεις στις ραφές των μεταλλικών περιεκτών).
3. Επουσιώδη. Η μη τήρηση των προδιαγραφών για τους χαρακτήρες αυτούς δεν επηρεάζει ουσιαστικά τη χρησιμοποίηση των προϊόντων (πχ ρύπανση των περιεκτών, στρέβλωση του σώματος ή των πωμάτων κ.λ.π.).

Οι διατάξεις της Ε. Ο. Κ. που καθορίζουν τις ποιοτικές προδιαγραφές για τα περισσότερα φρούτα και λαχανικά αναφέρονται στο παράρτημα της μελέτης αυτής.

#### **6.4 Έλεγχος τελικού προϊόντος.**

Ο σκοπός του ποιοτικού ελέγχου στα τελικά προϊόντα είναι να επιβεβαιωθεί ότι το τελικό προϊόν καλύπτει τις προδιαγραφές που έχουν καθοριστεί ως προς τα ποσοτικά, τα λανθάνοντα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Απαραίτητος βεβαίως, είναι ο έλεγχος στα ποιοτικά χαρακτηριστικά για τα οποία υπάρχουν κρατικές προδιαγραφές. Σε πολλές περιπτώσεις οι προδιαγραφές αυτές αναγράφονται και στην ετικέτα του συσκευασμένου προϊόντος. Όπως όμως έχει ήδη αναφερθεί, ο ποιοτικός έλεγχος πρέπει να επεκτείνεται και σ' άλλα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ενδιαφέρουν άμεσα τον καταναλωτή, έστω κι αν δεν υπάρχουν υποχρεωτικές κρατικές προδιαγραφές.

Θα πρέπει να τονισθεί ότι, από βιομηχανική πλευρά, ο έλεγχος του τελικού προϊόντος είναι διαφορετικός από τον έλεγχο των πρώτων υλών και τον έλεγχο της επεξεργασίας. Με τον έλεγχο του τελικού προϊόντος μπορούμε απλώς να κρίνουμε εάν ένα προϊόν καλύπτει ή όχι τις προδιαγραφές ( εσωτερικές ή κρατικές ) που έχουν θεσπιστεί, χωρίς να είμαστε όμως σε θέση σ' αυτό το στάδιο να κάνουμε οποιαδήποτε τροποποίηση ( βελτίωση ) των ποιοτικών του χαρακτηριστικών. Με τον έλεγχο όμως των πρώτων κυρίως υλών, αλλά και με τον έλεγχο της επεξεργασίας μερικές φορές, μπορούμε να τροποποιήσουμε τα χαρακτηριστικά των προϊόντων προς την επιθυμητή κατεύθυνση, ώστε να παραχθεί ένα τελικό προϊόν που να καλύπτει τις προδιαγραφές.

Στην πράξη όμως δεν είναι δυνατόν να διασφαλιστεί με απόλυτη βεβαιότητα ότι οι προηγούμενοι έλεγχοι έγιναν κανονικά, γι' αυτό διενεργείται δειγματοληπτικός έλεγχος του τελικού προϊόντος. Πρέπει να σημειωθεί ότι έλεγχος γίνεται καθ' όλη τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας.

Σε οποιοδήποτε στάδιο παρατηρηθεί κάποια μεταβολή ενός ποιοτικού χαρακτηριστικού, π. χ. αλλαγή χρώματος, γεύσης, υφής, μικροβιακού φορτίου, κοκ, απαιτείται να γίνει προσεκτικός επανέλεγχος για να διαπιστωθούν τα αίτια. Αν διαπιστωθεί ότι από κάποιο λάθος, απροσεξία κλπ., σε κάποιο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας προέκυψε κάποια αλλοίωση που είναι συνυφασμένη με την υγιεινή του κατάσταση και θέτει σε κίνδυνο την υγεία του καταναλωτικού κοινού γίνεται απόσυρση της παρτίδας αυτής του προϊόντος από την αγορά. Αν διαπιστωθούν άλλες αλλοιώσεις που υποβαθμίζουν την ποιότητα του προϊόντος με συνεπακόλουθο τη μείωση του κύρους της βιομηχανίας, θα πρέπει να διερευνηθούν τα αίτια και αφού διαπιστωθούν να συγκεντρώνεται πλέον και σ' αυτά η προσοχή των υπεύθυνων της βιομηχανίας.

## **6.5 Παγκόσμιος Κώδικας Τροφίμων (Π.Κ.Τ.)**

Ο Π.Κ.Τ. είναι μια συλλογή διεθνώς υιοθετημένων προδιαγραφών τροφίμων που παρουσιάζονται με ομοιόμορφο τρόπο. Οι προδιαγραφές αυτές αποσκοπούν στη προστασία της υγείας των καταναλωτών και τη διασφάλιση της νομιμότητας των εμπορικών συναλλαγών στα τρόφιμα. Ο Π.Κ.Τ. περιέχει επίσης οδηγίες και δίνει κατευθύνσεις συμβουλευτικής φύσεως για την επίτευξη αυτών των σκοπών. Η δημοσίευση του Π.Κ.Τ. αποβλέπει στο να οδηγήσει και στο να προωθήσει την επεξεργασία και διαμόρφωση των ορισμών και των απαιτήσεων για τα τρόφιμα, να βοηθήσει στον εναρμονισμό τους και με αυτό τον τρόπο να διευκολύνει το διεθνές εμπόριο.

Ο Π.Κ.Τ. περιέχει προδιαγραφές για τα κυριότερα τρόφιμα, επεξεργασμένα, ημι-επεξεργασμένα ή ακατέργαστα, που προορίζονται για κατανάλωση. Ύλες που προστίθενται στα τρόφιμα για πάρα πέρα επεξεργασία και βελτίωσή τους, θα πρέπει να περιλαμβάνονται σε τόση έκταση ώστε να εκπληρώνεται ο σκοπός του Π.Κ.Τ. όπως αυτός έχει ορισθεί.

Ο Π.Κ.Τ. προβλέπει μέτρα για την υγιεινή των τροφίμων. Για τις πρόσθετες ύλες, για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων, για τις ουσίες που προκαλούν επιμολύνσεις, για την εμφάνιση, για τις ενδείξεις επί της συσκευασίας, τις μεθόδους ανάλυσης και τη δειγματοληψία τους.

Οι προδιαγραφές του Π.Κ.Τ. περιέχουν περιορισμούς για τα τρόφιμα, που αποσκοπούν να εξασφαλίσουν στον καταναλωτή ένα κατάλληλο και υγιεινό προϊόν, απαλλαγμένο από αλλοιώσεις, με σωστές ενδείξεις και εμφάνιση. Μια προδιαγραφή του Π.Κ.Τ. για οποιοδήποτε τρόφιμο πρέπει να διαμορφώνεται σύμφωνα με το «τυπικό» του Κώδικα που αφορά τις ειδικές προδιαγραφές (γιατί υπάρχουν και προδιαγραφές γενικής φύσεως). (Δημουλάς1998)

**Β. ΜΕΡΟΣ**  
**ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ**



## 1.ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ

Η κονσερβοποίηση συνίσταται στην θέρμανση των τροφίμων εντός κλειστών δοχείων ώστε α) να καταστραφούν οι μικροοργανισμοί που μπορούν να προκαλέσουν αλλοιώσεις των τροφίμων ή βλάβη της υγείας των καταναλωτών και β) να προστατευτούν τα τρόφιμα από νέες μολύνσεις και από την επίδραση του αέρα και των υδρατμών.

Τα επιμέρους στάδια της κονσερβοποίησης είναι τα εξής: α) Εξασφάλιση πρώτης ύλης. Σε αυτό το στάδιο γίνεται η επιλογή της ποικιλίας, διότι δεν είναι όλες οι ποικιλίες των φρούτων και των λαχανικών κατάλληλες για κονσερβοποίηση, ο καθαρισμός από ξένες ύλες, η ταξινόμηση των προϊόντων κατά μέγεθος και ο τελικός έλεγχος της ποιότητας του προϊόντος πριν τοποθετηθεί μέσα στο κουτί. β) Ζεμάτισμα, με σκοπό την απομάκρυνση των αερίων από τον ιστό και την προθέρμανση του προϊόντος πριν το γέμισμα των κουτιών. γ) προθέρμανση του προϊόντος πριν το γέμισμα των κουτιών. δ) Διαχωρισμός του βρώσιμου μέρους, εκπυρήνωση, αποφλοΐωση. ε) Καθαρισμός κουτιών. στ) Γέμισμα. ζ) Απαέρωση, η διαδικασία αυτή περιλαμβάνει την απομάκρυνση του αέρα από το γεμισμένο κουτί και τη δημιουργία κενού. η) Σφράγισμα. θ) Κωδικοποίηση. ι) Θερμική επεξεργασία. κ) Ψύξη. λ) Επικόλληση ετικετών. μ) Αποθήκευση.

### 1.1 Μεταβολές κατά την κονσερβοποίηση

Τα κονσερβοποιημένα φρούτα και λαχανικά, όπως όλα τα άλλα κονσερβοποιημένα τρόφιμα, ύστερα από μια σωστή επεξεργασία, και αποκλεισμό της επιμόλυνσής τους, μπορούν να διατηρηθούν για πολύ χρόνο, εάν οι συνθήκες αποθήκευσης είναι καλές.

Υπάρχουν, όμως, περιπτώσεις κατά τις οποίες κονσερβοποιημένα τρόφιμα καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση. Η αλλοίωση τους μπορεί να προέλθει είτε από μικροοργανισμούς, είτε από χημική αντίδραση, είτε και από τα δυο αυτά μαζί.

Η επιδιωκόμενη θερμική καταστροφή των μικροοργανισμών προκαλεί ορισμένες μεταβολές στο τρόφιμο. Οι μεταβολές αυτές αναφέρονται στην αλλαγή του χρώματος, της γεύσης, της οσμής, της υφής και της θρεπτικής αξίας.

Για να αποφύγουμε τέτοιες αλλαγές και για την επίτευξη προϊόντος υψηλής ποιότητας, συνιστάται η άμεση και γρήγορη εφαρμογή των διεργασιών της κονσερβοποίησης. Η υποβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος μπορεί να λάβει χώρα σ'όλα τα στάδια της επεξεργασίας του. Έτσι μπορεί να έχουμε απώλεια της θρεπτικής του αξίας λόγω απομάκρυνσης των υδατοδιαλυτών βιταμινών κατά τη διάρκεια του

πλυσίματος ή του ζεματίσματος. Μπορεί ακόμα να έχουμε υποβάθμιση της ποιότητας λόγω ζεματίσματος σε υψηλή θερμοκρασία, ή λόγω μακροχρόνιας έκθεσης του προϊόντος σε υψηλή θερμοκρασία στον αέρα.

Σε κανονικές συνθήκες επεξεργασίας αναμένονται μεταβολές της ποιότητας των τροφίμων σε βαθμό μεγαλύτερο ή μικρότερο ανάλογα με τον τρόπο επεξεργασίας κάθε εργοστασίου . Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά λοιπόν που υφίστανται μεταβολή είναι τα παρακάτω.

**Χρώμα:** Η θερμική επεξεργασία προκαλεί υποβάθμιση των χαρακτηριστικών του χρώματος. Η υποβάθμιση αυτή μπορεί να είναι μεγαλύτερη λόγω της δράσης των μετάλλων (απώλεια χρώματος των κόκκινων φρούτων σε μεταλλικά κουτιά ).

Οι θερμικές επεξεργασίες HTST, (υψηλή θερμοκρασία-μικρός χρόνος) έχουν μικρότερη καταστροφική επίδραση στο χρώμα απ'ότι οι επεξεργασίες σε χαμηλές θερμοκρασίες για μεγάλο χρόνο, όπως π.χ. στο χρώμα του τοματοπολτού (λυκοπένιο). Η θερμική επεξεργασία μπορεί να προκαλέσει την παραγωγή έγχρωμων προϊόντων είτε από την αντίδραση των αναγωγικών ζαχάρων με τα αμινοξέα (καστανό χρώμα), είτε από την καραμελλοποίηση και οξειδωτική καστανώση παρουσία οξυγόνου (καστανώση του τοματοπολτού) όταν η συμπύκνωση γίνεται σε ανοικτό λέβητα (open kettle) .

**Οσμή και γεύση:** Η θερμική επεξεργασία αναμένεται να υποβαθμίσει την οσμή και γεύση όπως και τα φυσικά χαρακτηριστικά των τροφών . Ο βαθμός αλλαγής των χαρακτηριστικών των τροφών σχετίζεται με την ευαισθησία του τροφίμου στην θερμότητα . Δυστυχώς δεν υπάρχουν αντικειμενικές μέθοδοι για την εκτίμηση της οσμής και της γεύσης ενώ οι υποκειμενικές αποτυγχάνουν για πολλούς λόγους (π.χ. λόγω κόπωσης , ανάμνησης κ.λ.π.).

Γενικά σε ισοδύναμες επεξεργασίες η μεγάλη θερμοκρασία για λίγο χρόνο είναι λιγότερο καταστρεπτική απ'ότι η χαμηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρόνο. Σε ορισμένες περιπτώσεις, π. χ. στα φασόλια η υψηλή θερμική επεξεργασία( υψηλότερη από αυτή που χρειάζεται για την εμπορική αποστείρωση του προϊόντος), δρα ευεργετικά βελτιώνοντας την οσμή αλλά και τη γεύση του προϊόντος.

**Πρωτεΐνες:** Η θερμική επεξεργασία είναι δυνατόν να προκαλέσει αλλοδομή ή θρόμβωση των πρωτεϊνών παρουσία νερού . Επίσης αδρανοποίηση των ενζύμων , αύξηση των ελευθέρων ομάδων -SH (αλλαγή η οποία καθιστά τις πρωτεΐνες περισσότερο ευάλωτες στην ενζυματική υδρόλυση) και αύξηση του ιξώδους των πρωτεϊνικών διαλυμάτων . Γενικά στην κονσερβοποιία το ιξώδες των πρωτεϊνικών διαλυμάτων δεν αλλάζει σημαντικά . Υπάρχουν όμως περιπτώσεις όπου

η θερμότητα μειώνει την θρεπτική αξία των πρωτεϊνών χωρίς αλλαγή του περιεχομένου των αμινοξέων .

**Λίπη και έλαια:** Η θερμική επεξεργασία καταστρέφει τις λιπάσες (δεν έχουμε ενζυματική υδρόλυση) ενώ επιταχύνει την οξειδωτική τάγγιση. Η παρουσία ιόντων μετάλλων αυξάνει την κινητικότητα της αντίδρασης. Η υγρασία επιταχύνει την οξειδωτική τάγγιση, ενώ η θερμότητα επιταχύνει την επαναστροφή (reversion) (την επανεμφάνιση ή εμφάνιση ανεπιθύμητων οσμών και γεύσης στα λίπη). Λίπη θερμαινόμενα παρουσία οξυγόνου έχουν χαμηλότερο αριθμό ιωδίου. Λίπη και έλαια θερμαινόμενα σε μεγάλες θερμοκρασίες (200°C) έχουν μειωμένη θρεπτική αξία.

**Υδατάνθρακες:** Τα σάκχαρα και το άμυλο αποικοδομούνται από την παρατεταμένη θέρμανση. Αντιδράσεις καστανώσης παράγονται με την θέρμανση παρουσία υγρασίας. Η παραγωγή χρώματος καραμέλλας είναι ένα παράδειγμα της θερμικής υποβάθμισης.

#### **Βιταμίνες:**

**(α) Υδατοδιαλυτές:** Η θειαμίνη είναι ασταθής στη θερμότητα. Στα όξινα τρόφιμα είναι λιγότερο ασταθής λόγω αφενός μεν της μικρότερης θερμικής επεξεργασίας που υφίστανται τα τρόφιμα, αφετέρου δε λόγω της αυξημένης σταθερότητας της στο όξινο περιβάλλον. Στα μπιζέλια η απώλεια της θειαμίνης ανέρχεται περίπου σε 50% , στον αραβόσιτο και το φασόλι σε 80% ενώ ελάχιστες απώλειες συμβαίνουν στα καρότα. Η ριβοφλαβίνη είναι σταθερή στη θερμότητα ενώ είναι ευαίσθητη στο φως. Σε γυάλινα δοχεία η απώλεια της ριβοφλαβίνης είναι μεγαλύτερη απ'ότι στα επικασσιτερωμένα κουτιά.

Το ασκορβικό οξύ (βιταμίνη C) καταστρέφεται από την παρατεταμένη θέρμανση. Αυτό πιθανόν να οφείλεται και σ' άλλους παράγοντες εκτός της θερμότητας. Αν η τάση του οξυγόνου είναι χαμηλή , η θερμική επεξεργασία σε μεγάλες θερμοκρασίες για μικρό χρονικό διάστημα καταστρέφει μικρό ποσοστό ασκορβικού οξέος. Η καταστροφή της βιταμίνης αυτής επιταχύνεται με την παρουσία οξυγόνου και μετάλλων χαλκού ενώ ο κασσίτερος δρα προστατευτικά.

Γενικά, η εφαρμογή υψηλών θερμοκρασιών για μικρό χρονικό διάστημα είναι λιγότερο καταστρεπτική για τις υδατοδιαλυτές βιταμίνες απ'ότι οι χαμηλές θερμοκρασίες για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα.

**(β) Λιποδιαλυτές βιταμίνες:** Η βιταμίνη A είναι σταθερή στη θερμότητα ενώ η παρουσία οξυγόνου επιδρά καταστρεπτικά επάνω της. Η παρατεταμένη αποθήκευση των κουτιών σε μεγάλες θερμοκρασίες προκαλεί απώλειες της βιταμίνης αυτής.

Η βιταμίνη D έχει αποδειχθεί ότι είναι σχεδόν σταθερή στη θερμότητα και ανθεκτική στην οξείδωση. Εντούτοις, ο συνδυασμός θερμότητας και οξυγόνου επιδρά καταστρεπτικά επάνω της. Αν η βιταμίνη D προστεθεί σε λάδια που βράζουν καταστρέφεται γρήγορα ενώ σε θερμαινόμενα σε χαμηλή θερμοκρασία είναι σχετικά σταθερή.

Η βιταμίνη E είναι σταθερή στη θερμότητα απουσία οξυγόνου ενώ καταστρέφεται γρήγορα παρουσία οξυγόνου.(Ρόδης 1995)

## 1.2 Μορφές αλλοιώσεων των κονσερβοποιημένων φρούτων και λαχανικών.

### Ορολογίες:

- «Flat» : κατάσταση κανονικού κουτιού με τα άκρα λίγο εισερχόμενα (κοίλα).
- «Flipper» : το κουτί εμφανίζεται στην κανονική του κατάσταση άλλα όταν κτυπηθεί λίγο πάνω σ' επίπεδη επιφάνεια το ένα του άκρο αναπηδά. Όταν πιεσθεί ελαφρά επανέρχεται στη θέση του.
- «Springer» : το ένα άκρο είναι κανονικό ενώ το άλλο μόνιμα διογκωμένο. Όταν το διογκωμένο άκρο πιεσθεί επανέρχεται στην κανονική κατάσταση αλλά το άλλο αναπηδά.
- «Soft swell»: και τα δυο άκρα είναι χαλαρά διογκωμένα. Υποχωρούν εύκολα με την πίεση του αντίχειρα.
- «Hard swell»: και τα δυο άκρα είναι πολύ διογκωμένα και δεν υποχωρούν εύκολα με την πίεση του αντίχειρα.
- «Buckling» : παραμόρφωση προς τα έξω ή διόγκωση.
- «Panelling» : παραμόρφωση προς τα έσω.

Η χαλασμένη κονσέρβα είτε από εσωτερική διάβρωση είτε από μικροβιακή αιτία διέρχεται διαδοχικά από τα εξής στάδια, «flipper» – «springer» – «swell».

### • Αλλοιώσεις μη μικροβιακής προέλευσης.

1. Εσωτερική διάβρωση των κουτιών(παραγωγή H<sub>2</sub>)
2. Διόγκωση ( Swelling) λόγω χαμηλού κενού. Το πολύ γέμισμα των κουτιών σε χαμηλές θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσει μόνιμη διόγκωση των κουτιών ιδιαίτερα κουτιών μικρού μεγέθους και κουτιών με μεγάλη επιφάνεια πώματος σε αναλογία με το ύψος του κουτιού.

3. Διόγκωση λόγω μεταφοράς των κουτιών σε μεγάλα υψόμετρα (χαμηλή πίεση) .
4. Διόγκωση λόγω σφράγισης των κουτιών με κρύο προϊόν σε χαμηλή θερμοκρασία και αποθήκευση σε ζεστό χώρο.
5. Κατάψυξη του κονσερβοποιημένου προϊόντος μπορεί να προκαλέσει διάρρηξη των κουτιών ειδικότερα όταν περιέχει μεγάλες ποσότητες νερού.
6. Φυσικές βλάβες (υφή) των προϊόντων κατά τη μεταφορά τους με σιδηρόδρομο, πλοία, κ.λ.π., λόγω ανατάραξης.
7. Τρόφιμα σε γυάλινα δοχεία μπορούν να υποστούν αλλοιώσεις από το φως, όπως αποχρωματισμός, ή ανάπτυξη οσμών στην περίπτωση των λαδιών.
8. Διογκώσεις λόγω χημικής αποσύνθεσης των προϊόντων, εμφάνιση CO<sub>2</sub>, π.χ. μελάσα, σιρόπια (η εμφάνιση CO<sub>2</sub> οφείλεται στην αντίδραση των αμινοξέων με τη γλυκόζη).
9. Διόγκωση λόγω μη επαρκούς ζεματίσματος και εκδίωξης των αερίων
- 10.«Stack burning» είναι αποτέλεσμα αποθήκευσης των κουτιών ενώ είναι ακόμα πολύ ζεστά. Το περιεχόμενο μαλακώνει, μερικές φορές σε σημείο να γίνει σαν σούπα, μαυρίζει και αποκτά δυσάρεστη οσμή και γεύση (τομάτες, μπιζέλια). Τα κουτιά εσωτερικά εμφανίζονται γαλβανισμένα ή έχουν ένα ξεθωριασμένο χρώμα.
- 11.Μεταβολή του χρώματος (discoloration) λόγω επίδρασης των διαφόρων μετάλλων. Τα μέταλλα μπορεί να προέλθουν από μόλυνση του τροφίμου προτού να τοποθετηθεί στα κουτιά (μηχανήματα από χαλκό) ή από αντίδραση του τροφίμου με τα κουτιά.
- 12.«Black stains» από την δράση των τροφίμων πάνω στα κουτιά κατά τη θερμική επεξεργασία. Η μεγάλη θερμοκρασία διασπείρει ορισμένα προϊόντα πλούσια σε θείο(S) το οποίο αντιδρά με το σίδηρο και σχηματίζει μαύρες κηλίδες (αραβόσιτος). Η μεταβολή του χρώματος λόγω θερμότητας εμφανίζεται συχνότατα σαν μαύρισμα ενώ στα αχλάδια το χρώμα γίνεται πιο ροζ.
- 13.Σχηματισμός γυάλινης υποστάθμης. Σχηματισμός κρυστάλλων στο σπαράγγι, κρεμμύδια, κ.λ.π. Αυτοί οι κρύσταλλοι είναι εντελώς αβλαβείς . Σχηματίζονται από ορισμένα φυσικά συστατικά τα οποία συμπυκνώνονται σ' ορισμένα σημεία και κατόπιν κατακάθονται. Η προσθήκη χημικών ενώσεων παρεμποδίζει τον σχηματισμό αυτών των κρυστάλλων.

14. Ορισμένα προϊόντα, όπως τα φρούτα, αποκτούν μια δυσάρεστη οσμή και γεύση όταν παραμείνουν σε κλειστό χώρο, ζεστό ή κρύο, προτού να κονσερβοποιηθούν.
15. Panelling, όταν το κενό του κουτιού είναι πολύ μεγάλο οπότε οι πλευρές του κουτιού εμφανίζουν εσοχές. Αυτό συμβαίνει όταν τα κουτιά με πολύ μεγάλο ελεύθερο χώρο (headspace) είναι πολύ ζεστά κατά το σφράγιση. (Ρόδης 1995)

- **Αλλοιώσεις από μικροοργανισμούς**

Η αλλοίωση των κονσερβοποιημένων φρούτων και λαχανικών και γενικότερα των κονσερβοποιημένων τροφίμων, που οφείλεται σε βακτήρια, ζυμομύκητες και ευρωμύκητες είναι δυνατό να προέλθει από:

1. Αλλοίωση, που προκαλείται πριν από τη θερμική επεξεργασία
2. Αλλοίωση, που οφείλεται σε ανεπαρκή θερμική επεξεργασία.
3. Αλλοίωση, που οφείλεται στους σπόρους θερμοφίλων βακτηρίων.
4. Αλλοίωση, που οφείλεται σε επιμόλυνση.

1) Αρχική αλλοίωση:

Μπορεί να προκληθεί από διακοπή της λειτουργίας του εργοστασίου. Αν αυτό συμβεί σε κάποιο στάδιο πριν από την θερμική επεξεργασία του προϊόντος (το ζεμάτισμα), δίνεται χρόνος στους μικροοργανισμούς, που υπάρχουν στο τρόφιμο, να δράσουν και να προκαλέσουν αλλοίωση, το μέγεθος της οποίας εξαρτάται, κυρίως, από το χρόνο καθυστέρησης.

Συνήθως, η αρχική αλλοίωση που προκαλείται, δεν είναι σοβαρή.

2) Αλλοίωση από ανεπαρκή θερμική επεξεργασία:

Η αλλοίωση αυτή προκαλείται από μικροοργανισμούς που επέζησαν μετά την ανεπαρκή θερμική επεξεργασία. Αν η θερμική επεξεργασία απείχε λίγο από την κανονική, τότε τα μολυσμένα κουτιά περιέχουν ένα μόνο είδος μικροοργανισμού. Στα τρόφιμα με χαμηλό pH ο μικροοργανισμός αυτός είναι σποριογόνος.

Κατά την 'εμπορική αποστείρωση', όπως είναι γνωστό, επιβιώνουν ορισμένοι θερμοανθεκτικοί μικροοργανισμοί, οι οποίοι στις συνθήκες αποθήκευσης των κονσερβών, δεν δημιουργούν πρόβλημα αλλοίωσης γιατί δεν μπορούν να αναπτυχθούν.

Οι μικροοργανισμοί, που προκαλούν την αλλοίωση αυτή, είναι δυνατό να είναι βακτήρια θερμοφιλά, μεσόφιλα σποριογόνα, μεσόφιλα μη σποριογόνα, ακόμη και ζυμομύκητες και ευρωμύκητες.

Από πιο μικροοργανισμό θα προκληθεί η αλλοίωση είναι συνάρτηση της φύσεως του τροφίμου και της έντασης της θερμικής επεξεργασίας.

Η αλλοίωση, που προκαλείται, διακρίνεται σε διάφορες κατηγορίες βάσει των μικροοργανισμών που την προκαλούν, ή των μεταβολών που επέρχονται στο τρόφιμο από αυτή, ή τέλος της φύσης του τροφίμου. Πιο γνωστές είναι οι ονομασίες: «οξίνιση», αλλοίωση «T.A» η οποία προκαλείται από θερμοφιλά αναερόβια βακτήρια που δεν παράγουν υδρόθειο και κατά τη διάρκειά της παράγεται οξύ και αέριο (μείγμα CO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>) και «σήψη».

### 3) Αλλοίωση από θερμοφιλά βακτήρια:

Η θερμική επεξεργασία, που αποσκοπεί στην «εμπορική αποστείρωση», είναι δυνατό να αφήσει ζωντανούς μερικούς σπόρους θερμοφίλων μικροοργανισμών. Αν οι κονσέρβες μετά τη θερμική επεξεργασία ψυχθούν γρήγορα και στη συνέχεια αποθηκευθούν σε θερμοκρασίες όχι πάνω από 27°C, οι επιζώντες μικροοργανισμοί δεν προκαλούν αλλοίωση.

Η μόλυνση του τροφίμου από αυτούς τους σπόρους είναι δυνατόν να προέλθει ή από τις συσκευές με τις οποίες έρχεται σε επαφή αυτό και στις οποίες επικρατούν θερμοκρασίες ευνοϊκές για την ανάπτυξή τους ή από τα διάφορα συστατικά, όπως η ζάχαρη, το άμυλο, τα καρυκεύματα κλπ, που χρησιμοποιούνται στην κονσερβοποίηση.

Κονσέρβες που σε σωστές συνθήκες αποθήκευσης δεν αλλοιώνονται από το πιο πάνω αίτιο, αν αποσταλούν σε μέρη όπου επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες, υφίστανται αλλοίωση γιατί τότε υφίστανται θερμοκρασίες ευνοϊκές για την ανάπτυξη των θερμοφίλων μικροοργανισμών.

### 4) Αλλοίωση από επιμόλυνση:

Η μικροβιολογική εξέταση αλλοιωμένων κονσερβοποιημένων τροφίμων δείχνει, συχνά, ότι το αίτιο που προκάλεσε την αλλοίωση είναι μη σπορογόνοι μικροοργανισμοί.

Επειδή δε τέτοιοι μικροοργανισμοί δεν μπορούν να επιζήσουν ύστερα από μια κανονική θερμική επεξεργασία, που υπέστη το τρόφιμο, είναι αυτονόητο, ότι οι μικροοργανισμοί αυτοί εισήλθαν στην κονσέρβα μετά την θερμική επεξεργασία και μετά την ψύξη των κονσερβών από κάποιο άνοιγμά της. Πιο συνηθισμένο είναι το άνοιγμα να βρίσκεται στο πάνω κάλυμμα.

Στο τέλος της θερμικής επεξεργασίας η ύλη στη διπλή ραφή είναι περίπου ρευστή και κατά την ψύξη, όταν λόγω του κενού που δημιουργείται τα άκρα τραβιούνται προς τα μέσα, είναι δυνατόν μερικές κονσέρβες να «εισπνεύσουν» μικρή ποσότητα νερού. Αν όμως το νερό ψύξης έχει μολυνθεί με μικροοργανισμούς, τότε θα επέλθει αλλοίωση του περιεχομένου της κονσέρβας.

- **Αλλοιώσεις κονσερβοποιημένων φρούτων και λαχανικών που οφείλονται σε άλλα αίτια:**

#### 1. Εξωτερική διάβρωση:

Η εξωτερική διάβρωση επηρεάζεται από τους ίδιους παράγοντες, που θεωρούνται υπεύθυνοι για τη διάβρωση των μετάλλων στην ατμόσφαιρα και εμφανίζεται σαν σκουριά.

Μια από τις πιο σπουδαίες αιτίες για την εμφάνιση της σκουριάς είναι το «ίδρωμα» των κονσερβών, δηλαδή η υγρασία που συγκεντρώνεται στην εξωτερική τους επιφάνεια. Οι παράγοντες που επηρεάζουν το φαινόμενο αυτό είναι η διαφορά θερμοκρασίας ατμόσφαιρας-κονσερβών και η σχετική υγρασία του αέρα.

Μια άλλη αιτία δημιουργίας της σκουριάς είναι η συσκευασία των κονσερβών σε υγρά χαρτοκιβώτια ή η συσκευασία υγρών κονσερβών σε χαρτοκιβώτια.

Τέλος, σκουριά εμφανίζεται σε κονσέρβες, που έχουν αποθηκευθεί σε παραθαλάσσιες περιοχές, λόγω της διαβρωτικής δράσης της ατμόσφαιρας (άλμη).

#### 2. Διόγκωση λόγω χαμηλού κενού:

Σε κονσέρβες μικρού μεγέθους ή σε εκείνες που έχουν μεγάλη επιφάνεια καλύμματος σε σχέση με το ύψος, είναι δυνατό να εμφανισθεί διόγκωση λόγω υπερπληρώσεως.

Διόγκωση επίσης εμφανίζεται σε κονσέρβες που γεμίσθηκαν και πωματίσθηκαν σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία και μεταφέρθηκαν σε μεγαλύτερο υψόμετρο ή αποθηκεύτηκαν σε υψηλή θερμοκρασία.

#### 3. Κάψιμο στοιβάδας:

Αποθήκευση των κονσερβών πριν ψυχθούν στην κατάλληλη θερμοκρασία, οδηγεί στην πρόκληση της αλλοίωσης αυτής, που χαρακτηρίζεται από μεταβολή της υφής και του χρώματος. Το προϊόν καθίσταται μαλακό ή ακόμη και υδαρές, το χρώμα του μεταβάλλεται, μαυρίζει και τέλος αναπτύσσεται κακή οσμή και γεύση.

#### 4. Ανεπιθύμητοι μεταχρωματισμοί:

Η αλλοίωση αυτή είναι δυνατό να οφείλεται στην επίδραση διαφόρων παραγόντων όπως: διαφόρων μετάλλων, υψηλών θερμοκρασιών, παρατεταμένης θέρμανσης, βακτηρίων.

Η επίδραση των μετάλλων είναι δυνατό να προέλθει από μόλυνση του τροφίμου με ενώσεις μετάλλων, κυρίως χαλκού ή σιδήρου, πριν από την



τοποθέτησή του στην κονσέρβα ή από αντίδραση των συστατικών του τροφίμου με την κονσέρβα.

Σε υψηλές θερμοκρασίες ή σε θέρμανση που παρατείνεται, διασπώνται τα θειούχα συστατικά των πρωτεϊνών και οι ενώσεις που προκύπτουν, αντιδρούν με το σίδηρο και σχηματίζουν μαύρο θειούχο σίδηρο.

Γενικά ο μεταχρωματισμός, που οφείλεται στη θέρμανση είναι σκοτεινού χρώματος εκτός της περίπτωσης των αχλαδιών όπου είναι χαρακτηριστικού ρόδινου χρώματος.

Ο μεταχρωματισμός, που οφείλεται στην δράση βακτηρίων εμφανίζεται σπάνια. Παρατηρείται κυρίως σε κονσέρβες αρακά και αραβόσιτου. Το βακτήριο που προκαλεί αυτή την αλλοίωση είναι το *Clostridium nigrificans*. Οι κονσέρβες μετά το άνοιγμα έχουν δυσάρεστη οσμή υδρόθειου και το προϊόν έχει μαύρο χρώμα. (Αντωνάκος Π.Ι. 1998)

## 2. ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Η κατάψυξη αποτελεί μια εξαιρετική μέθοδο συντήρησης των τροφίμων με πάρα πολλές εφαρμογές. Με την κατάψυξη περιορίζεται η δραστηριότητα των μικροοργανισμών που αλλοιώνουν το τρόφιμο και παράγουν τοξικές ουσίες, ενώ παράλληλα επιβραδύνονται οι ενζυματικές και βιοχημικές αντιδράσεις που παρατηρούνται στα νωπά προϊόντα. Τα αποτελέσματα αυτά επιτυγχάνονται με την πτώση της θερμοκρασίας και την έλλειψη ελεύθερου νερού.

Ομιλούμε για κατάψυξη, όταν το μεγαλύτερο μέρος του περιεχόμενου νερού του προϊόντος έχει μετατραπεί σε πάγο. Η σύλληψη (ο σχεδιασμός), η κατασκευή και η λειτουργία των εγκαταστάσεων κατάψυξης σκοπεύουν και στοχεύουν στη διατήρηση της αρχικής δομής και των ποιοτικών χαρακτηριστικών του τροφίμου τόσο κατά την κατάψυξη όσο και κατά την αποθήκευση που ακολουθεί.

Οι χειρισμοί που προηγούνται της κατάψυξης (όπως το ζεμάτισμα), οι συνθήκες κατάψυξης και αποθήκευσης πρέπει να καθορίζονται για κάθε προϊόν ώστε να ελαχιστοποιούνται τα αποτελέσματα όλων των δυσμενών δράσεων.

Με τον όρο «ταχεία κατάψυξη» (surgelation, quick freezing) εννοούμε ότι η διάδοσ από τη θερμοκρασιακή περιοχή μέγιστης κρυστάλλωσης είναι ταχεία (διαρκεί από λίγα λεπτά έως λίγες ώρες ανάλογα με το μέγεθος του προϊόντος), και στη συνέχεια η ψύξη συνεχίζεται μέχρις ότου το προϊόν αποκτήσει θερμοκρασία κάτω από  $-18^{\circ}\text{C}$ , θερμοκρασία στην οποία πρέπει να διατηρηθεί (κατά την αποθήκευση, μεταφορά...) χωρίς μεγάλες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσης.

### 2.1 Επεξεργασίες φρούτων και λαχανικών πριν την κατάψυξη

Η ποιότητα των φρούτων και λαχανικών μετά τη διεργασία της κατάψυξης εξαρτάται κατά πολύ από την ποικιλία, τις συνθήκες ανάπτυξης και το στάδιο ωριμότητας κατά τη συλλογή. Η άριστη ποιότητα συνήθως επιτυγχάνεται όταν η ωριμότητα είναι κοντά σε εκείνη που ενδείκνυται για νωπή κατανάλωση (ώριμα φρούτα, άωρα λαχανικά).

Πέρα από τις διεργασίες του πλυσίματος, ταξινόμησης, διαλογής, τεμαχισμού και κατάλληλης συσκευασίας χρησιμοποιούνται και ορισμένα άλλα μέσα για τον έλεγχο της δραστηριότητας των ενζύμων στα φρούτα και λαχανικά. Αν δε γίνει αυτό τα φρούτα και λαχανικά υφίστανται ανεπιθύμητες αλλαγές στην οσμή και γεύση, χρώμα, υφή, και θρεπτική αξία (καταστροφή βιταμινών) κατά την αποθήκευση ως κατεψυγμένα. Ο

έλεγχος της ενζυματικής δραστηριότητας στα λαχανικά γενικά επιτυγχάνεται με το ζεμάτισμα. Το ζεμάτισμα συνίσταται σε ήπια θερμική επεξεργασία που επιτυγχάνεται εκθέτοντας το προϊόν σε καυτό νερό ή ατμό στους 80-100°C για μερικά λεπτά. Αυτή η επεξεργασία είναι αρκετά αποδεκτή αφού τα περισσότερα λαχανικά μαγειρεύονται πριν την κατανάλωσή τους.

Μια από τις ανεπιθύμητες αντιδράσεις στα φρούτα είναι η ενζυματική οξειδωτική καστάνωση (καταλύεται από τις πολυφαινολοξειδάσες). Ο έλεγχος των πολυφαινολοξειδασών συνήθως δεν μπορεί να επιτευχθεί με θέρμανση γιατί η θέρμανση καταστρέφει επιθυμητές οργανοληπτικές ιδιότητες των φρούτων. Γενικά, χρησιμοποιούνται χημικά πρόσθετα για την καθυστέρηση της ενζυματικής οξειδωτικής καστάνωσης. Αυτά τα χημικά πρόσθετα παρεμποδίζουν τα ένζυμα, μεταβάλλουν το υπόστρωμα του ενζύμου ή περιορίζουν την είσοδο του οξυγόνου.

Το SO<sub>2</sub> (επίσης τα θειώδη άλατα ή το θειώδες οξύ) και τα οξέα, όπως το κιτρικό και το μηλικό, χρησιμοποιούνται μερικές φορές για τον έλεγχο της ενζυματικής καστάνωσης παρεμποδίζοντας τη δραστηριότητα των πολυφαινολοξειδασών ή αντιδρώντας με το υπόστρωμα. Η χρήση του SO<sub>2</sub> συχνά αποφεύγεται στα φρούτα τα οποία δεν μαγειρεύονται πριν την κατανάλωσή τους γιατί μερικές φορές μπορεί να δημιουργηθεί ανεπιθύμητη γεύση.

Συχνά στα φρούτα προστίθενται σιρόπια ζάχαρης πριν την κατάψυξη αποβλέποντας: 1) στην αύξηση της γλυκύτητας, 2) στη διατήρηση των πτητικών αρωματικών, 3) στη μείωση του ποσού του κατεψυγμένου νερού σε μια ορισμένη θερμοκρασία κάτω από το σημείο κατάψυξης, και 4) στη μείωση της ενζυματικής καστάνωσης διότι δρουν σαν εμπόδια στην είσοδο του οξυγόνου.

Τα τεμάχια των φρούτων, πρέπει να προστατεύονται από την ενζυματική καστάνωση κατά το χρονικό διάστημα μεταξύ τεμαχισμού και κατάψυξης. Η εμφάνιση σ' ένα αραιό διάλυμα NaCl (1-3%) είναι μια μέθοδος που χρησιμοποιείται συχνά. Οι πολυφαινολοξειδάσες προφανώς παρεμποδίζονται από τα ιόντα του χλωρίου, αλλά ο μηχανισμός δεν είναι ακόμη ξεκάθαρος.

Πριν την κατάψυξη, τα πολύ μαλακά φρούτα (π.χ. μαλακά μήλα) μπορούν να σκληρυνθούν με σύντομη εμφάνιση σ' ένα διάλυμα που περιέχει CaCl<sub>2</sub>. Αυτή η επίδραση πιθανόν να οφείλεται στ' ότι τα δισθενή ιόντα του ασβεστίου σχηματίζουν δεσμούς με αρνητικώς φορτισμένα πολυμερή των πτητικών ουσιών.

## 2.2 Μέθοδοι κατάψυξης

**α) Κατάψυξη στον αέρα:** Τα συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα μη ρευστά τρόφιμα μπορούν να καταψυχθούν στον αέρα σε θερμοκρασίες από  $-18^{\circ}\text{C}$  μέχρι  $-40^{\circ}\text{C}$ . Στην κατάψυξη, ο αέρας κυκλοφορεί αργά ή καθόλου και η ταχύτητα κατάψυξης είναι πάρα πολύ αργή.

Με τη βεβιασμένη κυκλοφορία του ψυχρού αέρα η κατάψυξη προχωρεί με σχετικά γρήγορη ταχύτητα και αυτή η μέθοδος ονομάζεται «κατάψυξη σε ρεύμα αέρα».

**β) Κατάψυξη δι' επαφής (Plate freezing):** Τα προς κατάψυξη τρόφιμα έρχονται σ' επαφή με μια μεταλλική επιφάνεια που ψύχεται είτε με ψυχρή άλμη ή με εξατμιζόμενα ψυκτικά υγρά, freon-12, freon-22 ή αμμωνία. Τα συσκευασμένα προϊόντα μπορεί να τοποθετηθούν πάνω σε θήκες που γλιστρούν ή να πιεσθούν μεταξύ των μεταλλικών ψυχρών δίσκων. Τα υγρά τρόφιμα, όπως οι χυμοί φρούτων, μπορούν να καταψυχθούν σε κυλινδρικούς μ' αποξεόμενη επιφάνεια θερμικούς εναλλάκτες.

**γ) Κατάψυξη μ' εμβάπτιση σε υγρό:** Κατάψυξη μ' εμβάπτιση σε υγρό (συνήθως αναφέρεται σαν «κατάψυξη μ' άμεση εμβάπτιση») γίνεται όταν ένα προϊόν, συσκευασμένο ή μη, εμβαπτίζεται ή καταιώνίζεται σ' ένα ψυκτικό το οποίο παραμένει υγρό σ' όλη τη διάρκεια της επεξεργασίας. Σαν ψυκτικά υγρά έχουν χρησιμοποιηθεί τα υδάτινα διαλύματα των παρακάτω ουσιών: πολυπροπυλενογλυκόλης, γλυκερόλης,  $\text{NaCl}$ ,  $\text{CaCl}_2$  και μείγματα ζαχάρων και άλατος. Αυτή η τεχνική χρησιμοποιείται εμπορικά για τους κονσερβοποιημένους συμπυκνωμένους χυμούς των εσπεριδοειδών (τα κουτιά με τον χυμό διέρχονται συνεχώς δια μέσου ενός θαλάμου που περιέχει ψυκτικό υγρό). Η κατάψυξη με εμβάπτιση σε υγρό γίνεται με σχετικά γρήγορες ταχύτητες όπως αποδεικνύεται από το γεγονός ότι κουτί των 180 g με συμπυκνωμένο χυμό πορτοκαλιού μπορεί να ψυχθεί με εμπορικό εξοπλισμό από τους  $4^{\circ}\text{C}$  στους  $-18^{\circ}\text{C}$  σε 10-15min.

**δ) Κατάψυξη με ψυκτικά υγρά που υπόκεινται σε μια αλλαγή της κατάστασής τους.(Cryogenic Freezing, κρυογενετική κατάψυξη) :** Η κρυογενετική κατάψυξη αναφέρεται σαν μια πολύ γρήγορη κατάψυξη που επιτυγχάνεται εκθέτοντας τα τρόφιμα, μη συσκευασμένα ή με πολύ λεπτή συσκευασία, σ' ένα εξαιρετικά ψυχρό ψυκτικό το οποίο υπόκειται σε μια αλλαγή κατάστασης. Το πιο κοινό κρυογενετικό ψυκτικό είναι το ζέον άζωτο και το ζέον ή εξαχνούμενον  $\text{CO}_2$ .

Η ταχύτητα κατάψυξης με τη κρυογενετική μέθοδο είναι πολύ μεγαλύτερη από τη συμβατική σε ρεύμα αέρα ή δι' επαφής, ελαφρώς μεγαλύτερη από εκείνη σε ρευστοποιημένο υπόστρωμα καθώς και της υγρής εμβάπτισης.(Ρόδης 1995)

- **Επιλογή μεθόδου κατάψυξης.**

Για την επιλογή της μεθόδου κατάψυξης πρέπει να λαμβάνουμε υπ' όψιν μας την ποιότητα και το κόστος του τροφίμου. Για να εκτιμήσουμε την ποιότητα των κατεψυγμένων τροφίμων από τη σκοπιά του καταναλωτή, το προϊόν πρέπει να εκτιμηθεί μετά από μια σειρά γεγονότων που αναφέρονται:

1. Στη μεταχείριση πριν την κατάψυξη, όπως το ζεμάτισμα των λαχανικών, ή στην προσθήκη χρησιμοποιούμενων χημικών προσθέτων κ.α.
2. Στον τρόπο κατάψυξης
3. Στην αποθήκευση για ένα εμπορικό πραγματικό χρόνο και θερμοκρασία. Αφού η αποθήκευση των κατεψυγμένων, όπως γίνεται τώρα εμπορικά, είναι η πιο επιζήμια φάση της διαδικασίας παραγωγής κατεψυγμένων, πρέπει να δοθεί μεγάλη προσοχή στην επιλογή των σωστών συνθηκών αποθήκευσης. Οι εμπορικές συνθήκες της αποθήκευσης των κατεψυγμένων, συνεχώς βελτιώνονται. Αν συνεχισθεί η βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων που καταψύχθηκαν με μεθόδους που προκαλούν ελάχιστη βλάβη θα είναι φανερή στον καταναλωτή.
4. Στην απόψυξη και στο μαγείρεμα για εκείνα τα προϊόντα που κανονικά καταναλίσκονται μαγειρεμένα.

### **2.3 Αποθήκευση κατεψυγμένων**

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα που αποθηκεύονται σε ή κοντά σε μια συνήθη θερμοκρασία  $-18^{\circ}\text{C}$  δεν είναι τελείως αδρανή. Υποβαθμίζονται με μια σημαντική ταχύτητα και οι απώλειες ποιότητας που υφίστανται κατά τα διάρκειά μιας κανονικής περιόδου αποθήκευσης σε κατάψυξη υπερβαίνουν εκείνες που προκαλούνται σ' οποιοδήποτε άλλο στάδιο της επεξεργασίας της κατάψυξης (επεξεργασίες πριν την κατάψυξη, κατάψυξη, απόψυξη). Οι απώλειες ποιότητας των τροφίμων κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης σε κατάψυξη με τις ενδεικνυόμενες συνθήκες, οφείλονται σε φυσικές ή χημικές αιτίες αφού οι μικροοργανισμοί δεν μπορούν ν' αναπτυχθούν κάτω απ' αυτές τις συνθήκες.

Οι κυριότερες φυσικές αλλαγές που συμβαίνουν κατά την αποθήκευση των κατεψυγμένων είναι η επανακρυσταλλοποίηση και η εξάχνωση. Η επανακρυσταλλοποίηση είναι ένα γεγονός που λαμβάνει χώρα ακόμη και στα κατεψυγμένα που αποθηκεύονται στους  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Μερικές αλλοιώσεις (όχι απαραίτητα ανεξάρτητες) χημικής ή μερικώς χημικής φύσεως που συμβαίνουν στα κατεψυγμένα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης είναι:

- Η καταστροφή των χρωστικών

- Η καταστροφή των βιταμινών
- Η αδιαλυτοποίηση ή αποσταθεροποίηση των πρωτεϊνών
- οξείδωση των λιπών
- Οι αντιδράσεις που οδηγούν σε φθίνουσες διαφορές ποιότητας μεταξύ αργής και γρήγορης κατάψυξης των τροφίμων
- Οι αντιδράσεις που προκαλούν μια αύξηση των εκχυλισμάτων απόψυξης από τον ιστό καθώς μεγαλώνει ο χρόνος αποθήκευσης.

Οι περισσότερες από αυτές τις χημικές αντιδράσεις συμβαίνουν αργά στους  $-18^{\circ}\text{C}$  και η ταχύτητά τους μειώνεται καθώς μειώνεται η θερμοκρασία.

Ο χρόνος που τα κατεψυγμένα τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν σε «καλή κατάσταση» εξαρτάται από το είδος του προϊόντος, το πώς επεξεργάστηκε και συσκευάστηκε και τη θερμοκρασία αποθήκευσης. Στον πίνακα 6 παρουσιάζεται ο αναμενόμενος χρόνος συντήρησης φρούτων και λαχανικών που έχουν καταλλήλως επεξεργασθεί και συσκευασθεί και στη συνέχεια αποθηκευθεί στους  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**Πίνακας 6:** Χρόνος αποθήκευσης κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών στους  $-18^{\circ}\text{C}$ .

<p><u>Προϊόντα με χρόνο αποθήκευσης 6-12 μήνες:</u> Λαχανικά</p>	<p>Σπαράγγι, πράσινα φασολάκια, κουνουπίδι, καλαμπόκι, τηγανιτές πατάτες</p>
<p><u>Προϊόντα με χρόνο αποθήκευσης 12 μήνες και πάνω:</u> Φρούτα(ζαχαρωτά)  Λαχανικά</p>	<p>Βερίκοκα μ' ασκορβικό οξύ, ροδάκινα μ' ασκορβικό οξύ, φράουλες Φασόλια, μπρόκολα, σπανάκι</p>

Παρά το γεγονός ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να συντηρούνται στους  $-18^{\circ}\text{C}$  ή χαμηλότερα κατά την αποθήκευση και εμπορία μεγάλα ποσά τροφίμων εκτίθενται συστηματικά σε πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες. Πολλοί χειρισμοί γίνονται σε χώρους εκτός του χώρου της αποθήκης, ειδικότερα στους χώρους συγκέντρωσης, στα φορτηγά αυτοκίνητα και στους χώρους του λιανικού εμπορίου. Οι μοντέρνοι, καλά λειτουργούντες, οικιακοί καταψύκτες ή συνδυασμός καταψύκτη-ψυγείο γενικά παρέχουν ικανοποιητικές συνθήκες για μικρού χρόνου αποθήκευση των ήδη κατεψυγμένων τροφίμων.

## **2.4 Χημικές συνέπειες της κατάψυξης και της συντήρησης των κατεψυγμένων**

Καθώς η διαδικασία κατάψυξης μεταβάλλει ένα μεγάλο ποσοστό από το νερό σε πάγο, αυξάνεται η συγκέντρωση των διαλυμένων συστατικών. Τα ένζυμα αυξάνουν την πιθανότητα το νερό να έρθει σε επαφή με διαφορετικά υποστρώματα. Οι πιο κοινές χημικές αλλαγές που μπορούν να συνεχίσουν κατά τη διάρκεια της κατάψυξης και της αποθήκευσης είναι η οξειδωση των λιπιδίων, η ενζυματική καστανωση, η υποβάθμιση του αρώματος και η υποβίβαση των χρωστικών ουσιών και των βιταμινών.

Η κατάψυξη μπορεί να επιφέρει ξεχωριστές επιδράσεις στις χημικές αντιδράσεις. Η θερμοκρασία και η συγκέντρωση των αντιδρώντων στην μη κατεψυγμένη φάση είναι οι βασικοί παράγοντες που είναι υπεύθυνοι για τις ενζυματικές και μη ενζυματικές αντιδράσεις κατά την κατάψυξη. Ο σχηματισμός των κρυστάλλων πάγου μπορεί να απαλλάξει τους ιστούς του τροφίμου από τις περιεχόμενες ουσίες (ένζυμα και χημικές ουσίες), επηρεάζοντας έτσι την ποιότητα του κατεψυγμένου τροφίμου.

## **2.5 Σχέση ποιότητας και κατάψυξης.**

Η περίοδος κατά την οποία ένα τρόφιμο είναι ασφαλές προς κατανάλωση και έχει μια αποδεκτή ποιότητα μπορεί να θεωρηθεί ως χρόνος ζωής του προϊόντος. Οι μικροοργανισμοί δεν είναι συνήθως πρόβλημα στα κατεψυγμένα τρόφιμα, αρκεί να μην είναι ανθεκτικοί στις χαμηλές θερμοκρασίες κατάψυξης. Οι κύριοι παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα οποιουδήποτε κατεψυγμένου τροφίμου είναι αρχικά η ποιότητα της πρώτης ύλης, η διαδικασία κατάψυξης και η συσκευασία του προϊόντος, καθώς και η θερμοκρασία και η διάρκεια αποθήκευσης.

Η ποιότητα μετριέται με οργανοληπτικά τεστ και με διαφορετικές αντικειμενικές μετρήσεις όπως η οξειδωση του ασκορβικού οξέος, η αλλαγή της χλωροφύλλης σε φαιοφυτίνη, κ.λ.π. Η χρήσιμη ζωή αποθήκευσης (PSL) των κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών εξαρτάται όχι μόνο από τον χρόνο και την θερμοκρασία συντήρησης, αλλά και σ' ένα μεγάλο βαθμό από την ποιότητα της πρωτογενής παραγωγής, τη διαδικασία κατάψυξης και τη συσκευασία, ( αυτοί είναι οι λεγόμενοι (PPP) παράγοντες: προϊόν, διαδικασία και συσκευασία). Μία άλλη οργανοληπτική μέθοδος που εφαρμόζεται στα κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά είναι γνωστή ως «μόλις αντιληπτή διαφορά» (JND) ή «high

quality life» (HQL) τεστ, το οποίο συνήθως βασίζεται στις αλλαγές του αρώματος.

## 2.6 Κριτήρια ποιότητας: Υφή – Χρώμα - Άρωμα

**Υφή.** Τα κατεψυγμένα φρούτα θεωρούνται ισοδύναμα από οργανοληπτικής και θρεπτικής πλευράς με τα νωπά. Κατά τη διάρκεια της κατάψυξης ο σχηματισμός πάγου στους ιστούς των φρούτων και των λαχανικών οδηγεί σε ανεπιθύμητες αλλαγές στην υφή και απώλεια της φυσικής σπαργής των κυττάρων κατά την τήξη. Η διατήρηση με κατάψυξη εφαρμόζεται σε λαχανικά που καταναλώνονται μόνο μαγειρεμένα. Κατά το αργό πάγωμα των ιστών, οι εξωκυτταρικοί κρύσταλλοι πάγου μπορούν να καταστρέψουν τα κυτταρικά τοιχώματα και να μειώσουν την τραγανότητα. Η γρήγορη κατάψυξη αποδεικνύεται καλύτερη στη διατήρηση της ποιότητας της υφής του ιστού.

Η απώλεια της ημιπερατής μεμβράνης και το σπάσιμο των κυτταρικών τοιχωμάτων σε φρούτα και λαχανικά μπορεί να ελαχιστοποιηθεί χρησιμοποιώντας τιμές γρήγορης κατάψυξης, χαμηλές θερμοκρασίες αποθήκευσης και αργή τήξη. Το μαλάκωμα, από την τήξη, μπορεί να ελαχιστοποιηθεί με χειρισμούς του ιστού με χλωριούχο ασβέστιο και/ή ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο. Άλλες διαδικασίες εκτός από την χημική διεργασία, που χρησιμοποιούνται για να διαφυλάξουν την υφή των φρούτων, είναι το ζεμάτισμα και ο έλεγχος του μεγέθους των κρυστάλλων πάγου κατά την κρυσταλλοποίηση.

**Χρώμα.** Η υποβάθμιση των χρωστικών ουσιών, η ενζυματική κασάνωση και ο αποχρωματισμός λόγω της δράσης των πολυφαινόλεων σε φυσικά φαινολικά συστατικά είναι οι πιο κοινές χημικές αλλαγές που υποβαθμίζουν την ποιότητα των κατεψυγμένων φρούτων. Το ασκορβικό οξύ αναγνωρίστηκε ως ένας παρεμποδιστής των ενζυματικών αντιδράσεων. Βελτίωση στο χρώμα και στο μαλάκωμα μπορεί να επιτευχθεί συσκευάζοντας τα φρούτα με ζάχαρη ή σιρόπι και μειώνοντας την θερμοκρασία συντήρησης στους  $-18^{\circ}\text{C}$ . Οι χλωροφύλλες και τα καροτένια συνήθως διατηρούνται καλά στα κατεψυγμένα λαχανικά, αλλά παρατηρείται κάποια υποβάθμιση κατά τη συντήρηση. Κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης των λαχανικών στους  $-18^{\circ}\text{C}$  ή παραπάνω, το φωτεινό πράσινο χρώμα των πρόσφατα κατεψυγμένων προϊόντων αλλάζει αργά σε ένα πιο καφέ πράσινο. Η τιμή της χρωστικής υποβάθμισης εξαρτάται από το ποσοστό του ιστού που καταστράφηκε πριν την κατάψυξη.



**Άρωμα.** Το άρωμα των μη αποχρωματισμένων λαχανικών αλλάζει εξαιτίας της δράσης των λιπασών και των λιποξειδασών. Μείγματα πτητικών ουσιών όπως τα μείγματα καρβονυλίου και αιθανόλης συσσωρεύονται στον ιστό παράγοντας ξένα αρώματα.

Τα υδροκολλοειδή εκτός από τον γνωστό τους ρόλο ως σταθεροποιητές γαλακτώματος χρησιμοποιούνται πολύ στην βιομηχανία των τροφίμων, για να περιορίζουν το διαχωρισμό του υγρού από την ζελατίνα και τη δημιουργία κρυστάλλων πάγου. Η προσθήκη κόλλας του εστέρα του ξανθικού οξέος σε συστήματα ζελατινώδους αμύλου μειώνει την έκκριση και έτσι αποφεύγεται ο σχηματισμός σπογγώδους υφής, ακόμη και σε χαμηλές τιμές κατάψυξης και υψηλές θερμοκρασίες αποθήκευσης. Αυτές οι αλλαγές μπορούν να εξηγηθούν από το γεγονός ότι η αλληλεπίδραση αμυλόζης και υδροκολλοειδούς ολοκληρώνεται με την συσσώρευση αμυλόζης, μειώνοντας την πιθανότητα η αμυλόζη να ακολουθήσει ανάδρομη πορεία. Ωστόσο η κόλλα του εστέρα του ξανθικού οξέος δεν αλλάζει την επίδραση της κατάψυξης στην ανάδρομη πορεία της αμυλοπηκτίνης, γιατί αυτή παραμένει μέσα στους κόκκους και η κόλλα του εστέρα του ξανθικού οξέος δεν δρα σ' αυτό το στάδιο. (Kennedy J.Christophe,2000)

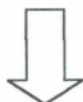
## 2.7 Αλλαγές κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών.

Τα στάδια της επεξεργασίας που επηρεάζουν την τελική ποιότητα για τα περισσότερα προϊόντα είναι τα παρακάτω:

Ακατέργαστα(ωμά) υλικά, μεταφορά, αποθήκευση, χειρισμός.



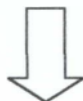
Αρχικό καθάρισμα με τη χρήση αέρα, νερού, χλωριωμένου νερού, ή χειρονακτικά.



Τακτοποίηση κατά μέγεθος μηχανικά ή χειρονακτικά και σε ορισμένες περιπτώσεις ξεφλούδισμα και ταξινόμηση κατά χρώμα.



Στις περισσότερες περιπτώσεις, ζεμάτισμα και χρήση προσθέτων.



Σε ορισμένες περιπτώσεις, τηγάνισμα ακολουθούμενο από ψύξη( 15° έως 3° C).



Τελική κατάψυξη στους -18° C ακολουθούμενο από συσκευασία και αποθήκευση με κατάψυξη στους -25° C.

- **Χειρισμός ακατέργαστου υλικού:** Κάποια λαχανικά μπορούν να υπομείνουν μεγάλες καθυστερήσεις πριν την κατάψυξη. Φρούτα όμως, όπως οι φράουλες και λαχανικά όπως τα πράσινα φασολάκια και το γλυκό καλαμπόκι, απαιτούν τη μικρότερη δυνατή καθυστέρηση και άμεση ψύξη,

προκειμένου να αποφευχθεί βακτηριακή ανάπτυξη ή καταστροφική ενεργοποίηση ενζύμων.

- **Καθαρισμός στο εργοστάσιο:** Σαν πρώτο στάδιο στην επεξεργασία των φρούτων και των λαχανικών, αναφέρεται ο καθαρισμός με χλωριωμένο νερό, αέρα ή απορρυπαντικά. Αυτό βοηθά στην αφαίρεση ανεπιθύμητων υλικών, και στη μείωση του βακτηριακού φορτίου. Επίσης ψύχει το προϊόν και ετοιμάζει την εμπορική του συντήρηση.
- **Ταξινόμηση κατά μέγεθος, ξεφλούδισμα και διαλογή:** Οι αλλαγές σε αυτά τα στάδια σχετίζονται με τα γούστα και τις παραδόσεις της αγοράς για την οποία προορίζεται. Ολόκληρα φασόλια σε αντίθεση με τα κομμένα, ψιλοκομμένο σπανάκι σε αντίθεση με τα φύλλα σπανακιού, στα οποία η ποιότητα δεν μεταβάλλεται. Το ξεφλούδισμα ριζών και φρούτων έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια θρεπτικών συστατικών της επιδερμίδας, κάνει όμως πιο ελκυστικά τα προϊόντα για τον αγοραστή. Η διαλογή, είτε χειρονακτική είτε ηλεκτρονική, αφαιρεί τα ανεπιθύμητα κομμάτια.
- **Ζεμάτισμα, χρήση προσθέτων:** Πριν το ζεμάτισμα, τα φρούτα και τα λαχανικά μπορεί να θεωρηθούν παρόμοια με τα φρέσκα σε πολλές περιπτώσεις. Προκειμένου να παραταθεί η εμπορική ζωή των προϊόντων και να είναι διαθέσιμα όλο το χρόνο, είναι συχνά απαραίτητο να γίνεται ζεμάτισμα πριν την κατάψυξη. Οι σκοποί του ζεματίσματος είναι:
  - i) Ενεργοποίηση των ενζύμων
  - ii) Σταθεροποίηση ή προσαρμογή της υφής
  - iii) Σταθεροποίηση ή προσαρμογή του χρώματος
  - iv) Μείωση του βακτηριακού φορτίου
  - v) Αφαίρεση εσωκυτταρικών αερίων
  - vi) Προσθήκη των επιθυμητών προσθέτων
- **Ψύξη και αποθήκευση:** Η ψύξη και αποθήκευση σε θερμοκρασίες από  $-18^{\circ}\text{C}$  ως  $-30^{\circ}\text{C}$ , καταλήγουν σε ουσιαστική χημική καθυστέρηση, βιοχημική και μικροβιολογική ανάπτυξη που δεν έχει αποδειχθεί επιζήμια στην ποιότητα, εκτός μόνο σαν αποτέλεσμα κακού χειρισμού.

Παρακάτω, αναφέρονται αλλαγές που υφίστανται κατά την κατάψυξη ορισμένα λαχανικά και φρούτα.

**Αρακάς:** Ο αρακάς ανήκει στα πιο διαδεδομένα κατεψυγμένα λαχανικά και απαιτεί πολύ καλούς μετασυλλεκτικούς χειρισμούς. Ο αρακάς απαιτεί τον

πλήρη συνδυασμό ζεματίσματος/ κατάψυξης, που βοηθάει στη συντήρησή του, αλλά έχει ως αποτέλεσμα αμετάκλητες αλλαγές που περιλαμβάνουν:

- i) Τη συνηθισμένη αφαίρεση ανεπιθύμητων υλικών, αδρανοποίηση των γνωστών ενζύμων, και απώλεια σακχάρων και διαλυτών στερεών
- ii) Ο κατεψυγμένος αρακάς συγκρατεί περίπου το 80% της βιταμίνης C, και το 90 % της αρχικής θειαμίνης του
- iii) Μείωση της γλυκύτητας που οφείλεται σε καθυστερήσεις ή ακατάλληλο ζεμάτισμα, ειδικότερα στο νερό.
- iv) Πιο λαμπερό χρώμα,
- v) Μαλακότερη υφή
- vi) Υποβάθμιση της ποιότητας, εάν υπάρχουν υψηλές θερμοκρασίες κατά την ψυχρή αποθήκευση ή ακατάλληλοι χειρισμοί.

**Φυλλώδη λαχανικά:** Το λάχανο, το σπανάκι, το κουνουπίδι και το πράσο, υπόκεινται σε ζεμάτισμα και ψύξη, μετά το ξεφύλλισμα.

**Κουνουπίδι/ λάχανο /πράσο :** Είναι πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και βιταμίνη C και η θρεπτική τους αξία δεν είναι υποδεέστερη του φρέσκου προϊόντος.

**Φρούτα:** Δεν είναι όλα τα φρούτα κατάλληλα για άμεση ψύξη. Μερικά ξεφλουδίζονται, μερικά υπόκεινται σε ζεμάτισμα και μερικά υφίστανται χειρισμό με ασκορβικό οξύ πριν την ταχεία κατάψυξη. Λόγω της εύθραυστης κυτταρικής τους δομής, αρκετά φρούτα παθαίνουν ζημιές κατά το ζεμάτισμα και κατάψυξή τους.

Συμπεραίνουμε λοιπόν, ότι οι φυσιολογικές και χημικές αλλαγές που προκύπτουν κατά την παραγωγή κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών, εξαρτώνται από τις συνθήκες και τις μεθόδους επεξεργασίας τους. Η αποφυγή καθυστερήσεων, ο επαρκής έλεγχος του ξεφλουδίσματος, του ζεματίσματος και της κατάψυξης, σε συνδυασμό με την κατάλληλη προστασία και αποθήκευση σε χαμηλές θερμοκρασίες, συντελούν στη διατήρηση της ποιότητας.

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΣ Π.Ε.1986.Αρχές ποιοτικού ελέγχου τροφίμων. ΟΕΔΒ, Αθήνα.σελ.199.
- ΑΝΤΩΝΑΚΟΣ Π.Ι.1998.Επεξεργασία οπώρων και λαχανικών Ι. ΟΕΔΒ, Αθήνα.σελ.147.
- ΑΝΤΩΝΑΚΟΣ Π.Ι.1998.Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων φυτικής προέλευσης ΙΙΙ. ΟΕΔΒ, Αθήνα.σελ.193.
- ΔΗΜΟΥΛΑΣ Α.Κ.1999.Συσκευασία τροφίμων. ΟΕΔΒ, Αθήνα.σελ.180
- ΔΗΜΟΥΛΑΣ Α.Κ.1998.Ποιότητες και προδιαγραφές τροφίμων έκδοση Β. ΟΕΔΒ, Αθήνα.σελ.97.
- KADER A.A.1983.Postharvest quality maintenance of fruits and vegetables in developing countries.Postharvest Physiology and Preservation.Plenum Press,N. Y.p 455.
- KADER.A.A.1992.Postharvest Technology of horticultural crops.second edition.Publication 3311,Univercity of California.p 226.
- ΚΑΖΑΖΗΣ Ι.1997.Γενικός ποιοτικός έλεγχος τροφίμων. ΟΕΔΒ, Αθήνα. Σελ.429.
- KAYS J.Stanley.1999.Preharvest factors affecting appearence.Postharvest Biology and Technology.15,pp 233-247.
- KENNEDY J. CHRISTOPHER.2000.Managing frozen foods. Woodhead publishing limited,N. Y.
- LAURET F.1982.La qualite des fruits et le systeme de production-distribution-consommation.La qualite gustative des fruits.289,pp 68-72.
- ΜΑΝΩΛΟΠΟΥΛΟΥ Ε. 1999. Συντήρηση με ψύξη φρούτων και λαχανικών.Σημειώσεις Τ.Ε.Ι.-Κ
- MATTHEIS P.James.,FELMAN.K.John.1999.Preharvest factors influencing flavor of fresh fruit and vegetables.Postharvest Biology and Technology.15,pp 227-232.

ΡΟΔΗΣ Σ.Π.1995.Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων.Εκδόσεις Σταμούλης Α., Αθήνα-Πειραιάς.σελ.472.

ΣΦΑΚΙΩΤΑΚΗΣ Μ. Ε.1995. Μετασυλλεκτική Φυσιολογία και Τεχνολογία Νωπών Οπωροκηπευτικών Προϊόντων. Εκδόσεις Τυρο ΜΑΝ, Θεσσαλονίκη. Σελ.106-108

SALUNKHE D.K.1998.Handbook of vegetable science and technology production, composition, storage and processing.Marcel Dekker,Inc.,N.Y.,Basel,Hong Kong.

SAMS E.Carl.1999.Preharvest factors affecting postharvest texture.Postharvest biology and technology.15,pp 249-254.

SHEWLEFT R.T.1994.Quality characteristics of fruits and vegetables.Minimal processing of foods and process optimization.CRC Press.pp 171-187.

WEICHMAN J.1987.Postharvest physiology of vegetables.Marcel Dekker,Inc.,N.Y.,Basel.

WILLS R. , Mc GLASSON B. , GRAHAM D. , JOYCE D. 1998, Postharvest: An introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals. Edited by Hyde Park Press, South Australia, pp.165-168

INTERNET

[www.europa.eu.int](http://www.europa.eu.int)

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

**Κανονισμοί και διατάξεις που αφορούν την ποιότητα των:**

- 1. Νωπών φρούτων και λαχανικών**
- 2. Μεταποιημένων προϊόντων**

## **1. Νωπά φρούτα και λαχανικά**



**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1108/91 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**  
**της 30ής Απριλίου 1991**  
**περί καθορισμού ποιοτικών προδιαγραφών για τα δερικόκα**

ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

ζητώντας υπόψη:

— συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

— τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 1ης Μαΐου 1972 περί κοινής οργάνωσης της αγοράς στον κλάδο των οπωροκηπευτικών (\*), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3920/90 (\*\*), και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας:

— ότι ο κανονισμός αριθ. 23 του Συμβουλίου (†), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3920/90 (\*\*), καθορίζει στο παράρτημα II τις κοινές ποιοτικές προδιαγραφές για τα δερικόκα·

— ότι σημειώθηκε εξέλιξη στην παραγωγή και την εμπορία των προϊόντων αυτών, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις της εθνικής αγοράς και της καταναλωτικής, ότι πρέπει, συνεπώς, να τροποποιηθούν οι ποιοτικές προδιαγραφές για να ληφθούν υπόψη αυτές οι νέες απαιτήσεις·

— ότι οι προδιαγραφές εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας, ότι η μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, η αποθεματοποίηση για ορισμένη χρονική περίοδο ή οι διάφοροι χειρισμοί τους οποίους υφίστανται τα προϊόντα, μπορούν να προκαλέσουν ορισμένες αλλοιώσεις που φεβδίζονται στη λογική εξέλιξη των προϊόντων αυτών ή στον κατά το άλλοτε ή ήττον εθάρτο χαρακτήρα τους, ότι πρέπει, συνεπώς, να ληφθούν υπόψη οι αλλοιώσεις αυτές κατά την εφαρμογή των προδιαγραφών στα στάδια της εμπορίας που ακολουθούν το στάδιο της αποστολής, ότι για τα προϊόντα της κατηγορίας «extra» που πρέπει να αποτελούν αντικείμενο ιδιαίτερα φροντισμένης διαλογής και συσκευασίας,

είναι σκόπιμο να ληφθεί υπόψη μόνο η μείωση της φρεσκάδας και της σπαργής·

— ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών.

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ.

*Άρθρο 1*

Οι ποιοτικές προδιαγραφές για τα δερικόκα που υπαγονται στον κωδικό ΣΟ 0809 10 00 καθορίζονται στο παράρτημα.

Οι προδιαγραφές αυτές εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας, με τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Εντούτοις, στα στάδια που ακολουθούν εκείνο της αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να παρουσιάζουν, σε σχέση με τις προδιαγραφές:

- ελαφρά μείωση της φρεσκάδας και της σπαργής,
- για τα προϊόντα που ταξινομούνται σε άλλες κατηγορίες εκτός από την κατηγορία «extra», ελαφρά αλλοιώσεις που φεβδίζονται στην εξέλιξη τους και στον κατά το άλλοτε ή ήττον εθάρτο χαρακτήρα τους.

*Άρθρο 2*

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 23 τροποποιείται ως εξής:

1. Οι όροι «στα δερικόκα» που εμφανίζονται στο άρθρο 2 διαγράφονται.
2. Το παράρτημα II διαγράφεται.

*Άρθρο 3*

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Μαΐου 1991.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 30 Απριλίου 1991.

*Για την Επιτροπή*  
 Ray MAC SHARRY  
 Μέλος της Επιτροπής

## III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από την μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για τις κατηγορίες «Extra» και «I».

Για κάθε κατηγορία το ελάχιστο μέγεθος και η μέγιστη απόκλιση για τα φρούτα του ίδιου μεγέθους είναι η εξής:

Κατηγορία	Ελάχιστη διάμετρος (mm)	Μέγιστη διαφορά μεταξύ των φρούτων του ίδιου μέσου συσκευασίας (mm)
Extra	35	5
I και II (ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	10
II (μη ταξινομημένα κατά μέγεθος)	30	—

## IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΤΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προδιαγραφές της αναφερόμενης κατηγορίας σε κάθε κιβώτιο γίνονται δεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος.

## A. Ορια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

## i) Κατηγορία «Extra»

5% κατ' αριθμό ή κατὰ βάρος δερικοκών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας I ή επιπλέον κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

## ii) Κατηγορία I

10% κατ' αριθμό ή κατὰ βάρος δερικοκών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή επιπλέον κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

## iii) Κατηγορία II

10% κατ' αριθμό ή κατὰ βάρος δερικοκών που δεν αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά με εξαίρεση, ωστόσο, τα φρούτα που παρουσιάζουν σήψη, έντονος κακώσις ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστούν ακατάλληλα για την κατανάλωση.

## B. Όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες 10% κατ' αριθμό ή κατὰ βάρος δερικοκών που αποκλίνουν από το ελάχιστο μέγεθος ή από το μέγεθος που αναφέρεται στο κιβώτιο με όριο 3 cm περισσότερο ή λιγότερο.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

## A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο δερικόκα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (στο μέτρο που, όσον αφορά αυτό το τελευταίο κριτήριο, πραγματοποιείται ταξινόμηση κατά μέγεθος) και, κατηγορίας «Extra», ενιαίου χρωματισμού.

Το εμφανές μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

## B. Συσκευασία

Τα δερικόκα πρέπει να είναι συσκευασμένα με τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και αποουσίες που δεν μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτίων ή σφραγίδων που περιέχουν επιρρεπείς ενδείξεις σπιντερείται με την επισημείωση ότι το τυλιγμα ή η ετικέτα πραγματοποιούνται με μελάνη ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΒΕΡΙΚΟΚΑ

## I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρούσες προδιαγραφές αφορούν τα βερίκοκα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από την *Prunus domestica* L. και προορίζονται να παραδοθούν στον καταναλωτή νελά, με εξαίρεση τα βερίκοκα που προορίζονται για τη βιομηχανική μεταποίηση.

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι προδιαγραφές έχουν ως αντικείμενο τον καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα βερίκοκα μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

## Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και για τα όρια ανοχής, τα βερίκοκα πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα με σπηή ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για την κατανάλωση,
- καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από ζωικά παράσιτα,
- πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε ζωικά παράσιτα,
- χωρίς ασυνήθη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή και γεύση.

Τα βερίκοκα πρέπει να έχουν σωλήσει επιμελώς. Πρέπει να έχουν αναπτυχθεί επαρκώς και ο βαθμός ωριμότητάς τους να είναι τέτοιος ώστε να επιτρέψει στα βερίκοκα:

- να αντέχουν τη μεταφορά και τη μετακίνηση, και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

## Β Κατάταξη:

Τα βερίκοκα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

## i) Κατηγορία «Εκτα»

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Δεν πρέπει να παρουσιάζουν ελαττώματα με εξαίρεση τη πολύ ελαφρή αλλοιώσεις του φλοιού, με τον όρο ότι δεν διλάτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία.

## ii) Κατηγορία I

Τα βερίκοκα που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας λαμβανομένης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υλοστεί οποιαδήποτε φθορά. Τα βερίκοκα μπορούν, εντούτοις, να έχουν τα παρακάτω ελαττώματα υπό την προϋπόθεση ότι αυτά δεν διλάτουν τη γενική εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του και την παρουσίασή του στη συσκευασία μέσα στα ακόλουθα όρια για κάθε φρούτο:

- ελαφρό ελάττωμα σχήματος ή ανάπτυξης,
- ελαφρό ελάττωμα χρωματισμού,
- ελαφρό ελάττωμα λόγω τριβής,
- ελαφρό ηλιακό έγκαυμα,
- ελαφρά ελαττώματα της επιδερμίδας εντός του ορίου, για κάθε φρούτο, 1 cm μήκους για τα ελαττώματα με επιμηκές σχήμα και 0,5 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

## iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα φρούτα που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται κατωτέρω.

Ο φλοιός τους μπορεί να έχει ελαττώματα με τον όρο ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά της ποιότητας, διατήρησής και παρουσίας μέσα στο όριο των 2 cm μήκους για τα ελαττώματα με επιμηκές σχήμα και 1 cm<sup>2</sup> για τα άλλα ελαττώματα.

Γ. Παρουσίαση

Τα βερικοκά μπορούν να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- σε μικρές συσκευασίες,
- τοποθετημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα χωρισμένα μεταξύ τους,
- χύμα σε συσκευασίες εκτός για την κατηγορία «Extra».

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΙΑΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει με στοιχεία συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ανεξίτηλα και ορατά από το εξωτερικό, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Αναγνώριση

Στοιχειαστής ή και Αποστολέας	}	όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης που έχουν δοθεί ή αναγνωρίζεται από μια επίσημη υπηρεσία.
-------------------------------------	---	---

B. Είδος του προϊόντος

- «Βερικοκά» εάν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό απ' έξω.
- όνομα της ποικιλίας για τις κατηγορίες «Extra» και I.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.
- Μέγεθος (περίληψη καθορισμένου μεγέθους) εκφραζόμενο σε ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ

έχοντας υπ

τη συνθήκη

Κανότητας

τη πράξη

και ιδίως τ

των κανονικ

επιτροπής

αυτός των

πία από τ

το άρθρο 2

Επιμύνητας

δη ο κανο

πρέπει να

εξέταξη προ

δη όσον

πύσταση κ

πύσεων πε

να αναγ

πύραμίδ

ρα τις οργ

που προβλ

1361/84 το

από τον κ

πύ προκ

πύπυρα

πύνομο

πύλγιστος

πύαγορίας

πύη ισχ

πύχιστοι

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 3596/90 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 12ης Δεκεμβρίου 1990

για τον καθορισμό των ποιοτικών προδιαγραφών για τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου 1972 περί κοινής οργάνωσης της αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών<sup>(1)</sup>, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1193/90<sup>(2)</sup>, και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3.

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός αριθ. 23 του Συμβουλίου<sup>(3)</sup>, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 79/88<sup>(4)</sup>, καθορίζει τις κοινές ποιοτικές προδιαγραφές για τα ροδάκινα· ο εν λόγω κανονισμός περιλάμβανε ήδη τις σχετικές διατάξεις όσον αφορά τα νεκταρίνια·

ότι σημειώθηκε εξέλιξη στην παραγωγή και το εμπόριο των προϊόντων αυτών, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις των αγορών χονδρικής πώλησεως και της καταναλώσεως· ότι πρέπει να τροποποιηθούν οι ποιοτικές προδιαγραφές για να ληφθούν υπόψη αυτές οι νέες απαιτήσεις· ότι η παρούσα κατάσταση της αγοράς δεν απαιτεί τον ορισμό της συμπληρωματικής ποιοτικής κατηγορίας που καθορίζεται από τον κανονισμό αριθ. 211/66/ΕΟΚ του Συμβουλίου<sup>(5)</sup>, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1730/87<sup>(6)</sup>·

ότι οι προδιαγραφές εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας· ότι η μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, η αποθήκευση για ορισμένη διάρκεια ή οι διάφοροι χειρισμοί στους οποίους υπόκεινται τα προϊόντα είναι δυνατό να επιφέρουν αλλοιώσεις που οφείλονται στη βιολογική εξέλιξη των προϊόντων αυτών ή στον κατά το μάλλον ή ήττον φθαρτό χαρακτήρα τους· ότι πρέπει να ληφθούν υπόψη οι αλλοιώσεις αυτές κατά την εφαρμογή των προδιαγραφών στα στάδια εμπορίας που ακολουθούν το στάδιο αποστολής· ότι τα προϊόντα της κατηγορίας «έξτρα» αποτελούν αντικείμενο ιδιαίτερης συσκευασίας και διαλογής και ότι, συνεπώς,

μόνον η μείωση της φρεσκάδας και της σπαργής πρέπει να ληφθεί υπόψη όσον αφορά αυτά·

ότι για λόγους σαφήνειας και νομικής ασφάλειας καθώς και προς διευκόλυνση των ενδιαφερομένων πρέπει με την ευκαιρία των περαιτέρω τροποποιήσεων των σχετικών κανόνων, να ανασυνταχθούν αυτά σε νέο κείμενο·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

## Άρθρο 1

Οι ποιοτικές προδιαγραφές σχετικά με τα ροδάκινα, συμπεριλαμβανομένων των *brugnons*, και τα νεκταρίνια που υπάρχουν στον κωδικό ΣΟ 0809 30 00 εμφανίζονται στο παράρτημα.

Οι εν λόγω προδιαγραφές εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας, υπό τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Εντούτοις, στα στάδια που έπονται του σταδίου αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να εμφανίζουν, σε σχέση με τις προδιαγραφές:

- ελαφρά μείωση της φρεσκάδας και της σπαργής,
- για τα προϊόντα που ταξινομούνται στις κατηγορίες εκτός της κατηγορίας «έξτρα», ελαφρές αλλοιώσεις οφειλόμενες στην εξέλιξή τους και στον κατά το μάλλον ή ήττον φθαρτό χαρακτήρα τους.

## Άρθρο 2

1. Οι όροι «στα ροδάκινα» που εμφανίζονται στο άρθρο 2 του κανονισμού αριθ. 23 και ο όρος «ροδάκινα» που εμφανίζεται στο άρθρο 1 του κανονισμού αριθ. 211/66/ΕΟΚ διαγράφονται.

2. Το παράρτημα II/4 του κανονισμού αριθ. 23, καθώς και το παράρτημα IV του κανονισμού αριθ. 211/66/ΕΟΚ καταργούνται.

## Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Μαΐου 1991.

(<sup>1</sup>) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.

(<sup>2</sup>) ΕΕ αριθ. L 119 της 11. 5. 1990, σ. 43.

(<sup>3</sup>) ΕΕ αριθ. 30 της 20. 4. 1962, σ. 965, 62.

(<sup>4</sup>) ΕΕ αριθ. L 10 της 14. 1. 1988, σ. 3.

(<sup>5</sup>) ΕΕ αριθ. 233 της 20. 12. 1966, σ. 3939, 66.

(<sup>6</sup>) ΕΕ αριθ. L 163 της 23. 6. 1987, σ. 23.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ

## I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρούσες προδιαγραφές αφορούν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια (\*) των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Prunus persica* Sieb. και Zucc., που προορίζονται να παραδοθούν ωλά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα ροδάκινα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι προδιαγραφές αποσκοπούν στον καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να έχουν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

## Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Εάν ληφθούν υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και τα αποδεκτά όρια ανοχής, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σήψη ή αλλοιώσεις που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά και πλήρως απαλλαγμένα από ξένη ύλη που είναι ορατή δια γυανού οφθαλμού,
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία,
- χωρίς ξένη οσμή ή/και γεύση,
- πρακτικά χωρίς παρασιτικές ασθένειες,
- πρακτικά χωρίς ζημιές από παράσιτα.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια πρέπει να έχουν συλλεγεί προσεκτικά. Το στάδιο της ανάπτυξης και ο βαθμός ωριμότητας των ροδακίνων πρέπει να επιτρέπει στα φρούτα:

- να αντεχούν τη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε καλή κατάσταση στον τόπο προορισμού.

## Β. Ταξινόμηση:

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια κατατάσσονται στις τρεις παρακάτω κατηγορίες:

## i) Κατηγορία «Εκτετα»:

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβάνοντας υπόψη την περιοχή παραγωγής. Πρέπει να μην έχουν κανένα ελάττωμα.

Τα ροδάκινα αυτά δεν πρέπει να έχουν ελαττώματα, με εξαίρεση πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις του φλοιού που να μην προκαλούν όμως αλλοίωση της γενικής εμφάνισης του προϊόντος, της ποιότητάς του, της διατήρησής του ή της εφαρμογής του προϊόντος, της ποιότητάς του, της διατήρησής του ή της εμφάνισής του στη συσκευασία.

## ii) Κατηγορία I:

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβανόμενης υπόψη της περιοχής παραγωγής. Μπορεί, ωστόσο, να γίνει αποδεκτό ένα ελαφρύ ελάττωμα ως προς το σχήμα, την ανάπτυξη ή το χρώμα.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί καμία φθορά.

Αποκλείονται τα ροδάκινα που είναι ανοιχτά στο σημείο προσφυής του ποδίσκου.

Μπορούν, ωστόσο, να έχουν ελαφρά ελαττώματα του φλοιού, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά δεν δύνανται να επηρεάσουν τη γενική όψη του φρούτου, την ποιότητα του, τη διατήρησή και την παρουσίασή του στη συσκευασία, εντός των παρακάτω ορίων:

- 1 cm μήκος για τα ελαττώματα επισηκούς τύπου,
- 0,5 cm<sup>2</sup> πανομίκτης επιφανείας για όλα τα είδη ελαττωμάτων.

iii) *Κατηγορία II:*

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που δεν είναι δυνατόν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει σοβαρά ελαττώματα. Επίσης, τα φρούτα που είναι ανοικτά στο σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου γίνονται δεκτά μόνο στο πλαίσιο των ποιοτικών ορίων ανοχής.

Τα ροδάκινα μπορεί να έχουν ελαττώματα του φλοιού, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση εντός των παρακάτω ορίων:

- 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους τύπου.
- 1,5 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφάνειας για τα άλλα ελαττώματα.

## III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται:

- είτε από την περιφέρεια,
- είτε από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής διατομής.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια ταξινομούνται κατά μέγεθος σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα:

Διάμετρος	Προσδιορισμός του μεγέθους (κωδικός)	Περίμετρος
90 mm και άνω	AAAA	29 cm και άνω
από 80 mm περιλαμβανομένων έως 90 mm μη περιλαμβανομένων	AAA	από 25 cm περιλαμβανομένων έως 28 cm μη περιλαμβανομένων
από 73 mm περιλαμβανομένων έως 80 mm μη περιλαμβανομένων	AA	από 23 cm περιλαμβανομένων έως 25 cm μη περιλαμβανομένων
από 67 mm περιλαμβανομένων έως 73 mm μη περιλαμβανομένων	A	από 21 cm περιλαμβανομένων έως 23 cm μη περιλαμβανομένων
από 61 mm περιλαμβανομένων έως 67 mm μη περιλαμβανομένων	B	από 19 cm περιλαμβανομένων έως 21 cm μη περιλαμβανομένων
από 56 mm περιλαμβανομένων έως 61 mm μη περιλαμβανομένων	C	από 17,5 cm περιλαμβανομένων έως 19 cm μη περιλαμβανομένων
από 51 mm περιλαμβανομένων έως 56 mm μη περιλαμβανομένων	D	από 16 cm περιλαμβανομένων έως 17,5 cm μη περιλαμβανομένων

Το ελάχιστο αποδεκτό μέγεθος για την κατηγορία «Extra» είναι 17,5 cm (περιφέρεια) και 56 mm (διάμετρος).

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες.

## IV ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για κάθε μέσο συσκευασίας γίνονται αποδεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

## A. Όρια ανοχής ως προς την ποιότητα

i) *Κατηγορία «Extra»:*

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδακινών και νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή είναι κατ' εξαίρεση αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

ii) *Κατηγορία I:*

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδακινών και νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή είναι κατ' εξαίρεση αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

iii) *Κατηγορία II:*

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδακινών και νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα φρούτα που έχουν σπλην, μώλωπες ή οποιονδήποτε αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

## B. Όρια ανοχής ως προς το μέγεθος:

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδακινών που διαφέρουν από το μέγεθος που αναγράφεται στο κιβώτιο με όριο 1 cm περισσότερο ή λιγότερο στην περιπτώση που το μέγεθος αφορά την περιμετρο και 3 mm περισσότερο ή λιγότερο στην περίπτωση που το μέγεθος αφορά τη διάμετρο.

Εντούτοις, για τα φρούτα που κατατάσσονται στο μικρότερο μέγεθος, αυτό το όριο ανοχής ορίζεται ελαττωστικά για τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια των οποίων το μέγεθος δεν είναι περισσότερο από 9 mm (περιφέρεια) και 2 mm (διάμετρος) από τη μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

## Α. Ομοιογένεια:

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει αποκλειστικά ροδάκινα ή νεκταρίνια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας ποιότητας, βαθμού ωριμότητας και μεγέθους και, για την κατηγορία «Εκτα», το ίδιο χρώμα.

Το τμήμα των φρούτων που φαίνεται στο κιβώτιο πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

## Β. Συσκευασία:

Τα ροδάκινα ή τα νεκταρίνια πρέπει να είναι συσκευασμένα κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και να μην είναι δυνατόν να προκαλούν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις του προϊόντος. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιού ή ετικέτας που περιέχει εμπορικές ενδείξεις, με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικέτας πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μη τοξικής μελάνης ή κόλλας.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

## Γ. Παρουσίαση:

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια είναι δυνατόν να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- σε μικρές μονάδες συσκευασίας,
- τοποθετημένα σε ένα μόνο στρώμα, για την κατηγορία «Εκτα». Κάθε φρούτο της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι απομονωμένο από τα γειτονικά φρούτα.

Για τις κατηγορίες I και II:

- τοποθετημένα σε ένα ή δύο στρώματα  
η
- το πολύ σε τέσσερα στρώματα, εφόσον τα φρούτα τοποθετούνται σε στερεά κυβελώδη χωρίσματα κατά τρόπο ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τα φρούτα του αποκατω στρώματος.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά με στοιχεία αναγνώσιστα και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:

## Α. Αναγνώριση:

Συσκευαστής ή/και } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισεως που εκδίδονται ή  
αποστολέας } αναγνωρίζονται από μια επίσημη υπηρεσία

## Β. Είδος του προϊόντος:

- «ροδάκινα» ή «νεκταρίνια»: ονομασία του προϊόντος, εάν το περιεχόμενο δεν φαίνεται από έξω.
- όνομα της ποικιλίας για τις κατηγορίες «Εκτα» και I.

## Γ. Καταγωγή του προϊόντος:

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

## Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- κατηγορία,
- μέγεθος (εκφρασμένο με την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο ή περιμετρο ή με τον προσδιορισμό που προβλέπεται στον τίτλο III «ταξινόμηση κατά το μέγεθος».
- αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό).

## Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).



## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1107/91 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 30ής Απριλίου 1991

για την τροποποίηση του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3596/90 σχετικά με τη  
θέσπιση ποιοτικών προδιαγραφών για τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Εχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 19ης Μαΐου 1972 για την κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών<sup>(1)</sup>, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3920/90<sup>(2)</sup>, και ιδίως το δεύτερο εδάφιο του άρθρου 2 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού,

Εκτιμώντας:

ότι το παράρτημα του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3596/90 της Επιτροπής<sup>(3)</sup> θέσπιζε ποιοτικές προδιαγραφές για τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια·

ότι σημαντικά λάθη παρεισέβησαν στη δημοσιευθείσα έκδοση αυτών των ποιοτικών προδιαγραφών· ότι το παράρτημα θα έπρεπε να διορθωθεί ανάλογα·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών·

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

12.10.91

Το παράρτημα του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 3596/90 αντικαθίσταται από το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

12.10.91

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει από την 1η Μαΐου 1991.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 30 Απριλίου 1991.

Για την Επιτροπή

R. MAC SHERRY

Μέλος της Επιτροπής

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΟΔΑΚΙΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΝΕΚΤΑΡΙΝΙΑ

## I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρούσες προδιαγραφές αφορούν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια (1) των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Prunus persica* Sieb. και Zucc. που προορίζονται να παραδοθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΩΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Οι προδιαγραφές αποσκοπούν στην καθορισμό των ποιοτήτων που πρέπει να έχουν τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

## Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Εάν ληφθούν υπόψη οι ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και τα απόδεκτα όρια ανοχής, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια όλων των κατηγοριών πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υψηλά απόδεκτα τα προϊόντα που έχουν στην επιφάνειά τους βλάβες που θα τα καθίσταναν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά πρακτικά απαλλαγμένα από ζύμη ή/και που είναι ορατή μία θύλακη σφάλματος,
- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη χροιά,
- χωρίς βήνη οσμή ή και γεύση,
- πρακτικά χωρίς παρασιτικές ασθένειες,
- πρακτικά χωρίς ζήμιες από παράσιτα.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια πρέπει να έχουν πλήρη προσοκτικότητα. Το στάδιο της ανάπτυξης και ο βαθμός ωριμότητας των ροδακινών και των νεκταρινιών πρέπει να επιτρέπεται στα όρια τα

- να αντέχουν τη μεταφορά και τη μεταχείριση και
- να φθίνουν σε καλή κατάσταση στον τόπο προορισμού.

## Β. Ταξινόμηση

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια κατατάσσονται στις τρεις παρακάτω κατηγορίες:

## i) Κατηγορία «Επίσημη»

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, τη ανάπτυξη και το χρωματισμό που είναι χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβάνοντας υπόψη την παρούσα παραγωγή. Πρέπει να μην έχουν κανένα ελάττωμα.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια αυτά δεν πρέπει να έχουν ελάττωμα, αι αιτίαση από ασθένειες επιφανειακής φύσεως του φλοιού, να μην προκαλούν οσμές αλλοίωσης της γενικής ποιότητας του προϊόντος, της διατήρησής του ή της εμφάνισής του, να μην προκαλούν οσμές αλλοίωσης της γενικής ποιότητας του ή της εμφάνισής του στη συσκευασία.

## ii) Κατηγορία 1.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ελάχιστα πουνημένα. Πρέπει να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, λαμβάνοντας υπόψη της παρούσας παραγωγής. Μπορεί, ωστόσο, να γίνει αποδεκτό ένα ελάχιστο αριθμό ελαττωμάτων ως προς το σχήμα, την ανάπτυξη ή το χρώμα.

Η οσμή δεν πρέπει να έχει υποστεί σημαντική αλλαγή.

Υποκείμενα τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που είναι ανώτερα στα σημεία προορισμού του προϊόντος.

Μπορούν, ωστόσο, να έχουν ελαττωματικά ελάττωμα του φλοιού, από την προετοιμασία ότι ο φλοιός καλύπτεται με ζύμη ή/και που είναι ορατή μία θύλακη σφάλματος, να μην προκαλούν οσμές αλλοίωσης της γενικής ποιότητας του ή της εμφάνισής του, να μην προκαλούν οσμές αλλοίωσης της γενικής ποιότητας του ή της εμφάνισής του στη συσκευασία.

- να μην προκαλούν οσμές αλλοίωσης της γενικής ποιότητας του ή της εμφάνισής του,
- να μην προκαλούν οσμές αλλοίωσης της γενικής ποιότητας του ή της εμφάνισής του.

iii) *Κατηγορία II:*

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που δεν είναι δυνατόν να καταταχθούν στις παραπάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει σοβαρά ελαττώματα. Επίσης, τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια που είναι ανοικτά στο σημείο πρόσφυσης του λοδίσκου γίνονται δεκτά μόνο στο πλαίσιο των ποιοτικών ορίων ανοχής.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια μπορεί να έχουν ελαττώματα του φλοιού, υπό την προϋπόθεση ότι διατηρούν τα βασικά χαρακτηριστικά τους όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση εντός των παρακάτω ορίων:

- 2 cm μήκος για τα ελαττώματα επιμηκούς τύπου.
- 1,5 cm<sup>2</sup> συνολικής επιφανείας για τα άλλα ελαττώματα.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται:

- είτε από την περιφέρεια,
- είτε από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής διατομής.

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια ταξινομούνται κατά μέγεθος σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα:

Διάμετρος	Προσθήσεις του μεγέθους (σημάκια)	Περιφέρεια
90 mm και άνω	AAAA	28 cm και άνω
από 80 mm περιλαμβανομένων έως 90 mm μη περιλαμβανομένων	AAA	από 25 cm περιλαμβανομένων έως 28 cm μη περιλαμβανομένων
από 73 mm περιλαμβανομένων έως 80 mm μη περιλαμβανομένων	AA	από 23 cm περιλαμβανομένων έως 25 cm μη περιλαμβανομένων
από 67 mm περιλαμβανομένων έως 73 mm μη περιλαμβανομένων	A	από 21 cm περιλαμβανομένων έως 23 cm μη περιλαμβανομένων
από 61 mm περιλαμβανομένων έως 67 mm μη περιλαμβανομένων	B	από 19 cm περιλαμβανομένων έως 21 cm μη περιλαμβανομένων
από 56 mm περιλαμβανομένων έως 61 mm μη περιλαμβανομένων	C	από 17,5 cm περιλαμβανομένων έως 19 cm μη περιλαμβανομένων
από 51 mm περιλαμβανομένων έως 56 mm μη περιλαμβανομένων	D	από 16 cm περιλαμβανομένων έως 17,5 cm μη περιλαμβανομένων

Το ελάχιστο αποδεκτό μέγεθος για την κατηγορία «Εκτα» είναι 56 mm (διάμετρος) και 17,5 cm (περιφέρεια).

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για κάθε μέσο αεικλήσεως γίνονται αποδεκτά όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναφερόμενης κατηγορίας.

A. Ορια ανοχής ως προς την ποιότητα

i) *Κατηγορία «Εκτα»*

5% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδάκινων ή νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή είναι κατ' εξαίρεση αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

ii) *Κατηγορία I:*

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδάκινων ή νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή είναι κατ' εξαίρεση αποδεκτά εντός των ορίων ανοχής της κατηγορίας αυτής.

iii) *Κατηγορία II*

10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδάκινων και νεκταρινιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα ροδάκινα ή νεκταρίνια που έχουν σπλην, βλαύδες ή οποιαδήποτε αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Ορια ανοχής ως προς το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10% κατ' αριθμό ή κατά βάρος ροδάκινων ή νεκταρινιών που διαφέρουν από το μέγεθος που αναφέρεται στο κείμενο ως όριο 5 mm περισσότερο ή λιγότερο στην περιφέρεια που το μέγεθος αυτός είναι τη διάμετρο και 2 cm περισσότερο ή λιγότερο στην περιφέρεια που το μέγεθος αυτός είναι την περιμετρία.

Επισημαίνεται ότι τα παραπάνω ορίων ανοχής εφαρμόζονται στα προϊόντα που είναι κατά την κατάσταση παραγωγής τους.

## V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

## Α. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει αποκλειστικά ροδάκινα ή νεκταρίνια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας, βαθμού ωριμότητας και μεγέθους και, για την κατηγορία «Extra», το ίδιο χρώμα.

Το τμήμα των φρούτων που φαίνεται στο κιβώτιο πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

## Β. Συσκευασία

Τα ροδάκινα ή τα νεκταρίνια πρέπει να είναι συσκευασμένα κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και να μην είναι δυνατόν να προκαλούν εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις του προϊόντος. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτίου ή ετικετας που περιέχει επιφθορικές ενώσεις, με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση της ετικετας πραγματοποιούνται με τη βοήθεια μη τοξικής μελάνης ή κόλλας.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

## Γ. Παρουσίαση

Τα ροδάκινα και τα νεκταρίνια είναι δυνατόν να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

- σε μικρές μονάδες συσκευασίας,
- τοποθετημένα σε ένα μόνο στρώμα για την κατηγορία «Extra». Κάθε φρούτο της κατηγορίας αυτής πρέπει να είναι απομονωμένο από τα γειτονικά φρούτα.

Για τις κατηγορίες I και II:

- τοποθετημένα σε ένα ή δύο στρώματα
- ή
- το πολύ σε τέσσερα στρώματα, εφόσον τα φρούτα τοποθετούνται σε στρώμα ευδιάφορα χειρισμάτων κατά τρόπο ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τα φρούτα του αποκατε στρώματος.

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στην ίδια πλευρά με στοιχεία ευανάγνωστα και ανεξίτηλα τις ακόλουθες ενδείξεις:

## Α. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή και } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνωρισμού που εκδίδονται ή  
αποστολέας } αναγνωρίζονται από μια επίσημη υπηρεσία

## Β. Είδος του προϊόντος

- «ροδάκινα» ή «νεκταρίνια» ονομασία του προϊόντος, εάν το περιεχόμενο δεν φαίνεται από έξω.
- όνομα της ποικιλίας για τις κατηγορίες «Extra» και I.

## Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και, ανδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

## Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,
- μέγεθος τεκτορασμένο με την ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο ή περιμετρο ή με τον προσδιορισμό που προβλέπεται στον τίτλο III (σταθμολογή κατά το μέγεθος),
- αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό)

## Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 899/87 της Επιτροπής της 30ής Μαρτίου 1987 που καθορίζει τους κανόνες ποιότητας για τα κεράσια και για τις φράουλες  
ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΡΙΘ. L 088 της 31/03/1987 σ. 0017 - 0024  
ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΦΙΝΛΑΝΔΙΚΑ: JEVAKAIIO 3 ΤΟΜΟΣ : 23 σ.

76

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΣΟΥΗΔΙΚΑ: JEVAKAIIO 3 ΤΟΜΟΣ : 23 σ.

76

CONSLEG - 62R0058 - 11/04/1989 - 31 σ.

Μεταγενέστερες τροποποιήσεις:

Τροποποίηση από 392R0658 (ΕΕ L 070 17.03.1992 σ.15)

Τροποποίηση από 397R0888 (ΕΕ L 126 17.05.1997 σ.11)

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 899/87 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ  
της 30ής Μαρτίου 1987  
που καθορίζει τους κανόνες ποιότητας για τα κεράσια και για τις φράουλες  
Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,  
Έχοντας υπόψη:  
τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου 1972 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1351/86 (2), και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3, Εκτιμώντας:  
ότι ο κανονισμός αριθ. 58 της Επιτροπής (3) καθόρισε στα παραρτήματα I/8 και I/9 κανόνες ποιότητας για τα κεράσια και τις φράουλες·  
ότι αυτοί οι κανόνες τροποποιήθηκαν από τους κανονισμούς αριθ. 51/65/ΕΟΚ (4) και (ΕΟΚ) αριθ. 84 :/76 (5)·  
ότι σημειώθηκε εξέλιξη στην παραγωγή και το εμπόριο αυτών των προϊόντων, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις των αγορών κατανάλωσης και χονδρικής πώλησης· ότι, ως εκ τούτου, οι κοινοί κανόνες ποιότητας για τα κεράσια και τις φράουλες πρέπει να τροποποιηθούν για να ληφθούν υπόψη αυτές οι νέες απαιτήσεις·  
ότι οι τροποποιήσεις αυτές συνεπάγονται την τροποποίηση της συμπληρωματικής κατηγορίας ποιότητας που καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1194/69 του Συμβουλίου (6)· ότι για τον καθορισμό της πρέπει να ληφθεί υπόψη το οικονομικό συμφέρον που έχουν οι παραγωγοί από τα εν λόγω προϊόντα και η αναγκαιότητα να ικανοποιηθούν οι ανάγκες των καταναλωτών·  
ότι οι κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας· ότι η μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, η αποθεματοποίηση ορισμένης διάρκειας ή

οι διάφορες μετακινήσεις ενδέχεται να προκαλέσουν ορισμένες αλλοιώσεις που οφείλονται στην βιολογική εξέλιξη αυτών των προϊόντων ή στο γεγονός ότι φθείρονται σε μικρό ή μεγάλο βαθμό· ότι πρέπει, συνεπώς, να ληφθούν υπόψη αυτές οι αλλοιώσεις κατά την εφαρμογή των κανόνων στα στάδια εμπορίας που ακολουθούν το στάδιο της αποστολής· ότι, δεδομένου ότι για τα προϊόντα της κατηγορίας «extra» η διαλογή και η συσκευασία γίνονται με ιδιαίτερη φροντίδα, πρέπει να ληφθεί υπόψη, μόνο για τα προϊόντα αυτά, οποιαδήποτε μείωση της νωπότητας και του όγκου τους·

ότι, για λόγους σαφήνειας και νομικής ασφάλειας καθώς και για τη διευκόλυνση των ενδιαφερομένων, πρέπει να παρουσιάζονται, σε ένα ενιαίο κείμενο, οι κανόνες που τροποποιούνται κατ' αυτό τον τρόπο· ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισεως Οπωροκηπευτικών,  
**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

#### Άρθρο 1

Οι κανόνες ποιότητας, σχετικά με τα κεράσια που αναφέρονται στη διάκριση 08.07 Γ του κοινού δασμολογίου και με τις φράουλες που αναφέρονται στη διάκριση 08.08 Α του κοινού δασμολογίου, εμφανίζονται, αντίστοιχα, στα παραρτήματα Ι και ΙΙ.

Οι κανόνες αυτοί εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της εμπορίας, σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Ωστόσο, στα στάδια που ακολουθούν το στάδιο αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να παρουσιάζουν σε σχέση με τις προδιαγραφές των κανόνων:

- ελαφρά μείωση της νωπότητας και του όγκου,
- για τα προϊόντα που δεν κατατάσσονται στην κατηγορία «extra», ελαφρά αλλοίωση που οφείλεται στη βιολογική εξέλιξη ή στο γεγονός ότι φθείρονται σε μικρό ή μεγάλο βαθμό.

#### Άρθρο 2

Ο κανονισμός αριθ. 58 τροποποιείται ως εξής:

- στο άρθρο 1, οι όροι «κεράσια» και «φράουλες» διαγράφονται,
- τα παραρτήματα Ι/8 και Ι/9 για κανόνες ποιότητας αντίστοιχα για τα κεράσια και τις φράουλες καταργούνται.

#### Άρθρο 3

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1194/69 τροποποιείται ως εξής:

- στο άρθρο 1, οι όροι «κεράσια» και «φράουλες» διαγράφονται,
- τα παραρτήματα ΙV και V σχετικά, αντίστοιχα, με τα κεράσια και τις φράουλες καταργούνται.

#### Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την επομένη της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 30 Μαρτίου 1987.

Για την Επιτροπή  
Frans ANDRIESEN

Αντιπρόεδρος

(1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.

- (2) ΕΕ αριθ. L 119 της 8. 5. 1986, σ. 46.
- (3) ΕΕ αριθ. 56 της 7. 7. 1962, σ. 1606/62.
- (4) ΕΕ αριθ. 55 της 3. 4. 1965, σ. 793/65.
- (5) ΕΕ αριθ. L 96 της 10. 4. 1976, σ. 28.
- (6) ΕΕ αριθ. L 157 της 28. 6. 1969, σ. 1.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

#### ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΕΡΑΣΙΑ

##### I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας ποιότητας αφορά τα κεράσια των ποικιλιών που προέρχονται από τα είδη *Prunus avium* L., *Prunus cerasus* L. ή τα υβρίδιά τους, τα οποία προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές, εξαιρουμένων των κερασιών που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

##### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα ποιότητας είναι να καθορίσει τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν τα κεράσια μετά τη συσκευασία.

##### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, τα κεράσια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- φρέσκα στην όψη,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,

- κρουστά (ανάλογα με την ποικιλία),
- καθαρά, σχεδόν απαλλαγμένα από εμφανείς ξένες ουσίες,
- πρακτικά απαλλαγμένα από παράσιτα,
- χωρίς ασυνήθιστη εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση,
- πρέπει να φέρουν τον ποδίσκο τους (1).

Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των κερασιών θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπεται:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάσουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

##### B. Κατάταξη

Τα κεράσια κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

##### i) Κατηγορία «Extra»

Τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά ανεπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και το χρώμα της σχετικής ποικιλίας. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρουμένων πολύ μικρών επιφανειακών αλλοιώσεων της επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν ούτε την ποιότητα και τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίασή του στη συσκευασία.

##### ii) Κατηγορία I

Τα κεράσια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρά ελαττώματα ως προς το σχήμα,
- ελαφρά ελαττώματα ως προς το χρώμα.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από εγκαύματα, σχισμές, μώλωπες ή ελαττώματα που προκαλούνται από χαλάζι.

#### iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κεράσια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ελαττώματα ως προς το σχήμα και το χρώμα, υπό τον όρο ότι οι καρποί διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους,
- ελαφρά επιφανειακά ελαττώματα που έχουν επουλωθεί και τα οποία δεν θίγουν ούτε τη γενική εμφάνιση του καρπού ούτε τη διατήρησή του.

#### iv) Κατηγορία III (1)

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κεράσια τα οποία δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν επιφανειακά ελαττώματα που έχουν επουλωθεί και τα οποία δεν ενδέχεται να βλάψουν σημαντικά τη διατήρησή τους.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Τα κεράσια πρέπει να έχουν το ακόλουθο ελάχιστο μέγεθος:

- Κατηγορία «Extra»: 20 mm,
- Κατηγορίες I και II: 17 mm,
- Κατηγορία III: 15 mm.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε δέμα εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνονται:

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

#### i) Κατηγορία «Extra»

5 % σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής, εξαιρουμένων των υπερώριμων καρπών. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 2 % του συνόλου.

#### ii) Κατηγορία I

10 % σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.



Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4 % του συνόλου

iii) Κατηγορία II

10 % σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι υπερώριμοι καρποί ή/και οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4 % του συνόλου. Εντούτοις οι υπερώριμοι καρποί δεν μπορούν να υπερβαίνουν το 2 %.

iv) Κατηγορία III

15 % σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι υπερώριμοι καρποί ή/και οι καρποί που έχουν σκασίματα ή/και σκουλήκια περιορίζονται σε 4 % του συνόλου, και οι καρποί που έχουν σκασίματα περιορίζονται σε 10 %.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

i) Κατηγορίες «Extra», I και II

10 % σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στα προβλεπόμενα ελάχιστα μεγέθη, αλλά των οποίων η διάμετρος δεν είναι κατώτερη από:

- 17 mm για την κατηγορία «Extra»,
- 15 mm για τις κατηγορίες I και II.

ii) Κατηγορία III

15 % σε αριθμό ή σε βάρος κερασιών που δεν ανταποκρίνονται στο προβλεπόμενο ελάχιστο μέγεθος.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κεράσια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας. Το μέγεθος των καρπών πρέπει να είναι ως επί το πλείστον ομοιογενές. Εξάλλου, τα κεράσια που κατατάσσονται στη κατηγορία «Extra» πρέπει να έχουν όμοιο χρώμα και να βρίσκονται στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης.

Όσον αφορά τα κεράσια που κατατάσσονται στην κατηγορία III, η ομοιογένεια μπορεί να περιορισθεί στην καταγωγή και στον τύπο της ποικιλίας.

Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Τα κεράσια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις

επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα δέματα δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε δέμα πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, ορατά απέξω και συγκεντρωμένα όλα στη μία πλευρά:

A. Αναγνώριση

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- «Κεράσια» αν το προϊόν δεν φαίνεται απέξω.

- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό) (1).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφεριακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου

Προαιρετικό

(1) Ωστόσο η έλλειψη ποδίσκου είναι αποδεκτή:

- για τα κεράσια των γλυκών ποικιλιών των οποίων ο ποδίσκος απουσιάζει μόνος του κατά τη συλλογή, υπό τον όρο ότι η επιδερμίδα δεν έχει υποστεί ζημιές,

- για τα ξινά κεράσια, υπό τον όρο ότι δεν έχει απολεσθεί σημαντική ποσότητα χυμού.

(1) Κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72, πρόκειται για συμπληρωματική κατηγορία. Η κατάταξη σ' αυτή την κατηγορία ποιότητας ή σε ορισμένες υποδιαίρεσεις της, καθορίζεται από απόφαση η οποία λαμβάνεται σύμφωνα με

το άρθρο 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

(1) Υποχρεωτικό για τα κεράσια των γλυκών ποικιλιών των οποίων οι ποδίσκοι αποσπώνται μόνοι τους κατά τη συλλογή καθώς και για τις ξινές ποικιλίες οι οποίες παρουσιάζονται χωρίς ποδίσκο. Ωστόσο, για τις τελευταίες αυτές ποικιλίες, το δέμα επιτρέπεται να φέρει την ένδειξη «βύσσινα».

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

#### ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΦΡΑΟΥΛΕΣ

#### I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας ποιότητας αφορά τις φράουλες ποικιλιών που προέρχονται από την «Fragaria L.», προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές εκτός από τις φράουλες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

#### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα είναι να καθορίσει τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν οι φράουλες μετά τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ορίων ανοχής που επιτρέπονται, οι φράουλες πρέπει να είναι:

- ολόκληρες, χωρίς κτυπήματα,
- με τον κάλυκά τους και με ένα μικρό φρέσκο κοτσάνι (με εξαίρεση τις αγριοφράουλες και με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων για την κατηγορία III),

- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που τα καταστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,

- πρακτικά δίχως σημάδια αρρώστειας ή παρασίτων,
- καθαρές, δίχως ορατές ξένες ουσίες,
- νωπές, αλλά όχι πλυμένες,
- δίχως αφύσικη εξωτερική υγρασία,
- δίχως ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι φράουλες πρέπει να έχουν συλλεγεί με προσοχή.

Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα και να έχουν επαρκή ωριμότητα. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των φραουλών θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάσουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

#### B. Κατάταξη

Οι φράουλες κατατάσσονται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

##### i) Κατηγορία «Extra»

Οι φράουλες που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα και σχήμα της ποικιλίας και, ιδίως, να είναι ομοιόμορφες και να μην παρουσιάζουν αποκλίσεις όσον αφορά το στάδιο ωρίμανσης, το χρώμα και το μέγεθος (1). Πρέπει να έχουν λαμπερή όψη, ανάλογα με την ποικιλία, και να μην είναι σκονισμένες.

##### ii) Κατηγορία I

Οι φράουλες που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρό ελάττωμα ως προς το σχήμα,
  - μικρό τμήμα του οποίου ο χρωματισμός τείνει προς το άσπρο.
- Μπορούν να είναι λιγότερο ομοιόμορφες ως προς το μέγεθος. Πρέπει να είναι σχεδόν απαλλαγμένες από σκόνη.

##### iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις φράουλες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται παρακάτω.

Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν:

- ελαττώματα ως προς το σχήμα, υπό τον όρο ότι τα φρούτα διατηρούν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας,
- τμήμα του οποίου το χρώμα τείνει προς το άσπρο, που δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της επιφάνειας του φρούτου,

- ελαφρούς μώλωπες οι οποίοι δεν ενδέχεται να εξελιχθούν,
- ίχνη χρώματος.

#### iv) Κατηγορία III (1)

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις φράουλες οι οποίες δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν:

- ελαφρούς μώλωπες,
- τμήματα των οποίων το χρώμα τείνει προς το άσπρο ή το πράσινο, το σύνολο των οποίων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1/3 της επιφανείας του φρούτου,
- ίχνη χρώματος, υπό τον όρο ότι δεν αλλοιώνουν σημαντικά την εξωτερική εμφάνιση.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται επίσης οι φράουλες που δεν έχουν κάλυκα, αρκεί να μην έχουν υποστεί καμία ζημία. Οι φράουλες αυτές πρέπει να συσκευάζονται χωριστά.

#### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Οι φράουλες πρέπει να έχουν το εξής ελάχιστο μέγεθος:

- κατηγορία «Extra»: 25 mm,
- κατηγορία I και II: 18 mm,
- κατηγορία III: 15 mm.

Για τις αγριοφράουλες δεν υπάρχει όριο ελαχίστου μεγέθους.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος κάθε δέματος εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνεται ότι ανήκουν.

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

##### i) Κατηγορία «Extra»

5 % του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται

στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2 %.

##### ii) Κατηγορία I

10 % του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται

στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται, κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2 %.

##### iii) Κατηγορία II

10 % του αριθμού ή του βάρους των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο τα φρούτα που είναι φανερό ότι έχουν σαπίσει, παρουσιάζουν μώλωπες ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 2 %.

##### iv) Κατηγορία III

15 % του βάρους ή του αριθμού των φράουλων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά αυτής της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση ωστόσο τα φρούτα που είναι φανερό ότι έχουν σαπίσει, παρουσιάζουν μώλωπες ή έχουν αλλοιωθεί σε βαθμό που να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, τα χαλασμένα φρούτα περιορίζονται σε 4 %.

10 % του αριθμού ή του βάρους των φράουλων:  
- δίχως κάλυκα για όσα φρούτα συσκευάζονται με το κοτσάνι και τον κάλυκά τους,  
- με τον κάλυκά τους για όσα φρούτα συσκευάζονται χωρίς κοτσάνι και χωρίς κάλυκα.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος  
Για όλες τις κατηγορίες: 10 % του βάρους ή του αριθμού των φράουλων που ανταποκρίνονται στο κατώτατο όριο μεγέθους που απαιτείται.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιγενές και να περιέχει μόνο φράουλες της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας.

Όσον αφορά τις φράουλες της κατηγορίας III, ομοιογένεια μπορεί να περιορισθεί στην καταγωγή.

Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

##### B. Συσκευασία

Οι φράουλες πρέπει να συσκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα

προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα φρούτα της κατηγορίας «Extra» πρέπει να έχουν ιδιαίτερα προσεγμένη συσκευασία.

Τα δέματα δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε δέμα πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με γράμματα ευανάγνωστα και συγκεντρωμένα όλα στη μια πλευρά, ανεξίτηλα και ορατά απ' έξω:

##### A. Αναγνώριση

###### 1.2 // Συσκευαστής

ή/και

αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει δοθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία.

##### B. Φύση του προϊόντος

- «Φράουλες» αν το προϊόν δεν φαίνεται απ' έξω,

- όνομα την ποικιλίας (προαιρετικό).

##### Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής, είτε εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

##### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

Κατηγορία.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (πρωτογενικό).

(1) Οι απαιτήσεις ομοιομορφίας για την κατηγορία «Extra» είναι λιγότερο αυστηρές όταν πρόκειται για σπριγγούλες.

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72, πρόκειται για συμπληρωματική κατηγορία. Η κατάταξη σ' αυτή την κατηγορία ποιότητας ή σε ορισμένες υποδιαίρεσεις της, καθορίζεται από μία απόφαση, η οποία ελήφθη βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

Τέλος κειμένου

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 920/89 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ  
της 10ης Απριλίου 1989

για τον καθορισμό των κανόνων ποιότητας για τα καρότα, τα  
εσπεριδοειδή και τα επιτραπέζια μήλα και αχλάδια και την τροποποίηση του  
κανονισμού αριθ. 58

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,  
τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου  
1972 περί κοινής οργανώσεως της αγοράς στον τομέα των

οπωροκηπευτικών (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον  
κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 789/89 (2), και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός αριθ. 58 της Επιτροπής (3), όπως τροποποιήθηκε  
τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1730/87 (4) καθόρισε στο

παράρτημα I/5 τους κοινούς κανόνες ποιότητας για τα καρότα·

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 379/71 της Επιτροπής (5) καθόρισε τους  
κανόνες ποιότητας για τα εσπεριδοειδή·

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1641/71 της Επιτροπής (6), όπως  
τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1653/87 (7)

καθόρισε τους κανόνες ποιότητας για τα επιτραπέζια μήλα και  
αχλάδια·

ότι παρατηρήθηκε εξέλιξη στην παραγωγή και το εμπόριο των  
προϊόντων αυτών, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις της χονδρικής αγοράς και  
της κατανάλωσης· ότι πρέπει να τροποποιηθούν οι κανόνες ποιότητας  
για να ληφθούν υπόψη οι νέες απαιτήσεις·

ότι οι κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας· ότι η  
μεταφορά σε μια μεγάλη απόσταση, η αποθήκευση για μια ορισμένη  
διάρκεια ή οι διάφορες επεξεργασίες τις οποίες υφίστανται τα προϊόντα  
μπορούν να έχουν σαν αποτέλεσμα ορισμένες αλλοιώσεις που

οφείλονται στη βιολογική εξέλιξη των προϊόντων αυτών ή στη κατά το  
μάλλον ή ήπτον αλλοιώσιμη φύση· ότι πρέπει να ληφθούν υπόψη οι

αλλοιώσεις αυτές στην εφαρμογή των κανόνων στα στάδια του  
εμπορίου που ακολουθούν το στάδιο του αποστολέα· ότι τα προϊόντα της  
κατηγορίας «έξτρα» πρέπει να αποτελέσουν αντικείμενο ιδιαίτερα  
φροντισμένης διαλογής και συσκευασίας, πρέπει να ληφθεί υπόψη όσον  
αφορά τους κανόνες αυτούς μόνο η μείωση της φρεσκάδας και της  
σπαργής·

ότι για λόγους σαφήνειας και ασφάλειας του δικαίου καθώς και για τη  
διευκόλυνση των ενδιαφερομένων, πρέπει, με την ευκαιρία των νέων

τροποποιήσεων της νομοθεσίας επί του θέματος, να προβούμε σε  
αναμόρφωση της εν λόγω νομοθεσίας·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι  
σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχειρίσεως Οπωροκηπευτικών,

## ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

### Άρθρο 1

Οι κανόνες ποιότητας σχετικά με τα:

- καρότα του κωδικού ΣΟ ex 0706 10 00,
- εσπεριδοειδή, των κωδικών ΣΟ ex 0805 10, ex 0805 20, και ex 0805

30,

- επιτραπέζια μήλα και αχλάδια των κωδικών ΣΟ ex 0808 10 και ex 0808 20,

παρατίθενται αντιστοίχως στα παραρτήματα I, II, III.

Οι κανόνες αυτοί εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας, με τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Εντούτοις, στα στάδια που έπονται εκείνου της αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να παρουσιάσουν σε σχέση με τις προδιαγραφές των κανόνων:

- ελαφρά μείωση της φρεσκάδας και της σπαργής,
- για τα προϊόντα που κατατάσσονται σε κατηγορίες πλην της κατηγορίας «έξτρα», ελαφρές αλλοιώσεις που οφείλονται στη βιολογική εξέλιξη τους και στην μάλλον ή ήττον αλλοιώσιμη φύση τους.

### Άρθρο 2

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 58 τροποποιείται ως εξής:

- στο άρθρο 1 στον πίνακα η σειρά «ex 0701 Z II» «καρότα» διαγράφεται,
- το παράρτημα I/5 διαγράφεται.

### Άρθρο 3

Οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 379/71 και (ΕΟΚ) αριθ. 1641/71 καταργούνται.

### Άρθρο 4

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Ιουλίου 1989.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 10 Απριλίου 1989.

Για την Επιτροπή

Ray MAC SHARRY

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 85 της 30. 3. 1989, σ. 3.

(3) ΕΕ αριθ. 56 της 7. 7. 1962, σ. 1606/62.

(4) ΕΕ αριθ. L 163 της 23. 6. 1987, σ. 25.

(5) ΕΕ αριθ. L 45 της 24. 2. 1971, σ. 1.

(6) ΕΕ αριθ. L 172 της 31. 7. 1971, σ. 1.

(7) ΕΕ αριθ. L 153 της 13. 6. 1987, σ. 34.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΑΡΟΤΑ

#### I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες ποιότητας αφορούν τα καρότα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το «*daucus carota* L.», τα οποία προορίζονται να παραδοθούν σε νωπή κατάσταση στον καταναλωτή, εξαιρέσει των καρότων που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

#### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ



Οι κανόνες έχουν σαν αντικείμενο να ορίσουν τις ποσότητες που πρέπει να παρουσιάζουν τα καρότα μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

#### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που γίνονται αποδεκτές, τα καρότα πρέπει να παρουσιάζουν τα εξής χαρακτηριστικά:

- να είναι υγιή: αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από αλλοιώσεις που θα μπορούσαν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση,

- να είναι καθαρά - δηλαδή:

- για τα πλυμένα καρότα, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,

- για τα άλλα καρότα, να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από κάθε χονδρή ακαθαρσία,

- να είναι σφικτά,

- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από επιβλαβείς οργανισμούς,

- να είναι πρακτικά απαλλαγμένα από ζημίες που προέρχονται από επιβλαβείς οργανισμούς,

- να μη φέρουν γραμμώσεις,

- να μην έχουν σποροποιήσει,

- να μη διακλαδίζονται και να είναι απαλλαγμένα από δευτερεύουσες ρίζες,

- να είναι απαλλαγμένα από μη κανονική εξωτερική υγρασία, δηλαδή να είναι επαρκώς στεγνά μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο,

- να είναι απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα καρότα πρέπει να παρουσιάζουν μια τέτοια ανάπτυξη και κατάσταση, οι οποίες να τους επιτρέπουν:

- να υποστούν τη μεταφορά και τη μεταχείριση, και

- να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

#### B. Κατάταξη

Τα καρότα αποτελούν το αντικείμενο κατάταξης σε τρεις καθορισμένες κατηγορίες:

##### i) Κατηγορία «έξτρα»:

Τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας και να έχουν υποχρεωτικά πλυθεί.

Τα καρότα πρέπει να είναι:

- ακέραια,

- λεία,

- φρέσκα,

- κανονικά σχηματισμένα,

- χωρίς σχισμές,

- απαλλαγμένα από μώλωπες και σχισμές,

- απαλλαγμένα από ζημίες οφειλόμενες σε παγετό.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας, εξαιρέσει οιοδήποτε πράσινου ή ιώδους/πορφυρού χρωματισμού στο λαιμό.

##### ii) Κατηγορία I:

Τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- φρέσκα,

- να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν τη γενική όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- ελαφρά ελαττώματα σχήματος,
- ελαφρά ελαττώματα χρωματισμού,
- ελαφρές σχισμές που έχουν επουλωθεί,
- ελαφρές σχισμές ή ρήγματα που έχουν προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Για τα καρότα το μήκος των οποίων δεν υπερβαίνει τα 8 εκατοστά επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό εντός ορίου 1 εκατοστού· για τα άλλα καρότα ο χρωματισμός μπορεί να έχει πλάτος μέχρι 2 εκατοστά.

### iii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα καρότα που δεν είναι δυνατό να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά τα οποία ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω.

Ωστόσο, μπορούν να παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα:

- ελαττώματα σχήματος και χρωματισμού,
- σχισμές που έχουν επουλωθεί και δεν φθάνουν μέχρι την καρδιά,
- σχισμές ή ρήγματα που έχουν προκληθεί από τη μεταχείριση ή το πλύσιμο.

Επιτρέπονται τα σπασμένα καρότα εντός ορίου 25 % κατά βάρος.

Για καρότα μήκους έως 10 εκατοστών επιτρέπεται πράσινος ή ιώδης/πορφυρός χρωματισμός στο λαιμό πλάτους 2 εκατοστών και για τα υπόλοιπα καρότα έως 3 εκατοστά.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος πραγματοποιείται βάσει της μέγιστης διαμέτρου ή του βάρους του καρότου (άνευ φύλλων).

#### 1. Καρότα πρώιμα (1) και μικρόρριζες ποικιλίες:

Το ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 10 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 8 γραμμάρια κατά βάρος.

Το μέγιστο μέγεθος καθορίζεται σε 40 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 150 γραμμάρια κατά βάρος.

#### 2. Καρότα διατήρησης και μεγαλόρριζες ποικιλίες:

Το ελάχιστο μέγεθος καθορίζεται σε 20 χιλιοστά κατά διάμετρο ή 50 γραμμάρια κατά βάρος.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία «έξτρα», το μέγιστο μέγεθος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 45 χιλιοστά κατά διάμετρο ή

200 γραμμάρια κατά βάρος και η διαφορά διαμέτρου ή η διαφορά βάρους με το μεγαλύτερο καρότο που περιέχεται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστά ή τα 150 γραμμάρια.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία I, η διαφορά διαμέτρου ή η διαφορά βάρους μεταξύ του πιο μικρού και του πιο μεγάλου

καρότου που περιλαμβάνονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 χιλιοστά ή τα 200 γραμμάρια.

Για τα καρότα που κατατάσσονται στην κατηγορία II, απαιτείται μόνο να ανταποκρίνονται στους όρους σχετικά με το ελάχιστο μέγεθος.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας ή σε κάθε παρτίδα για τα καρότα που αποστέλλονται χύμα, για τα

προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας:

###### i) Κατηγορία «έξτρα»:

- 5 % κατά βάρος καρότων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά τα οποία είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή γίνονται εξαιρετικά δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής,

- 5 % κατά βάρος καρότων που φέρουν ελαφρά ίχνη πράσινου ή κώδους/πορφυρού χρωματισμού στο λαιμό.

###### ii) Κατηγορία I:

- 10 % κατά βάρος καρότων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά τα οποία είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται εξαιρετικά δεκτά στις

ανοχές της κατηγορίας αυτής. Από την ανοχή αυτή εξαιρούνται ωστόσο τα σπασμένα καρότα ή/και τα καρότα που τους λείπει η άκρη τους,

- 10 % κατά βάρος καρότων που είναι σπασμένα ή που τους λείπει η άκρη τους.

###### iii) Κατηγορία II:

10 % κατά βάρος καρότων που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που είναι δυνατό να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες, 10 % κατά βάρος των καρότων που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιογένεια:

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας ή παρτίδας, σε περίπτωση αποστολής χύμα, πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο καρότα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, παρουσίασης και μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο κριτήριο εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος).

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

##### B. Παρουσίαση:

Τα καρότα είναι δυνατό να παρουσιάζονται με έναν από τους ακόλουθους τρόπους:

###### i) Σε δεμάτια

Οι ρίζες παρουσιάζονται με τα φύλλα τους που πρέπει να είναι φρέσκα, πράσινα και υγιή. Σε κάθε δεμάτι πρέπει οι ρίζες να είναι περίπου

του αυτού μεγέθους. Τα δεμάτια που βρίσκονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας πρέπει να έχουν το ίδιο περίπου βάρος και να είναι τακτικά τοποθετημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα.

ii) Χωρίς φύλλα

Τα φύλλα πρέπει να είναι βγαλμένα ή κομμένα κοντά στο λαιμό χωρίς να βλάπτεται η ρίζα.

Τα καρότα χωρίς φύλλα είναι δυνατό να παρουσιάζονται:

- σε μικρές συσκευασίες,
- τοποθετημένα χύμα σε πολλαπλά στρώματα ή μη διατεταγμένα σε στρώματα μέσα στη συσκευασία,
- καρότα της κατηγορίας II μπορούν παρόλα αυτά να αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση στο μέσο μεταφοράς ή σε χωριστό διαμέρισμα του μέσου μεταφοράς).

Γ. Συσκευασία:

Τα καρότα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία τους.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό που δεν είναι δυνατό να προκαλέσει στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Επιτρέπεται η χρήση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις, με την επιφύλαξη ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρισμα πραγματοποιούνται με μη τοξική μελάνη και κόλλα. Τα μέσα συσκευασίας ή οι παρτίδες, σε περίπτωση αποστολής χύμα, πρέπει να μη περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Για τα καρότα που παρουσιάζονται σε συσκευασία, κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και εξωτερικά ορατούς χαρακτήρες, οι οποίοι να συγκεντρώνονται σε μία πλευρά, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Στοιχεία αναγνώρισης:

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης που χορηγούνται ή αναγνωρίζονται από επίσημη υπηρεσία.

B. Είδος του προϊόντος:

- «καρότα σε δεμάτια» ή «καρότα» αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,

- «πρώιμα καρότα» ή «καρότα διατήρησης»,
- ονομασία της ποικιλίας για την κατηγορία «έξτρα».

Γ. Καταγωγή του προϊόντος:

- χώρα καταγωγής και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- κατηγορία,
- σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος, μέγεθος, που καθορίζεται από την ελάχιστη ή μέγιστη διάμετρο ή το ελάχιστο ή μέγιστο βάρος των καρότων,
- αριθμός δεματίων για τα καρότα που παρουσιάζονται σε δεμάτια.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα καρότα που αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή σε διαμέρισμα μέσου μεταφοράς), πρέπει να εμφανίζονται οι ανωτέρω ενδείξεις σε ένα έγγραφο που συνοδεύει το εμπόρευμα ή σε δελτίο που τοποθετείται σε ορατό σημείο στο εσωτερικό μέρος του μέσου μεταφοράς.

(1) Καρότα που δεν υπέστησαν οποιαδήποτε διακοπή της βλάστησης.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

#### ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

##### Ι. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στους κατωτέρω καρπούς που κατατάσσονται υπό την ονομασία «εσπεριδοειδή», και οι οποίοι προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα «εσπεριδοειδή» που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση:

- λεμόνια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους *citrus limon* (L.) Burmf.

- μανταρίνια, tangerines, satsumas, κλημεντίνες, wilkings και άλλοι καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους *citrus reticulata* (Blanco) ή των υβριδίων του,

- πορτοκάλια: καρποί των ποικιλιών (cultivars) του είδους *citrus sinensis* (Osbeck).

##### ΙΙ. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέσουν τα εσπεριδοειδή μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

##### Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές,

τα εσπεριδοειδή πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,
- χωρίς ζημιές ή/και εξωτερικές αλλοιώσεις από παγετό,
- καθαρά, χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες,
- χωρίς εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις (1).

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να έχουν συλλεγεί επιμελώς και να έχουν φθάσει σε κανονική ανάπτυξη και κατάσταση ωριμότητας σύμφωνα με τα ιδιαίτερα κριτήρια της ποικιλίας και της ζώνης παραγωγής. Η κατάσταση ωριμότητάς τους πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχείρισης, και
- να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Επιπλέον, ο χρωματισμός πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε η εξέλιξη των εσπεριδοειδών να τους επιτρέπει να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας (με την επιφύλαξη των τηρουμένων για κάθε κατηγορία διατάξεων), λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής, της ζώνης παραγωγής και της διάρκειας της μεταφοράς.

Τα εσπεριδοειδή τα οποία πληρούν το ανωτέρω καθοριζόμενο κριτήριο ωριμότητας, μπορούν να «αποπρασινοστούν». Η επεξεργασία αυτή

επιτρέπεται μόνο εφόσον δεν αλλοιώνονται οι άλλοι φυσικοί οργανοληπτικοί χαρακτήρες.

Η εν λόγω επεξεργασία πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις που θεσπίζονται από τις διοικητικές αρχές κάθε κράτους μέλους, και υπό τον έλεγχο τους.

Τα εσπεριδοειδή δεν πρέπει να παρουσιάζουν έναρξη εσωτερικής αποξήρανσης που οφείλεται σε παγετό, καθώς και εκτεταμένα τραύματα ή μώλωπες, οι οποίοι έχουν επουλωθεί.

**Β. Ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό και χρωματισμός:**

(Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σχέση με το συνολικό βάρος του καρπού, εξαγωγή του χυμού μετά από πίεση με το χέρι).

i) Λεμόνια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
- λεμόνια Verdelli και Primofiore: 20 %
- λοιπά λεμόνια: 25 %
- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι ο κανονικός της ποικιλίας. Οι καρποί που έχουν χρωματισμό πράσινο ανοικτό και ανταποκρίνονται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, γίνονται δεκτοί, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και της ζώνης παραγωγής. Τα λεμόνια του τύπου Verdelli δύνανται να έχουν χρωματισμό πράσινο, υπό τον όρο ότι ο χρωματισμός αυτός δεν θα είναι βαθύχρους.

ii) Κλημεντίνες, ellendales, monreals και satsumas:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
- monreals και satsumas: 33 %
- κλημεντίνες και ellendales: 40 %
- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι ο τυπικός της ποικιλίας κατά το ένα τρίτο τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.

iii) Wilkings, tangerines, λοιπά μανταρίνια και υβρίδια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό: 33 %
- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι τυπικός της ποικιλίας κατά τα δύο τρίτα τουλάχιστον της επιφάνειας του καρπού.

iv) Πορτοκάλια:

- ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό:
- thomson navels και tarocco: 30 %
- washington navels: 33 %
- λοιπές ποικιλίες: 35 %
- χρωματισμός:

ο χρωματισμός πρέπει να είναι τυπικός της ποικιλίας. Επιτρέπεται όμως ανοχή χρωματισμού ανοικτού πράσινου, ο οποίος δεν πρέπει να υπερβαίνει το ένα πέμπτο της συνολικής επιφάνειας του καρπού, λαμβάνοντας υπόψη την ποικιλία και την περίοδο συγκομιδής.

**Γ. Ταξινόμηση:**

Τα εσπεριδοειδή ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

i) Κατηγορία «extra»:

τα εσπεριδοειδή που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας. Το σχήμα, η εξωτερική όψη τους, η ανάπτυξη

και ο χρωματισμός τους πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας τους. Πρέπει να είναι απαλλαγμένα ατελειών, με την εξαίρεση πολύ ελαφρών επιφανειακών ατελειών, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν ούτε την ποιότητα, ούτε τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίαση της συσκευασίας.

ii) Κατηγορία I:

τα εσπεριδοειδή που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του τύπου, λαμβανομένης υπόψη της περιόδου συγκομιδής και των ζωνών παραγωγής.

Μπορούν εντούτοις, να παρουσιάζουν τις εξής ατέλειες, με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν ούτε τη γενική όψη, ούτε τη διατήρηση των καρπών μιας συγκεκριμένης παρτίδας:

- ελαφρά ατέλεια του σχήματος,
- ελαφρά ατέλεια χρωματισμού,
- ελαφρές ατέλειες της επιδερμίδας συναφείς με το σχηματισμό του καρπού, όπως: αργυρόχρωμες επιστρώσεις, ξανθές κηλίδες, κλπ.
- ελαφρά τραύματα επουλωθέντα, που οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως χαλάζι, τριβή, κτυπήματα από τη μεταχείριση, κλπ.

iii) Κατηγορία II:

η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή τα οποία, στο σύνολό τους, δεν μπορούν να καταταγούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Επιτρέπονται ατέλειες σχήματος, ανάπτυξης και σχηματισμού, με την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν κατά τρόπο σημαντικό ούτε τη γενική όψη, ούτε τη διατήρηση των καρπών μιας συγκεκριμένης παρτίδας:

- ατέλεια του σχήματος,
- ατέλεια σχηματισμού,
- τραχύς φλοιός,
- ελαφρά και μερική αποκόλληση του περικαρπίου για τα πορτοκάλια (δεδομένου ότι η αποκόλληση είναι φυσιολογική για τα μανταρίνια, κλημεντίνες, satsumas, wilkings και tangerines).

iv) Κατηγορία III (1):

η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα εσπεριδοειδή των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II. Μπορούν πάντως να μην έχουν κάλυκα.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

A. Ελάχιστο μέγεθος:

Οι καρποί που δεν ανταποκρίνονται στις ακόλουθες ελάχιστες διαστάσεις εξαιρούνται:

- 1.2 // - λεμόνια: // 45 χιλιοστά για τις κατηγορίες «extra», I και II, // // 42 χιλιοστά για την κατηγορία III, // - πορτοκάλια: // 53 χιλιοστά, // - satsumas, tangerines, wilkings, άλλα μανταρίνια, και υβρίδια: // 45 χιλιοστά, // - κλημεντίνες και monreals: // 35 χιλιοστά.

B. Κλίμακα μεγέθους:

Οι παρακάτω κλίμακες μεγέθους λαμβάνονται υπόψη:

1,2,3,4,5,6 // // // // Πορτοκάλια

// Λεμόνια

// Κλημεντίνες, monreals, satsumas, tangerines, wilkings, και λοιπά

μανταρίνια και τα

υβριδιά τους (2)

// // // 1.2.3.4.5.6 // Μεγέθη // Διάμετρος

σε χιλιοστά

// Μεγέθη

// Διάμετρος

σε χιλιοστά

// Μεγέθη

// Διάμετρος

σε χιλιοστά // // // // // // // 0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

// 100 και πλέον (1)

87 - 100

84 - 96

81 - 92

77 - 88

73 - 84

70 - 80

67 - 76

64 - 73

62 - 70

60 - 68

58 - 66

56 - 63

53 - 60

// 0

1

2

3

4

5

6

7

8



// 83 και πλέον (1)

72 - 83

68 - 78

63 - 72

58 - 67

53 - 62

48 - 57

45 - 52

42 - 49 (1) // 1.2 3 4 5 6 (3) 7 (3) 8 9 10 // 63 και πλέον

58 - 69

54 - 64

50 - 60

46 - 56

43 - 52

41 - 48

39 - 46

37 - 44

35 - 42

// // // // // (1) Μόνο για την κατηγορία III.

(2) Για τα satsumas, tangerines, wilkings, τα λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδιά τους που έχουν μέγεθος μεγαλύτερο από 63 χιλιοστά η ταξινόμηση είναι η εξής:

1.2 // No 1 - X

No 1 - XX

No 1 - XXX

// 63 - 74

67 - 78

78 και πλέον.

(3) Για τα satsumas, tangerines, wilkings, λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδια τους, το ελάχιστο όριο είναι 45 χιλιοστά.

Γ. Ομοιογένεια στην ταξινόμηση κατά μέγεθος:

Στην ταξινόμηση κατά μέγεθος απαιτείται ομοιογένεια ως εξής:

i) για τους καρπούς οι οποίοι παρουσιάζονται σε διάταξη κανονικών στρωμάτων, η διαφορά μεγέθους μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου καρπού, στο ίδιο κιβώτιο, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα ακόλουθα ανώτατα όρια:

- ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ:

μεγέθη αριθ. 0 έως 2: 11 χιλιοστά

μεγέθη αριθ. 3 έως 6: 9 χιλιοστά

μεγέθη αριθ. 7 έως 13: 7 χιλιοστά

- ΚΛΗΜΕΝΤΙΝΕΣ, ΜΟΝΡΕΑΛΣ, ΣΑΤΣΟΥΜΑΣ, ΤΑΝΓΕΡΙΝΕΣ, WILKINGS, ΛΟΙΠΑ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ ΚΑΙ ΥΒΡΙΔΙΑ:

-μεγέθη αριθ. 1 έως 4: 9 χιλιοστά

- μεγέθη αριθ. 5 έως 6: 8 χιλιοστά

- μεγέθη αριθ. 7 έως 10: 7 χιλιοστά

- ΛΕΜΟΝΙΑ:

όλα τα μεγέθη: 7 χιλιοστά· ii) Για όλους του καρπούς, οι οποίοι παρουσιάζονται χωρίς διάταξη σε στρώματα, όποιος και αν είναι ο τρόπος παρουσιάσής τους, η διαφορά μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου καρπού, στο ίδιο κιβώτιο, δεν πρέπει να υπερβαίνει το μέγεθος

που απαιτείται, όπως αυτό καθορίζεται στην κλίμακα μεγέθους. Πάντως, όσον αφορά τα λεμόνια, κάθε παράγον κράτος μέλος έχει τη δυνατότητα να εφαρμόζει για τη δική του παραγωγή, λαμβάνοντας υπόψη τις απαντήσεις των αγορών προορισμού, τα κριτήρια ομοιογενείας που προβλέπονται για τους καρπούς που παρουσιάζονται σε κανονικά στρώματα.

iii) Για τους καρπούς, οι οποίοι αποστέλλονται χύμα, με όχημα μεταφοράς ή σε διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς πρέπει:

- είτε να ανταποκρίνονται μόνο στην απαίτηση του ελάχιστου μεγέθους,
- είτε η μέγιστη διαφορά να ανταποκρίνεται στο εύρος που προκύπτει από την ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών της κλίμακας μεγέθους.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΑΝΟΧΩΝ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο, ή, στην περίπτωση εσπεριδοειδών που αποστέλλονται χύμα, σε κάθε παρτίδα.

A. Ανοχές ποιότητας:

i) Κατηγορία «extra»:

5 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Επιπλέον, 5 % κατ' ανώτατο όριο των καρπών, κατ' αριθμό ή

κατά βάρος, μπορούν να μην έχουν κάλυκα.

ii) Κατηγορία I:

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής. Επιπλέον, 20 % κατ' ανώτατο όριο των καρπών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, μπορούν να μην έχουν κάλυκα.

iii) Κατηγορία II:

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, από τα οποία 5 % κατ' ανώτατο όριο καρπών που παρουσιάζουν ελαφρά επιφανειακά τραύματα μη επουλωθέντα και ξηρά (εξαιρουμένου κάθε ίχνους σήψης, έντονων μωλώπων ή άλλων αλλοιώσεων που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση) ή καρπών μαλακών ή αποξηραμένων. Επιπλέον, 35 % κατ' ανώτατο όριο των καρπών, κατ' αριθμό ή κατά βάρος, μπορούν να μην έχουν κάλυκα.

iv) Κατηγορία III:

15 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από έντονους μώλωπες ή εμφανίζουν οποιαδήποτε άλλη ατέλεια που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Επιπλέον, για τις κατηγορίες «extra», I και II, επιτρέπεται οι καρποί που έχουν αποπρασινισθεί να μην έχουν κάλυκα, υπό τον όρο να προστεθεί ειδική ένδειξη στα έγγραφα που συνοδεύουν το εμπόρευμα.

#### B. Ανοχές μεγέθους:

Για όλες τις κατηγορίες, όποιος και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης: 10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος εσπεριδοειδών που ανταποκρίνονται στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος εκείνου (ή εκείνων, σε περίπτωση ενοποιήσεως τριών μεγεθών) το οποίο (τα οποία) αναφέρεται (αναφέρονται) στη συσκευασία ή στα έγγραφα μεταφοράς.

Σε περίπτωση αποστολής χύμα σε όχημα μεταφοράς ή διάμερισμα οχήματος μεταφοράς, με μόνη απαίτηση το ελάχιστο μέγεθος, η ανοχή του 10 % αφορά μόνο καρπούς των οποίων η διάμετρος δεν είναι

OEAE d C l dae L AEK C 'n dAE AEOE C 'n o 'nhLAE C 'naeOEAE:  
1.2 // - λεμόνια: // 43 χιλιοστά για την κατηγορία II, // // 40 χιλιοστά για την κατηγορία III, // - πορτοκάλια: // 50 χιλιοστά, // - satsumas, tangerines, wilkings, λοιπά μανταρίνια και τα υβρίδια αυτών: // 43 χιλιοστά, // - κλημεντίνες και monreals: // 34 χιλιοστά.

(1) Η διάταξη αυτή δεν απαγορεύει την οσμή που θα οφειλόταν σε συντηρητικό μέσο χρησιμοποιούμενο σύμφωνα με τις σχετικές κοινοτικές διατάξεις.

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου. Η εφαρμογή της ποιοτικής αυτής κατηγορίας ή ορισμένων από τις προδιαγραφές της υπόκειται σε απόφαση που πρέπει να ληφθεί βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ

##### A. Ομοιογένεια:

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου, ή, σε περίπτωση αποστολής χύμα, της παρτίδας, πρέπει να περιέχει αποκλειστικά εσπεριδοειδή της αυτής καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας, μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος) και σαφώς της αυτής ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Επιπλέον, για την κατηγορία «extra» απαιτείται ομοιογένεια χρωματισμού.

Όσον αφορά τα εσπεριδοειδή που υπάγονται στην κατηγορία III, δεν απαιτείται ομοιογένεια ανάπτυξης και ωρίμανσης.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

##### B. Παρουσίαση:

Τα εσπεριδοειδή μπορούν να παρουσιάζονται:

α) διατεταγμένα σε κανονικά στρώματα, σύμφωνα με τις κλίμακες μεγέθους, μέσα σε κλειστό ή ανοικτό μέσο συσκευασίας. Ο τρόπος αυτός παρουσίασης είναι υποχρεωτικός για την κατηγορία «extra» και προαιρετικός για τις κατηγορίες I, II και III.

β) χωρίς διάταξη σε στρώματα, σε ανοιχτή ή κλειστή συσκευασία, σύμφωνα με τις κλίμακες μεγέθους.

χύμα, σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς, με μέγιστη διαφορά μεταξύ των καρπών, η οποία αντιστοιχεί στην ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών των κλιμάκων μεγέθους.

Οι εν λόγω τρόποι παρουσίσεως επιτρέπονται μόνο για τις κατηγορίες I, II και III·

γ) χύμα, σε όχημα μεταφοράς ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς, με μόνη απαίτηση το ελάχιστο μέγεθος.

Ο εν λόγω τρόπος παρουσίσεως επιτρέπεται μόνο για τις κατηγορίες II και III·

δ) σε συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης, απευθείας στον καταναλωτή μέγιστου βάρους 5 κιλών:

i) όταν οι συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης είναι κατασκευασμένες ανάλογα με τον αριθμό των καρπών, η εφαρμογή των κλιμάκων μεγέθους είναι υποχρεωτική για όλες τις κατηγορίες,

ii) όταν οι συσκευασίες κατά μονάδα πώλησης είναι κατασκευασμένες σύμφωνα με το βάρος των καρπών, θα πρέπει η μέγιστη απόσταση μεταξύ των καρπών να αντιστοιχεί στο εύρος που προκύπτει από την ομαδοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών της κλίμακας μεγέθους.

Ο εν λόγω τρόπος παρουσίασης επιτρέπεται μόνο για τις κατηγορίες «extra», I και II.

Όταν οι καρποί περιτυλίσσονται, πρέπει να χρησιμοποιείται χαρτί λεπτό, ξηρό, καινούργιο και άοσμο (1).

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οποιασδήποτε ουσίας η οποία μεταβάλλει τα φυσικά χαρακτηριστικά των εσπεριδοειδών και ιδίως την οσμή (1) ή τη γεύση τους.

Γ. Συσκευασία:

Τα εσπεριδοειδή πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά, και ιδίως τα χαρτιά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι νέα, καθαρά και από υλικό τέτοιο ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιών ή αυτοκόλλητων, με την προϋπόθεση όμως ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια, ή, σε περίπτωση αποστολής χύμα, οι παρτίδες, πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα· εντούτοις, γίνεται δεκτή και η παρουσίαση που περιλαμβάνει ένα μικρό κλώνο μη ξυλώδη με πράσινα φύλλα προσκολλημένο στον καρπό.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΣΗΜΑΝΣΗΣ

1. Για τα σκόρδα που παρουσιάζονται συσκευασμένα, κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας:

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

αποστολεύς // Επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία

B. Είδος του προϊόντος:

- περιγραφή του είδους εάν το προϊόν δεν διακρίνεται εξωτερικά, εκτός από τις κλημεντίνες, μανταρινία, tangerines, satsumas και άλλους

μικρούς καρπούς για τους οποίους η περιγραφή αυτή είναι υποχρεωτική σε όλες τις περιπτώσεις,

- ονομασία της ποικιλίας για τα πορτοκάλια,
- περιγραφή του τύπου,
- για τα λεμόνια: ενδεχομένως οι ενδείξεις «verdelli» και «primofiore»
- για τις κλημεντίνες:
- «κλημεντίνες χωρίς κουκούτσια»,
- «κλημεντίνες» (με 1 έως 10 κουκούτσια),
- ανάλογα με την περίπτωση, «κλημεντίνες monreals» ή « κλημεντίνες με κουκούτσια» (πλέον των 10 κουκουτσιών).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος:

Χώρα καταγωγής, και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

i) κατηγορία,

ii) μέγεθος εκφραζόμενο, οποιοσδήποτε και αν είναι ο τρόπος παρουσίασης, σύμφωνα με την κλίμακα μεγέθους, από τον αριθμό αναφοράς της κλίμακας και εάν πρόκειται για διάταξη κανονικών στρωμάτων, από τον αριθμό των καρπών,

iii) κατά περίπτωση, ένδειξη της χρησιμοποίησης ενός συντηρητικού μέσου σύμφωνα με τις σχετικές κοινοτικές διατάξεις,

iv) αποπρασινισμός: στην περίπτωση που διαπιστώνεται ότι λόγω της εφαρμογής της διαδικασίας αποπρασινισμού, έχουν ξεπεραστεί τα συνήθως αποδεκτά ποσοστά καρπών χωρίς κάλυκα, ή είναι πιθανόν να ξεπεραστούν, τότε η ένδειξη «αποπρασινισμένοι» ή « καρποί που έχουν αποπρασινιστεί» πρέπει να αναφέρεται στα έγγραφα που συνοδεύουν το εμπόρευμα.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα εσπεριδοειδή που αποστέλλονται χύμα (απευθείας φόρτωση σε όχημα ή διαμέρισμα οχήματος μεταφοράς), οι ανωτέρω ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται, είτε σε συνοδευτικό έγγραφο, είτε σε δελτίο που αναρτάται σε εμφανή θέση στο εσωτερικό του οχήματος. Όσον αφορά την ένδειξη του μεγέθους των παρτίδων καρπών που απαρτίζονται από την ενοποίηση τριών διαδοχικών μεγεθών, αυτή εκφράζεται από τους τελευταίους αριθμούς αναφοράς της κλίμακας μεγέθους.

(1) Η διάταξη αυτή δεν αποτελεί εμπόδιο στη χρησιμοποίηση συντηρητικών μέσων που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις σχετικές κοινοτικές διατάξεις.

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Κανόνες ποιότητας για τα μήλα και αχλάδια

#### I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα μήλα και αχλάδια, νωπούς καρπούς ποικιλιών που προέρχονται από το «malus domestica borkh L.» και από το «pyrus communis L.», τα οποία προορίζονται να τεθούν στον καταναλωτή νωπά, με εξαίρεση τα μήλα και αχλάδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

#### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να εμφανίζουν τα μήλα και αχλάδια, μετά την προετοιμασία και συσκευασία.

#### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία και των επιτρεπομένων ανοχών, τα μήλα και τα αχλάδια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή παρουσιάζουν αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρά, δηλαδή πρακτικώς απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,
- πρακτικώς απαλλαγμένα από παράσιτα,
- πρακτικώς απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε παράσιτα,

- να μην έχουν εξωτερικώς υγρασία διαφορετική από την κανονική,
- να μην έχουν ξένη οσμή ή/και γεύση.

Επιπλέον, πρέπει να έχουν επιμελώς συλλεγεί.

Τα φρούτα πρέπει να είναι αρκετά ανεπτυγμένα ώστε να δύνανται:

- να ακολουθήσουν τη διαδικασία ωρίμανσης προκειμένου να είναι σε θέση να φθάσουν στον κατάλληλο βαθμό ωρίμανσης συναρτήσει των ποικιλιακών χαρακτηριστικών,
- να αντέχουν τη μεταφορά και τους χειρισμούς, και
- να φθάνουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητικές συνθήκες.

#### B. Κατάταξη:

Τα μήλα και αχλάδια κατατάσσονται σε τέσσερις ποιοτικές κατηγορίες, οι οποίες ορίζονται κατωτέρω:

##### i) Κατηγορία «Έξτρα»

Τα μήλα και αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Πρέπει να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που αποτελούν τυπικά στοιχεία της ποικιλίας και να φέρουν ανέπαφο ποδίσκο (1).

Δεν πρέπει να φέρουν ελαττώματα, εκτός από πολύ ελαφρές αλλοιώσεις της επιδερμίδας, με την προϋπόθεση ότι αυτές δεν θίγουν την ποιότητα, τη γενική όψη του φρούτου ή/και την εμφάνιση του συσκευασμένου προϊόντος.

Τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

##### ii) Κατηγορία I

Τα μήλα και αχλάδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να έχουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας (1). Εντούτοις μπορεί να επιτραπεί:

- μια ελαφρά παραμόρφωση,
- ένα ελαφρό ελάττωμα της ανάπτυξης,
- ένα ελαφρό ελάττωμα του χρωματισμού.

Ο ποδίσκος μπορεί να παρουσιάζει ελαφρά φθορά.

Η σάρκα δεν πρέπει να έχει υποστεί φθορά. Εντούτοις, ελαττώματα της επιδερμίδας που δεν είναι ικανά να βλάψουν τη γενική όψη και τη διατήρηση γίνονται δεκτά για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:

- τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος περιορίζονται σε μήκος 2 εκατοστών,

- για τα άλλα ελαττώματα, η συνολική επιφάνεια δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 τετραγωνικό εκατοστό με εξαίρεση την κηλίδα από

φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 0,25 τετραγωνικά εκατοστά,

- τα αχλάδια δεν πρέπει να παρουσιάζουν λιθίαση.

### iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα μήλα και αχλάδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά αντιστοιχούν στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω (1).

Ελαττώματα στο σχήμα, στην ανάπτυξη και στο χρωματισμό γίνονται δεκτά με την προϋπόθεση ότι τα φρούτα διατηρούν τα χαρακτηριστικά τους. Ο ποδίσκος μπορεί να ελλείπει χωρίς να υπάρχει φθορά της επιδερμίδας.

Η σάρκα δεν πρέπει να παρουσιάζει σημαντικό ελάττωμα. Εντούτοις ελαττώματα της επιδερμίδας γίνονται δεκτά για κάθε φρούτο μέσα στα ακόλουθα όρια:

- ελαττώματα επιμήκους σχήματος: ανώτατο όριο 4 εκατοστά μήκος.

- για τα άλλα ελαττώματα, η συνολική επιφάνεια περιορίζεται σε 2,5 τετραγωνικά εκατοστά με εξαίρεση τη κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 1 τετραγωνικό εκατοστό.

### iv) Κατηγορία III (2)

Η κατηγορία περιλαμβάνει τα μήλα και αχλάδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά αντιστοιχούν στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II (1).

εξαιρούνται πάντως τα ελαττώματα της επιδερμίδας που μπορούν να είναι σημαντικότερα υπό την προϋπόθεση ότι δεν υπερβαίνουν:

- μήκος 6 εκατοστών για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,

- συνολική επιφάνεια 5 τετραγωνικών εκατοστών για τα άλλα ελαττώματα, με εξαίρεση την κηλίδα από φουζικλάδιο που δεν πρέπει να έχει επιφάνεια μεγαλύτερη από 2,5 τετραγωνικά εκατοστά.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η διαφορά της διαμέτρου μεταξύ των φρούτων ενός και του αυτού κιβωτίου περιορίζεται σε 5 χιλιοστά (3):

1) για τα φρούτα της κατηγορίας «έξτρα»,

2) για τα φρούτα των κατηγοριών I και II που παρουσιάζονται σε διατεταγμένα στρώματα (4).

Η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστά για τα φρούτα της κατηγορίας I που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία (5).

Κανένας περιορισμός δεν απαιτείται για τα φρούτα της κατηγορίας II που παρουσιάζονται χύμα στη συσκευασία και για τα φρούτα της κατηγορίας III οποιαδήποτε και αν είναι η παρουσίασή τους.

Επιπλέον, ένα ελάχιστο μέγεθος απαιτείται για όλες τις κατηγορίες, σύμφωνα με την ακόλουθη διάταξη:

1.2.3.4.5 // Μήλα // «έξτρα» // I // II // III // Μεγαλόκαρπες ποικιλίες (6)  
// 65 mm // 60 mm // 60 mm // 50 mm // Λοιπές ποικιλίες: // 60 mm //

55 mm // 50 mm // 50 mm // Αχλάδια // «έξτρα» // I // II // III //

Μεγαλόκαρπες ποικιλίες (6) // 60 mm // 55 mm // 55 mm // 45 mm // Λοιπές  
ποικιλίες: // 55 mm // 50 mm // 45 mm // 45 mm

Κατ' εξαίρεση, και για τις θερινές ποικιλίες αχλαδιών που αναφέρονται στον περιοριστικό κατάλογο του πίνακα 4 που αποτελεί παράρτημα

των παρόντων κανόνων ποιότητας, δεν θα απαιτεί ελάχιστο μέγεθος για τις αποστολές που πραγματοποιούνται από τις 10 Ιουνίου μέχρι και τις 31 Ιουλίου κάθε έτους.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος, σε κάθε κιβώτιο επιτρέπεται να υπάρχουν και προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης ποιοτικής κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας:

###### i) Κατηγορία «έξτρα»:

5 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα

με εκείνα της κατηγορίας I ή, κατ' εξαίρεση, με τα χαρακτηριστικά που γίνονται δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

###### ii) Κατηγορία I:

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά που είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή, κατ' εξαίρεση, με τα χαρακτηριστικά που γίνονται δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

Για τα μήλα, 25 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος των φρούτων χωρίς ποδίσκο, υπό τον όρο ότι η επιδερμίδα στην κοιλότητα του ποδίσκου δεν έχει υποστεί βλάβη. Εντούτοις, για την ποικιλία Granny Smith, τα φρούτα χωρίς ποδίσκο μπορούν να γίνουν δεκτά χωρίς περιορισμό, υπό τον όρο ότι η κοιλότητα του ποδίσκου δεν έχει υποστεί βλάβη.

###### iii) Κατηγορίες II και III:

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μήλων και αχλαδιών που δεν ανταποκρίνονται ούτε στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε τα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρέσει εκείνων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

Στο πλαίσιο των ανοχών αυτών, είναι δυνατόν να επιτραπεί κατ' ανώτατο όριο ποσοστό 2 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που έχουν σκουλίκια ή που παρουσιάζουν τα εξής ελαττώματα:

- σημαντικές προσβολές από τις παθήσεις της φελλοποιήσεως ή της υαλώσεως,

- ελαφρές σχισμές ή μώλωπες που δεν έχουν επουλωθεί,

- πολύ ελαφρά ίχνη σήψεως.

##### B. Ανοχές μεγέθους:

###### i) Κατηγορίες «έξτρα», I και II:

α) για τα φρούτα που υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας, εξαιρουμένης της αποκλίσεως κατά  $\pm 1$  χιλιοστό που έγινε δεκτή στο κεφάλαιο III, 10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων που αντιστοιχούν στο αμέσως κατώτερο ή ανώτερο μέγεθος από εκείνο που αναφέρεται στο κιβώτιο, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστών κάτω του ελάχιστου ορίου για τα φρούτα που κατατάσσονται στο μικρότερο επιτρεπτό μέγεθος.

β) για τα φρούτα που δεν υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας, 10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος φρούτων, που δεν έχουν το προβλεπόμενο ελάχιστο μέγεθος, με μέγιστη απόκλιση 5 χιλιοστών κάτω από το μέγεθος αυτό.



ii) Κατηγορία III:

Οι διατάξεις είναι ίδιες με αυτές που προβλέπονται στην προηγούμενη παράγραφο για τα φρούτα που δεν υπόκεινται στους κανόνες ομοιογένειας. Εντούτοις, το ποσοστό ανάγεται σε 15 %.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια:

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο μήλα και αχλάδια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και ποιότητας και της ίδιας καταστάσεως ωριμότητας.

Επιπλέον, για την κατηγορία «έξτρα» απαιτείται ομοιογένεια χρωματισμού.

Όσον αφορά τα φρούτα που κατατάσσονται στην κατηγορία III, η ομοιογένεια είναι δυνατό να περιοριστεί στην καταγωγή και στην ποικιλία.

Το ορατό μέρος του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Παρουσίαση

Τα μήλα και αχλάδια της κατηγορίας «έξτρα» πρέπει να συσκευάζονται σε διατεταγμένα στρώματα. Γ. Συσκευασία

Τα μήλα και αχλάδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από υλικό που δεν δύναται να

προκαλέσει εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η

χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων, στα οποία

αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται υπό την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση της ετικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μία πλευρά, με συγκεντρωμένα, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικώς ορατά στοιχεία, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Στοιχεία αναγνώρισης:

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης τα οποία παρέχονται ή αναγνωρίζονται από επίσημη υπηρεσία

B. Είδος του προϊόντος:

- «Μήλα» ή «αχλάδια», αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικώς ορατό,

- Ονομασία της ποικιλίας, για τις κατηγορίες «έξτρα» και I.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος:

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,

- μέγεθος ή, για τα φρούτα που παρουσιάζονται σε διατεταγμένα στρώματα, αριθμός τεμαχίων.

Σε περίπτωση εξακρίβωσης από το μέγεθος αυτό πρέπει να εκφράζεται:

α) για τα φρούτα που υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας από την ελαχίστη και τη μέγιστη διάμετρο,

β) για τα φρούτα που δεν υπόκεινται σε κανόνες ομοιογένειας, από την ελαχίστη διάμετρο, η οποία συνοδεύεται ενδεχομένως από τη μέγιστη διάμετρο ή από την ένδειξη «και συν».

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

(1) Τα κριτήρια χρωματισμού και σκωριόχρου χρωματισμού που αφορούν τα μήλα καθορίζονται στους πίνακες 1 και 2 που αποτελούν παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας.

(1) Τα κριτήρια χρωματισμού και σκωριόχρου χρωματισμού που αφορούν τα μήλα καθορίζονται στους πίνακες 1 και 2 που αποτελούν παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας.

(2) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου. Η εφαρμογή της ποιοτικής αυτής κατηγορίας ή ορισμένων προδιαγραφών της εξαρτάται από τη λήψη σχετικής απόφασης βάσει του άρθρου 4

παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

(3) Ωστόσο δεν θα ληφθεί υπόψη για ένα δεδομένο φρούτο, μια απόκλιση κατά  $\pm 1$  χιλιοστό σε σχέση με το μέγεθος που έχει επιλεγεί, υπό τον όρο ότι πρόκειται για διαφορές που οφείλονται στην κανονική χρησιμοποίηση των μηχανών εντός ενός αριθμητικού ορίου που δεν δύναται να θίξει την ορθή παρουσίαση των προϊόντων της.

(4) Εντούτοις, για τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeuger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 10 χιλιοστά.

(5) Εντούτοις, για τα μήλα των ποικιλιών Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel) και Hornebeuger η διαφορά διαμέτρου μπορεί να φθάσει τα 20 χιλιοστά.

(6) Βλέπε τον κατάλογο του πίνακα 3 που αποτελεί παράρτημα των παρόντων κανόνων ποιότητας.

#### ΠΙΝΑΚΑΣ 1

#### ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΥ ΤΩΝ ΜΗΛΩΝ

Ανάλογα με τον χρωματισμό τους οι ποικιλίες μήλων κατατάσσονται σε τέσσερις ομάδες:

Ομάδα Α - Ερυθρές ποικιλίες

1.2 // Κατηγορία «έξτρα»: // τουλάχιστον 3 / 4 της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού, // Κατηγορία I: // τουλάχιστον 1 / 2 της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού, // Κατηγορίες II και III: // τουλάχιστον 1 / 4 της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.

Ποικιλίες

- Black Ben Davis,

- Black Stayman,

- Carmio,

- Democrat,

- Jonagored,

- King David,

- Red Delicious και μεταλλαγές (Richared, Starking, Starkrimson, Well Spur, Oregon, Fortuna Delicious, Top Red, Red Chief και Royal Red),

- Red Dougherty,
- Red Rome,
- Red Stayman (Staymared),
- Red York,
- Roja de Benejama (Verruga, Roja del Valle, Clavelina),
- Royal Gala (Tenroy),
- Stark Delicious,
- Spartan,
- Rose de Berne,
- Reinette etoilee,
- Winesap (Winter Winesap).

Ομάδα Β - Ποικιλίες μικρού ερυθρού χρωματισμού (ζωηρός χρωματισμός του ερυθρού τμήματος)

1.2 // Κατηγορία «έξτρα»: // τουλάχιστον 1 / 2 της επιφανείας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού, // Κατηγορία I: // τουλάχιστον 1 / 3 της επιφανείας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού, // Κατηγορίες II και III: // τουλάχιστον 1 / 10 της επιφανείας του φρούτου να είναι ερυθρού χρωματισμού.

Ποικιλίες

- Akane (Prime Rouge, Tohoku 3),
- Bellavista (Vista bella),
- Belfort (Pella),
- Boskoop rouge,
- Cardinal,
- Cherry Cox,
- Cortland,
- Delicious ordinaire,
- Discovery,
- Delicious Pilafa,
- Gloster 69,
- Idared,
- Ingrid Marie,
- Jersey mac,
- Jonathan,
- Katy (Katja),
- Lobo,
- McIntosh,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Nueva Orleans,
- Stayman Winesap,
- Tydeman's Early Worcester (Tydeman's Early),
- Wealthy,
- York,
- Gravenstein rouge,
- James Grieve rouge,
- Odin,
- Ontario,
- Ortell,
- Paula Red,
- Rambour Franc,

- Red Berlepsch, - Reineta Encarnada,
- Reineta Roja del Canada,
- Stalapfel,
- Summerred,
- Wagener,
- Worcester Pearmain.

Ομάδα Γ - Ποικιλίες με ραβδώσεις, ελαφρώς χρωματισμένες  
 1.2 // Κατηγορία «έξτρα»: // τουλάχιστον 1 / 3 της επιφάνειας του  
 φρούτου να είναι ερυθρού ραβδωτού χρωματισμού, // Κατηγορία Ι: //  
 τουλάχιστον 1 / 10 της επιφάνειας του φρούτου να είναι ερυθρού  
 ραβδωτού χρωματισμού.

Ποικιλίες

- Abbondanza,
- Alkmene,
- Arlet,
- Berlepsch,
- Braeburn,
- Casanova de Alcobaca,
- Cunha (Riscadinha),
- Chata Encarnada,
- Commercio,
- Cox's orange rippin (Cox orange) και μεταλλαγές (1),
- Ellisons's orange,
- Elstar,
- Fuji,
- Gala,
- Imperatore (Emperor Alexander),
- Jamba,
- Jonagold (2),
- Karmijn de Sonnaville,
- Kidd's orange red,
- Laxton's Superb,
- Lord Lambourne,
- Mantet rouge,
- Maigold,
- Melrose,
- Normanda,
- Nueva Europa,
- Oldenburg,
- Pomme raisin,
- Reine des Reinettes (Goldparmaene),
- Rose de Caldarò (Kalterer),
- Stark's Earliest,
- Winston.

Ομάδα Δ

Άλλες ποικιλίες.

(1) Εξαιρουμένου του Cherry-Cox.

(2) Εντούτοις, για την ποικιλία Jonagold απαιτείται όπως τα φρούτα  
 που ταξινομούνται στην κατηγορία ΙΙ παρουσιάζουν τουλάχιστον στο  
 1/10 της επιφάνειας του χρωματισμού με ερυθρές ραβδώσεις.



// φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευασμένου προϊόντος // αθροιστικά (εξαιρέσει των καστανόχρωων κηλίδων που επιτρέπονται υπό τους ανωτέρω όρους). Σε κάθε περίπτωση λεπτές και πυκνές σκωριόχρωες αποχρώσεις δεν είναι δυνατό να ξεπερνούν μαζί ένα ανώτατο όριο

// // 1 / 15

// 1 / 2

// φρούτα που δεν δύνανται να θίξουν σοβαρά την όψη και την κατάσταση του συσκευασμένου προϊόντος // // // // //

ΠΙΝΑΚΑΣ 3

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΜΗΛΩΝ ΚΑΙ

ΑΧΛΑΔΙΩΝ (1)

1. Μήλα

- Altlaender,
- Arlet,
- Belle de Boskoop και μεταλλαγές,
- Belle fleur double,
- Bismarck,
- Black Ben Davis,
- Black Stayman,
- Blenheim,
- Braeburn,
- Bramley's Seedling (Bramley, Triomphe de Kiel),
- Brettacher,
- Charden,
- Charles Ross,
- Cortland,
- Cox pomona,
- Crimson Bramley,
- Delicious Pilafa,
- Democrat,
- Elan,
- Ellison's orange (Ellison),
- Empire,
- Finkenwerder,
- Fortuna Delicious,
- Fuji,
- Garcia,
- Gelber Edel,
- Glorie von Holland,
- Gloster 69,
- Golden Delicious και μεταλλαγές,
- Graham (Graham Royal Jubile),
- Granny Smith,
- Gravensteiner,
- Greensleeves,
- Grossherzog Friedrich von Baden,
- Groupe des Calvilles,
- Honey gold.
- Horneburger,

- Howgate wonder,
- Idared,
- Imperatore,
- Ingrid Marie,
- Jacob Fisher,
- Jacques Lebel,
- Jamba,
- James Grieve και μεταλλαγές,
- Jester,
- Jonagold,
- Jonagored,
- Jupiter,
- Karmijn de Sonnaville,
- Koningin (The Queen),
- Lane's Prince Albert,
- Lemoen Apfel (Lemoenappel),
- Maigold,
- Melrose,
- Morgenduft (Rome Beauty),
- Museh,
- Mutsu (Crispin),
- Normanda,
- Notarapfel (Notaris, Notarisappel),
- Nueva Orleans,
- Orleans Reinette,
- Ontario,
- Ozargold,
- Pater v. d. Elsen,
- Pero del Cirio,
- Pero Mingan,
- Rambour d'hiver,
- Red Chief,
- Red Delicious και μεταλλαγές,
- Red Dougherty,
- Red Ingrid Marie,
- Reinette de Orleans,
- Reineta roja del Canada,
- Reinette blanche et Reinette grise du Canada,
- Reinette de France,
- Reinette de Landsberg,
- Royal Red,
- Saure Gamberse (Gamberse zure),
- Septer,
- Signe Tillisch,
- Staymanred,
- Stayman Winesap,
- Starkrimson,
- Transparente de Croncels (Concels),
- Triomphe de Luxembourg,
- Tydeman's Early Worcester.

- Winter Banana,
- Zabergau,
- Zigeunerin.
- 2. Αχλάδια
- Abbe Fetel,
- Alexandrine Douillard,
- Beurre Alexandre Lucas (Lucas),
- Beurre de Aremberg,
- Beurre Clairgeau,
- Beurre Diet,
- Beurre Lebrun,
- Catillac (Pondspaer, Ronde Gratio, Grand Monarque, Charteuse),
- Cure (Curato, Pastoren, Del cura de Ouro, Espadon de invierno, Bella de Berry, Lombardia de Rioja, Batall de Campana),
- Devoe,
- Don Guido,
- Doyenne d'hiver,
- Doyenne du comice,
- Duchesse d'Angouleme,
- Empereur Alexandre (Beurre Bose, Beurre d'Apremont, Bosc),
- Flor de invierno,
- General Leclerc,
- Grand champion,
- Jeanne d'Arc,
- Marguerite Marillat,
- Packham's Triumph (Williams d'Automne),
- Passe Crassane,
- President Drouart,
- Souvenir du Congres (Kongress, Congress),
- Triomphe de Vienne,
- William's Duchess (Pitmaston).

(1) Θεωρούνται επίσης σαν τέτοιες ποικιλίες, τα μήλα και αχλάδια των κατηγοριών II και III που δεν φέρουν ένδειξη της ποικιλίας.

#### ΠΙΝΑΚΑΣ 4

ΘΕΡΙΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΧΛΑΔΙΩΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΔΕΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ  
ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΙΣ ΑΠΟΣΤΟΛΕΣ  
ΠΟΥ ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΙΣ 10 ΙΟΥΝΙΟΥ ΜΕΧΡΙ ΤΙΣ 31  
ΙΟΥΛΙΟΥ ΚΑΘΕ ΕΤΟΥΣ

- Abugo o Siete en Boca,
- Andre Desportes,
- Azucar Verde (de confitar),
- Bergamotten,
- Beurre Giffard,
- Beurre Gris,
- Beurre precoce Morettini,
- Blanca de Aranjuez (Agua de Aranjuez, Espadona),
- Buntrocks,
- Carapinheira,
- Carusella,
- Castell (Castell de Verano),



- Claude Blanchet,
- Colorée de Juillet (Bunte Juli),
- Condoula,
- Coscia (Ercolini),
- D. Joaquina (Doyenne de Juillet),
- Gentile,
- Gentile Bianca di Firenze,
- Gentilona,
- Giardina,
- Gramshirtle,
- Hartleffs,
- Leonardeta (Mosqueruela, Margallon, Colorada de Alcanadre,  
Leonarda de Magallon),
- Moscatella,
- Oomskinderen,
- Perita de San Juan,
- Perola,
- Precoce de Trevoux,
- Precoce di Altedo,
- Santa Maria (Santa Maria Morettini),
- Spadoncina (Agua de Verano, Agua de Agosto),
- Wilder,
- Witthoeftsbirne.

Τέλος κειμένου

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 410/90 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Φεβρουαρίου 1990

για τον καθορισμό των κανόνων ποιότητας για τα ακτινίδια

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου

1972 περί κοινής οργάνωσης της αγοράς στον τομέα των

οπωροκηπευτικών (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον

κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1119/89 (2), και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας:

ότι το παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 που

απαριθμεί τα προϊόντα που προορίζονται να παραδοθούν νωπά στον

καταναλωτή και πρέπει να αποτελέσουν αντικείμενο κανόνων

ποιότητας, συμπληρώθηκε από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1010/89 του

Συμβουλίου (3) ο οποίος πρόσθεσε τα ακτινίδια· ότι είναι συνεπώς

αναγκαίο να καθορισθούν κανόνες ποιότητας για το προϊόν αυτό·

ότι η εφαρμογή αυτών των κανόνων πρέπει να έχει σαν αποτέλεσμα

να απομακρύνει από την αγορά τα προϊόντα που δεν είναι

ικανοποιητικής ποιότητας, να προσανατολίσει την παραγωγή εις

τρόπον ώστε να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις των καταναλωτών και να

διευκολυνθούν οι εμπορικές σχέσεις βάσει ενός δικαίου ανταγωνισμού

συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στη βελτίωση της

αποδοτικότητας της παραγωγής·

ότι οι κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας· ότι η

μεταφορά σε μεγάλες αποστάσεις, η αποθεματοποίηση ορισμένης διάρκειας

όπου γίνονται διάφοροι χειρισμοί στους οποίους υπόκεινται τα

προϊόντα και οι οποίοι είναι δυνατόν να έχουν σαν αποτέλεσμα ορισμένες

αλλοιώσεις που οφείλονται στη βιολογική εξέλιξη των προϊόντων

αυτών ή το φθαρτό χαρακτήρα τους· ότι πρέπει να ληφθούν υπόψη οι

αλλοιώσεις αυτές στην εφαρμογή των κανόνων στα στάδια της

εμπορίας που έπονται του σταδίου αποστολής· ότι στα προϊόντα της

κατηγορίας «έξτρα», δεδομένου ότι πρέπει να αποτελέσουν

αντικείμενο διαλογής και ιδιαίτερα φροντισμένης συσκευασίας, πρέπει να

ληφθεί υπόψη η μείωση της φρεσκάδας και της σπαργής τους·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι

σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών,

**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

Άρθρο 1

Οι κανόνες ποιότητας σχετικά με τα ακτινίδια που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 0810 90 10 καθορίζονται στο παράρτημα.

Οι κανόνες αυτοί εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας, με τους όρους που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Εντούτοις, στα στάδια που έπονται εκείνου της αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να παρουσιάζουν, σε σχέση με τις προδιαγραφές των

κανόνων:

- ελαφρά μείωση της φρεσκάδας και της σπαργής,
- για τα προϊόντα που ταξινομούνται στις κατηγορίες εκτός από την κατηγορία «έξτρα», ελαφρές αλλοιώσεις που οφείλονται στην εξέλιξη και στον κατά το μάλλον ή ήττον φθαρτό χαρακτήρα τους.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Οκτωβρίου 1990.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 16 Φεβρουαρίου 1990.

Για την Επιτροπή

Ray MAC SHARRY

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 118 της 29. 4. 1989, σ. 12.

(3) ΕΕ αριθ. L 109 της 20. 4. 1989, σ. 3.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΚΑΝΟΝΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΑΚΤΙΝΙΔΙΑ

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας ποιότητας αφορά τα ακτινίδια των καλλιεργητικών ποικιλιών που προέρχονται από την *Actinidia chinensis* (Planch.) ή *Actinidia deliciosa* (A. Chev., C.F., Liang και A.R. Ferguson), τα οποία προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές, εξαιρουμένων των ακτινιδίων που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα ποιότητας είναι να καθορίσει τις ιδιότητες τις οποίες πρέπει να έχουν τα ακτινίδια μετά τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, τα ακτινίδια πρέπει να είναι:

- ολόκληρα (αλλά χωρίς ποδίσκο),
- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,

- καθαρά, απαλλαγμένα βασικά από εμφανείς ξένες ουσίες,
- αρκετά σφριγηλά· ούτε μαλακά ούτε μαραμένα ούτε υδαρή,
- καλά σχηματισμένα· αποκλείονται οι διπλοί ή πολλαπλοί καρποί,
- απαλλαγμένα από ζωικά παράσιτα,
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που ωφείλονται σε ζωικά παράσιτα,
- απαλλαγμένα από εξωτερική μη κανονική υγρασία,
- απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Τα προϊόντα θα πρέπει να είναι επαρκώς αναπτυγμένα και επαρκώς ώριμα (1). Η ανάπτυξη και η κατάσταση θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μπορούν:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

B. Κατάταξη

Τα ακτινίδια κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

i) Κατηγορία «έξτρα»

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να είναι καλά αναπτυγμένα και να παρουσιάζουν όλα τα χαρακτηριστικά και τον τυπικό χρωματισμό της σχετικής ποικιλίας.

Πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ελαττώματα, εξαιρουμένων πολύ μικρών επιφανειακών αλλοιώσεων, υπό τον όρο ότι αυτές δεν βλάπτουν ούτε την ποιότητα και τη γενική όψη του προϊόντος, ούτε την παρουσίασή τους στη συσκευασία.

ii) Κατηγορία I

Τα ακτινίδια που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα φρούτα να είναι αρκετά σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζει σοβαρά ελαττώματα.

Πρέπει να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα, υπό τον όρο ότι αυτά δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του φρούτου ούτε τη διατήρησή του:

- ελαφρά ελαττώματα ως προς το σχήμα (αλλά χωρίς εξογκώματα και δυσμορφίες),

- ελαφρά ελαττώματα ως προς το χρωματισμό,

- επιφανειακά ελαττώματα επιδερμίδας, υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνειά τους δεν υπερβαίνει 1cm<sup>2</sup>,

- μικρό «στίγμα του Hayward» που εμφανίζει μια επιμήκη γραμμή και δεν προεξέχει.

iii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα ακτινίδια που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω. Τα φρούτα πρέπει να είναι αρκετά σφριγηλά και η σάρκα τους δεν πρέπει να εμφανίζει σοβαρά ελαττώματα.

Επιτρέπονται ωστόσο τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι τα ακτινίδια διατηρούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά όσον αφορά την ποιότητα, τη διατήρηση και την παρουσίαση:

- ελαττώματα σχήματος,

- ελαττώματα χρωματισμού,

- ελαττώματα της επιδερμίδας, όπως μικρές επουλωμένες σχισμές ή ουλώδης ιστός που εμφανίζει ελαφρά εκδορά υπό τον όρο ότι η ολική επιφάνεια δεν υπερβαίνει τα 2 cm<sup>2</sup>,

- περισσότερα «στίγματα του Hayward», πιο έντονα, σε μια μικρή προεξοχή,

- ελαφροί μώλωπες.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από το βάρος των φρούτων.

Το ελάχιστο βάρος για την κατηγορία «έξτρα» είναι 90 γραμμάρια, για την κατηγορία I είναι 70 γραμμάρια και για την κατηγορία II 65 γραμμάρια.

Η διαφορά βάρους μεταξύ του μεγαλύτερου και του μικρότερου καρπού σε κάθε δέμα δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- 15 γραμμάρια για τα φρούτα που έχουν βάρος μικρότερο από 85 γραμμάρια,
- 20 γραμμάρια για τα φρούτα που έχουν βάρος μεταξύ 85 και 120 γραμμαρίων,
- 30 γραμμάρια για τα φρούτα που έχουν βάρος 120 γραμμαρίων και άνω.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε δέμα εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην οποία δηλώνονται:

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

i) Κατηγορία «έξτρα»

5 % σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας I ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

ii) Κατηγορία I

10 % σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

iii) Κατηγορία II

10 % σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν υποστεί σήψη ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες:

10 % σε αριθμό ή σε βάρος ακτινιδίων που δεν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές όσον αφορά το ελάχιστο βάρος ή/και το μέγεθος.

Εντούτοις, τα φρούτα πρέπει να έχουν μέγεθος αμέσως κατώτερο ή ανώτερο από τα αναγραφόμενα μέγεθος ή, στην περίπτωση του πιο μικρού μεγέθους, δεν πρέπει να έχουν βάρος κατώτερο από 85 γραμμάρια στην κατηγορία «έξτρα», 67 γραμμάρια στην κατηγορία I και από 62 γραμμάρια στην κατηγορία II.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο ακτινίδια της ίδιας κατηγορίας, ποικιλίας και ποιότητας.

Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. B. Συσκευασία

Τα ακτινίδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και αό ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της ετικέτας έχει γίνει με μελάνη ή με κόλλα που δεν είναι τοξικές.

Τα δέματα δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

Στην κατηγορία «έξτρα» τα πρώτα πρέπει να παρουσιάζονται διαχωρισμένα μεταξύ τους, σε μοναδικό στρώμα.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε δέμα πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, ορατά απ' έξω και συγκεντρωμένα όλα στη μία πλευρά:

A. Αναγνώριση

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει χορηγηθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- «Ακτινίδα» ή/και «Kiwis» αν το προϊόν δεν φαίνεται απ' έξω,

- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,

- μέγεθος, που εκφράζεται με το ελάχιστο και μέγιστο βάρος των φρούτων σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται χωρίς συγκεκριμένη διάταξη,

- αριθμός των φρούτων σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται χωρίς συγκεκριμένη διάταξη.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (Προαιρετικό).

(1) Για να τηρηθεί η διάταξη αυτή, τα φρούτα πρέπει κατά τη συλλογή, να έχουν ένα βαθμό ωρίμανσης τουλάχιστον 6,2 % που να διαπιστώνεται με τη βοήθεια της δοκιμασίας Brix.

Κείμενο:

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2257/94 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 16ης Σεπτεμβρίου 1994 για τον καθορισμό ποιοτικών κανόνων για τις μπανάνες (Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)  
Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,  
τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 404/93 του Συμβουλίου της 13ης Φεβρουαρίου 1993 για την κοινή οργάνωση της αγοράς στον τομέα της μπανάνας (1), όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 3518/93 της Επιτροπής (2), και ιδίως το άρθρο 4,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 404/93 προβλέπει τον καθορισμό των κοινών κανόνων ποιότητας για τις μπανάνες οι οποίες προορίζονται για κατανάλωση σε νωπή κατάσταση, εξαιρουμένης της μπανάνας plantain- ότι οι στόχοι των κανόνων αυτών είναι να εξασφαλιστεί ο εφοδιασμός της αγοράς με ομοειδή προϊόντα, ικανοποιητικής ποιότητας, ιδίως για τις μπανάνες που έχουν συγκομιστεί στην Κοινότητα, για τις οποίες οι προσπάθειες βελτίωσης της ποιότητας πρέπει να συνεχιστούν-

ότι, λόγω του μεγάλου αριθμού των ποικιλιών που κυκλοφορούν στο εμπόριο στην Κοινότητα, καθώς και των μεθόδων εμπορίας, πρέπει να καθοριστούν οι ελάχιστοι κανόνες για μπανάνες σε χλωρά κατάσταση με την επιφύλαξη του μεταγενέστερου καθορισμού κανόνων που θα εφαρμόζονται σε άλλο στάδιο της εμπορίας- ότι τα χαρακτηριστικά και ο τρόπος εμπορίας της γλυκομπανάνας εξαιρούν το εν λόγω προϊόν από το πεδίο εφαρμογής των κοινοτικών προδιαγραφών- ότι τα κράτη μέλη που παράγουν μπανάνες εφαρμόζουν επί του παρόντος στο έδαφός τους εθνικούς κανόνες για τα διάφορα στάδια του κυκλώματος εμπορίας της μπανάνας- ότι κρίνεται σκόπιμο, βάσει των καθορισμένων στόχων, να επιτραπεί η διατήρηση της ισχύος των υπάρχουσών διατάξεων για την παραγωγή τους και για τα στάδια μόνο μετά από εκείνο της μπανάνας σε χλωρά κατάσταση, υπό τον όρο ότι οι διατάξεις δεν είναι ασυμβίβαστες με τους κοινοτικούς κανόνες και, ότι δεν αποτελούν εμπόδιο στην ελεύθερη κυκλοφορία της μπανάνας στην Κοινότητα-

ότι πρέπει να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι οι δυσμενείς συνθήκες παραγωγής στους κοινοτικές περιφέρειες της Μαδέρας, των Αζορών, του Algarve, της Κρήτης και της Λακωνίας, λόγω κλιματολογικών παραγόντων, έχουν ως αποτέλεσμα να μην αποκτούν οι μπανάνες το ελάχιστο επιθυμητό μήκος- ότι στις περιπτώσεις αυτές, η εν λόγω παραγωγή μπορεί να διατεθεί στην αγορά αλλά πρέπει να ταξινομηθεί στην κατηγορία II-

ότι Επιτροπή Διαχείρισης Μπανανών δεν διατύπωσε γνώμη στην προθεσμία που όρισε ο πρόεδρος της,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

#### Άρθρο 1

Καθορίζονται στο παράρτημα I οι κανόνες ποιότητας που ισχύουν για τις μπανάνες, οι οποίες υπάγονται στον κωδικό ΣΟ ex 0803, εξαιρουμένων των μπανανών plantains, των γλυκομπανανών και αυτών που προορίζονται για μεταποίηση.

Οι κανόνες εφαρμόζονται στο στάδιο της ελεύθερης κυκλοφορίας για τα προϊόντα που προέρχονται από τρίτες χώρες, στο στάδιο της εκφόρτωσης στο πρώτο λιμάνι της Κοινότητας για τα προϊόντα κοινοτικής προέλευσης ή της εξόδου από το χώρο συσκευασίας για τα προϊόντα που διατίθενται στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση στις περιφέρειες παραγωγής.

#### Άρθρο 2

Οι κανόνες που θεσπίζονται στο άρθρο 1 δεν αποτελούν εμπόδιο στην εφαρμογή των εθνικών διατάξεων που έχουν θεσπιστεί για τα

μεταγενέστερα στάδια εμπορίας και

- δεν επηρεάζουν την ελεύθερη κυκλοφορία προϊόντων καταγωγής τρίτων χωρών ή άλλων περιφερειών της Κοινότητας που είναι σύμφωνα με τους κανόνες του παρόντος κανονισμού,
- δεν αντίκεινται στις διατάξεις του παρόντος κανονισμού.

#### Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Ιανουαρίου 1995.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 16 Σεπτεμβρίου 1994.

Για την Επιτροπή

Rene STEICHEN

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. L 47 της 25. 2. 1993, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 320 της 22. 12. 1993, σ. 15.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

##### ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΠΑΝΑΝΕΣ I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αφορά τις μπανάνες των ποικιλιών Musa (AAA) spp, (καλλιεργήσιμες ποικιλίες), υποομάδες Cavendish και Gros Michel, που αναφέρονται στο παράρτημα II οι οποίες προορίζονται για κατανάλωση σε νωπή κατάσταση, αφού υποστούν προετοιμασία και συσκευασία. Εξαιρούνται οι μπανάνες plantain, οι μπανάνες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση, καθώς και οι γλυκομπανάνες.

##### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο παρών κανόνας αποσκοπεί στον καθορισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών που πρέπει να πληρούν οι μπανάνες σε χλωρά κατάσταση που έχουν υποστεί προετοιμασία και συσκευασία.

##### A. Ελάχιστα ποιοτικά χαρακτηριστικά

Οι μπανάνες όλων των κατηγοριών, λαμβανομένων υπόψη των προβλεπόμενων για κάθε κατηγορία ειδικών διατάξεων και των



επιτρεπομένων ανοχών, πρέπει να έχουν ως εξής:

- να είναι σε χλωρά κατάσταση,
- να είναι ολόκληρες,
- να είναι σφριγηλές,
- να είναι υγιείς- αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από

σήψη ή αλλοιώσεις που ενδεχομένως τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,

- να είναι καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατές ξένες ύλες,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από παράσιτα,
- να είναι πρακτικά μη προσβεβλημένες από παράσιτα,
- να έχουν ποδίσκο άθικτο, άκαμπτο, μη προσβεβλημένο από μήκυτες

και μη αφυδατωμένο,

- να τους έχει αφαιρεθεί ο ύπερος,
- να ομαλή διάπλαση και καμπυλότητα των καρπών,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από μώλωπες,
- να μην έχουν υποστεί βλάβη λόγω χαμηλών θερμοκρασιών,
- να διατηρούνται σε ομαλές συνθήκες εξωτερικής υγρασίας,
- να είναι απαλλαγμένες από κάθε οσμή ή/και ξένη γεύση.

Εξάλλου, το τσαμπί και οι δέσμες (αποκοπέντα τμήματα του τσαμπιού) πρέπει να περιλαμβάνουν:

- επαρκές τμήμα του προσκαφαλιδίου φυσιολογικού χρώματος, υγιές, μη προσβεβλημένο από μήκυτες,
- καθαρή τομή του προσκαφαλιδίου, όχι πλαγία, χωρίς ίχνη εκρίζωσης και αποκομμένο τμήμα του μίσχου.

Τα στάδια ανάπτυξης και ωρίμασης των μπανανών πρέπει να επιτρέπουν:

- την αντοχή τους κατά τη μεταφορά και τη φορτοεκφόρτωση, και
- την άφιξή τους στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση, προκειμένου να επιτευχθεί κατάλληλος βαθμός ωρίμασης μετά τη φυσική τους ωρίμαση.

#### B. Κατάταξη

Οι μπανάνες κατατάσσονται στις ακόλουθες τρεις κατηγορίες:

##### i) Κατηγορία "Extra"

Οι μπανάνες της εν λόγω κατηγορίας πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας και αντιπροσωπευτικές της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου.

Οι καρποί πρέπει να μην εμφανίζουν ατέλειες εξαιρουμένων ορισμένων πολύ ελαφρών επιφανειακών ελαττωμάτων, που δεν υπερβαίνουν συνολικά έκταση 1 cm<sup>2</sup> της επιφάνειας του καρπού, υπό την προϋπόθεση ότι οι ανωτέρω ατέλειες δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση κάθε

τσαμπιού ή δέσμης του προϊόντος του, τη διατήρησή του ή την εμφάνισή του στη συσκευασία.

##### ii) Κατηγορία I

Οι μπανάνες της εν λόγω κατηγορίας πρέπει να είναι ανωτέρας ποιότητας και αντιπροσωπευτικές της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου.

Ωστόσο, οι καρποί δύνανται να εμφανίζουν τις ακόλουθες ελαφρές ατέλειες, υπό την προϋπόθεση ότι οι ανωτέρω δεν προσβάλλουν τη γενική εικόνα κάθε τσαμπιού ή δέσμης του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του ή την εμφάνισή του στη συσκευασία:

- ελαφρά ελαττώματα σχήματος,
- ελαφρές επιδερμικές ατέλειες λόγω τριβής κι άλλες ελαφρές επιφανειακές ατέλειες οι οποίες δεν υπερβαίνουν συνολικά έκταση 2 cm<sup>2</sup> της επιφάνειας του καρπού.

Το σαρκώδες μέρος του καρπού δεν δύναται, επ' ουδενί, να παρουσιάζει ελαφρές ατέλειες.

### iii) Κατηγορία II

Η εν λόγω κατηγορία περιλαμβάνει τις μπανάνες οι οποίες δεν δύναται να συμπεριληφθούν στις ανωτέρω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ανωτέρω καθορισμένα ελάχιστα χαρακτηριστικά.

Γίνονται αποδεκτές οι ακόλουθες ατέλειες υπό την προϋπόθεση ότι οι μπανάνες διατηρούν τα κυριότερα τους χαρακτηριστικά όσον αφορά την ποιότητα, διατήρηση και εμφάνιση:

- ατέλειες σχήματος,
- επιδερμικές ατέλειες λόγω απόξεσης, τριβής ή άλλων αιτιών, οι οποίες δεν υπερβαίνουν συνολικά έκταση 4 cm<sup>2</sup> της επιφάνειας των καρπών.

Το σαρκώδες μέρος του καρπού δεν δύναται, επ' ουδενί, να παρουσιάζει ατέλειες.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος προσδιορίζεται από:

- το μήκος του καρπού, εκφραζόμενο σε εκατοστά και υπολογιζόμενο βάσει του μήκους της κυρτής έδρας από το σημείο πρόσφυσης του ποδίσκου στο προσκεφαλίδιο έως το άκρο του καρπού,
- το βαθμό, δηλαδή ο υπολογισμός σε χιλιοστά του πάχους μιας εγκάρσιας τομής του καρπού μεταξύ των πλευρικών εδρών και το μέσου του, καθέτως προς το διαμήκη άξονα.

Ο καρπός αναφοράς που χρησιμοποιείται για τη μέτρηση του μήκους και του βαθμού ορίζεται ως εξής:

- ο μεσαίος καρπός της εξωτερικής σειράς του τσαμπιού,
- ο καρπός παραπλεύρως της τομής με την οποία αποσπάσθηκε το τσαμπί στην εξωτερική σειρά της δέσμης.

Το ελάχιστο μήκος κι ο ελάχιστος βαθμός ορίζονται, αντιστοίχως, σε 14 cm και 27 mm.

Κατά παρέκκλιση από το ανωτέρω εδάφιο, οι μπανάνες που παράγονται στις περιφέρειες της Μαδέρας, των Αζορών, του Algarve, της Κρήτης και της Λακωνίας, μήκους μικρότερου των 14 cm, μπορούν να διατεθούν στην αγορά της Κοινότητας, αλλά ταξινομούνται στην κατηγορία II.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Ορισμένες ανοχές επιτρέπονται ως προς την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε δέμα και για τα προϊόντα, τα οποία δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της ενδεικνυόμενης κατηγορίας.

#### A. Ανοχές ως προς την ποιότητα

##### i) Κατηγορία "Extra"

Δύναται να αποκλίνει ποσοστό 5 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών, οι οποίοι δεν είναι σύμφωνοι με τα χαρακτηριστικά της παρούσας κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I ή, οι οποίοι, κατ' εξαίρεση, εμπίπτουν στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

ii) Κατηγορία I

Δύναται να αποκλίνει ποσοστό 10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών, οι οποίοι δεν είναι σύμφωνοι με τα χαρακτηριστικά της παρούσας κατηγορίας, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή, οι οποίοι, κατ' εξαίρεση, εμπίπτουν στις ανοχές της εν λόγω κατηγορίας.

iii) Κατηγορία II

Δύναται να αποκλίνει ποσοστό 10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος καρπών, οι οποίοι δεν είναι σύμφωνοι με τα χαρακτηριστικά της παρούσας κατηγορίας ούτε με τα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων των καρπών που έχουν είτε προσβληθεί από σήψη είτε υποστεί κάθε άλλη αλλοίωση, η οποία τους καθιστά ακατάλληλους για κατανάλωση.

B. Ανοχές ως προς το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες, δύναται να αποκλίνει ποσοστό 10 % κατ' αριθμό καρπών, που δεν είναι σύμφωνοι με τα χαρακτηριστικά της ταξινόμησης κατά μέγεθος που αναφέρονται στο δέρμα, με όριο 1 cm για ελάχιστο μήκος 14 cm.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κέθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει μόνο μπανάνες ίδιας προελεύσεως, ποικιλίας ή/και εμπορικού τύπου και ποιότητας.

Το εμφανές τμήμα του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Οι μπανάνες πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπον, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα χρησιμοποιούμενα στο εσωτερικό του δέρματος υλικά πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και να μην προέρχονται από ύλη η οποία δύναται να προκαλέσει εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρήση υλικών, κυρίως χαρτιού και ετικετών, που φέρουν εμπορικές ενδείξεις υπό την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επιθεσή τους πραγματοποιείται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα δέματα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

Γ. Εμφάνιση

Οι μπανάνες ταξινομούνται σε τσαμπιά και σε δέσμες (αποκοπέντα τμήματα του τσαμπιού) τουλάχιστον τεσσάρων καρπών.

Επιτρέπεται, για κάθε δέμα, σε κάθε δέσμη στις οποίες να λείπουν το πολύ δύο καρποί, υπό την προϋπόθεση ότι ο μίσχος δεν έχει ξερριζωθεί αλλά έχει αποκοπεί προσεκτικά χωρίς να βλάπτονται οι παρακείμενοι καρποί.

Επιτρέπεται η χρήση ανά σειρά κατ' ανώτατο όριο δέσμης τριών καρπών που εμφανίζουν τα ίδια χαρακτηριστικά με τους υπόλοιπους καρπούς του δέματος.

Είναι δυνατό να διατεθούν στην αγορά μπανάνες σε ολόκληρα στελέχη, στις περιφέρειες παραγωγής.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε δέμα πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις τυπωμένες με χαρακτήρες συγκεντρωμένους σε μία πλευρά, ευανάγνωστους, ανεξίτηλους κι ορατούς εκ των έξω:

- A. Στοιχεία αναγνώρισης  
 Β. Φύση του προϊόντος  
 - Την ένδειξη "μπανάνες" εάν το περιεχόμενο δεν είναι ορατό εκ των  
 έξω,  
 - Ονομασία της ποικιλίας του εμπορικού τύπου.  
 Γ. Καταγωγή του προϊόντος  
 Χώρα καταγωγής και για τα κοινοτικά προϊόντα:  
 1) περιοχή παραγωγής,  
 2) εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία (προαιρετική).  
 Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά  
 - Κατηγορία,  
 - καθαρό βάρος,  
 - μέγεθος εκφραζόμενο βάσει του ελαχίστου μήκους και, ενδεχομένως,  
 βάσει του μεγίστου μήκους.  
 Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου  
 (προαιρετικό).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Κατάλογος των κυριότερων ομάδων, υποομάδων και καλλιεργουμένων ποικιλιών μπανάνας ως επιδορπίου, οι οποίες διατίθενται στην

Κοινότητα >>>> ID="1">AA> ID="2">Γλυκομπανάνα>  
 ID="3">Γλυκομπανάνα, Pisang Mas, Amas Datil, Bocadillo>>> ID="1">AB>  
 ID="2">Ney Poovan> ID="3">Ney Poovan, Safet Velchi>>>  
 ID="1">AAA> ID="2">Cavendish> ID="3">Νάνος (Dwarf Cavendish)>>>  
 ID="3">Γίγας (Giant Cavendish)>>> ID="3">Lacatan>>> ID="3">Poyo  
 (Robusta)>>> ID="3">Williams>>> ID="3">Americani>>>  
 ID="3">Valery>>> ID="3">Arvis>>> ID="2">Gros Michel> ID="3">Gros  
 Michel>>> ID="3">Highgate>>> ID="2">Κόκκινη μπανάνα>  
 ID="3">Κόκκινη μπανάνα>>> ID="3">Πρασινοκόκκινη μπανάνα>>>  
 ID="2">Ibota>>> ID="1">AAB> ID="2">Μηλομπανάνα>  
 ID="3">Μηλομπανάνα, Silk>>> ID="2">Pome (Prata)>  
 ID="3">Pacovan>>> ID="3">Prata Ana>>> ID="2">Mysore> ID="3">Mysore,  
 Pisang  
 Ceylan, Gorolo>>>

Τέλος κειμένου

Κείμενο:

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1591/87 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 5ης Ιουνίου 1987 που καθορίζει ποιοτικούς κανόνες για τα σφικτά λάχανα, τα λάχανα Βρυξελλών, τα σέλινα

με ραβδώσεις, τα σπανάκια και τα δαμάσκηνα

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου 1972 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών c (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1351/86 (2), και ιδίως το άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός αριθ. 41/66/ΕΟΚ του Συμβουλίου (3) καθόρισε τους ποιοτικούς κανόνες για τα σφικτά λάχανα, τα λάχανα Βρυξελλών και τα σέλινα με ραβδώσεις και ότι

ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 75/74 της Επιτροπής (4) συμπλήρωσε τον εν λόγω κανονισμό καθορίζοντας κατηγορία ποιότητας III για τα λάχανα Βρυξελλών-

ότι ο κανονισμός αριθ. 58 της Επιτροπής (5), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 899/87 (6) καθόρισε στο παράρτημα I/1 τους ποιοτικούς

κανόνες για τα σπανάκια-

ότι ο κανονισμός αριθ. 23 του Συμβουλίου (7), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1129/86 (8) καθόρισε στο παράρτημα II/8 τους ποιοτικούς

κανόνες για τα δαμάσκηνα-

ότι υπήρξε εξέλιξη στην παραγωγή και το εμπόριο των εν λόγω προϊόντων, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις του λιανικού και του χονδρικού εμπορίου- ότι, για το λόγο

αυτό, οι κοινοί ποιοτικοί κανόνες πρέπει να τροποποιηθούν για να ληφθούν υπόψη οι εν λόγω νέες απαιτήσεις,

ότι οι κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της εμπορίας- ότι η μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, η αποθεματοποίηση για ορισμένη χρονική διάρκεια ή οι διάφορες

επιδράσεις που υφίστανται τα προϊόντα μπορούν να προκαλέσουν ορισμένες μεταβολές που οφείλονται στη βιολογική εξέλιξη των εν λόγω προϊόντων ή στη μεγαλύτερη ή

μικρότερη φθορά που υφίστανται, ανάλογα με το προϊόν- ότι πρέπει, λοιπόν, να ληφθούν υπόψη οι μεταβολές αυτές στην εφαρμογή των κανόνων στα στάδια της

εμπορίας που ακολουθούν το στάδιο της αποστολής- ότι για τα προϊόντα της κατηγορίας "EXTRA" που πρέπει να αποτελούν αντικείμενο διαλογής και ιδιαίτερα

προσεγμένης συσκευασίας, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη μόνο το ότι μειώνεται η φρεσκάδα τους και η χυμώδης σύστασή τους-

ότι για λόγους διαφάνειας και νομικής ασφάλειας, καθώς και προς διευκόλυνση των ενδιαφερομένων, πρέπει με την ευκαιρία της τροποποίησης της νομοθεσίας στον

τομέα αυτό, να συμπεριληφθούν σ' ένα μόνο κείμενο οι σχετικοί κανόνες,

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών,  
**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

#### Άρθρο 1

Οι ποιοτικοί κανόνες σχετικά με:

- σφικτά λάχανα, των διακρίσεων 07.01 Β II και ex 07.01 Β III,
- λάχανα Βρυξελλών, της διάκρισης ex 07.01 Β III,
- σέλινα με ραβδώσεις, της διάκρισης ex 07.01 Τ,
- σπανάκια, της διάκρισης 07.01 Γ,
- δαμάσκηνα, της διάκρισης 08.07 Δ

του κοινού δασμολογίου, περιλαμβάνονται αντίστοιχα στα παραρτήματα I, II, III, IV και V του παρόντος κανονισμού.

Οι εν λόγω ποιοτικοί κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της εμπορίας, με τους όρους που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Εντούτοις, στα στάδια που έπονται του σταδίου της αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να εμφανίζουν σε σχέση με τις προδιαγραφές:

- μικρή μείωση της φρεσκάδας και της χυμώδης σύστασής τους,
- για τα προϊόντα που κατατάσσονται σε κατηγορίες άλλες εκτός της κατηγορίας "EXTRA", μικρές αλλοιώσεις που οφείλονται στην εξέλιξή τους και στη μικρότερη ή μεγαλύτερη ανάλογα

#### Άρθρο 2

Ο κανονισμός αριθ. 41/66/ΕΟΚ και ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 75/74 καταργούνται.

#### Άρθρο 3

Ο κανονισμός αριθ. 58 τροποποιείται ως εξής:

- στο άρθρο 1, οι όροι "07.01 Γ" και "σπανάκια" διαγράφονται,
- το παράρτημα I/1 διαγράφεται.

#### Άρθρο 4

Ο κανονισμός αριθ. 23 τροποποιείται ως εξής:

- στο άρθρο 2 παράγραφος 3, οι όροι "και στα δαμάσκηνα" διαγράφονται,
- το παράρτημα II/8 διαγράφεται.

#### Άρθρο 5

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την επόμενη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.  
Βρυξέλλες, 5 Ιουνίου 1987.

Για την Επιτροπή  
Frans ANDRIESSEN  
Αντιπρόεδρος

- (1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.
- (2) ΕΕ αριθ. L 119 της 8. 5. 1986, σ. 46.
- (3) ΕΕ αριθ. 69 της 19. 4. 1966, σ. 1013/66.
- (4) ΕΕ αριθ. L 9 της 11. 1. 1974, σ. 35.
- (5) ΕΕ αριθ. 56 της 7. 7. 1962, σ. 1606/62.
- (6) ΕΕ αριθ. L 88 της 31. 3. 1987, σ. 17.
- (7) ΕΕ αριθ. 30 της 20. 4. 1962, σ. 965/62.
- (8) ΕΕ αριθ. L 103 της 19. 4. 1986, σ. 22.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

#### ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΣΦΙΚΤΑ ΛΑΧΑΝΑ (ΚΕΦΑΛΩΤΕΣ ΚΡΑΜΒΕΣ) Ι. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανών αφορά τα σφικτά λάχανα των ποικιλιών που προέρχονται από την "*Brassica oleracea* var. *capitata* L." (σφικτό λάχανο με λεία φύλλα) και την "*Brassica*

*oleracea* L. var. *bullata* DC" και "*var sabauda* L." (λάχανο Μιλάνου με κατσαρά φύλλα) και προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τα προϊόντα

που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

#### II. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ο κανών έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα σφικτά λάχανα μετά το στάδιο της συσκευασίας.

#### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ανοχών τα σφικτά λάχανα πρέπει να

είναι:

- ακέραια,
- νωπά,
- χωρίς σκασίματα και χωρίς εκβλαστήματα,
- αποκλείονται τα λάχανα που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που

τα καθιστούν,

- ακατάλληλα για κατανάλωση,
- απαλλαγμένα από μώλωπες και ζημιές
- απαλλαγμένα από έντομα και άλλα παράσιτα,
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις οφειλόμενες σε παγετό,
- καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από ορατά ξένα σώματα,
- κανονικής εξωτερικής υγρασίας,
- απαλλαγμένα ξένης οσμής ή γεύσης.

Ο βλαστός πρέπει να κόβεται ελαφρά κάτω από τα πρώτα φύλλα, τα οποία παραμένουν επί του βλαστού- η τομή πρέπει να είναι λεία.

Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να μπορεί:

- να αντέχει στην μεταφορά και στη μεταχείριση και
- να φθάνει υπό ικανοποιητικές συνθήκες στο τόπο προορισμού.

#### B. Κατάταξη

Τα λάχανα κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες που ορίζονται κατωτέρω:

i) Κατηγορία I

Τα λάχανα που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν όλα τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Πρέπει να είναι σφικτά ανάλογα με το είδος.

Τα φύλλα των λάχανων πρέπει να είναι καλά προσκολλημένα, ανάλογα με την ποικιλία. Από τα λάχανα διατήρησης είναι δυνατόν να έχουν αφαιρεθεί ορισμένα από τα

φύλλα προστασίας. Από τα πράσινα λάχανα του Μιλάνου (choux verts de Milan) και από τα πρώιμα λάχανα πρέπει να έχουν αφαιρεθεί ορισμένα φύλλα, ανάλογα με την

ποικιλία. Σ' αυτή την περίπτωση, επιτρέπεται ορισμένος αριθμός φύλλων προστασίας. Τα πράσινα λάχανα μπορούν να έχουν επιφανειακά παγωμένα φύλλα.

Επιτρέπονται:

- μικρές σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,
- μικροί μώλωπες και ελαφρό κόψιμο της κορυφής, υπό τον όρο ότι τα ελαττώματα αυτά δεν βλάπτουν την καλή κατάσταση του εμπορεύματος.

ii) Κατηγορία II

Τα λάχανα που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά πρέπει να είναι εμπορεύσιμης ποιότητας.

Σε σχέση με την κατηγορία I πρέπει να ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται ανωτέρω:

- να παρουσιάζουν σχισμές στα εξωτερικά φύλλα,
- να έχουν αφαιρεθεί περισσότερα φύλλα,
- να παρουσιάζουν μεγαλύτερους μώλωπες και ένα μεγαλύτερο κόψιμο της κορυφής,
- να είναι λιγότερο σφικτά.

### III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος προσδιορίζεται από το καθαρό βάρος. Το κατά μονάδα καθαρό βάρος των λάχανων δεν πρέπει να είναι κατώτερο των 350 γραμμαρίων.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος είναι υποχρεωτική όταν τα λάχανα παρουσιάζονται σε συσκευασία. Σ' αυτή την περίπτωση το βάρος του βαρύτερου λάχανου δεν πρέπει να

είναι διπλάσιο από το βάρος του ελαφρότερου λάχανου που περιλαμβάνεται στο ίδιο μέσο συσκευασίας. Όταν το βάρος του βαρύτερου λάχανου είναι ίσο ή κατώτερο από

2 χιλιόγραμμα, η διαφορά βάρους μεταξύ του βαρύτερου και του ελαφρότερου λάχανου μπορεί να φθάσει το 1 χιλιόγραμμο.

### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές για κάθε μέσο συσκευασίας ή κάθε παρτίδα σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις

απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.

A. Ανοχές ποιότητας

i) Κατηγορίας I



10 % κατά βάρος ή αριθμό λάχανων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται

εξαιρετικώς δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ii) Κατηγορία II

10 % κατά βάρος ή αριθμό λάχανων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά- αποκλείονται πάντως τα προϊόντα

που έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες 10 % κατά βάρος ή αριθμό λάχανων που δεν είναι σύμφωνα όσον αφορά:

- την αναμενόμενη ομοιογένεια,
- το ελάχιστο προβλεπόμενο μέγεθος.

Εντούτοις, κανένα λάχανο δεν μπορεί να έχει βάρος κατώτερο από 300 γραμμάρια.

V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Κάθε μέσο συσκευασίας ή σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, κάθε παρτίδα, πρέπει να περιέχει λάχανα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας και της ίδιας ποιοτικής κατηγορίας.

Τα λάχανα που υπάγονται στην κατηγορία I πρέπει να έχουν ομοιογενές σχήμα και χρωματισμό.

Το εμφανές μέρος του μέσου συσκευασίας ή της παρτίδας πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Τα λάχανα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα λάχανα μπορούν να παραδίδονται σε συσκευασία ή να αποστέλλονται χύμα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από τέτοια ύλη που να μη δημιουργεί στα προϊόντα

εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση των υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρου τυπωμένες εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η

εκτύπωση ή το ετικετάρισμα να γίνονται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα μέσα συσκευασίας ή οι παρτίδες σε περίπτωση φόρτωσης χύμα, πρέπει να μη περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

1. Όσον αφορά τα προϊόντα που παρουσιάζονται σε συσκευασία, κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και συμπληρωμένα στην ίδια

πλευρά της συσκευασίας τις ακόλουθες ενδείξεις που πρέπει να είναι ορατές εξωτερικά:

A. Στοιχεία ταυτότητας

Συσκευαστής ή/και αποστολέας } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά χαρακτηριστικά που παρέχονται ή αναγνωρίζονται από επίσημη υπηρεσία.

B. Είδος ποιότητας

- "Λευκά σφικτά λάχανα" κλπ. (όταν το περιεχόμενο του μέσου συσκευασίας δεν είναι ορατό εξωτερικά).

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία

- Βάρος ή αριθμός μονάδων

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

2. Για τα προϊόντα που αποστέλλονται χύμα (άμεση φόρτωση σε μέσο μεταφοράς ή διαμέρισμα μέσου μεταφοράς) οι ενδείξεις αυτές πρέπει να αναγράφονται σε ένα

έγγραφο που θα συνοδεύει το εμπόρευμα ή σε δελτίο που τοποθετείται σε εμφανές σημείο στο εσωτερικό του μέσου μεταφοράς.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

### ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΑ ΒΡΥΞΕΛΛΩΝ Ι.

#### ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανών αφορά τα λάχανα Βρυξελλών, που είναι μασχαλιαίοι οφθαλμοί φυόμενοι επί του καθέτου στελέχους των ποικιλιών, οι οποίες προέρχονται από την

"*Brassica oleracea* L. var. *bullata* sudvar. *gemmifera* DC", που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, εκτός από τα προϊόντα που προορίζονται για

βιομηχανική μεταποίηση.

#### ΙΙ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανών έχει σαν αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζουν τα λάχανα Βρυξελλών μετά την τυποποίηση και τη συσκευασία.

Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπόμενων ανοχών, τα λάχανα Βρυξελλών

πρέπει να είναι:

- ακέραια,
- υγιή- αποκλείονται τα λάχανα Βρυξελλών που φέρουν ίχνη σήψης ή αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- φρέσκα,
- καθαρά, κυρίως απαλλαγμένα από ξένα σώματα,
- όχι παγωμένα,
- απαλλαγμένα εντόμων και άλλων παρασίτων,
- κανονικής εξωτερικής υγρασίας,
- απαλλαγμένα ξένης οσμής ή γεύσης.

Η καρδιά των λάχανων Βρυξελλών, από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (*parés*), πρέπει να κόβεται ακριβώς κάτω από τα πρώτα φύλλα, ενώ η καρδιά των λάχανων

Βρυξελλών, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non pates), πρέπει να κόβεται στη βάση της. Η τομή πρέπει να είναι λεία και να μη συμπαρασύρει τμήματα του φυτού.

Η κατάσταση του προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε:

- να αντέχει στη μεταφορά και στη μεταχείριση, και
- να φθάνει υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

**B. Κατάταξη:**

Τα λάχανα Βρυξελλών κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που ορίζονται κατωτέρω:

i) Κατηγορία I:

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να είναι:

- σφικτά,
- πολύ κλειστά,
- απαλλαγμένα από κάθε προσβολή παγετού.

Τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα πρέπει να είναι επαρκώς χρωματισμένα. Τα λάχανα, από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα, μπορούν να παρουσιάζουν

έναν ελαφρό αποχρωματισμό στα εξωτερικά φύλλα της βάσης.

Επιτρέπονται επίσης ελαφροί επιφανειακοί μώλωπες που προκλήθηκαν κατά τη συλλογή, την ταξινόμηση

κατά μέγεθος ή τη συσκευασία, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν την καλή κατάσταση του εμπορεύματος.

ii) Κατηγορία II:

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που

ορίζονται ανωτέρω.

Σε σχέση με την κατηγορία I, μπορούν:

- να είναι λιγότερο σφικτά,
- να είναι λιγότερο κλειστά, χωρίς να είναι ανοικτά.

Εξάλλου, μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη προσβολής από παγετό.

iii) Κατηγορία III (1):

Τα λάχανα Βρυξελλών που υπάγονται σ' αυτή την κατηγορία δεν μπορούν να καταταχθούν σε μία από τις ανώτερες κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα

χαρακτηριστικά που προβλέπονται για την κατηγορία II.

Εντούτοις, μπορούν να εμφανίζουν:

- ελαττώματα χρωματισμού, ελαφρούς μώλωπες και ελαφρά ίχνη προσβολής από παράσιτα ή ασθένειες,

- ίχνη χρώματος,
- ίχνη προσβολής από παγετό.

**III. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ**

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται βάσει της μέγιστης διαμέτρου της ισημερινής τομής του λαχάνου.

Η ελαχίστη διάμετρος καθορίζεται σε:

- 10 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα της κατηγορίας I και II και γι' αυτά με ή χωρίς φύλλα της κατηγορίας III,
- 15 χιλιοστόμετρα για τα λάχανα από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα της κατηγορίας I και II.

Για τα λάχανα Βρυξελλών της κατηγορίας I, η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μεγαλύτερου και του μικρότερου λάχανου που περιέχονται μέσα στο ίδιο μέσο συσκευασίας,

δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 χιλιοστόμετρα.

#### IV. ΑΝΟΧΕΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας:

###### i) Κατηγορία I:

10 % κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται

εξαιρετικώς δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

###### ii) Κατηγορία II:

10 % κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά- αποκλείονται τα προϊόντα που

έχουν εμφανώς προσβληθεί από σήψη ή από οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

###### iii) Κατηγορία III:

15 % κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά- αποκλείονται τα προϊόντα που

έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση, που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους:

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % κατά βάρος λάχανων Βρυξελλών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που προβλέπονται για την ταξινόμηση κατά μέγεθος.

#### V. ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

##### A. Ομοιογένεια:

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να έχει ομοιογενές περιεχόμενο και να περιέχει λάχανα Βρυξελλών της ίδιας καταγωγής ποικιλίας, ποιοτικής κατηγορίας και του ίδιου

μεγέθους (κατά το μέτρο που απαιτείται ταξινόμηση κατά μέγεθος για το τελευταίο αυτό κριτήριο).

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

##### B. Συσκευασία:

Η συσκευασία των λάχανων Βρυξελλών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας, πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και από τέτοια ύλη που να μη δημιουργεί στα προϊόντα

εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και κυρίως χαρτιών ή σημάτων που φέρουν τυπωμένες εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή το ετικετάρισμα γίνονται με μη τοξικά μελάνη ή κόλλα. Τα μέσα συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένα σώματα.

#### VI. ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά της συσκευασίας τις ακόλουθες ενδείξεις που πρέπει να είναι ορατές εξωτερικά:

Α. Στοιχεία ταυτότητας:

Συσκευαστής ή/και αποστολέας } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά χαρακτηριστικά που παρέχονται ή αναγνωρίζονται από επίσημη υπηρεσία.

Β. Είδος προϊόντος:

"Λάχανα Βρυξελλών από τα οποία έχουν αφαιρεθεί φύλλα (pares)" ή "λάχανα Βρυξελλών από τα οποία δεν έχουν αφαιρεθεί φύλλα (non pares)" όταν το περιεχόμενο του

μέσου συσκευασίας δεν είναι εξαιρετικά ορατό.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος:

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- κατηγορία,

- μέγεθος (αν το προϊόν έχει ταξινομηθεί κατά μέγεθος) που προσδιορίζεται με τη βοήθεια της ελάχιστης και της μέγιστης διαμέτρου.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72. Η εφαρμογή της εν λόγω κατηγορίας ποιότητας ή ορισμένων από τις προδιαγραφές της υπόκειται σε απόφαση βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

##### Κανόνας ποιότητας για τα σέλινα με ραβδώσεις I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανονισμός αναφέρεται στα σέλινα με ραβδώσεις των ποικιλιών (Cultivars) του "*Apium graveolens* L. var. *dulce* Mill." που προορίζονται να διατεθούν στον

καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα σέλινα με ραβδώσεις που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

##### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα σέλινα με ραβδώσεις μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τις αποδεκτές ανοχές, τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει

να είναι:

- ακέραια, επιτρέπεται η κοπή του άνω μέρους,
- νωπής εμφάνισης,
- υγιή- αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προστεθεί από σήψη ή

έχου υποστεί αλλοιώσεις, σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,

- χωρίς ζημίες που έχουν υποστεί από παγετό,
- χωρίς κούφια τμήματα, παραφυάδες και ανθοφόρους άξονες,
- καθαρά χωρίς διακρινόμενες ξένες ύλες,
- πρακτικά χωρίς φθορές που έχουν προκληθεί από παράσιτα,
- πρακτικά χωρίς παράσιτα,
- χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία, δηλαδή αρκετά "στεγνά" μετά από ενδεχόμενο πλύσιμο,
- χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η κύρια ρίζα πρέπει να είναι κατά καθαρισμένη και να μη υπερβαίνει τα 5 cm μήκους. Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη, λαμβάνοντας

υπόψη την περίοδο παραγωγή και η κατάσχεσή τους να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να αντέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως και
- να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

B. Ταξινόμηση:

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

i) Κατηγορία I:

Τα σέλινα με ραβδώσεις που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας, κανονικού σχήματος και χωρίς ίχνη ασθeneιών τόσο στα φύλλα όσο και στις κύριες νευρώσεις.

Οι κύριες νευρώσεις δεν πρέπει να είναι ούτε τσακισμένες ούτε ινώδεις, να μην έχουν συνθλιβεί ή σκάσει.

Τα φύλλα των λευκασμένων σελίνων με ραβδώσεις πρέπει να παρουσιάζουν, τουλάχιστον στο μισό του μήκους τους, χρώμα λευκό έως λευκοκιτρινωπό ή λευκοπράσινο.

ii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα σέλινα με ραβδώσεις των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά

που καθορίζονται ανωτέρω.

Τα σέλινα με ραβδώσεις που υπάγονται στην κατηγορία αυτή μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρά ίχνη σκωριάσεως. Μπορούν επίσης να παρουσιάζουν ελαφρά

παραμόρφωση, ελαφρούς μώλωπες και κατ' ανώτατο όριο δύο κύριες ραβδώσεις τσακισμένες ή σκασμένες.

όσον αφορά τα λευκασμένα σέλινα με ραβδώσεις, τα φύλλα τους πρέπει να εμφανίζουν τουλάχιστον στο 1/3 του μήκους τους, χρώμα άσπρο έως ασπροκίτρινο ή

ασπροπρασινωπό.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΕΩΣ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος πραγματοποιείται βάσει του καθαρού βάρους. Το ελάχιστο βάρος των σέλινων με ραβδώσεις καθορίζεται σε 150 γραμμάρια.

Τα σέλινα με ραβδώσεις ταξινομούνται σε τρεις ομάδες:

i) "Μεγάλα": περισσότερο από 800 γραμμάρια,

ii) "Μεσαία": από 500 έως 800 γραμμάρια,

iii) "Μικρά": από 150 έως 500 γραμμάρια.

Για το ίδιο κιβώτιο, η μέγιστη διαφορά βάρους καθορίζεται αντίστοιχα σε 200, 150 και 100 γραμμάρια.

Η κατάταξη αυτή είναι υποχρεωτική μόνο για την κατηγορία I.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΑΝΟΧΩΝ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

A. Ανοχές ποιότητας:

i) Κατηγορία I:

10 % κατ' αριθμό σελίνων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ'

εξαιρέσει δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

ii) Κατηγορία II:

10 % κατά αριθμό σελίνων με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν οποιαδήποτε

άλλη αλλοίωση που τα καθοριστικά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Ανοχές μεγέθους:

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % κατ' αριθμό με ραβδώσεις που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της ταξινόμησης κατά μέγεθος.

### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΕΩΣ

A. Ομοιογένεια:

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιγενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά σέλινα με ραβδώσεις της αυτής καταγωγής, ποιότητας χρώματος και μεγέθους

(όσον αφορά το τελευταίο, εφόσον επιβάλλεται ταξινόμηση κατά μέγεθος). Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του

συνόλου.

B. Παρουσίαση:

Η παρουσίαση του σελίνου με ραβδώσεις, μπορεί να γίνεται:

- είτε με δεσμίδες στο μέσο συσκευασίας,

- είτε αφού τακτοποιηθούν στο μέσο συσκευασίας.

Σε περίπτωση που η παρουσίαση γίνεται σε δεσμίδες, ο αριθμός των τεμαχίων που τις απαρτίζουν πρέπει να είναι σταθερός για κάθε κιβώτιο.

Γ. Συσκευασία:

Τα σέλινα με ραβδώσεις πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου να είναι νέα, καθαρά, και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις

στα προϊόντα. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιών η αυτοκόλλητων, με την προϋπόθεση όμως ότι η εκτύπωση ή η επισύμανση

γίνεται με μη τοξική απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΣΗΜΑΝΣΕΩΣ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα τις εξής ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας:

Συσκευαστής ή/και αποστολέας } Επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία.

B. Είσοδος προϊόντος:

"Σέλινα με ραβδώσεις" με την ένδειξη "λευκασμένα" ή την ένδειξη του τύπου του χρωματισμού (εφόσον το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό)

Γ. Καταγωγή του προϊόντος:

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:

- Κατηγορία,

- Μέγεθος (αν το προϊόν ταξινομείται κατά μέγεθος) που εμφανίζεται από την ένδειξη "μεγάλα", "μεσαία", ή "μικρά",

- Αριθμός τεμαχίων, ή κατά περίπτωση, αριθμός δεσμιδων.

E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

#### ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΠΑΝΑΚΙ I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στο σπανάκι των ποικιλιών που προέρχονται από το "Spinacia oleracea L.", που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή νωπά, με

εξαίρεση το σπανάκι που προορίζεται για βιομηχανική μεταποίηση.

#### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει ως αντικείμενο τον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να παρουσιάζει το σπανάκι, σε φύλλα ή σε θυσάνους, μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπόμενων ορίων ανοχής, το σπανάκι πρέπει να

είναι:

- υγιές- εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή αλλοιώσεις τέτοιες που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,

- να φαίνεται φρέσκο,

- να είναι καθαρό, δηλαδή απαλλαγμένο σχεδόν από ορατές ξένες ουσίες,



- πρακτικά απαλλαγμένο από παράσιτα,
- χωρίς ανθοταξίες
- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Το πλυμένο σπανάκι πρέπει να έχει στραγγισθεί επαρκώς.

Όσον αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, το τμήμα που περιέχει τη ρίζα πρέπει να κόβεται ακριβώς κάτω από τη βάση των εξωτερικών φύλλων.

Το σπανάκι πρέπει να είναι επαρκώς ανεπτυγμένο και σε κατάσταση που να μπορεί:

- να αντέχει τη μεταφορά και τη μετακίνηση, και
- να φθάνει σε ικανοποιητική κατάσταση στον προορισμό.

#### B. Ταξινόμηση:

Το σπανάκι κατατάσσεται σε δύο κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

##### i) Κατηγορία I:

Το σπανάκι σε φύλλα και το σπανάκι σε θυσάνους που κατατάσσονται σε αυτήν την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Τα φύλλα πρέπει:

- να έχουν το κανονικό χρώμα και όψη της ποικιλίας και της εποχής της συγκομιδής,
- να μην έχουν φθορές που προκλήθηκαν από το χαλάζι, από παράσιτα ζώα και από ασθένειες, και που επηρεάζουν την όψη τους και τα καθιστούν ακατάλληλα για βρώμη.

Όσον αφορά το σπανάκι σε φύλλα, το μήκος του μίσχου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 cm.

##### ii) Κατηγορία II:

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει το σπανάκι σε φύλλα ή θυσάνους που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα

χαρακτηριστικά που καθορίζονται παραπάνω.

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

Επιτρέπονται όρια ανοχής σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στους όρους της κατηγορίας που ανήκουν.

#### i) Κατηγορία I:

10 % κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά είναι σύμφωνο με τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή επιτρέπεται κατ'

εξαιρέση μέσα στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

#### ii) Κατηγορία II:

10 % κατά βάρος σπανακιού που δεν ανταποκρίνεται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαιρέση τα φύλλα ή τους θυσάνους που

έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Εξάλλου, όσον αφορά το σπανάκι σε θυσάνους, επιτρέπεται 10 % κατά

βάρος θυσάνων, οι ρίζες των οποίων μπορούν να έχουν μήκος το πολύ ένα εκατοστόμετρο μετρώντας από τη βάση των εξωτερικών φύλλων

### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

#### A. Ομοιογένεια:

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και πρέπει να περιέχει μόνο σπανάκι της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας και ποιότητας.

Απαγορεύεται να αναμιγνύονται στην ίδια συσκευασία το σπανάκι σε φύλλα και το σπανάκι σε θυσάνους.

Το τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

**Β. Συσκευασία:**

Το σπανάκι πρέπει να συσκευάζεται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται μέσα στο κιβώτιο πρέπει να είναι καινούργια καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές και εσωτερικές

αλλοιώσεις. Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών και σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση

ετικέτας γίνεται με μελάνι ή κόλλα που δεν είναι τοξικά.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν κανένα ξένο σώμα.

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στο εξωτερικό μέρος του τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες όλες σε μία πλευρά, με χαρακτήρες ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και που να

φαίνονται από έξω:

**A. Αναγνώριση:**

Συσκευαστής ή/και αποστολέας } Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία ταυτότητας που εκδίδονται ή αναγνωρίζονται από επίσημη υπηρεσία.

**B. Είδος του προϊόντος:**

"Σπανάκι σε φύλλα" ή "σπανάκι σε θυσάνους" αν το περιεχόμενο δεν φαίνεται από έξω.

**Γ. Καταγωγή του προϊόντος:**

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

**Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά:**

Κατηγορία

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

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

### ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Οι παρόντες κανόνες ποιότητας για τα δαμάσκηνα ποικιλιών που προέρχονται από την *Prunus Domestica* L., την *Prunus Insititia* L. και την *Prunus Salicina* Lindley

(*Prunus triflora* Roxburgh) και προορίζονται να παραδοθούν νωπά στους καταναλωτές, εκτός από τα δαμάσκηνα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός των κανόνων ποιότητας είναι να καθορίσουν τις ιδιότητες τις οποίες θα πρέπει να έχουν τα δαμάσκηνα μετά τη συσκευασία.

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά**

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ιδιαίτερων διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ορίων ανοχής που επιτρέπονται, τα δαμάσκηνα

πρέπει να είναι:

- ολόκληρα,
- υγιή- αποκλείονται, τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- πρακτικές απαλλαγμένα από προσβολές παρασίτων ή ασθενειών,
- καθαρά, σχεδόν χωρίς ορατές ξένες ουσίες,
- χωρίς αφύσικη εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένα μυρωδιά ή/και γεύση,

Η συλλογή των δαμασκήνων πρέπει να γίνει με προσοχή.

Πρέπει να είναι ικανοποιητικά ανεπτυγμένα και ικανοποιητικής ωριμότητας. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των δαμασκήνων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπουν:

- να αντέξουν κατά τη μεταφορά και την ανάμιξη των εμπορευμάτων, και

- να φθάσουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

#### B. Ταξινόμηση

Τα δαμάσκηνα ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

##### i) Κατηγορία "Εξτρα"

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τη μορφή, την ανάπτυξη και το χρώμα που

χαρακτηρίζουν αυτήν την ποικιλία.

Πρέπει:

- να μην παρουσιάζουν ελαττώματα,
- να σκεπάζονται σχεδόν από τη σκόνη που επικάθεται στα δαμάσκηνα (Pruine), ανάλογα με την ποικιλία,
- να έχουν σφικτή σάρκα.

##### ii) Κατηγορία I

Τα δαμάσκηνα που κατατάσσονται σε αυτή την κατηγορία πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας στην οποία ανήκουν.

Μπορούν ωστόσο να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα υπό τον όρο ότι δεν βλάπτουν ούτε την εξωτερική εμφάνιση του προϊόντος ούτε τη διατήρησή του:

- μια ελαφριά παραμόρφωση,
- ένα ελαφρό ελάττωμα ως προς την ανάπτυξή τους,
- ένα ελαφρό ελάττωμα ως προς το χρώμα τους,
- ελαττώματα της επιδερμίδας επιμήκους σχήματος που δεν πρέπει να εκτείνονται σε μήκος μεγαλύτερο από το ένα τρίτο της μέγιστης διαμέτρου του καρπού. Ιδιαίτερα, είναι ανεκτές οι επουλωμένες σχισμές για τις ποικιλίες "Reines-Claudes dorées" (1),
- άλλα ελαττώματα της επιδερμίδας των οποίων η συνολική επιφάνεια δεν μπορεί να υπερβεί το 1/16 της επιφάνειας του καρπού.

Το κοτσάνι μπορεί να έχει πάθει ζημιά ή να μην υπάρχει καθόλου, με την προϋπόθεση ότι δεν συνεπάγεται αλλοίωση του καρπού.

iii) Κατηγορία II

Αυτή η κατηγορία περιλαμβάνει τα δαμάσκηνα που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που

καθορίζονται παραπάνω.

Επιτρέπονται τα ελαττώματα όσον αφορά το σχήμα, την ανάπτυξη και το χρώμα, με την προϋπόθεση ότι τα δαμάσκηνα διατηρούν τα χαρακτηριστικά τους.

Επιτρέπονται τα ελαττώματα της επιδερμίδας, που δεν είναι δυνατόν να επηρεάσουν αρνητικά την εξωτερική εμφάνιση ή τη διατήρηση των καρπών, με την προϋπόθεση ότι

δεν υπερβαίνουν το ένα τέταρτο της συνολικής επιφάνειας.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ

ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος ορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής.

Καθορίζεται ελάχιστο μέγεθος σύμφωνα με το ακόλουθο σχήμα:

>>>> ID="1">Ποικιλίες με χονδρούς καρπούς(1)> ID="2">35 mm>  
ID="3">30 mm>>> ID="1">Άλλες ποικιλίες> ID="2">28 mm> ID="2">25  
mm>>> ID="1">Mirabelleq,

Damsons και δαμάσκηνα Dro> ID="2">20 mm> ID="2">17 mm>>>>>

Η διαφορά της διαμέτρου μεταξύ των καρπών του αυτού δέρματος καθορίζεται σε 10 mm στην κατηγορία "Έξτρα".

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε δέμα εμπορευμάτων, για τα προϊόντα που δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της κατηγορίας στην

οποία δηλώνεται ότι ανήκουν.

A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

i) Κατηγορία "Έξτρα"

5 % σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I

ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας.

ii) Κατηγορία I

10 % σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας

II ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής αυτής της κατηγορίας. Στα πλαίσια αυτών των ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν ανοίξει ή/και έχουν σκουλήκια

περιορίζονται σε 2 % συνολικά.

iii) Κατηγορία II

10 % σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εξαιρουμένων πάντως των

καρπών που έχουν εμφανώς σαπίσει, μολωπηθεί ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση. Στα πλαίσια αυτών των

ορίων ανοχής, οι καρποί που έχουν ανοίξει ή/και έχουν σκουλήκια περιορίζονται σε 4 % συνολικά.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % σε αριθμό ή σε βάρος δαμάσκηνων που αποκλίνουν από την ελάχιστη διάμετρο, ή τη διάμετρο που αναφέρεται στο δέμα εντός ορίου 3 mm

περισσότερο ή λιγότερο.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο δαμάσκηνα της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους (εφόσον, όσον αφορά αυτό το κριτήριο επιβάλλεται ένα μέγεθος) και, ομοιόμορφου χρωματισμού για την κατηγορία έξτρα.

Η εμφανής πλευρά του περιεχομένου του δέματος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτική του συνόλου.

B. Παρουσίαση

Τα δαμάσκηνα πρέπει να παρουσιάζονται με έναν από τους εξής τρόπους:

1. σε μικρές συσκευασίες,
2. τακτοποιημένα σε ένα ή περισσότερα στρώματα που να χωρίζονται μεταξύ τους,
3. ακατάστατα σε συσκευασίες, εκτός αν πρόκειται για την κατηγορία "Έξτρα".

Γ. Συσκευασία

Τα δαμάσκηνα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που να εξασφαλίζει την κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές

αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών, και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της

ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που να μην είναι τοξικά.

Τα δέματα πρέπει να μην περιέχουν κανένα ξένο σώμα.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε δέμα πρέπει να περιέχει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες με χαρακτήρες που συγκεντρώνονται όλοι από τη μία πλευρά και είναι ευανάγνωστοι, ανεξίτηλοι και

φαίνονται απ' έξω:

A. Αναγνώριση

Συσκευαστής ή/και αποστολέας } όνομα και διεύθυνση ή αναγνωριστικό σύμβολο που έχει δοθεί ή αναγνωριστεί από επίσημη υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- "Δαμάσκηνα", αν το περιεχόμενο δεν φαίνεται από έξω
- Όνομα της ποικιλίας.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος  
Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία

- Μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος) που εκφράζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

ΛΙΣΤΑ ΤΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΜΕ ΧΟΝΔΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ Andys Pride

Ariel

Aple

Beauty

Belle de Louvain (Bella di Lovanio)

Bernardina

Bleu de Belgique

Blue Free

Burmosa

California Blue (Blu)

Calita

Coe's Golden Drop

De Fraile (Fraila)

Denniston Superb

Early Orleans (Monsieur Hatif)

Edwards (Colbus)

Eldorado

Emma Leppermann

Empress

Ersinger Fruehwetsche

Formosa

Friar

Frontier

Gaviota

Giant (Burbank giant prune)

Goccia d'Oro

Golden Japan

Grand Prix (Grand Prize)

Grand Rosa

Hackman

Hall

Harris Monarch

Harry Pickstone

Heron

Imperial Epineuse

Jefferson (Jefferson's Gage)

Jori's Plum

June Blood

Kelsey

Kirke's Plum (Kirke)

Laroda

Late Santa Rosa

Magna Glauca  
Manns Number One  
Merjorie's Seedling  
Mariposa  
Merton Gage (Merton)  
Merton Gem  
Monarch  
Morettini 355 (Coeur de Lion)  
Nubiana  
Nueva Extremadura  
Oneida  
Ontario  
Ozark Premier  
Pond's Seedling  
President  
Prince Engelbert  
Prince of Wales (Prine de Galles)  
Prof. Collumbien  
Prune Martin  
Queen Rosa  
Quenn's Grown (Cox's Emperor)  
Quetsche blanche de Letricourt  
Red Beaut  
Redgold  
Redroy  
Regina Claudia Mostruosa  
Regina d'Italia  
Reine Claude d'Althan (Falso)  
Reine Claude d'Oullins (Oullin's Gage)  
Rosar Premier  
Royale de Montauban  
Royale de Tours  
Ruth Gerstetter  
Sangue di Drago  
Santa Rosa  
Satsuma improved  
Seneca  
Simka  
Songold  
Starking Delicious  
Sultan  
Swan Gage  
Tragedy  
Utility (Laxton's utility)  
Valor  
Victoria  
Vision  
Washington  
Wickson  
Yakima

## Zimmers Fruehzwetsche

(1) Ορισμός:

Reines-Claudes (Abricots verts, Dauphines, Greengages) που έχουν πράσινη επιδερμίδα με ανταύγιες ελαφρά κιτρινωπές.

(2) Βλέπε τον κατάλογο που επισυνάπτεται στους παρόντες κανόνες.

Τέλος κειμένου



Ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία

Έγγραφο 381R1292

Σχετικά κεφάλαια του Ευρετηρίου:  
[ 03.60.54 - Οπωροκηπευτικά ]

381R1292

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1292/81 της Επιτροπής της 12ης Μαΐου 1981 περί καθορισμού των κανόνων ποιότητας για τα πράσα, τις μελιτζάνες και τα κολοκυθάκια

ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΡΙΘ. L 129 της 15/05/1981 σ. 0038 - 0047  
ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΙΣΠΑΝΙΚΑ ...: ΚΕΦΑΛΑΙΟ : 3 ΤΟΜΟΣ : 21  
σ. 199

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΠΟΡΤΟΓΑΛΙΚΑ : ΚΕΦΑΛΑΙΟ : 3 ΤΟΜΟΣ :  
21 σ. 199

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΦΙΝΛΑΝΔΙΚΑ: ΞΕΝΑΚΑΙΟ 3 ΤΟΜΟΣ : 13  
σ. 67

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΣΟΥΗΔΙΚΑ: ΞΕΝΑΚΑΙΟ 3 ΤΟΜΟΣ : 13 σ.  
67

Μεταγενέστερες τροποποιήσεις:

Τροποποίηση από 389R1076 (ΕΕ L 114 27.04.1989 σ.14)

Τροποποίηση από 397R0888 (ΕΕ L 126 17.05.1997 σ.11)

Τροποποίηση από 301R1135 (ΕΕ L 154 09.06.2001 σ.9)

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1292/81 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ  
της 12ης Μαΐου 1981

περί καθορισμού των κανόνων ποιότητας για τα πράσα, τις μελιτζάνες  
και τα κολοκυθάκια

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη περί ιδρύσεως της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,  
τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου

1972 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών  
(1), όπως τροποποιήθηκε

τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1116/81 (2), και ιδίως το  
άρθρο 2 παράγραφος 2,

Εκτιμώντας:

ότι το παράρτημα I του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72, που απαριθμεί τα προϊόντα που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή και τα οποία υπόκεινται σε

κανόνες ποιότητας, συμπληρώθηκε από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1208/79 (3) και τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1315/80 (4), οι οποίοι προσθέτουν σ' αυτό, αφ ενός μεν, τα

πράσα, αφ ετέρου δε, τις μελιτζάνες και τα κολοκυθάκια·

ότι, ως εκ τούτου, είναι αναγκαίο να καθοριστούν κανόνες ποιότητας για τα προϊόντα αυτά·

ότι οι κανόνες ισχύουν για όλα τα στάδια της εμπορίας· ότι η μεταφορά επί μεγάλης αποστάσεως, η αποθεματοποίηση για ορισμένο χρονικό διάστημα ή οι διάφορες

μεταχειρίσεις στις οποίες τα προϊόντα υποβάλλονται μπορεί να επιφέρουν ορισμένες αλλοιώσεις που οφείλονται στην εξέλιξη του βιολογικού κύκλου των προϊόντων

αυτών ή στον σχετικά φθαρτό χαρακτήρα τους· ότι, επομένως, συντρέχει λόγος να ληφθούν υπόψη οι αλλοιώσεις αυτές στην εφαρμογή των κανόνων κατά τα στάδια

εμπορίας που έπονται του σταδίου της αποστολής·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισεως Οπωροκηπευτικών,  
**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

**Άρθρο 1**

1. Οι κανόνες ποιότητας για τα πράσα (διάκριση ex 07.01 I του Κοινού Δασμολογίου), τις μελιτζάνες και τα κολοκυθάκια (διάκριση ex 07.01 T του Κοινού Δασμολογίου),

αναγράφονται αντιστοίχως στα παραρτήματα I, II και III.

2. Οι κανόνες αυτοί ισχύουν για όλα τα στάδια εμπορίας, υπό τους όρους που προβλέπονται από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Εν τούτοις, κατά τα στάδια που έπονται του σταδίου της αποστολής, τα προϊόντα μπορεί να παρουσιάσουν, όσον αφορά τις απαιτήσεις των κανόνων:

- ελαφρά μείωση της νωπότητας και σπαργής, ή/και  
- ελαφρές αλλοιώσεις που οφείλονται στην εξέλιξή τους και στον λίγο ή πολύ φθαρτό χαρακτήρα τους.

**Άρθρο 2**

Ο παρών κανονισμός ισχύει την τρίτη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται:

- από την 1η Αυγούστου 1981, όσον αφορά τα πράσα,  
- από την 1η Ιουλίου 1981, όσον αφορά τις μελιτζάνες και τα κολοκυθάκια.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε Κράτος μέλος.

Έγινε στις Βρυξέλλες, στις 12 Μαΐου 1981.

Για την Επιτροπή

Roul DALSGER

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 118 της 30. 4. 1981, σ. 1.

(3) ΕΕ αριθ. L 153 της 21. 6. 1979, σ. 1.

(4) ΕΕ αριθ. L 134 της 31. 5. 1980, σ. 20.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

#### ΚΑΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΑΣΑ

#### Ι. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανών αναφέρεται στα πράσα των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Allium porrum* L., και προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή

κατάσταση, εκτός από τα πράσα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

#### ΙΙ. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανών αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα πράσα μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

#### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και των αποδεκτών ανοχών, τα πράσα πρέπει να είναι:

- ακέραια (η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται για τις ρίζες και για τα άκρα των φύλλων που δύνανται να κοπούν),
- νωπής εμφάνισης, απαλλαγμένα από φύλλα που έχουν μαρανθεί ή απωλέσει τη δροσερότητά τους,
- απαλλαγμένα από μίσχους άνθους (υπό την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που ισχύουν για την κατηγορία III),
- υγιή: αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση,
- καθαρά, απαλλαγμένα από διακρινόμενες ξένες ύλες: οι ρίζες, πάντως, δύνανται να καλύπτονται ελαφρώς από επικολλημένο χώμα,
- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής, δηλαδή εάν έχει προηγηθεί πλύση τους, να είναι αρκετά «στεγνά»,
- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η ενδεχόμενη κοπή των φύλλων πρέπει να γίνεται συμμετρικά.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πράσων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να ανθέξουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως, και
- να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

#### B. Ταξινόμηση

Τα πράσα ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

#### (i) Κατηγορία I:

Τα πράσα που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Δύνανται, εν τούτοις, να εμφανίζουν ελαφρές επιφανειακές ατέλειες, υπό τον όρο

όμως ότι αυτές δεν επηρεάζουν την όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος.

Το άσπρο τμήμα πρέπει να αποτελεί τουλάχιστον το 1/3 του συνολικού μήκους ή το μισό του περιεκαλυμμένου τμήματος.

#### (ii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα πράσα των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που

καθορίζονται ανωτέρω.

Το άσπρο τμήμα πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον το 1/4 του συνολικού μήκους ή το 1/3 του περιεκαλυμμένου τμήματος. (iii) Κατηγορία III (1):

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα πράσα των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που

προβλέπονται για την κατηγορία II.

Δύνανται πάντως νά:

- φέρουν μίσχο άνθους, χωρίς όμως η παρουσία του να επηρεάζει την καταλληλότητα των πράσων προς βρώση,
- παρουσιάζουν ατέλειες του χρωματισμού και ελαφρούς μώλωπες,
- παρουσιάζουν σκωριοειδείς κηλίδες,
- παρουσιάζουν ίχνη χύματος.

#### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΕΩΣ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

(i) Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη διάμετρο, η οποία μετράται καθέτως στον άξονα του προϊόντος και επάνω από το εξόγκωμα του μίσχου.

Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται στα 10mm.

(ii) Στην κατηγορία I, η διάμετρος του παχύτερου στελέχους της αυτής δεσμίδος ή κιβωτίου δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το διπλάσιο της διαμέτρου του μικρότερου

στελέχους.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΩΝ ΑΝΟΧΩΝ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο, ή, στην περίπτωση

που τα πράσα δεν είναι συσκευασμένα, σε κάθε δεσμίδα.

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία I

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος πράσων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ'

εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(ii) Κατηγορία II

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος πράσων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που

έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

(iii) Κατηγορία III

15 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος πράσων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που

έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

#### B. Ανοχές μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες, 10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος πράσων που δεν ανταποκρίνονται στην ελάχιστη προβλεπόμενη διάμετρο, ή, για τα πράσα της κατηγορίας I, που

δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις ομοιογένειας.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΕΜΦΑΝΙΣΕΩΣ

##### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου ή δεσμίδος του αυτού κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές, να περιλαμβάνει, αποκλειστικά, πράσα της αυτής καταγωγής, ποιότητας και

μεγέθους (όσον αφορά το τελευταίο, εφ' όσον επιβάλλεται η ύπαρξη ομοιογένειας), και καταφανώς της αυτής αναπτύξεως και χρωματισμού.

Όσον αφορά τα πράσα της κατηγορίας III, η απαίτηση ομοιογένειας δύναται να περιοριστεί στην καταγωγή.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου ή της δεσμίδος πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

##### B. Παρουσίαση

Η παρουσίαση των πράσων είναι δυνατή:

- είτε διευθετημένα με τάξη στη συσκευασία,
- είτε κατά δεσμίδες, συσκευασμένες ή μή.

##### Γ. Συσκευασία

Τα πράσα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι νέα, καθαρά, και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές

αλλοιώσεις στα προϊόντα. Είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν υλικά με εμπορικές ενδείξεις, και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση

γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΣΗΜΑΝΣΕΩΣ

Κάθε κιβώτιο ή δεσμίδα χύμα πρέπει να φέρει, με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

##### A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

1.2 // Συσκευαστής

ή/καί

αποστολεύς // επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία.

##### B. Φύση του προϊόντος

- «Πράσα», εάν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται εξωτερικά.

##### Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής, και ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

##### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,

- αριθμός δεσμίδων (σε περίπτωση παρουσιάσεως σε δεσμίδες εντός συσκευασίας).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προεραϊτικό)

Σε περίπτωση συσκευασμένης παρουσιάσεως, οι ενδείξεις αυτές είναι συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά.

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72. Η θέση σε ισχύ αυτής της κατηγορίας ποιότητας ή

ορισμένων από τις προδιαγραφές της υπόκειται σε απόφαση που λαμβάνεται βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΚΑΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Ι. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανών αναφέρεται στις μελιτζάνες, σπώρες των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το *Solanum melongena* L. var. *esculentum*, *insanum* και *ovigerum*, οι

οποίες προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τις μελιτζάνες που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ανάλογα με το σχήμα τους, διακρίνονται σε:

- μελιτζάνες επιμήκους σχήματος,
- μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

ΙΙ. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανών αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν οι μελιτζάνες μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και των αποδεκτών ανοχών, οι μελιτζάνες πρέπει να

είναι:

- ακέραιες,
- νωπής εμφανίσεως,
- συνεκτικές,
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση,

- καθαρές, απαλλαγμένες από διακρινόμενες ξένες ύλες,
- εφοδιασμένες με κάλυκα και μίσχο, που είναι δυνατό να έχουν υποστεί ελαφρά φθορά,

- να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς, εν τούτοις, η σάρκα τους να είναι ινώδης ή ξυλώδης και χωρίς οι σπόροι να έχουν αναπτυχθεί σε υπερβολικό βαθμό

(υπό την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που ισχύουν για την κατηγορία ΙΙΙ),

- απαλλαγμένες από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,
- απαλλαγμένες από ξένες οσμές ή/και γεύση.

Η ανάπτυξη και η κατάσταση των μελιτζανών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

- να ανθίσουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως, και
- να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

## Β. Ταξινόμηση

Οι μελιτζάνες ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

### (i) Κατηγορία I

Οι μελιτζάνες που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Πρέπει επίσης να είναι

απαλλαγμένες από ηλιακά εγκαύματα. Δύνανται, εν τούτοις, να εμφανίζουν τις εξής ατέλειες, υπό τον όρο, όμως, ότι αυτές δεν επηρεάζουν τη γενική όψη, την ποιότητα, τη

διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- μικρή ατέλεια του σχήματος,
- ελαφρός αποχρωματισμός της βάσεώς τους,
- ελαφρούς μώλωπες ή/καί ελαφρά επουλωμένα τραύματα συνολικής

επιφανείας όχι πέραν των 3 cm<sup>2</sup>.

### (ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις μελιτζάνες των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που

καθορίζονται ανωτέρω. Εφ' όσον διατηρούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά ποιότητας και εμφάνισης, δύνανται να παρουσιάζουν:

- ατέλειες του σχήματος,
- ατέλειες του χρωματισμού,
- ελαφρά ηλιακά εγκαύματα επιφανείας όχι πέραν των 4 cm<sup>2</sup>,
- αποκατεστημένες ατέλειες του φλοιού, επιφανείας όχι πέραν των 4

cm<sup>2</sup>. (iii) Κατηγορία III (1)

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις μελιτζάνες των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που

προβλέπονται για την κατηγορία II.

Δύνανται πάντως να:

- είναι ελαφρώς ινώδεις,
- παρουσιάζουν σημαντική ανάπτυξη των σπόρων,
- παρουσιάζουν ηλιακά εγκαύματα επιφανείας όχι πέραν των 6 cm<sup>2</sup>,
- παρουσιάζουν αποκατεστημένες ατέλειες του φλοιού επιφανείας όχι

πέραν των 6 cm<sup>2</sup>.

## III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΕΩΣ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση καθορίζεται:

- είτε από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής κατά τον επιμήκη άξονα,

- είτε από το βάρος.

Α. Στην περίπτωση ταξινόμησης βάσει της διαμέτρου, η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται στα 40 mm για τις μελιτζάνες επιμήκους σχήματος, και στα 70 mm για τις

μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

Η διαφορά μεταξύ του μικρότερου και του μεγαλύτερου τεμαχίου του ίδιου κιβωτίου δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- τα 20 mm για τις μελιτζάνες επιμήκους σχήματος,
- τα 25 mm για τις μελιτζάνες σφαιρικού σχήματος.

Β. Στην περίπτωση ταξινομήσεως κατά βάρος, το ελάχιστο βάρος καθορίζεται στα 100 g. Πρέπει να τηρηθεί η εξής κλίμακα:

- 100 έως 300 g ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ίδιου κιβωτίου είναι 75 g,
- 300 έως 500 g ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ίδιου κιβωτίου είναι 100 g,
- ανω των 500 g ενώ η μέγιστη επιτρεπόμενη διαφορά βάρους μεταξύ της μικρότερης και της μεγαλύτερης μελιτζάνας του ίδιου δέματος είναι 250 g.

Για την κατηγορία I, η τήρηση των κλιμάκων ταξινομήσεως είναι υποχρεωτική. Επί πλέον, οι μελιτζάνες επιμήκους σχήματος πρέπει να έχουν ελάχιστο μήκος 80 mm εκτός του μίσχου.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΩΝ ΑΝΟΧΩΝ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### (i) Κατηγορία I

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζανών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται κατ'

εξαιρέση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

###### (ii) Κατηγορία II

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζανών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που

έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένες σχισμές, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλες

προς βρώση.

###### (iii) Κατηγορία III

15 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζανών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που

έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένες σχισμές, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλες

προς βρώση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

###### (i) Κατηγορία I

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζανών που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο κιβώτιο.

###### (ii) Κατηγορίες II και III

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος μελιτζανών που δεν διαθέτουν το ελάχιστο απαιτούμενο μέγεθος. Οποιαδήποτε, η ανοχή δεν αφορά μελιτζάνες που έχουν πλέον των 5 mm

μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη διάμετρο, ή, όσον αφορά την ταξινόμηση κατά βάρος, μελιτζάνες βάρους κάτω των 90 g.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΕΜΦΑΝΙΣΕΩΣ

##### A. Ομοιογένεια



Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά μελιτζάνες της αυτής καταγωγής, εμπορικού τύπου, ποιότητας και μεγέθους

(όσον αφορά το τελευταίο, εφ' όσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος), και καταφανώς της αυτής αναπτύξεως και χρωματισμού.

Όσον αφορά τις μελιτζάνες της κατηγορίας III, η απαίτηση ομοιογένειας δύναται να περιοριστεί στην καταγωγή και τον εμπορικό τύπο.

Οι μελιτζάνες επιμήκους σχήματος που περιέχονται στο ίδιο κιβώτιο πρέπει να είναι αρκετά ομοιόμορφες σε μήκος.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

#### B. Συσκευασία

Οι μελιτζάνες πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι νέα, καθαρά, και από υλικό τέτοιο ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή

εξωτερικές αλλοιώσεις στα προϊόντα. Είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν υλικά με εμπορικές ενδείξεις, και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

#### VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΣΗΜΑΝΣΕΩΣ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

##### A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

αποστολεύς // επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία.

##### B. Φύση του προϊόντος

- «Μελιτζάνες», εάν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται εξωτερικά,

- το όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

##### Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής, καί, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

##### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,

- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), εκφραζόμενο:

- είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση βάσει της διαμέτρου, από την

ελάχιστη και μέγιστη διάμετρο,

- είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση κατά βάρος, από το ελάχιστο και μέγιστο βάρος.

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

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού ΕΟΚ αριθ. 1035/72. Η θέση σε ισχύ αυτής της κατηγορίας ποιότητας ή

ορισμένων από τις προδιαγραφές της υπόκειται σε απόφαση που λαμβάνεται βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ  
ΚΑΝΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ  
Ι. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανών αναφέρεται στα κολοκυθάκια που έχουν συγκομιστεί νεαρά και τρυφερά, πριν οι σπόροι τους καταστούν συνεκτικοί, των ποικιλιών (cultivars) που

προέρχονται από το *Cucurbita pepo* L. (1), τα οποία προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα κολοκυθάκια που προορίζονται για

βιομηχανική μεταποίηση.

ΙΙ. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ

Ο κανών αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διατεθούν τα κολοκυθάκια μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και των αποδεκτών ανοχών, τα κολοκυθάκια πρέπει

να είναι:

- ακέραια και εφοδιασμένα με μίσχο που είναι δυνατό να έχει υποστεί ελαφρά φθορά,

- νωπής εμφάνισης,

- συνεκτικά,

- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

- απαλλαγμένα από ζημιές που προκαλούνται από τα έντομα ή άλλα παράσιτα,

- απαλλαγμένα από κοιλότητες,

- απαλλαγμένα από σχισμές,

- καθαρά, απαλλαγμένα από διακρινόμενες ξένες ύλες,

- να έχουν αναπτυχθεί σε ικανοποιητικό βαθμό, χωρίς οι σπόροι να έχουν καταστεί συνεκτικοί (υπό επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που ισχύουν για την κατηγορία ΙΙΙ),

- απαλλαγμένα από εξωτερική υγρασία πέραν της φυσιολογικής,

- απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Τα κολοκυθάκια πρέπει να παρουσιάζουν τέτοια ανάπτυξη και να ευρίσκονται σε τέτοια κατάσταση, ώστε να δύνανται:

- να ανθίσουν στις συνθήκες μεταφοράς και μεταχειρίσεως, και

- να φθάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

Β. Ταξινόμηση

Τα κολοκυθάκια ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται κατωτέρω:

(i) Κατηγορία Ι

Τα κολοκυθάκια που έχουν υπαχθεί στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Δύνανται, εν τούτοις, να εμφανίζουν τις εξής ατέλειες, υπό τον όρο, όμως, ότι αυτές δεν επηρεάζουν την όψη, την ποιότητα, τη διατήρηση και την εμφάνιση του προϊόντος:

- μικρές ατέλειες του σχήματος,

- μικρές ατέλειες του χρωματισμού,
  - μικρές αποκαταστημένες ατέλειες του φλοιού.
- Τα κολοκυθάκια πρέπει να φέρουν μίσχο μήκους μέχρι 3 cm.

(ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκυθάκια των οποίων η υπαγωγή στην κατηγορία I δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Εφ' όσον διατηρούν τα κυριότερα χαρακτηριστικά ποιότητας και εμφανίσεως, δύνανται να παρουσιάζουν:

- ατέλειες του σχήματος,
- ατέλειες του χρωματισμού, Π ελαφρά ηλιακά εγκαύματα,
- αποκαταστημένες ατέλειες του φλοιού, υπό τον όρο ότι δεν επηρεάζουν τη διατήρησή τους.

(iii) Κατηγορία III (1)

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κολοκυθάκια των οποίων η υπαγωγή στις ανώτερες κατηγορίες δεν είναι δυνατή, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που

προβλέπονται για την κατηγορία II. Δύνανται πάντως να εμφανίζουν:

- ανάπτυξη των σπόρων,
- ιχνη χώματος.

III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΕΩΣ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Για τα κολοκυθάκια, η ταξινόμηση καθορίζεται:

- είτε από το μήκος τους,
- είτε από το βάρος τους.

α) Στην περίπτωση της ταξινομήσεως βάσει του μήκους, το τελευταίο αυτό μετράται από το σημείο συμβολής με το μίσχο μέχρι το άκρο της στεφάνης της σπώρας

σύμφωνα με την ακόλουθη κλίμακα:

- 7 cm έως 14 cm (συμπεριλαμβανομένων),
- 14 cm (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 21 cm

(συμπεριλαμβανομένων),

- 21 cm (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 30 cm.

β) Στην περίπτωση της ταξινομήσεως κατά βάρος, πρέπει να τηρηθεί η ακόλουθη κλίμακα:

- 50 g έως 100 g (συμπεριλαμβανομένων),
- 100 g (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 225 g

(συμπεριλαμβανομένων),

- 225 g (μη συμπεριλαμβανομένων) έως 450 g.

Για την κατηγορία III, η τήρηση των κλιμάκων ταξινομήσεως δεν είναι υποχρεωτική.

IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΤΩΝ ΑΝΟΧΩΝ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας, γίνονται δεκτές ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε κιβώτιο.

A. Ανοχές ποιότητας

(i) Κατηγορία I

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται κατ'

εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

(ii) Κατηγορία II

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

(iii) Κατηγορία III

15 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη, φέρουν σημαντικούς μώλωπες ή μη επουλωμένα τραύματα, ή έχουν υποστεί οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση ώστε να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.

B. Ανοχές μεγέθους

(i) Κατηγορίες I και II

10 % κατ' αριθμό ή κατά βάρος κολοκυθακιών που έχουν μέγεθος αμέσως μικρότερο ή μεγαλύτερο από εκείνο που αναγράφεται στο κιβώτιο. Πάντως η ανοχή αυτή περιλαμβάνει μόνο προϊόντα των οποίων οι διαστάσεις ή το βάρος διαφέρουν κατά 10 % το πολύ από τα καθορισμένα όρια.

(ii) Κατηγορία III

10 % κατ' αριθμό ή βάρος κολοκυθακιών των οποίων οι διαστάσεις ή το βάρος διαφέρουν κατά 10 % από τα καθορισμένα όρια.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΕΜΦΑΝΙΣΕΩΣ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε κιβωτίου πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιλαμβάνει αποκλειστικά κολοκυθάκια της αυτής καταγωγής, ποιότητας και μεγέθους (όσον αφορά τα τελευταία, εφ' όσον επιβάλλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος), και καταφανώς της αυτής αναπτύξεως και χρωματισμού.

Όσον αφορά τα κολοκυθάκια της κατηγορίας III, η απαίτηση ομοιογένειας είναι δυνατό να περιοριστεί στην καταγωγή.

Το διακρινόμενο τμήμα του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Συσκευασία

Τα κολοκυθάκια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εξωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι νέα, καθαρά, και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές

αλλοιώσεις στα προϊόντα. Είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν υλικά με εμπορικές ενδείξεις, και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση

γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα κιβώτια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε ξένο σώμα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΣΗΜΑΝΣΕΩΣ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει, με γράμματα συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά, ευανάγνωστα, ανεξίτηλα, και εξωτερικά διακρινόμενα, τις εξής ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

αποστολεύς // επωνυμία και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία.

B. Φύση του προϊόντος

- «Κολοκυθάκια», εάν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται εξωτερικά.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής, καί, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,

- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), εκφραζόμενο:

- είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση βάσει του μήκους, από τις

ελάχιστες και μέγιστες διαστάσεις,

- είτε, όταν πρόκειται για ταξινόμηση κατά βάρος, από το ελάχιστο και

μέγιστο βάρος.

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).

(1) Τα κολοκυθάκια με σημαντικά ανεπτυγμένους σπόρους, που στο Ηνωμένο Βασίλειο και την Ιρλανδία ονομάζονται «Marrow», δεν αναφέρονται στον κανόνα.

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72. Η θέση σε ισχύ αυτής της κατηγορίας ποιότητας ή

ορισμένων από τις προδιαγραφές της υπόκειται σε απόφαση που λαμβάνεται βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

Τέλος κειμένου

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2213/83 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 28ης Ιουλίου 1983

που καθορίζει τους κανόνες ποιότητας για τα κρεμμύδια και για τα  
ραδίκια witloof

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,  
τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου  
1972 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των σπυροκηπευτικών  
(1), όπως τροποποιήθηκε

τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1738/82 (2), και ιδίως το  
άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός αριθ. 23 (3) καθόρισε στο παράρτημα II/6 κανόνες  
ποιότητας για τα κρεμμύδια· ότι αυτοί οι κανόνες τροποποιήθηκαν από τον  
κανονισμό αριθ.

87/64/ΕΟΚ (4)·

ότι ο κανονισμός αριθ. 58 (5) καθόρισε στο παράρτημά του I/2 τους  
ποιοτικούς κανόνες για τα ραδίκια witloof·

ότι σημειώθηκε εξέλιξη στην παραγωγή και το εμπόριο αυτών των  
προϊόντων, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις των αγορών κατανάλωσης και  
χονδρικής πώλησης· ότι,

ως εκ τούτου, οι κοινοί κανόνες ποιότητας για τα κρεμμύδια και για τα  
ραδίκια witloof πρέπει να τροποποιηθούν για να ληφθούν υπόψη αυτές οι  
νέες απαιτήσεις·

ότι οι τροποποιήσεις αυτές συνεπάγονται την τροποποίηση της  
συμπληρωματικής κατηγορίας ποιότητας που καθορίζεται στον κανονισμό  
(ΕΟΚ) αριθ. 1194/69 του

Συμβουλίου (6)· ότι για τον καθορισμό της πρέπει να ληφθεί υπόψη το  
οικονομικό συμφέρον που έχουν οι παραγωγοί από τα εν λόγω προϊόντα και  
η αναγκαιότητα να

ικανοποιηθούν οι ανάγκες των καταναλωτών·

ότι οι κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας· ότι η  
μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, η αποθεματοποίηση ορισμένης διάρκειας ή  
οι διάφορες μετακινήσεις

ενδέχεται να προκαλέσουν ορισμένες αλλοιώσεις που οφείλονται στη  
βιολογική εξέλιξη αυτών των προϊόντων ή στο γεγονός ότι φθείρονται σε μικρό  
ή μεγάλο βαθμό· ότι

πρέπει, συνεπώς, να ληφθούν υπόψη αυτές οι αλλοιώσεις κατά την  
εφαρμογή των κανόνων στα στάδια εμπορίας που ακολουθούν το στάδιο της  
αποστολής· ότι,

δεδομένου ότι για τα προϊόντα της κατηγορίας «extra» η διαλογή και η  
συσκευασία γίνονται με ιδιαίτερη φροντίδα, πρέπει να ληφθεί υπόψη, μόνο για  
τα προϊόντα αυτά,

οποιαδήποτε μείωση της νωπότητας και του όγκου τους·

ότι, για λόγους σαφήνειας και νομικής ασφάλειας, καθώς και για τη διευκόλυνση των ενδιαφερομένων, πρέπει να παρουσιάζονται, σε ένα ενιαίο κείμενο, οι κανόνες που

τροποποιούνται κατ' αυτό τον τρόπο·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών,  
**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

**Άρθρο 1**

Οι κανόνες ποιότητας, σχετικά με τα κρεμμύδια που αναφέρονται στη διάκριση 07.01 Θ του Κοινού Δασμολογίου και με τα ραδίκια witloof που αναφέρονται στη διάκριση

07.01 Δ II του Κοινού Δασμολογίου, εμφανίζονται, αντίστοιχα, στα παραρτήματα I και II.

Οι κανόνες αυτοί εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της εμπορίας, σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Ωστόσο, στα στάδια που ακολουθούν το στάδιο αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να παρουσιάζουν σε σχέση με τις προδιαγραφές των κανόνων:

- ελαφρά μείωση της νωπότητας και του όγκου,
- για τα προϊόντα που δεν κατατάσσονται στην κατηγορία «extra», ελαφρά αλλοίωση που οφείλεται στη βιολογική εξέλιξη ή στο γεγονός ότι φθείρονται σε μικρό ή μεγάλο βαθμό.

**Άρθρο 2**

1. Οι όροι «στα κρεμμύδια» που εμφανίζονται στο άρθρο 2 του κανονισμού αριθ. 23, οι όροι «ραδίκια witloof» που εμφανίζονται στο άρθρο 1 του κανονισμού αριθ. 58, καθώς

και οι όροι « κρεμμύδια, ραδίκια witloof» που εμφανίζονται στο άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1194/69 καταργούνται.

2. Το παράρτημα II/6 του κανονισμού αριθ. 23, το παράρτημα I/2 του κανονισμού αριθ. 58, καθώς και τα παραρτήματα II και III του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1194/69

καταργούνται.

**Άρθρο 3**

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Σεπτεμβρίου 1983.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε Κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 28 Ιουλίου 1983.

Για την Επιτροπή

Roul DALSAGER

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 190 της 1. 7. 1982, σ. 7.

(3) ΕΕ αριθ. 30 της 20. 4. 1962, σ. 965/62.

(4) ΕΕ αριθ. 116 της 21. 7. 1964, σ. 1850/64.

(5) ΕΕ αριθ. 56 της 7. 7. 1962, σ. 1607/62.

(6) ΕΕ αριθ. L 157 της 23. 6. 1969, σ. 1.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I**

**ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ**

## I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα κρεμμύδια των ποικιλιών (cultivars) που προέρχονται από το «*Allium cera L.*» και προορίζονται να διατεθούν ως έχουν στον

καταναλωτή, με εξαίρεση τα χλωρά κρεμμύδια με ολόκληρα φύλλα, καθώς και τα κρεμμύδια που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

## II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Σκοπός του κανόνα είναι να ορίσει τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που πρέπει να παρουσιάζουν τα κρεμμύδια μετά την τυποποίηση και τη συσκευασία.

### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, και των ανοχών, οι βολβοί πρέπει να είναι:

- ακέραιοι,
- υγιείς· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις που θα τα καθιστούσαν ακατάλληλα για κατανάλωση,

- καθαροί, πρακτικά απαλλαγμένοι από ορατά ξένα σώματα,
- χωρίς ελαττώματα που οφείλονται σε παγετό,
- αρκετά ξηροί για την προβλεπόμενη χρήση (για τα κρεμμύδια που προορίζονται για διατήρηση, οι δύο πρώτοι εξωτερικοί χιτώνες τουλάχιστον, όπως και το στέλεχος,

πρέπει να είναι εντελώς αποξηραμένοι),

- απαλλαγμένοι από μη φυσιολογική εξωτερική υγρασία,

- απαλλαγμένοι από οσμή ή/και γεύση.

Εξάλλου, το στέλεχος πρέπει να είναι συνεστραμμένο ή η τομή του πρέπει να είναι καθαρή και να μην υπερβαίνει τα 4 cm σε μήκος (εκτός από τα κρεμμύδια που

παρουσιάζονται κατά ορμαθούς).

Τα κρεμμύδια πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

- να αντέχουν στη μεταφορά και στη μεταχείριση,

- να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

### B. Ταξινόμηση

Τα κρεμμύδια ταξινομούνται σε τρεις κατηγορίες που ορίζονται κατωτέρω:

(i) Κατηγορία I:

Τα κρεμμύδια που ταξινομούνται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει να παρουσιάζουν το τυπικό σχήμα και χρώμα της ποικιλίας.

Οι βολβοί πρέπει να είναι:

- σφικτοί και ανθεκτικοί,

- χωρίς φύτρα,

- χωρίς κοίλο και ανθεκτικό στέλεχος,

- χωρίς εξογκώματα που έχουν προκληθεί από ανώμαλη βλαστική ανάπτυξη,

- πρακτικά χωρίς ριζικό θύσανο (εντούτοις για τα κρεμμύδια που συγκομίζονται πριν ωριμάσουν πλήρως, επιτρέπεται η παρουσία ριζικών θυσάνων).

Μερικά σκασίματα στον εξωτερικό χιτώνα του βολβού γίνονται δεκτά.



(ii) Κατηγορία II:

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κρεμμύδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που ορίζονται

κατωτέρω. Πρέπει να είναι αρκετά σφικτά και, υπό τον όρο ότι διατηρούν τα βασικά τους χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσιάσεως, μπορούν να εμφανίζουν τα

ακόλουθα ελαττώματα:

- όχι τυπικό σχήμα και χρωματισμό της ποικιλίας,
- αρχή εκβλαστήσεως (μέσα στα όρια του 10 % κατά αριθμό και βάρος ανά μονάδα παρουσιάσεως),
- ίχνη από αμυχές,
- ελαφρά σημάδια που προέρχονται από παρασιτικές προσβολές ή ασθένειες,
- μικρά σκασίματα που έχουν επουλωθεί,
- ελαφρούς μώλωπες που έχουν επουλωθεί και δεν είναι ικανοί να βλάψουν την καλή τους διατήρηση.

(iii) Κατηγορία III (1):

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα κρεμμύδια που δεν μπορούν να ταξινομηθούν στις ανώτερες κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται

για την κατηγορία II. Εντούτοις, μπορούν να παρουσιάζουν:

- ελαφρά ίχνη χώματος,
- αρχή εκβλαστήσεως μέσα σε όριο 20 % (κατά αριθμό ή κατά βάρος ανά μονάδα παρουσιάσεως),
- μώλωπες τριου δεν είναι ικανοί να βλάψουν την καλή διατήρηση του προϊόντος.

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

Το μέγεθος καθορίζεται από τη μέγιστη διάμετρο της ισημερινής τομής. Η ελάχιστη διάμετρος καθορίζεται σε 10 mm. Η διαφορά διαμέτρου μεταξύ του μικρότερου και του

μεγαλύτερου κρεμμυδιού που περιέχονται στο ίδιο μέσο συσκευασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα:

Κατηγορίες I και II:

- 5 mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 10 mm συμπεριλαμβανομένων και 20 mm μη συμπεριλαμβανομένων· εντούτοις, για τα κρεμμύδια που έχουν διάμετρο μεταξύ 15 mm συμπεριλαμβανομένων και 25 mm μη συμπεριλαμβανομένων, η διαφορά μπορεί να είναι 10 mm,
- 15 mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 20 mm συμπεριλαμβανομένων και 40 mm μη συμπεριλαμβανομένων,
- 20 mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο μεταξύ 40 mm συμπεριλαμβανομένων και 70 mm μη συμπεριλαμβανομένων,
- 30 mm όταν το μικρότερο κρεμμύδι έχει διάμετρο ίση ή ανώτερη από 70 mm.

Τα κρεμμύδια που ταξινομούνται στην κατηγορία III μπορούν να παρουσιάζουν μέγιστη απόκλιση 30 mm στο ίδιο μέσο συσκευασίας.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Ανοχές ποιότητας και μεγέθους γίνονται δεκτές σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

**A. Ανοχές ποιότητας**

**(i) Κατηγορία I:**

10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής, αλλά ανταποκρίνονται σε εκείνα της κατηγορίας II ή γίνονται κατ' εξαίρεση δεκτά στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

**(ii) Κατηγορίες II και III:**

10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, με εξαίρεση, πάντως, των προϊόντων που έχουν προσβληθεί από σήψη ή φέρουν έντονους μώλωπες, σκασίματα που δεν έχουν επουλωθεί ή κάθε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

**B. Ανοχές μεγέθους**

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος κρεμμυδιών που δεν ανταποκρίνονται στο καθορισμένο μέγεθος, αλλά έχουν διάμετρο μικρότερη το πολύ κατά

20 % από το μέγεθος αυτό.

**V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ**

**A. Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο κρεμμύδια της ίδιας προέλευσης, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Όσον αφορά τα κρεμμύδια της κατηγορίας III, η ομοιογένεια μπορεί να περιοριστεί στην προέλευση και τον εμπορικό τύπο.

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

**B. Παρουσίαση**

Τα κρεμμύδια μπορούν να παρουσιάζονται:

- τοποθετημένα κατά στρώματα μέσα στη συσκευασία,
- χύμα μέσα στη συσκευασία,
- κατά ορμαθούς (οι ορμαθοί πρέπει να αποτελούνται από 16

βολβούς τουλάχιστον, και το στέλεχός τους να είναι τελείως αποξεραμένο).

**Γ. Συσκευασία**

Τα κρεμμύδια πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από τέτοιο υλικό ώστε να μη μπορούν να προκαλέσουν εξωτερικές ή εσωτερικές

αλλοιώσεις στα προϊόντα. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σφραγίδων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η

σήμανση πραγματοποιείται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

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

**VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μία πλευρά, με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά ορατά, τις εξής ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή εμπορικό σήμα που χορηγείται ή αναγνωρίζεται από επίσημη αρχή.

B. Είδος του προϊόντος

«Κρεμμύδια», αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό.

Γ. Προέλευση του προϊόντος

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

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,

- μέγεθος, που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και τη μέγιστη διάμετρο,

- βάρος.

E. Κρατικό σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72. Η εφαρμογή της ποιοτικής αυτής κατηγορίας ή

ορισμένων από τις προδιαγραφές της υπόκειται σε απόφαση που πρέπει να ληφθεί βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΡΑΔΙΚΙΑ WITLOOF

I. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα λευκά αντίδια (chicons), δηλαδή στα προϊόντα που παράγονται από την καλλιέργεια των ριζών των ποικιλιών (cultivars) του ραδικιού

witloof (παράγωγο του *Cichorium intybus* L. var. *foriosum* HEGI), που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, εκτός από τα προϊόντα που

προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποβλέπει στον καθορισμό των χαρακτηριστικών που πρέπει να διαθέτουν τα ραδικία witloof μετά την επεξεργασία και τη συσκευασία.

A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των αποδεκτών ορίων ανοχής, τα λευκά αντίδια πρέπει να

είναι:

- ακέραια,

- υγιή· εξαιρούνται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί τέτοιες αλλοιώσεις ώστε να είναι ακατάλληλα για κατανάλωση,

- να μην παρουσιάζουν κηλίδες σκουριάς, καψίματα ή άλλα σημάδια,

- να μην έχουν προσβληθεί από τρωκτικά ή από ασθένειες,

- να μην έχουν υποστεί φθορές από έντομα ή άλλα παράσιτα,

- να μην έχουν μίσχο άνθους που υπερβαίνει τα 3/4 του μήκους τους.

- καθαρά, και ιδίως απαλλαγμένα από κάθε φύλλο λερωμένο με χρώμα και από κάθε διακρινόμενη ξένη ύλη,  
- ανοικτού χρώματος, δηλαδή άσπρα ως κιτρινόασπρα,  
- συμμετρικά κομμένα στο δακτύλιο μεταξύ της ρίζας και του στελέχους,

- νωπά,
- χωρίς υπερβολική εξωτερική υγρασία,
- χωρίς ξένες οσμές ή/και γεύσεις.

Η ανάπτυξη και η κατάστασή τους πρέπει να είναι τέτοια που να τους επιτρέπει:

- να αντέξουν στη μεταφορά και τη διακίνηση, και
- να φτάσουν στον τόπο προορισμού σε ικανοποιητική κατάσταση.

#### B. Ταξινόμηση

Τα λευκά αντίδια ταξινομούνται σε τέσσερις κατηγορίες που καθορίζονται παρακάτω:

##### (i) Κατηγορία «εξαιρετική»:

Τα λευκά αντίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι υψηλής ποιότητας. Πρέπει ιδίως:

- να έχουν κανονικό σχήμα,
- να είναι συνεκτικά,
- η άκρη τους να είναι μυτερή και κλειστή,
- τα εξωτερικά φύλλα τους να έχουν μήκος ίσο με τα 3/4 τουλάχιστον του μήκους του αντιδίου,

##### - να μην έχουν πρασινωπή ή θολή όψη. (ii) Κατηγορία I:

Τα λευκά αντίδια που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει ιδίως:

- να είναι αρκετά συνεκτικά,
- τα εξωτερικά φύλλα τους να έχουν μήκος ίσο τουλάχιστον με το 1/2 του μήκους του αντιδίου,
- να μην έχουν πρασινωπή ή θολή όψη.

Μπορούν να έχουν λιγότερο κανονικό σχήμα και την άκρη τους λιγότερο μυτερή και κλειστή, χωρίς εντούτοις η διάμετρος του ανοίγματος να ξεπερνά το 1/5 της μέγιστης

διαμέτρου του λευκού αντιδίου.

##### (iii) Κατηγορία II:

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα λευκά αντίδια που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που

ορίζονται παρακάτω.

Μπορεί, πάντως, να παρουσιάζουν τις παρακάτω ατέλειες:

- να έχουν ελαφρά ακανόνιστο σχήμα,
- το άκρο των φύλλων να πρασινίζει ελαφρά,
- το άκρο τους να είναι ελαφρά ανοικτό (η διάμετρος του ανοίγματος

δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από το 1/3 της μέγιστης διαμέτρου του αντιδίου).

##### (iv) Κατηγορία III (1):

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα λευκά αντίδια που δεν μπορούν να καταταγούν στις παραπάνω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που

προβλέπονται για την κατηγορία II.

Μπορεί όμως να παρουσιάζουν τις παρακάτω ατέλειες:

- ακανόνιστο σχήμα,
- το άκρο των φύλλων τους να πρασινίζει ελαφρά,
- ελαφρά ίχνη σκουριάς που εμφανίζονται σποραδικά στα εξωτερικά

φύλλα.

### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΓΕΘΟΣ

Το μέγεθος καθορίζεται αφενός από τη διάμετρο της μεγαλύτερης κάθετης τομής προς τον επιμήκη άξονα και αφετέρου από το μήκος. Για κάθε κατηγορία τα μεγέθη

καθορίζονται ως εξής:

(cm)

1.2.3.4.5 // // // // // // // // Εξαιρετική // I // II // III // // // // // // Ελάχιστη  
διάμετρος // // // // // // - λευκό αντίδι μήκους μικρότερου από 14 cm // 2,5 // 2,5 //  
2,5 // 2,5 // - λευκό

αντίδι μήκους ίσου ή μεγαλύτερου από 14 cm // 3 // 3 // 2,5 // 2,5 //

Μέγιστη διάμετρος // 6 // 8 // - // - // Ελάχιστο μήκος // 9 // 9 // 9 (1) // 9 (1) //

Μέγιστο μήκος // 17 // 20 //

24 // 24 // // // // //

(1) Εντούτοις, τα λευκά αντίδια μήκους 6-12 cm μπορούν να περιληφθούν στις κατηγορίες II και III, αν αναφέρεται πάνω στο δέμα το ελάχιστο και το μέγιστο μήκος των

λευκών αντιδίων που περιέχεται σ' αυτό.

Σε ένα δέμα:

(i) η μέγιστη διαφορά μήκους μεταξύ των λευκών αντιδίων είναι 5 cm για την κατηγορία «εξαιρετική», 8 cm για την κατηγορία I και 10 cm για τις κατηγορίες II και III

(ii) η μέγιστη διαφορά διαμέτρου μεταξύ των λευκών αντιδίων είναι 2,5 cm για την κατηγορία «εξαιρετική», 4 cm για την κατηγορία I και 5 cm για την κατηγορία II. Για τα

λευκά αντίδια της κατηγορίας III δεν έχει καθοριστεί όριο.

### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της σχετικής κατηγορίας γίνονται δεκτά όρια ανοχής ποιότητας και μεγέθους σε κάθε δέμα.

A. Όρια ανοχής ποιότητας

(i) Κατηγορία «εξαιρετική»:

5 % του αριθμού ή του βάρους λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας I, ή γίνονται κατ'

εξαίρεση δεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

(ii) Κατηγορία I:

10 % του αριθμού ή του βάρους λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας, αλλά στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II, ή γίνονται

κατ' εξαίρεση δεκτά στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

(iii) Κατηγορία II:

10 % του του αριθμού ή του λευκών λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αυτής ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα

προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

(iv) Κατηγορία III:

15 % του αριθμού ή του βάρους λευκών αντιδίων που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα

που έχουν υποστεί σήψη ή άλλες αλλοιώσεις που τα καθιστούν ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Όρια ανοχής μεγέθους

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % σε αριθμό ή σε βάρος λευκών αντιδίων των οποίων οι διαστάσεις, όσον αφορά τόσο το μήκος όσο και τη διάμετρο, διαφέρουν, κατ' ανώτατο

όριο, κατά ένα εκατοστόμετρο περισσότερο ή λιγότερο από τις διαστάσεις που λαμβάνονται υπόψη για την ταξινόμηση ανά μέγεθος που αναφέρεται στο τμήμα III.

Εντούτοις, δεν υπάρχουν παραδεκτά όρια ανοχής για την ελάχιστη διάμετρο.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε δέματος πρέπει να είναι ομοιογενές και να περιέχει μόνο λευκά αντίδια της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας, ποιότητας και μεγέθους.

Όσον αφορά τα λευκά αντίδια που ταξινομούνται στην κατηγορία III, η ομοιογένεια μπορεί να περιορίζεται στην καταγωγή και στο μέγεθος.

Το μέρος του περιεχομένου του δέματος που είναι εμφανές πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου.

B. Παρουσίαση

Τα λευκά αντίδια των κατηγοριών «εξαιρετική», I και II πρέπει να παρουσιάζονται:

- είτε τοποθετημένα κανονικά σε σειρές,
- είτε συσκευασμένα σε μικρές ποσότητες.

Τα λευκά αντίδια της κατηγορίας III πρέπει να παρουσιάζονται σε συσκευασία βάρους ίσου ή μεγαλύτερου από 7 χιλιόγραμμα. Γ. Συσκευασία

Τα λευκά αντίδια πρέπει να συσκευάζονται έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία του προϊόντος.

Αν παρουσιάζονται σε ξύλινη συσκευασία, πρέπει να τοποθετηθεί σε όλα τα τοιχώματα προστατευτικό υλικό.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του δέματος πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και να μη μπορούν να προκαλέσουν στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές

αλλοιώσεις. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται υλικά με εμπορικές ενδείξεις και ιδίως χαρτιά ή αυτοκόλλητα, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή η επισήμανση γίνεται με μη

τοξική μελάνη ή κόλλα.

Τα δέματα δεν πρέπει να περιέχουν ξένα σώματα.

VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει στη μια πλευρά με γράμματα ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και διακρινόμενα εξωτερικά, τις ακόλουθες ενδείξεις:

A. Στοιχεία ταυτότητας του εμπορεύματος

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας // Επωνυμία και δεύθυνση ή εμπορικό σήμα εκδιδόμενο ή αναγνωρισμένο από επίσημη υπηρεσία.

Β. Φύση του προϊόντος

«Witloof» ή «ραδίκια witloof», ή «αντίδια witloof», αν το περιεχόμενο δεν διακρίνεται από έξω.

Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και ενδεχομένως περιοχή καταγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,

- μέγιστο και ελάχιστο μήκος για τα λευκά αντίδια των κατηγοριών II και III 6 και 12 cm μόνο.

Ε. Επίσημο σήμα (προαιρετικό)

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72. Η θέση σε ισχύ αυτής της κατηγορίας ποιότητας ή

ορισμένων προδιαγραφών της υπόκειται σε απόφαση που λαμβάνεται βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

Τέλος κειμένου

Κείμενο:

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2251/92 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 29ης Ιουλίου 1992 περί του ελέγχου της ποιότητας των νωπών

οπωροκηπευτικών

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου 1972 περί της κοινής οργανώσεως των αγορών στον τομέα των οπωροκηπευτικών (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1754/92 (2), και ιδίως το άρθρο 3 παράγραφος 5, το άρθρο 10 παράγραφος 1 και το άρθρο 12 παράγραφος 3, Εκτιμώντας:

ότι, βάσει του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72, πρέπει να διαπιστώνεται, μέσω δειγματοληπτικού ελέγχου καταλληλότητας, ότι τα οπωροκηπευτικά για τα οποία ισχύουν ποιοτικές προδιαγραφές ανταποκρίνονται πράγματι στις εν λόγω προδιαγραφές- ότι είναι σκόπιμο να συμπεριληφθούν σε ένα μόνο σύνολο εναρμονισμένων κανόνων όλες οι ισχύουσες διατάξεις όσον αφορά τους ελέγχους- ότι, συνεπώς, πρέπει να καταργηθεί ο κανονισμός αριθ. 80/63/ΕΟΚ της Επιτροπής της 31ης Ιουλίου 1963 περί ποιοτικού ελέγχου των εισαγομένων οπωροκηπευτικών προελεύσεως τρίτων χωρών (3), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3078/89 (4), ο κανονισμός αριθ. 93/67/ΕΟΚ της Επιτροπής της 3ης Μαΐου 1967 περί των πρώτων διατάξεων σχετικά με τον ποιοτικό έλεγχο των οπωροκηπευτικών, τα οποία τίθενται σε εμπορία στο εσωτερικό της Κοινότητας (5), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2122/86 (6), ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2638/69 της Επιτροπής της 24ης Δεκεμβρίου 1969 περί συμπληρωματικών διατάξεων σχετικά με τον ποιοτικό έλεγχο των οπωροκηπευτικών, τα οποία τίθενται σε εμπορία στο εσωτερικό της Κοινότητας (7), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3078/89 και ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 496/70 της Επιτροπής της 17ης Μαρτίου 1970 περί των πρώτων διατάξεων επί του ποιοτικού ελέγχου των οπωροκηπευτικών που αποτελούν αντικείμενο εξαγωγών προς τις τρίτες χώρες (8), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3078/89-

ότι ανεξάρτητα από την πορεία την οποία διανύουν τα οπωροκηπευτικά που παράγονται στην Κοινότητα και που υπόκεινται σε έλεγχο

καταλληλότητας, πρέπει να εφαρμόζεται στα διάφορα στάδια της πορείας αυτής μία μόνο μέθοδος, τα στοιχεία της οποίας έχουν οριστεί- ότι είναι σκόπιμο να προσδιοριστούν οι όροι, υπό τους οποίους είναι δυνατή η άρνηση χορήγησης της καταλληλότητας-

ότι η διενέργεια του ελέγχου της καταλληλότητας εμπίπτει στην αρμοδιότητα του ή των αρμοδίων οργανισμών που ορίζονται από το κράτος



μέλος, και ότι οι εν λόγω οργανισμοί είναι εκείνοι που οφείλουν καταρχήν να διενεργούν τον έλεγχο- ότι, εντούτοις, για λόγους μεγαλύτερης αποτελεσματικότητας και προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι διαφορές που υφίστανται μεταξύ των καταστάσεων που ενδέχεται να προκύψουν στα διάφορα κράτη μέλη, πρέπει να προβλεφθεί, υπό ορισμένες προϋποθέσεις, είτε η μεταφορά αρμοδιοτήτων σε συγκεκριμένους ιδιωτικούς οργανισμούς, είτε η χρησιμοποίηση συγκεντρωτικών κεντρικών φορέων που αποκαλούνται κέντρα ελέγχου ή, τέλος, η δυνατότητα εξαίρεσης από τους ελέγχους των εμπόρων που παρέχουν τις αναγκαίες σχετικές εγγυήσεις-

ότι η εφαρμογή του συστήματος ελέγχου καθώς και η έγκριση των εξαιρέσεων από τον έλεγχο αυτό προϋποθέτουν ότι πρέπει να είναι γνωστοί όλοι οι έμποροι και οι εισαγωγείς του συγκεκριμένου κυκλώματος- ότι είναι, συνεπώς, σκόπιμο να προβλεφθεί η τήρηση σχετικού μητρώου- ότι για την εκτέλεση των διαδικασιών ελέγχου απαιτείται σχετική κοινοποίηση προς τις αρμόδιες αρχές- ότι, εντούτοις, η εξαίρεση από τον έλεγχο πρέπει, αυτόματα, να συνεπάγεται εξαίρεση από την κοινοποίηση-

ότι οι κοινοτικές διατάξεις εφαρμόζονται στις εισαγωγές από τις τρίτες χώρες- ότι για τις εισαγωγές αυτές πρέπει, συνεπώς, να τηρούνται οι κοινοτικές ή ισοδύναμες προς τις κοινοτικές προδιαγραφές ποιότητας και ότι πρέπει για τις εισαγωγές αυτές να εφαρμόζεται η κοινοτική μέθοδος ελέγχου- ότι ορισμένες τρίτες χώρες, εφόσον εξασφαλίζουν την υπό ικανοποιητικές συνθήκες τήρηση των προδιαγραφών, μπορούν να διενεργούν μέσω των δικών τους υπηρεσιών ελέγχους στα προϊόντα που εξάγουν στην Κοινότητα είτε επί τόπου είτε κατά την άφιξη των προϊόντων στον προορισμό τους- ότι, κατά συνέπεια, για την καλή διοικητική και εμπορική διαχείριση, πρέπει να προβλέπεται η χορήγηση, εφόσον το ζητούν, της έγκρισης των αρμοδίων αρχών των τρίτων χωρών εξαγωγής εφόσον συγκεντρώνουν ορισμένες προϋποθέσεις-

ότι είναι σκόπιμο να διασφαλίζεται ότι τόσο τα κοινοτικά προϊόντα όσο και τα εισαγόμενα προϊόντα, εφόσον δεν οφείλουν να πληρούν τις προδιαγραφές και προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση, δεν διατίθενται στην αγορά των προϊόντων που προορίζονται για κατανάλωση σε νωπή κατάσταση- ότι για το λόγο αυτό, τα εν λόγω προϊόντα πρέπει να συνοδεύονται από πιστοποιητικό προορισμού για τη βιομηχανία, με το οποίο να πιστοποιείται ο τελικός προορισμός καθώς και ο έλεγχός του-

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών,  
**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

#### Άρθρο 1

Τα κράτη μέλη διενεργούν τους προβλεπόμενους στα άρθρα 8, 9, 11 και 12 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 ελέγχους, σχετικά με την τήρηση των προδιαγραφών, σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος κανονισμού.

#### Άρθρο 2

Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, νοούνται ως:

α) "έλεγχος τήρησης των προδιαγραφών":

κάθε φυσικός έλεγχος και κάθε διοικητική διατύπωση που διενεργούνται από ειδικευμένους υπαλλήλους των αρμόδιων οργανισμών που ορίζονται από τα κράτη μέλη προκειμένου να πιστοποιείται πόσο τα οπωροκηπευτικά πληρούν τις κοινές προδιαγραφές ποιότητας σύμφωνα με τη μέθοδο και τις διαδικασίες που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό-

β) "έλεγχος αναγνώρισης περιεχομένου":

κάθε επαλήθευση του κατά πόσον τα έγγραφα ή πιστοποιητικά τα οποία συνοδεύουν τα προϊόντα αντιστοιχούν στα τελευταία αυτά-

γ) "αρμόδιος οργανισμός":

ο οργανισμός ή οι οργανισμοί τον (τους) οποίο(ους) υποδεικνύει ένα κράτος μέλος προκειμένου να διενεργεί τους ελέγχους τηρήσεως των προδιαγραφών που αναφέρονται στο άρθρο 1-

δ) "ελεγκτής":

υπάλληλος που διαθέτει την κατάλληλη ειδικευση, στον οποίο ο αρμόδιος φορέας αναθέτει τη διενέργεια των ελέγχων τηρήσεως των προδιαγραφών-

ε) "εμπορεύματα":

ποσότητα προϊόντων η οποία προορίζεται να διατεθεί στο εμπόριο από δεδομένο έμπορο, και η οποία κατά τη στιγμή του ελέγχου είναι παρούσα. Τα εμπορεύματα αυτά μπορούν να αναγνωρίζονται με ένα έγγραφο, να περιλαμβάνουν ένα ή περισσότερα είδη προϊόντων και να αποτελούνται από μία ή περισσότερες παρτίδες-

στ) "παρτίδα":

ποσότητα προϊόντος η οποία, κατά τη στιγμή του ελέγχου, παρουσιάζεται ως έχουσα τα ίδια χαρακτηριστικά όσον αφορά:

- την ταυτότητα του συσκευαστή ή/και του αποστολέα,
- την καταγωγή,
- τη φύση του προϊόντος,
- την ποιοτική κατηγορία,
- την ποικιλία ή τον εμπορικό τύπο (κατά περίπτωση),
- τον τύπο συσκευασίας και την εμφάνιση,
- τον όγκο (κατά περίπτωση)-

ζ) "κιβώτιο":

μέρος παρτίδας που εξασφαλίζεται με τη συσκευασία συμπεριλαμβανομένου του περιεχομένου-

η) "έμπορος":

κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο το οποίο παρουσιάζει εμπόρευμα κοινοτικής καταγωγής ή που έχει τεθεί σε ελεύθερη κυκλοφορία προκειμένου να τεθεί σε εμπορία στο κοινοτικό έδαφος ή/και να εξαχθεί προς τρίτες χώρες-

θ) "εισαγωγέας":

κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο το οποίο παρουσιάζει ένα εμπόρευμα προελεύσεως τρίτης χώρας προκειμένου να επέλθει στο τελωνειακό έδαφος της Κοινότητας-

ι) "τόπος συσκευασίας":

κάθε τόπος όπου τα προϊόντα υφίστανται διαλογή, ταξινομούνται κατά μέγεθος, συσκευάζονται, σημαίνονται και, κατά περίπτωση, αποθηκεύονται σε ψυγεία-

ια) "μεθοριακός σταθμός ελέγχου":

κάθε σταθμός ελέγχου, που καλύπτει λιμένα, αερολιμένα, οδικό ή σιδηροδρομικό δίκτυο, όπου πραγματοποιούνται οι έλεγχοι κατά την είσοδο στο τελωνειακό έδαφος της Κοινότητας. Ένας τέτοιος σταθμός πρέπει να είναι εφοδιασμένος και σχεδιασμένος κατά τρόπον ώστε να είναι δυνατή η διενέργεια των ελέγχων και η ανταλλαγή πληροφοριών ιδίως μεταξύ των συναλλασσομένων καθώς και με τους άλλους μεθοριακούς σταθμούς ελέγχου στο εσωτερικό της Κοινότητας, όσο το δυνατόν αποτελεσματικότερα και ταχύτερα-

ιβ) "δειγματοληψία":

η προσωρινή λήψη ορισμένης ποσότητας του προϊόντος (που καλείται δείγμα) κατά τη διενέργεια ελέγχου τηρήσεως των προδιαγραφών-  
ιγ) "στοιχειώδης δείγμα":

κιβώτιο το οποίο λαμβάνεται από μια παρτίδα ή, στην περίπτωση προϊόντος που είναι χύμα, ποσότητα η οποία λαμβάνεται από σημείο της παρτίδας-

ιδ) "συνολικό δείγμα":

περισσότερα του ενός στοιχειώδη δείγματα αντιπροσωπευτικά της παρτίδας τα οποία λαμβάνονται σε ποσότητα επαρκή για να είναι δυνατή η αξιολόγηση της παρτίδας συναρτήσει όλων των κριτηρίων-

ιε) "περιορισμένο δείγμα":

αντιπροσωπευτική ποσότητα του προϊόντος η οποία λαμβάνεται από το συνολικό δείγμα και έχει όγκο επαρκή για να είναι δυνατή η αξιολόγηση συναρτήσει ορισμένου αριθμού κριτηρίων. Από ένα συνολικό δείγμα μπορούν να ληφθούν περισσότερα του ενός περιορισμένα δείγματα. ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι Μέγεθος ελέγχου  
Άρθρο 3

1. Ο έλεγχος τηρήσεως των προδιαγραφών διενεργείται δι' αξιολογήσεως ενός συνολικού δείγματος το οποίο λαμβάνεται τυχαίως από διαφορετικά σημεία της παρτίδας που έχει επιλεγεί για τον έλεγχο και που θεωρείται αντιπροσωπευτικό της παρτίδας.

2. Ο ελεγκτής επιλέγει την (τις) παρτίδα(ες) και τα κιβώτια της παρτίδας που επιθυμεί να εξετάσει ή, σε περίπτωση προϊόντων που είναι χύμα, τα σημεία της παρτίδας από τα οποία πρέπει να ληφθούν δείγματα. Ο έμπορος ή ο εισαγωγέας που είναι υπεύθυνος για το υπό έλεγχο εμπόρευμα ή εκπρόσωπος αυτού οφείλει να παρουσιάσει τα ζητούμενα δείγματα και να παράσχει όλες τις πληροφορίες που είναι αναγκαίες

για την αναγκαίες για την αναγνώριση του εμπορεύματος ή των παρτίδων που το αποτελούν. Εάν για περαιτέρω έλεγχο είναι απαραίτητη και η εξέταση περιορισμένων δειγμάτων, ο ελεγκτής τα επιλέγει μέσα από το συνολικό δείγμα.

3. Η αναγνώριση των παρτίδων γίνεται με βάση τις ενδείξεις ή τα σήματα που καθορίζονται σύμφωνα με την οδηγία 89/396/ΕΟΚ του Συμβουλίου (9).

Όταν ένα εμπόρευμα αποτελείται από περισσότερες της μιας παρτίδες, ο ελεγκτής οφείλει να προβαίνει σε έλεγχο αναγνώρισης περιεχομένου για καθεμία παρτίδα προκειμένου να διαπιστωθεί κατά πόσο το περιεχόμενο αυτό συμφωνεί με την περιγραφή του εμπορεύματος που εμφανίζεται στα συνοδευτικά έγγραφα ή δηλώσεις.

Ωστόσο, σε περιπτώσεις κατά τις οποίες είναι δύσκολο να γίνει διαφοροποίηση παρτίδων, όλες οι παρτίδες που παρουσιάζουν ομοιόμορφα χαρακτηριστικά όσον αφορά τον τύπο του προϊόντος, τους σχετικούς εμπόρους ή εισαγωγείς, τη χώρα καταγωγής, την ποιοτική κατηγορία και, κατά περίπτωση την ποικιλία, το μέγεθος ή τον εμπορικό τύπο, μπορούν να θεωρούνται ως ενιαία παρτίδα.

4. Η επαλήθευση μιας παρτίδας περιλαμβάνει ιδίως:

- αξιολόγηση της συσκευασίας και της εμφάνισης, με τη βοήθεια στοιχειωδών δειγμάτων, κατά την οποία διαπιστώνεται κατά πόσον τηρούνται οι κανόνες καταλληλότητας και καθαριότητας όσον αφορά την ίδια τη συσκευασία και τα υλικά που χρησιμοποιούνται γι' αυτήν, καθώς και κατά πόσο τηρούνται οι ποιοτικοί κανόνες όσον αφορά την εμφάνιση του προϊόντος,

- επαλήθευση της τηρήσεως των κανόνων σήμανσης με τη βοήθεια δειγμάτων,

- επαλήθευση της καταλληλότητας των προϊόντων: ο ελεγκτής αποφασίζει ως προς το μέγεθος του συνολικού δείγματος που απαιτείται για την αξιολόγηση των παρτίδων.

Εάν, μετά την επαλήθευση, ο ελεγκτής δεν είναι σε θέση να λάβη απόφαση, μπορεί να προβεί σε νέο έλεγχο προκειμένου να δώσει ως συνολικό αποτέλεσμα το μέσο όρο που προκύπτει από τους δύο ελέγχους.

5. Το προς έλεγχο προϊόν πρέπει να αφαιρείται εξ ολοκλήρου από τη συσκευασία του. Στις περιπτώσεις των προσυσκευασμένων προϊόντων, ο ελεγκτής μπορεί να επαληθεύσει το περιεχόμενο χωρίς να το αφαιρέσει από τη συσκευασία του εφόσον τούτο καθίσταται δυνατόν από τον τύπο και τη φύση της συσκευασίας. Η επαλήθευση της ομοιογένειας, των ελάχιστων χαρακτηριστικών, των ποιοτικών κατηγοριών και των κατηγοριών μεγέθους πρέπει να γίνεται με τη βοήθεια του συνολικού δείγματος. Όταν το προϊόν εμφανίζει ελαττώματα, ο ελεγκτής προσδιορίζει το ποσοστό αναλόγως του αριθμού ή του βάρους των προϊόντων τα οποία δεν ανταποκρίνονται προς τις κοινές προδιαγραφές ποιότητας.

6. Όταν η ποσότητα των προϊόντων κινδυνεύει να θιγεί από τις διαδικασίες ελέγχου, ο ελεγκτής οφείλει να προβαίνει σε επαλήθευση όσον αφορά την παρουσία ή των απουσία εσωτερικών ελαττωμάτων με τη βοήθεια περιορισμένων δειγμάτων, των οποίων ο όγκος να περιορίζεται στην ελάχιστη αναγκαία ποσότητα για την αξιολόγηση της παρτίδας. Εάν διαπιστωθούν τέτοια ελαττώματα ή εάν υπάρξουν σχετικές υπόνοιες, ο όγκος του περιορισμένου δείγματος δεν μπορεί να υπερβαίνει το 10 % του όγκου του συνολικού δείγματος του εξαρχής ληφθέντος για τη διενέργεια του ελέγχου.

7. Όσον αφορά την αξιολόγηση της ωριμότητας, ο ελεγκτής μπορεί να χρησιμοποιεί τα προς τούτο προβλεπόμενα μέσα και μεθόδους στο πλαίσιο των κοινών προδιαγραφών ποιότητας.

Όσον αφορά τα μήλα, ο αρμόδιος οργανισμός μπορεί να αναφερθεί σε χρωματομετρική κλίμακα ή/και σε δοκιμή αποδόμησης του αμύλου (τεστ ιωδίου), προκειμένου να επαληθεύσει εάν πληρούται ο όρος που προβλέπεται στις προδιαγραφές ποιότητας για τα μήλα και τα

αχλάδια που αναφέρονται στην πρώτη περίπτωση τελευταίο εδάφιο στοιχείο Α τίτλος ΙΙ του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ.

920/89 της Επιτροπής (1)-

8. Κατά τον έλεγχο σε στάδιο άλλο από εκείνο της αποστολής, ο ελεγκτής συνεκτιμά το γεγονός ότι η μεταφορά, έστω και αν πραγματοποιήθηκε υπό συνθήκες κατάλληλες για τη φύση του προϊόντος, μπορεί να μειώσει ελαφρώς την νωπότητα και τη σπαργή που το προϊόν παρουσίαζε κατά τη στιγμή της αποστολής, εκτός εάν πρόκειται για προϊόν που κατατάσσεται στην κατηγορία extra.

9. Μετά το πέρας του ελέγχου, ο ελεγκτής λαμβάνει απόφαση με βάση τα αποτελέσματα της επαληθεύσης της παρτίδας σύμφωνα με τα κριτήρια που ορίζονται στην παράγραφο 4.

Ο ελεγκτής εκδίδει το πιστοποιητικό ελέγχου που προβλέπεται στο παράρτημα Ι εφόσον διαπιστώσει ότι η παρτίδα πληροί τις ισχύουσες για το σχετικό προϊόν κοινοτικές διατάξεις. Εάν οι εν λόγω διατάξεις δεν τηρούνται, επισημαίνει γραπτώς τα διαπιστωθέντα ελαττώματα στον έμπορο ή/και στον εισαγωγέα ή στον εκρόσωπο αυτού. Στην περίπτωση αυτή, εάν αποφασισθεί ότι το προϊόν πρέπει να καταστή σύμφωνο προς τις σχετικές διατάξεις, ο ελεγκτής εκδίδει το πιστοποιητικό ελέγχου μόλις διαπιστώσει την επανόρθωση.

10. Σε περίπτωση κατά την οποία τα προϊόντα κρίνονται ακατάλληλα, ένα νέο συνολικό δείγμα πρέπει να περιλαμβάνει τις ακόλουθες ελάχιστες ποσότητες (1).

Συσκευασμένα προϊόντα

Αριθμός κιβωτίων που

περιλαμβάνονται

στην παρτίδα Αριθμός κιβωτίων που

λαμβάνονται ως δείγματα

(στοιχειώδη δείγματα) έως 100 5 από 101 έως 300 7 από 301 έως 500

9 από 501 έως 1 000 10 περισσότερα των 1 000 15 (τουλάχιστον)

Προϊόντα χύμα

Ποσότητα της παρτίδας σε χιλιόγραμμα ή αριθμός μονάδων που

περιλαμβάνεται στην παρτίδα Ποσότητα των στοιχειωδών δειγμάτων σε

χιλιόγραμμα ή αριθμός μονάδων που λαμβάνονται ως δείγματα (1)

έως 100 10 από 201 έως 500 20 από 501 έως 1 000 30 από 1 001 έως 5

000 60 περισσότερες των 5 000 100 (τουλάχιστον)

(1) Σε περίπτωση κατά την οποία τα νωπά οπωροκηπευτικά είναι ογκώδη (πλέον των 2 χιλιογράμμων ανά τεμάχιο), τα στοιχειώδη δείγματα πρέπει να αποτελούνται από πέντε τουλάχιστον τεμάχια.

11. Εάν ένα κράτος μέλος επιθυμεί να δοκιμάσει μέθοδο δειγματοληψίας διαφορετική από την προβλεπόμενη στην παράγραφο 10, η Επιτροπή μπορεί να αποφασίσει να αποδεχθεί την εφαρμογή της στο ενδιαφερόμενο κράτος μέλος υπό τους όρους που καθορίζει.

Στην περίπτωση αυτή η Επιτροπή ενημερώνει σχετικά τα άλλα κράτη μέλη.

12. Εάν δεν επιτευχθεί επανόρθωση, ο ελεγκτής συντάσσει πιστοποιητικό περί μη τηρήσεως των προδιαγραφών διευκρινίζοντας τα κριτήρια που δεν πληρούνται και βεβαιώνεται περί του ότι τα εμπορεύματα που δεν πληρούν τις προδιαγραφές αυτές δεν διατίθενται νωπά στην αγορά.

Για το σκοπό αυτό, ο ελεγκτής εκδίδει έγγραφο το οποίο βεβαιώνει ότι τα εμπορεύματα δεν διατέθηκαν στην αγορά για να καταναλωθούν νωπά και διευκρινίζει τα μέτρα που έχουν ληφθεί προς διασφάλιση της τήρησης της απαγόρευσης.

13. Μετά το πέρας του ελέγχου, το συνολικό δείγμα τίθεται στη διάθεση του εμπόρου ή/και του εισαγωγέα ή του εκπροσώπου αυτού.

Ο αρμόδιος φορέας δεν υποχρεούται να αποκαταστήσει τα μέρη του συνολικού δείγματος τα οποία κατεστράφησαν κατά τον έλεγχο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II Πραγματοποίηση του ελέγχου τηρήσεως των προδιαγραφών για τα σπωροκηπευτικά που παράγονται στην Κοινότητα

#### Άρθρο 4

Τα σπωροκηπευτικά, που παράγονται στην Κοινότητα και προορίζονται να καταναλωθούν σε νωπή κατάσταση στην εσωτερική αγορά ή για

εξαγωγή, αποτελούν αντικείμενο του ελέγχου τηρήσεως των προδιαγραφών είτε στους τόπους συσκευασίας και φόρτωσης ή, σε περίπτωση ανάγκης, κατά την προεία της αποστολής, είτε στο καθορισμένο κέντρο ελέγχου, και στο τόπο προορισμού στα σημεία χονδρικής πώλησης ή στα κέντρα διανομής.

2. Προκειμένου να διεκπεραιωθούν οι ενέργειες ελέγχου που προβλέπονται στο παρόν άρθρο, ο έμπορος ή ο εκπρόσωπος του κοινοποιεί στον αρμόδιο οργανισμό όλες τις αναγκαίες πληροφορίες. Οι πληροφορίες αυτές περιλαμβάνουν τα στοιχεία για την αναγνώριση του περιεχομένου των προϊόντων καθώς και τις ακριβείς ενδείξεις για τον τόπο και την περίοδο κατά τη διάρκεια της οποίας πρόκειται να πραγματοποιηθεί(ούν) η ή οι αποστολή(ές) καθώς και τον προβλεπόμενο προορισμό.

Από την υποχρέωση αυτή απαλλάσσονται οι έμποροι που πληρούν τις προϋποθέσεις που αναφέρονται στο άρθρο 6 παράγραφος 1.

3. Κατά παρέκκλιση των παραγράφων 1 και 2, τα κράτη μέλη μπορούν να απαλλάξουν από τις κοινοποιήσεις και τους ελέγχους τα εμπορεύματα βάρους ίσου ή μικρότερου από 500 χιλιόγραμμα κατά προϊόν.

4. Το πιστοποιητικό ελέγχου που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγραφος 9 εκδίδεται εφόσον τα σπωροκηπευτικά προορίζονται για εξαγωγή.

#### Άρθρο 5

1. Τα κράτη μέλη ορίζουν τον ή τους αρμόδιο(ους) οργανισμό(ους) που είναι υπεύθυνος(οι) για τη διενέργεια των ελέγχων τηρήσεως των κανόνων. Ο ή οι οργανισμός(οί) αυτός(οι) μπορεί(ούν), ωστόσο, να εκχωρήσει(ουν) τις αρμοδιότητές τους (τους) εν όλω ή εν μέρει σε εγκεκριμένους ιδιωτικούς φορείς. Η σχετική άδεια χορηγείται για περίοδο τριών ετών, μετά από πρόσκληση υποβολής προσφορών την οποία το κράτος μέλος απευθύνει σε ιδιωτικούς φορείς που συγκεντώνουν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) διαθέτουν ελεγκτές που έχουν αποκτήσει επιμόρφωση εγκεκριμένη από τον αρμόδιο οργανισμό-

β) διαθέτουν το υλικό και τις εγκαταστάσεις που απαιτούνται για τις επαληθεύσεις και αναλύσεις οι οποίες είναι αναγκαίες για τον έλεγχο-

γ) διαθέτουν επαρκή εξοπλισμό για τη διαβίβαση των πληροφοριών.

2. Ο αρμόδιος οργανισμός πιστοποιεί κατά τακτά διαστήματα τον αριθμό και την αποτελεσματικότητα των ελέγχων που διενεργούνται από τους εγκεκριμένους οργανισμούς.

Ο αρμόδιος οργανισμός αφαιρεί την άδεια όταν διαπιστώσει ανωμαλίες ή παρατυπίες οι οποίες θέτουν εν αμφιβόλω την ομαλή διεξαγωγή των ελέγχων ή όταν δεν πληρούνται πλέον οι απαιτούμενες προϋποθέσεις.

Η έγκριση μπορεί να ανανεωθεί για νέα τριετή περίοδο.

3. Οι εγκεκριμένοι οργανισμοί:

α) παρέχουν κάθε διευκόλυνση για τη διενέργεια των ελέγχων καθώς και όλες τις πληροφορίες που ζητούνται για τις επαληθεύσεις

πιστοποιήσεις που πραγματοποιούνται από τον αρμόδιο οργανισμό-

β) πριν από τις 31 Ιανουαρίου κάθε έτους, διαβιβάζουν στον αρμόδιο οργανισμό κατάλογο των εμπόρων που έχουν ελεγχθεί κατά το προηγούμενο έτος, συνοδευόμενο από έκθεση σχετική με τους όρους υπό τους οποίους διενεργήθηκαν οι έλεγχοι αυτοί καθώς και τα επιτευχθέντα αποτελέσματα.

Άρθρο 6

1. Οι έμποροι μπορούν να απαλλάσσονται από τους ελέγχους που διενεργούνται από τον αρμόδιο οργανισμό του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους, ο οποίος εκδίδει πιστοποιητικό απαλλαγής όταν οι έμποροι αυτοί παρέχουν εχέγγυα προς διασφάλιση της σταθερής ποιότητας των προϊόντων που διαθέτουν στην αγορά και εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

α) διαθέτουν προσωπικό ειδικευμένο επί των ελέγχων το οποίο έχει αποκτήσει επιμόρφωση, που αναγνωρίζεται από τον αρμόδιο οργανισμό-

β) διαθέτουν εξοπλισμό κατάλληλο για την επεξεργασία και τη συσκευασία των προϊόντων-

γ) διαθέτουν εξοπλισμό προψύξεως όταν τα προϊόντα που εμπορεύονται απαιτούν αυτή την πρόψυξη πριν από τη μεταφορά-

δ) διαθέτουν μητρώο στο οποίο καταγράφονται όλες οι πραγματοποιηθείσες ενέργειες.

Η απαλλαγή χορηγείται για περίοδο ενός έτους με δυνατότητα ανανέωσης.

2. Ο αρμόδιος οργανισμός αποσύρει την απαλλαγή από τον έλεγχο όταν διαπιστώσει ανωμαλίες ή παρατυπίες οι οποίες θέτουν εν αμφιβόλω την τήρηση των κανόνων ποιότητας των προϊόντων ή όταν δεν πληρούνται οι προϋποθέσεις που απαριθμούνται στη παράγραφο

1.

Ο απαλλαγείς έμπορος επικολλά σε κάθε αποστελλόμενο κιβώτιο ετικέτα, της οποίας υπόδειγμα εμφανίζεται στο παράρτημα III, στην οποία υποδεικνύεται ο αριθμός καταχώρησης στο μητρώο που αναφέρεται στο άρθρο 11 παράγραφος 3.

Άρθρο 7

Κέντρα ελέγχου

Τα κράτη μέλη μπορούν να προβλέπουν ότι ο έλεγχος τήρησης των προδιαγραφών κατά την αποστολή μπορεί να διενεργείται από τον αρμόδιο οργανισμό στα κέντρα ελέγχου που ορίζονται από τις αρμόδιες αρχές.

Τα κέντρα ελέγχου πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες υποδομές υποδοχής για να είναι δυνατή η διεκπεραίωση των ελέγχων.

Οι δομές αυτές πρέπει ιδίως να περιλαμβάνουν:

- αποβάθρες προσαρμοζόμενες στα οχήματα ώστε να είναι δυνατή η λήψη δειγμάτων από διάφορα σημεία του φορτώματος,
- ψυχόμενες αίθουσες για την απόθεση των κιβωτίων τα οποία εκφορτώνονται από τα οχήματα,
- κατάλληλο εξοπλισμό για τη μετάδοση των πληροφοριών,
- το υλικό και τις εγκαταστάσεις που απαιτούνται για την επαλήθευση και τις αναλύσεις που είναι αναγκαίες για τον έλεγχο.

Οι ενέργειες ελέγχου πρέπει να πραγματοποιούνται μέσα στο συντομότερο δυνατό χρόνο, σύμφωνα με τη μέθοδο που προβλέπεται στο άρθρο 3. ΚΕΦΑΛΑΙΟ III Έλεγχοι τηρήσεως των προδιαγραφών των οπωροκηπευτικών κατά την εισαγωγή τους στην Κοινότητα

#### Άρθρο 8

1. Πριν από την είσοδό τους στο έδαφος της Κοινότητας, τα οπωροκηπευτικά προελεύσεως τρίτων χωρών που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά και για τα οποία υπάρχουν κοινές προδιαγραφές ποιότητας, υποβάλλονται σε έλεγχο καταλληλότητας για να διαπιστωθεί κατά πόσον τα εμπορεύματα ανταποκρίνονται στις κοινές προδιαγραφές ποιότητας ή για τις άλλες τρίτες χώρες εκτός των ευρωπαϊκών τρίτων χωρών και των μη ευρωπαϊκών τρίτων χωρών της Μεσογείου, σε τουλάχιστον ισοδύναμες προδιαγραφές.

2. Η Επιτροπή καταρτίζει πίνακα ισοτιμίας μεταξύ των ενδείξεων που αφορούν την κατηγορία ποιότητας οι οποίες προβλέπονται από τις προδιαγραφές που εφαρμόζονται στις ενδιαφερόμενες χώρες και των ενδείξεων που προβλέπονται από τις κοινές προδιαγραφές ποιότητας.

#### Άρθρο 9

1. Εάν οι επίσημες υπηρεσίες ελέγχου των τρίτων χωρών έχουν ήδη λάβει έγκριση, τα εμπορεύματα υποβάλλονται σε έλεγχο τηρήσεως των προδιαγραφών πριν από την εξαγωγή τους προς την Κοινότητα.

Ο κατάλογος των επισήμων υπηρεσιών που έχουν εγκριθεί καταρτίζεται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 33 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72. Η Επιτροπή συμπληρώνει ή τροποποιεί τον εν λόγω κατάλογο.

2. Η έγκριση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 παρέχεται στην επίσημη υπηρεσία της τρίτης χώρας που υποβάλλει σχετική αίτηση και στο έδαφος της οποίας τηρούνται, όσον αφορά τα εξαγόμενα προς την Κοινότητα προϊόντα, οι κοινές προδιαγραφές ποιότητας ή τουλάχιστον ισοδύναμες προδιαγραφές, σύμφωνα με το άρθρο 8 παράγραφος 1.

Η επίσημη υπηρεσία πρέπει να είναι οργανισμός ελέγχου τηρήσεως των προδιαγραφών, επίσημα αναγνωρισμένος, ο οποίος παρέχει επαρκείς εγγυήσεις και διαθέτει το προσωπικό, το υλικό, και τις εγκαταστάσεις που απαιτούνται για την πραγματοποίηση των εν λόγω ελέγχων.

Οι πληροφορίες σχετικά με τη σύνταξη και τη διαβίβαση της αιτήσεως εγκρίσεως γνωστοποιούνται μέσω ανακοινώσεως της Επιτροπής που δημοσιεύεται περιοδικά στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, σειρά C.



3. Η έγκριση χορηγείται για περίοδο τριών ετών, και είναι ανανεώσιμη μετά από εμπειριστατωμένο έλεγχο και ιδίως μετά από επιτόπου επαλήθευση των αναφερομένων στην παράγραφο 2 διατάξεων.

Η έγκριση αποσύρεται από την Επιτροπή ανά πάσα στιγμή εάν διαπιστωθεί ότι τα εμπορεύματα προελεύσεως της ενδιαφερόμενης τρίτης χώρας δεν ανταποκρίνονται στις προβλεπόμενες προδιαγραφές.

4. Τα εμπορεύματα προελεύσεως τρίτων χωρών στις οποίες η επίσημη υπηρεσία ελέγχου έχει λάβει την έγκριση που προβλέπεται στην παράγραφο 3, συνοδεύονται από το πιστοποιητικό ελέγχου που προβλέπεται στο παράρτημα I, το οποίο εκδίδεται από την εν λόγω υπηρεσία που βεβαιώνει την τήρηση του ποιοτικού κανόνα της κατηγορίας στην οποία έχει ταξινομηθεί το προϊόν. Το πιστοποιητικό αποτελεί τεκμήριο του ότι κατά την εξαγωγή τα προϊόντα ανταποκρίνονταν στη σχετική προδιαγραφή. Οι αρμόδιοι οργανισμοί των κρατών

μελών επαληθεύουν τακτικά εάν τηρούνται οι προδιαγραφές για τα προϊόντα προελεύσεως τρίτων χωρών.

Η διάρκεια ισχύος του πιστοποιητικού ελέγχου καθορίζεται από την επίσημη υπηρεσία ελέγχου με βάση το χαρακτήρα του προϊόντος, προκειμένου να διασφαλίζεται η τήρηση των προδιαγραφών.

Εάν δεν ισχύει πλέον το πιστοποιητικό ελέγχου, εφαρμόζεται η παράγραφος 5.

5. Για τα εμπορεύματα προελεύσεως τρίτων χωρών στις οποίες οι επίσημες υπηρεσίες ελέγχου δεν έχουν λάβει την έγκριση ή για τα εμπορεύματα προελεύσεως τρίτων χωρών στις οποίες οι υπηρεσίες έχουν εγκριθεί αλλά δεν συνοδεύονται από το πιστοποιητικό ελέγχου, που προβλέπεται στο παράρτημα I τη στιγμή της εισαγωγής τους, η τελωνειακή αρχή δεν επιτρέπει την ελεύθερη κυκλοφορία τους στο τελωνειακό έδαφος της Κοινότητας παρά μόνον εάν το εμπόρευμα έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το άρθρο 3.

Σε περίπτωση που οι αρμόδιοι οργανισμοί ελέγχου δεν έχουν πραγματοποιήσει τον έλεγχο ορισμένων εμπορευμάτων, είτε αποθέτουν τη σφραγίδα τους στην κοινοποίηση που αναφέρεται στην παράγραφο 8 και καταθέτουν την εν λόγω κοινοποίηση στις τελωνειακές αρχές, είτε ενημερώνουν τις τελωνειακές αρχές με κάθε άλλο τρόπο.

Ο αρμόδιος οργανισμός μπορεί να αποφασίσει να μη διενεργήσει τους προαναφερόμενους ελέγχους εάν τα εμπορεύματα προορίζονται να εξαχθούν μεταγενέστερα προς τρίτη χώρα.

6. Οι διατάξεις των παραγράφων 4 και 5 εφαρμόζονται με την επιφύλαξη, αφενός, των ελέγχων που εκτελούνται στους μεθοριακούς σταθμούς ελέγχου και, αφετέρου, των ελέγχων στον προορισμό στους τόπους χονδρικής πώλησης ή στα κέντρα διανομής.

7. Σε περίπτωση κατάτμησης της παρτίδας για τα αποθηκευμένα εμπορεύματα τα οποία εγκαταλείπουν μια αποθήκη ή όταν τα εμπορεύματα δεν προορίζονται να τεθούν σε ελεύθερη κυκλοφορία στο έδαφος του κράτους μέλους το οποίο έχει πραγματοποιήσει τον οριζόμενο στο άρθρο 8 παράγραφος 1 έλεγχο, ο αρμόδιος ελεγκτής:

- φυλάσσει το πρωτότυπο ή τα πρωτότυπα των πιστοποιητικών,
- εφοδιάζει τον εισαγωγέα ή τον πρώτο αγοραστή με τόσα

επικυρωμένα αντίγραφα του πρωτοτύπου του πιστοποιητικού όσα είναι και τα

μέρη στα οποία έχει κατατμηθεί η παρτίδα.

8. Ο εισαγωγέας ή ο εκπρόσωπος αυτού υποχρεούται να κοινοποιεί εγκαίρως στον αρμόδιο οργανισμό του ενδιαφερόμενου κράτους μέλους το μεθοριακό σταθμό ελέγχου όπου πρόκειται να φθάσουν τα προϊόντα, το είδος και τον όγκο αυτών, και τον αριθμό παρτίδων, καθώς και την προβλεπόμενη ημερομηνία αφίξεως. ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Έλεγχος των προϊόντων που προορίζονται για τη βιομηχανία

Άρθρο 10

1. Τα κοινοτικά προϊόντα που προορίζονται για μεταποίηση εκτός της περιοχής όπου παράγονται συνοδεύονται από το "πιστοποιητικό προορισμού για τη βιομηχανία" το οποίο προβλέπεται στο παράρτημα II και εκδίδεται από την υπηρεσία ελέγχου η οποία αποστέλλει αμέσως αντίγραφο του στην υπηρεσία ελέγχου της περιοχής στην οποία πρέπει να πραγματοποιηθεί η μεταποίηση.

2. Τα εισαγόμενα προϊόντα που προορίζονται για μεταποίηση στην Κοινότητα συνοδεύονται, πριν τεθούν σε ελεύθερη κυκλοφορία, από το "πιστοποιητικό προορισμού για τη βιομηχανία" το οποίο προβλέπεται στο παράρτημα II και εκδίδεται από τους οργανισμούς ελέγχου κατά την εισαγωγή οι οποίοι αποστέλλουν αμέσως αντίγραφο αυτού του εγγράφου στην υπηρεσία ελέγχου της περιοχής στην οποία η μεταποίηση πρέπει να πραγματοποιηθεί.

3. Μετά τη μεταποίηση, η επιχείρηση επιστρέφει το πιστοποιητικό στην υπηρεσία ελέγχου της περιοχής στην οποία πραγματοποιήθηκε η μεταποίηση.

4. Ο έλεγχος μπορεί να πραγματοποιείται επί τόπου και επί βάσει των λογιστικών εγγράφων της ενδιαφερόμενης επιχείρησης.

Σε περίπτωση διαπιστώσεως παρατυπιών, ενημερώνονται τα κεντρικά γραφεία των υπηρεσιών ελέγχου που εξέδωσαν το πιστοποιητικό προορισμού για τη βιομηχανία. ΚΕΦΑΛΑΙΟ V Τελικές διατάξεις  
Άρθρο 11

1. Ο οργανισμός ελέγχου κάθε κράτους μέλους, στο έδαφος του οποίου μια παρτίδα εμπορευμάτων προελεύσεως άλλου κράτους μέλους κρίνεται ως μη τηρούσα τις ισχύουσες προδιαγραφές για ελαττώματα ή αλλοιώσεις των προϊόντων που μπορούν ήδη να διαπιστωθούν κατά τη συσκευασία, μεριμνά ώστε, μέχρι και το στάδιο της χο. Ξρικής πωλήσεως, να κοινοποιείται εντός 24 ωρών στα κεντρικά γραφεία των υπηρεσιών ελέγχου των άλλων ενδιαφερομένων κρατών μελών η διαπιστωθείσα περίπτωση μη τηρήσεως των προδιαγραφών.

2. Εάν κατά την εισαγωγή από τρίτη χώρα, μια παρτίδα εμπορευμάτων κρίνεται ως μη τηρούσα τις ισχύουσες προδιαγραφές για ελαττώματα ή αλλοιώσεις των προϊόντων που μπορούν ήδη να διαπιστωθούν κατά τη συσκευασία, οι οργανισμοί ελέγχου του ενδιαφερομένου κράτους μέλους ενημερώνουν σχετικά, εντός 24 ωρών, την Επιτροπή και τα κεντρικά γραφεία των υπηρεσιών ελέγχου των τυχών ενδιαφερομένων κρατών μελών, τα οποία εξασφαλίζουν την αναγκαία διανομή στο έδαφός τους.

3. Τα κράτη μέλη καταρτίζουν μητρώο των εμπόρων και των εισαγωγέων οπωροκηπευτικών και χορηγούν σ' αυτούς αριθμό καταχώρησης.

4. Η Επιτροπή δημοσιεύει στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, σειρά C, τον κατάλογο:

- των κεντρικών γραφείων των υπηρεσιών ελέγχου,
- των κέντρων ελέγχου,
- των εγκεκριμένων οργανισμών κάθε κράτους μέλους, καθώς και
- τις εγκεκριμένες επίσημες υπηρεσίες ελέγχου των τρίτων χωρών.

Ο κατάλογος των εμπόρων που απαλλάσσονται δημοσιεύεται στα επίσημα ή/και ειδικά έντυπα κάθε κράτους μέλους.

#### Άρθρο 12

Οι κανονισμοί αριθ. 80/63/ΕΟΚ, αριθ. 93/67/ΕΟΚ, (ΕΟΚ) αριθ. 2638/69 και (ΕΟΚ) αριθ. 496/70 καταργούνται από την 1η Ιανουαρίου 1993.

#### Άρθρο 13

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την τρίτη ημέρα από τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιανουαρίου 1993. Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 29 Ιουλίου 1992. Για την Επιτροπή

Ray MAC SHARRY

Μέλος της Επιτροπής

- (1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1. (2) ΕΕ αριθ. L 180 της 1. 7. 1992, σ. 23. (3) ΕΕ αριθ. 121 της 3. 8. 1963, σ. 2137/63. (4) ΕΕ αριθ. L 294 της 13. 10. 1989, σ. 18. (5) ΕΕ αριθ. 90 της 10. 5. 1967, σ. 1765/67. (6) ΕΕ αριθ. L 185 της 8. 7. 1986, σ. 11. (7) ΕΕ αριθ. L 327 της 30. 12. 1969, σ. 33. (8) ΕΕ αριθ. L 62 της 18. 3. 1970, σ. 11. (9) ΕΕ αριθ. L 186 της 30. 6. 1989, σ. 21. (10) ΕΕ αριθ. L 97 της 11. 4. 1989, σ. 19.  
 (11) Οι ποσότητες αυτές δεν εφαρμόζονται για το λιανικό εμπόριο.

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Πιστοποιητικό ελέγχου εγχώριο

εισαγωγής

εξαγωγής

1. Εμπορικός φορέας/εισαγωγέας

2. Συσκευαστής του οποίου τα στοιχεία σημειώνονται επί της συσκευασίας (εάν είναι διαφορετικός από τον εμπορικό φορέα/εισαγωγέα)

Πιστοποιητικό ελέγχου

ΕΚ αριθ. ....

(το παρών πιστοποιητικό προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για τους οργανισμούς ελέγχου)

3. Υπηρεσία ελέγχου

4. Τόπος ελέγχου / Χώρα προέλευσης (1)

Περιοχή ή χώρα προορισμού

5. Μεταφορικό μέσο 6. Έλεγχος προορισμού (εάν χρειάζεται) 7.

Συσκευασίες (αριθμός και τύπος) 8. Φύση του προϊόντος (σημειώνεται η ποικιλία εάν τούτο προβλέπεται από τον κανόνα) 9. Ποιοτική

κατηγορία 10. Συνολικό βάρος σε kg μεικτό/καθαρό

11. Η ως άνω υπηρεσία ελέγχου πιστοποιεί βάσει δειγματοληπτικής

εξετάσεως ότι το ανωτέρω περιγραφόμενο εμπόρευμα, κατά τη στιγμή

του ελέγχου βρέθηκε σύμφωνο με τους ισχύοντες ποιοτικούς κανόνες

Τελωνείο: είσοδος/έξοδος

Διάρκεια ισχύος ..... ημέρες Τόπος και χρόνος έκδοσης

Ελεγκτής:

(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία) Υπογραφή Σφραγίδα  
ελέγχου

12. Παρατηρήσεις:

(1) Εάν το προϊόν επανεξάγεται, να αναφερθεί η καταγωγή του στο  
τετραγωνίδιο αριθ. 8.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Πιστοποιητικό προορισμού για τη βιομηχανία

1. Εμπορικός φορέας/εισαγωγέας Πιστοποιητικό ελέγχου

ΕΚ αριθ. .... 2. Προέλευση του προϊόντος 3. Υπηρεσία ελέγχου

εκδόσεως του πιστοποιητικού 4. Προορισμός του προϊόντος για τη  
βιομηχανία

Επωνυμία και διεύθυνση της βιομηχανίας 5. Υπηρεσία ελέγχου της  
περιοχής μεταποίησης 6. Συσκευασίες χύμα 7. Φύση του προϊόντος 8.

Συνολικό βάρος σε kg μεικτό/καθαρό

9. Τελωνείο:

Τόπος και ημερομηνία εκδόσεως

Ελεγκτής:

(ονοματεπώνυμο με κεφαλαία) Υπογραφή Σφραγίδα ελέγχου

10. Παρατηρήσεις:

11. Η βιομηχανία μεταποίησης πιστοποιεί ότι το ως άνω αναφερόμενο  
προϊόν υπέστη μεταποίηση.

Τόπος και ημερομηνία Υπογραφή Σφραγίδα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2251/92

αριθ. . . . .

(Κράτος μέλος)

Τέλος κειμένου

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 79/88 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ  
της 13ης Ιανουαρίου 1988

που καθορίζει τους κανόνες ποιότητας για τα μαρούλια, τα κατσαρά  
αντίδια, τα πλατύφυλλα αντίδια και τις γλυκοπιπεριές

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,  
τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72 του Συμβουλίου της 18ης Μαΐου  
1972 περί κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών  
(1), όπως τροποποιήθηκε

τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3910/87 (2), και ιδίως το  
άρθρο 2 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας:

ότι ο κανονισμός αριθ. 23 του Συμβουλίου περί κοινής οργάνωσης  
αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών (3) καθόρισε στο παράρτημα II/5  
τους κανόνες ποιότητας

για τα μαρούλια, τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια· ότι οι  
κανόνες αυτοί τροποποιήθηκαν από τον κανονισμό αριθ. 51/65/ΕΟΚ της  
Επιτροπής (4)·

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2397/76 της Επιτροπής (5) καθόρισε  
τους κανόνες ποιότητας για τις γλυκοπιπεριές·

ότι σημειώθηκε εξέλιξη στην παραγωγή και το εμπόριο αυτών των  
προϊόντων, ιδίως όσον αφορά τις απαιτήσεις της χονδρικής πώλησης· ότι, ως  
εκ τούτου, οι κοινοί

κανόνες ποιότητας για τα μαρούλια, τα κατσαρά αντίδια και τα  
πλατύφυλλα αντίδια και τις γλυκοπιπεριές πρέπει να τροποποιηθούν για να  
ληφθούν υπόψη οι νέες

απαιτήσεις·

ότι, όσον αφορά τα μαρούλια, τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα  
αντίδια, οι τροποποιήσεις αυτές συνεπάγονται την τροποποίηση της  
συμπληρωματικής κατηγορίας

ποιότητας που καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1194/69 του  
Συμβουλίου (6), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ)  
αριθ. 899/87 (7)· ότι για

τον καθορισμό της πρέπει να ληφθεί υπόψη το οικονομικό συμφέρον  
που έχουν οι παραγωγοί από τα εν λόγω προϊόντα και η αναγκαιότητα να  
ικανοποιηθούν οι ανάγκες

των καταναλωτών·

ότι οι κανόνες εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια εμπορίας· ότι η  
μεταφορά σε μεγάλη απόσταση, η αποθεματοποίηση ορισμένης διάρκειας ή  
οι διάφορες μετακινήσεις

ενδέχεται να προκαλέσουν ορισμένες αλλοιώσεις που οφείλονται στη  
βιολογική εξέλιξη αυτών των προϊόντων ή στο γεγονός ότι φθείρονται σε μικρό  
ή μεγάλο βαθμό· ότι

πρέπει, συνεπώς, να ληφθούν υπόψη αυτές οι αλλοιώσεις κατά την εφαρμογή των κανόνων στα στάδια εμπορίας που ακολουθούν το στάδιο της αποστολής:

ότι, για λόγους σαφήνειας και ασφάλειας του δικαίου καθώς και για τη διευκόλυνση των ενδιαφερομένων, πρέπει να παρουσιάζονται, σε ένα ενιαίο κείμενο, οι κανόνες που

τροποποιούνται κατ' αυτό τον τρόπο:

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Οπωροκηπευτικών,

**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

**Άρθρο 1**

Οι κανόνες ποιότητας σχετικά με τα μαρούλια, τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες) που υπάγονται στις διακρίσεις 0705 11 και 0705 29 00 της

συνδυασμένης ονοματολογίας και τις γλυκοπιπεριές που υπάγονται στη διάκριση 0709 60 10 της συνδυασμένης ονοματολογίας εμφανίζονται αντιστοίχως στα

παραρτήματα I και II.

Οι κανόνες αυτοί εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της εμπορίας, σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72.

Ωστόσο, στα στάδια που ακολουθούν το στάδιο αποστολής, τα προϊόντα μπορούν να παρουσιάζουν σε σχέση με τις προδιαγραφές των κανόνων ελαφρά μείωση της

νωπότητας και του όγκου και ελαφρά αλλοίωση που οφείλεται στη βιολογική εξέλιξη ή στο γεγονός ότι φθειρονται σε μικρό ή μεγάλο βαθμό.

**Άρθρο 2**

Ο κανονισμός αριθ. 23 τροποποιείται ως εξής:

- στο άρθρο 2 παράγραφος 3, οι όροι «μαρούλια, κατσαρά αντίδια και πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες)» διαγράφονται,

- το παράρτημα II/5 διαγράφεται.

**Άρθρο 3**

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1194/69 τροποποιείται ως εξής:

- στο άρθρο 1 οι όροι «μαρούλια, κατσαρά αντίδια και πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες)» διαγράφονται,

- το παράρτημα I διαγράφεται.

**Άρθρο 4**

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2397/76 καταργείται.

**Άρθρο 5**

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Ιουλίου 1988.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 13 Ιανουαρίου 1988.

Για την Επιτροπή

Frans ANDRIESSEN

Αντιπρόεδρος

(1) ΕΕ αριθ. L 118 της 20. 5. 1972, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 370 της 30. 12. 1987.

(3) ΕΕ αριθ. 30 της 20. 4. 1962, σ. 965/62.

(4) ΕΕ αριθ. 55 της 3. 4. 1965, σ. 793/65.

(5) ΕΕ αριθ. L 270 της 2. 10. 1976, σ. 13.

(6) ΕΕ αριθ. L 157 της 28. 6. 1969, σ. 1.

(7) ΕΕ αριθ. L 88 της 31. 3. 1987, σ. 17.

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙΑ, ΤΑ ΚΑΤΣΑΡΑ ΑΝΤΙΔΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΛΑΤΥΦΥΛΛΑ ΑΝΤΙΔΙΑ (ΣΚΑΡΟΛΕΣ)

#### Ι. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο παρών κανόνας αναφέρεται στα μαρούλια που ανήκουν σε καλλιεργούμενα είδη που προέρχονται από το *Lactuca sativa* L. ποικιλία *capitata* L. (κεφαλωτά μαρούλια

συμπεριλαμβανομένων των κεφαλωτών κατσαρών μαρουλιών του τύπου Iceberg) από το *Lactuca sativa* L. ποικιλία *Longifolia* Lam (μαρούλια τύπου ρωμάνο) και από

διασταυρώσεις των δύο αυτών ποικιλιών που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή, με εξαίρεση τα μαρούλια που θα κοπούν.

Ο κανόνας εφαρμόζεται επίσης στα κατσαρά αντίδια που ανήκουν σε καλλιεργούμενα είδη που προέρχονται από το *Cichorium endivia* L. ποικιλία *crispa* Lam. και σε

πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες που προέρχονται από το *Cichorium endivia* L. ποικιλία *latifolia* Lam που προορίζονται να διατεθούν νωπά στον καταναλωτή.

Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

#### ΙΙ. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας αποσκοπεί στον καθορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν τα μαρούλια, τα κατσαρά αντίδια και οι σκαρόλες μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

##### Α. Ελάχιστα χαρακτηριστικά

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των επιτρεπομένων ορίων ανοχής, τα προϊόντα πρέπει να

είναι:

- ολόκληρα,

- υγιή· αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν σαπίσει ή έχουν υποστεί αλλοιώσεις τέτοιες που να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση,

- όψεως νωπής,

- συμπαγή,

- καθαρά και περιποιημένα, δηλαδή απαλλαγμένα από φύλλα με χρώμα ή οποιαδήποτε άλλη ουσία (με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για την

κατηγορία III) και απαλλαγμένα από ορατές ξένες ουσίες,

- απαλλαγμένα από ζωικά παράσιτα,

- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε ζωικά παράσιτα,

- μη προχωρημένης ανάπτυξης,

- χωρίς εξωτερική ασυνήθιστη υγρασία,

- χωρίς ξένη οσμή ή γεύση.

Όσον αφορά τα μαρούλια, επιτρέπεται λόγω της χαμηλής θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της βλάστησης να έχουν αποκτήσει χρώμα που να πλησιάζει προς το κόκκινο,

χωρίς βέβαια να αλλάζει σημαντικά η εμφάνιση του προϊόντος.

Οι ρίζες πρέπει να κόβονται στη βάση των τελευταίων φύλλων.

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζουν κανονική ανάπτυξη. Επίσης πρέπει να είναι σε κατάσταση και σε στάδιο ανάπτυξης που να τους επιτρέπει:

- να αντέξουν κατά τη μεταφορά και τη μετακίνηση,
- να φθάσουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

#### B. Κατάταξη

Τα προϊόντα κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες που καθορίζονται ως εξής:

##### i) Κατηγορία I

Τα προϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας.

Πρέπει να φέρουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή του τύπου, κυρίως δε το χρωματισμό. Πρέπει να είναι:

- καλά σχηματισμένα,
- κλειστά (με εξαίρεση τα καλλιεργούμενα υπό κάλυψη),
- να μην έχουν υποστεί ζημιές ή αλλοιώσεις που να επηρεάζουν την εδωδιμότητά τους,
- να μην έχουν προσβληθεί από παγετό. Τα μαρούλια πρέπει να έχουν μία μόνο καρδιά καλά σχηματισμένη. Ωστόσο, όσον αφορά τα μαρούλια που καλλιεργούνται υπό κάλυψη και τα μαρούλια τύπου ρωμάνο, επιτρέπεται η καρδιά να είναι λιγότερο καλά σχηματισμένη.

Το κεντρικό μέρος των κατσαρών αντιδίων και των πλατύφυλλων αντιδίων (σκαρόλες) πρέπει να είναι χρώματος κίτρινου.

##### ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα προϊόντα που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται ανωτέρω.

Τα προϊόντα αυτά πρέπει να είναι:

- αρκετά καλά σχηματισμένα,
- απαλλαγμένα από αλλοιώσεις και ζημιές που επηρεάζουν σημαντικά την εδωδιμότητά τους.

Τα προϊόντα αυτά επιτρέπεται:

- να παρουσιάζουν ελαφρές αλλοιώσεις χρώματος,
- να έχουν προσβληθεί σε μικρό βαθμό από ζωικά παράσιτα.

Τα μαρούλια επιτρέπεται να έχουν μικρή καρδιά. Ωστόσο, τα μαρούλια θερμοκηπίου ή τα μαρούλια τύπου ρωμάνο επιτρέπεται να μην έχουν καθόλου καρδιά.

##### iii) Κατηγορία III (1)

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τα προϊόντα που δεν μπορούν να καταταχθούν στις ανωτέρω κατηγορίες αλλά ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για

την κατηγορία II. Ωστόσο, τα φύλλα είναι δυνατόν να φέρουν μικρή ποσότητα χρώματος ή άλλης ουσίας, υπό τον όρο ότι η εμφάνισή τους δεν επηρεάζεται σημαντικά.

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

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται σε βάρος ανά τεμάχια.



#### A. Ελάχιστο βάρος

Το ελάχιστο βάρος ανέρχεται σε:

##### i) Κατηγορίες I και II

1.2.3 // // // // στο ύπαιθρο // προφυλαγμένα // // // // Μαρούλια (με  
εξαίρεση τα μαρούλια τύπου Iceberg) // 150 g // 100 g // Μαρούλια τύπου  
Iceberg // 300 g // 200 g //

Κατσαρά αντίδια και πλατύφυλλα αντίδια (σκαρόλες) // 200 g // 150 g  
// // //

##### ii) Κατηγορία III

Τα μαρούλια που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο ή υπό κάλυψη πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 80 γραμμάρια ανά τεμάχιο.

Τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο ή υπό κάλυψη πρέπει να ζυγίζουν τουλάχιστον 100 γραμμάρια ανά τεμάχιο.

#### B. Ομοιγένεια

##### α) Μαρούλια

Για όλες τις κατηγορίες, η διαφορά ανάμεσα στο βάρος των ελαφρότερων και των βαρύτερων τεμαχίων μέσα στο ίδιο κιβώτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- τα 40 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους κατώτερου των 150 γραμμαρίων ανά τεμάχιο,

- τα 100 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους 150 και 300 γραμμαρίων ανά τεμάχιο,

- τα 150 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους 300 και 450 γραμμαρίων ανά τεμάχιο,

- τα 300 γραμμάρια για τα μαρούλια βάρους ανώτερου των 450 γραμμαρίων ανά τεμάχιο.

##### β) Αντίδια κατσαρά και πλατύφυλλα (σκαρόλες)

Για όλες τις κατηγορίες, η διαφορά ανάμεσα στο βάρος των ελαφρότερων και των βαρύτερων τεμαχίων μέσα στο ίδιο κιβώτιο δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- τα 150 γραμμάρια για τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται στο ύπαιθρο,

- τα 100 γραμμάρια για τα κατσαρά αντίδια και τα πλατύφυλλα αντίδια που καλλιεργούνται προφυλαγμένα.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΑ ΟΡΙΑ ΑΝΟΧΗΣ

Επιτρέπονται όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος σε κάθε κιβώτιο για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας στην

οποία ανήκουν.

##### A. Όρια ανοχής όσον αφορά την ποιότητα

###### i) Κατηγορία I

10 % των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας αλλά είναι σύμφωνα με εκείνα της κατηγορίας II, ή περιλαμβάνονται κατ' εξαίρεση στα όρια ανοχής της κατηγορίας αυτής.

###### ii) Κατηγορία II

10 % των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που τα καθιστά

ακατάλληλα για κατανάλωση.

iii) Κατηγορία III

15 % των φυτών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ή στα ελάχιστα χαρακτηριστικά (με την επιφύλαξη των διατάξεων που προβλέπονται όσον

αφορά την ύπαρξη χώματος), εκτός από τα προϊόντα που έχουν υποστεί σήψη ή οποιαδήποτε άλλη αλλοίωση που να τα καθιστά ακατάλληλα για κατανάλωση.

B. Όρια ανοχής όσον αφορά το μέγεθος

Για όλες τις κατηγορίες: 10 % των φυτών που δεν ανταποκρίνονται σε καθορισμένο μέγεθος αλλά που έχουν βάρος μέχρι 10 % κατώτερο ή ανώτερο αυτού.

V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

A. Ομοιογένεια

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

Η εμφανής πλευρά του περιεχομένου του κιβωτίου πρέπει να είναι αντιπροσωπευτική του συνόλου.

B. Παρουσίαση

Τα προϊόντα πρέπει να παρουσιάζονται το πολύ σε τρία στρώματα.

Τα μαρούλια και τα κατσαρά αντίδια πρέπει να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά στην περίπτωση που συσκευάζονται σε δύο στρώματα, εκτός αν προστατεύονται ή

χωρίζονται με κατάλληλο μέσο. Στην περίπτωση που συσκευάζονται σε τρία στρώματα, τα δύο απ' αυτά πρέπει να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά.

Τα πλατύφυλλα αντίδια μπορούν να τοποθετούνται καρδιά με καρδιά ή πλαγιαστά.

Τα μαρούλια τύπου ρωμάνα μπορούν να παρουσιάζονται πλαγιαστά.

Γ. Συσκευασία

Τα προϊόντα πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο που να εξασφαλίζει την προστασία τους. Η συσκευασία πρέπει να είναι κατάλληλη για κάθε μέγεθος και για κάθε

κιβώτιο, δηλαδή χωρίς κενά ή υπερβολική πίεση.

Το εμπόρευμα πρέπει να χωρίζεται από τον πυθμένα, τις πλευρές και το κάλυμμα, εάν υπάρχει κάλυμμα, με κατάλληλο μέσο προστασίας.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του κιβωτίου πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από ύλη που να μην προκαλεί στα προϊόντα εξωτερικές ή εσωτερικές

αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίως χαρτιών ή σημάτων που περιέχουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η επίθεση της

ετικέτας έχει γίνει με μελάνι ή κόλλα που δεν περιέχει τοξικές ουσίες.

Τα κιβώτια δεν πρέπει να περιέχουν κανένα ξένο σώμα, ιδίως κομμένα φύλλα και κομμάτια κοτσανιού. VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε κιβώτιο πρέπει να φέρει τις ακόλουθες ενδείξεις, γραμμένες στην ίδια πλευρά του κιβωτίου με στοιχεία ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και που να φαίνονται εξωτερικά:

## A. Αναγνώριση

### 1.2 // Συσκευαστής

ή/και

αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή χαρακτηριστικό σήμα που έχει δοθεί ή αναγνωρισθεί από επίσημη υπηρεσία.

### B. Είδος του προϊόντος

- «Μαρούλια», «μαρούλια τύπου Βατανία», «μαρούλια τύπου ρωμάνα», «μαρούλια τύπου Iceberg», «κατσαρά αντίδια», «πλατύφυλλα αντίδια», ή άλλη συνώνυμη

ένδειξη, όταν το περιεχόμενο δεν είναι εμφανές εξωτερικά,

- κατά περίπτωση, την ένδειξη «υπό κάλυψη»,

- όνομα της ποικιλίας (προαιρετικό).

### Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- κατηγορία,

- μέγεθος που εκφράζεται με το ελάχιστο βάρος ανά προϊόν ή αριθμό προϊόντων,

- καθαρό βάρος (προαιρετικό).

### E. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)

(1) Συμπληρωματική κατηγορία κατά την έννοια του άρθρου 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1035/72. Η εφαρμογή αυτής της κατηγορίας ποιότητας ή

ορισμένων από τις προδιαγραφές της εξαρτάται από μια απόφαση που πρέπει να ληφθεί βάσει του άρθρου 4 παράγραφος 1 του ίδιου κανονισμού.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

### ΚΑΝΟΝΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΛΥΚΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ

#### I. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Ο παρών κανόνας αφορά τις γλυκές πιπεριές των ποικιλιών (cultivars) του *Capsicum annuum* L. που προορίζονται να παραδοθούν σε νωπή κατάσταση στον καταναλωτή,

με εξαίρεση τις γλυκές πιπεριές που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ανάλογα με το σχήμα τους διακρίνονται τέσσερις εμπορικοί τύποι γλυκών πιπεριών:

- μακριές γλυκές πιπεριές («επιμήκειες»),
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου οξύληκτου σχήματος,
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου επιμήκους σχήματος (σαν «σβούρες»),
- γλυκές πιπεριές πεπλατυσμένου σχήματος (σαν «τομάτες»).

#### II. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Ο κανόνας έχει σαν στόχο τον ορισμό των ιδιοτήτων που πρέπει να έχουν οι γλυκές πιπεριές μετά την προετοιμασία και τη συσκευασία.

##### A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά:

Σε όλες τις κατηγορίες, λαμβανομένων υπόψη των ειδικών διατάξεων που προβλέπονται για κάθε κατηγορία και των ανοχών που επιτρέπονται, οι γλυκές πιπεριές πρέπει

να είναι:

- ολόκληρες,

- φρέσκιες,
- υγιείς- αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθή από σήψη ή από αλλοιώσεις που είναι δυνατόν να τα καταστήσουν ακατάλληλα για κατανάλωση,
- καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από ορατά ξένα σώματα,
- καλά αναπτυγμένες,
- χωρίς ελαττώματα που οφείλονται στον παγετό,
- χωρίς τραύματα που δεν έχουν επουλωθεί,
- χωρίς εγκαύματα από τον ήλιο (εκτός ειδικών ανοχών που ορίζονται στο κεφάλαιο Β κατάταξη ii),
- με ποδίσκο,
- απαλλαγμένες από μη κανονική εξωτερική υγρασία,
- απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να εμφανίζουν τέτοια ανάπτυξη και να βρίσκονται σε τέτοια κατάσταση ώστε:

- να αντέχουν στη μεταφορά και τη μεταχείριση, και
- να φθάνουν υπό ικανοποιητικές συνθήκες στον τόπο προορισμού.

#### B. Κατάταξη

Οι γλυκές πιπεριές κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες:

##### i) Κατηγορία I

Οι γλυκές πιπεριές που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Πρέπει επίσης:

- να είναι σφικτές,
- να έχουν το σχήμα, την ανάπτυξη και τον χρωματισμό που είναι κανονικοί για την ποικιλία, λαμβανομένου υπόψη του σταδίου ωριμάνσεως,
- να είναι πρακτικά απαλλαγμένες από κηλίδες.

Ο ποδίσκος μπορεί να έχει υποστεί ελαφρά βλάβη ή να έχει κοπεί, εφόσον ο κάλυκας είναι άθικτος.

##### ii) Κατηγορία II

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τις γλυκές πιπεριές που δεν μπορούν να καταταχθούν στην κατηγορία I, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που

ορίζονται ανωτέρω. Υπό τον όρο ότι διατηρούν τα κύρια χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίας, μπορούν να εμφανίζουν τα εξής ελαττώματα:

- ελαττώματα σχήματος και ανάπτυξης,
- εγκαύματα από τον ήλιο ή ελαφρά τραύματα που έχουν επουλωθεί και που δεν πρέπει να υπερβαίνουν, ανά πιπεριά, 1 cm<sup>2</sup> για τα ελαττώματα επιφανείας και 2 cm μήκους για τα ελαττώματα επιμήκους σχήματος,
- ελαφρές ρωγμές ξηρές και επιφανειακές, το σύνολο των οποίων δεν πρέπει να ξεπερνά μήκος 3 cm.

Είναι δυνατόν επίσης να είναι λιγότερο σφικτές, αλλά όχι μαραμμένες. Ο ποδίσκος μπορεί να έχει ελαττώματα ή να είναι κομμένος.

#### III. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΚΑΤΑ ΜΕΓΕΘΟΣ

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος καθορίζεται από τη διάμετρο (πλάτος) των γλυκών πιπεριών. Σαν «πλάτος» των πεπλατυσμένων γλυκών πιπεριών («τομάτες») νοείται η

μέγιστη διάμετρος της ισημερινής τομής. Για τα προϊόντα που ταξινομούνται κατά μέγεθος, η διαφορά μεταξύ της μεγαλύτερης και της μικρότερης γλυκιάς πιπεριάς, στο

ίδιο μέσο συσκευασίας, δεν πρέπει να υπέρβαίνει τα 20 mm. Το πλάτος των πιπεριών δεν πρέπει να είναι κατώτερο από:

- μακριές γλυκές πιπεριές («επιμήκεις»): 30 mm,
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου οξύληκτου σχήματος: 50 mm,
- γλυκές πιπεριές τετράγωνου επιμήκους σχήματος (σαν «σβούρες»):

40 mm,

- γλυκές πιπεριές πεπλατισμένου σχήματος (σαν «τομάτες»): 55 mm.

Η ταξινόμηση κατά μέγεθος δεν είναι υποχρεωτική για την κατηγορία II υπό τον όρο ότι τηρούνται τα ελάχιστα μεγέθη.

Οι διατάξεις του παρόντος κεφαλαίου δεν ισχύουν για τις γλυκές πιπεριές με μερικώς επιμήκεις και λεπτούς καρπούς («Pepersoncini» = πιπεροζίνια) που αποτελούν

παράγωγο ειδικών γενών του *Capsicum annum* L. Var. Longum.

Αυτές πρέπει να έχουν μήκος ανώτερο των 5 cm.

#### IV. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΙΣ ΑΝΟΧΕΣ

Επιτρέπονται ανοχές ποιότητας και μεγέθους σε κάθε μέσο συσκευασίας για τα προϊόντα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αναγραφόμενης κατηγορίας.

##### A. Ανοχές ποιότητας

###### i) Κατηγορία I

10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας II ή γίνονται εξαιρετικά δεκτές στις ανοχές της κατηγορίας αυτής.

###### ii) Κατηγορία II

10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά της κατηγορίας ούτε στα ελάχιστα χαρακτηριστικά, εκτός από τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή από κάθε άλλη αλλοίωση που τις καθιστά ακατάλληλες για κατανάλωση.

##### B. Ανοχές μεγέθους

###### i) Κατηγορία I

10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος γλυκών πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου  $\pm 5$ mm, από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5 % γλυκών

πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το λαμβανόμενο υπόψη κατώτατο όριο.

###### ii) Κατηγορία II

- Γλυκές πιπεριές που ταξινομούνται κατά μέγεθος

10 % κατά αριθμό ή κατά βάρος πιπεριών που δεν ανταποκρίνονται στα καθορισμένα μεγέθη, εντός ορίου  $\pm 5$ mm, από τις οποίες κατ' ανώτατο όριο 5 % πιπεριών μεγέθους

μικρότερου από το λαμβανόμενο υπόψη κατώτατο όριο.

- Γλυκές πιπεριές που δεν ταξινομούνται κατά μέγεθος

5 % κατά αριθμό ή κατά βάρος πιπεριών μεγέθους μικρότερου από το κατώτατο όριο, που λαμβάνεται υπόψη, εντός ορίου 5 mm.

#### V. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

### A. Ομοιογένεια

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογενές, δηλαδή να περιέχει γλυκές πιπεριές της ίδιας καταγωγής, ποικιλίας ή εμπορικού τύπου, ποιότητας,

μεγέθους (εφόσον επιβάλεται η ταξινόμηση κατά μέγεθος) και, όσον αφορά την κατηγορία I, να βρίσκονται αισθητά στο ίδιο στάδιο ωρίμανσης και να έχουν τον ίδιο

χρωματισμό.

Για τις μικρές συσκευασίες βάρους μικρότερου ή ίσου με 1 kg απαιτείται, εντούτοις, ομογένεια μόνον όσον αφορά την προέλευση και την κατηγορία ποιότητας.

Για τα προϊόντα που ταξινομούνται κατά μέγεθος, οι μακριές γλυκές πιπεριές πρέπει να έχουν αρκετά ομοιόμορφο μήκος.

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

### B. Συσκευασία

Οι γλυκές πιπεριές πρέπει να συσκευάζονται κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η κατάλληλη προστασία του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούρια, καθαρά και από τέτοιο υλικό, ώστε να μη δημιουργεί στα προϊόντα

εξωτερικές ή εσωτερικές αλλοιώσεις. Η χρησιμοποίηση υλικών και ιδίων χαρτιών ή σημάτων που φέρουν εμπορικές ενδείξεις επιτρέπονται, υπό τον όρο ότι η εκτύπωση ή

το ετικετάρισμα πραγματοποιούνται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

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

## VI. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΗΜΑΝΣΗ

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει εξωτερικά, συγκεντρωμένες στην ίδια πλευρά με ευανάγνωστους, ανεξίτηλους και ορατούς χαρακτήρες τις εξής ενδείξεις:

### A. Στοιχεία αναγνώρισης

1.2 // Συσκευαστής

ή/και

Αποστολέας // Όνομα και διεύθυνση ή συμβολικά στοιχεία αναγνώρισης που χορηγούνται ή αναγνωρίζονται από μία επίσημη υπηρεσία.

### B. Είδος του προϊόντος

- «Γλυκές πιπεριές» αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,  
- εμπορικό τύπος («μακριές», «τετράγωνες οξύληκτες», « τετράγωνες επιμήκεις», «πλατιές») ή ονομασία της ποικιλίας, αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,

- για τα «πιπεροζίνια», η ένδειξη της ονομασίας αυτής είναι υποχρεωτική σε κάθε περίπτωση.

### Γ. Καταγωγή του προϊόντος

Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

### Δ. Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία.

- μέγεθος (σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος), που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και την μέγιστη διάμετρο, ή ένδειξη «μη ταξινομημένες κατά μέγεθος»,

- βάρος ή αριθμός τεμαχίων (προαιρετικό).

Ε. Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό).α . Β . Είδος του προϊόντος

- "Γλυκές πιπεριές" αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,

- εμπιστικό τύπος (" μακριές", "τετράγωνες οξύληκτες", "τετράγωνες επιμήκεις", "πλατιές ") ή ονομασία της ποικιλίας, αν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,

- για τα "πιπεροζίνια", η ένδειξη της ονομασίας αυτής είναι υποχρεωτική σε κάθε περίπτωση .

Γ . Καταγωγή του προϊόντος Χώρα καταγωγής και, ενδεχομένως, ζώνη παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία .

Δ . Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Κατηγορία,

- μέγεθος ( σε περίπτωση ταξινόμησης κατά μέγεθος ), που προσδιορίζεται από την ελάχιστη και την μέγιστη διάμετρο, ή ένδειξη "μη ταξινομημένες κατά μέγεθος",

- βάρος ή αριθμός τεμαχίων ( προαιρετικό ).

Ε . Επίσημο σήμα ελέγχου ( προαιρετικό ).

Τέλος κειμένου

## **2. Μεταποιημένα προϊόντα**



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2201/96 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Οκτωβρίου 1996 για την κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά  
ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, και ιδίως τα άρθρα 42 και 43,

την πρόταση της Επιτροπής (1),

τη γνώμη του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (2),

τη γνώμη της Οικονομικής και Κοινωνικής Επιτροπής (3),

Εκτιμώντας:

(1) ότι εν γένει ο τομέας των οπωροκηπευτικών επηρεάζεται σημαντικά από διάφορους παράγοντες που πρέπει να λάβει υπόψη της η Κοινότητα με την αναθεώρηση των βασικών κανόνων της οργάνωσης αγοράς 7 ότι, σε ό,τι αφορά ορισμένα μεταποιημένα προϊόντα, πρέπει εξάλλου να λαμβάνεται υπόψη και η κατάσταση στις διεθνείς αγορές 7 ότι οι πολυάριθμες τροποποιήσεις της κοινής οργάνωσης αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά μετά την αρχική της θέσπιση, επιβάλλουν τέλος, για λόγους σαφήνειας, την έκδοση νέου κανονισμού 7

(2) ότι ορισμένα μεταποιημένα προϊόντα έχουν ιδιαίτερη σημασία για τις μεσογειακές περιφέρειες της Κοινότητας όπου οι τιμές στην παραγωγή είναι αισθητά υψηλότερες των τιμών των τρίτων χωρών 7 ότι το καθεστώς ενίσχυσης στην παραγωγή που βασίζεται στη σύναψη συμβάσεων που εξασφαλίζουν τον τακτικό εφοδιασμό της βιομηχανίας έναντι καταβολής ελάχιστης τιμής στους παραγωγούς, όπως εφαρμόσθηκε στο παρελθόν, είναι δοκιμασμένο και κρίνεται σκόπιμο να συνεχιστεί 7 ότι πρέπει, ωστόσο, παράλληλα με τα νωπά προϊόντα, να ενισχυθεί και ο ρόλος των οργανώσεων παραγωγών προκειμένου να εξασφαλισθεί η μεγαλύτερη συγκέντρωση της προσφοράς, η ορθολογικότερη διαχείριση αυτής και, τέλος, η διευκόλυνση του ελέγχου της τήρησης της ελάχιστης τιμής για τους παραγωγούς 7

(3) ότι, λόγω της σχέσης μεταξύ των τιμών των προϊόντων που προορίζονται να καταναλωθούν νωπά και προϊόντων που προορίζονται για μεταποίηση, πρέπει να προβλεφθεί ότι η ελάχιστη τιμή στον παραγωγό θα καθορίζεται λαμβανομένης υπόψη της εξέλιξης των τιμών αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών και της αναγκαιότητας διατήρησης της ενδεδειγμένης ισορροπίας μεταξύ των διαφόρων αγορών για τα νωπά προϊόντα 7

(4) ότι το ύψος της ενίσχυσης πρέπει να αντισταθμίζει τη διαφορά μεταξύ των τιμών που καταβάλλονται στους παραγωγούς στην Κοινότητα και των τιμών που καταβάλλονται στις τρίτες χώρες 7 ότι πρέπει, συνεπώς, να προβλεφθεί υπολογισμός που θα λαμβάνει υπόψη ακριβώς αυτή τη διαφορά και την επίπτωση της εξέλιξης της ελάχιστης τιμής, με την επιφύλαξη της εφαρμογής ορισμένων τεχνικών στοιχείων 7

(5) ότι, λόγω των σημαντικών διαθέσιμων σε πρώτες ύλες και λόγω της ελαστικότητας της μεταποιητικής ικανότητας, η χορήγηση



ενίσχυσης στην παραγωγή μπορεί να επιφέρει, σε ορισμένες περιπτώσεις, σημαντική επέκταση της παραγωγής 7 ότι, για να προβλεφθούν οι δυσχέρειες οι οποίες θα μπορούσαν να προκύψουν, στη διάθεση των προϊόντων, πρέπει να προβλεφθούν περιορισμοί στη χορήγηση της ενίσχυσης υπό τη μορφή, ανάλογα με τα προϊόντα, είτε ορίου εγγυήσεως, είτε καθεστώτος ποσοστώσεων 7

(6) ότι η κτηθείσα πείρα για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση την τομάτα οδηγεί στη θέσπιση ελαστικού καθεστώτος το οποίο αποσκοπεί στην αύξηση του δυναμισμού των επιχειρήσεων και της ανταγωνιστικότητας της κοινοτικής βιομηχανίας 7 ότι οι ποσοστώσεις ανά ομάδα

προϊόντων και κράτος μέλος πρέπει να καθορίζονται κατ' αποκοπήν για τα δύο πρώτα έτη εφαρμογής του νέου καθεστώτος 7 ότι το ύψος της ενίσχυσης για τα συμπυκνωμένα προϊόντα και τα παράγωγά τους πρέπει να μειωθεί προκειμένου να αντισταθμιστεί η αύξηση των δαπανών που προκύπτει από την αύξηση των ποσοστώσεων του τοματοπολτού και των άλλων προϊόντων σε σχέση με το παλαιό καθεστώς 7

(7) ότι ο τομέας της σταφίδας παρουσιάζει ιδιαιτερότητες οι οποίες οδήγησαν στην εφαρμογή συστήματος ενίσχυσης βάσει της έκτασης εξειδικευμένης καλλιέργειας 7 ότι το σύστημα αυτό, καθώς επίσης και το σύστημα της μέγιστης εγγυημένης έκτασης που έχει ως στόχο να αποφευχθεί η υπέρμετρη επέκταση της καλλιέργειας σταφυλιών που προορίζονται να αποξηραθούν, πρέπει, όπως και στο παρελθόν, να εξακολουθήσουν να υπάγονται στον ίδιο κανονισμό 7

(8) ότι συνεχίζονται οι ενέργειες αναφύτευσης που αποσκοπούν στην καταπολέμηση της φυλλοξήρας 7 ότι, για να μη σταματήσει η αναφύτευση ενώ μένουν ακόμη σημαντικές εκτάσεις για να αναφυτευθούν, πρέπει να διατηρηθεί το σύστημα ενίσχυσης προς τους παραγωγούς που αναφυτεύουν τους αμπελώνες τους προκειμένου να καταπολεμήσουν τη φυλλοξήρα 7

(9) ότι, για να διευκολυνθεί η διάθεση των μεταποιημένων προϊόντων και για να προσαρμοσθεί καλύτερα η ποιότητά τους στις απαιτήσεις της αγοράς, πρέπει να προβλεφθεί η δυνατότητα καθορισμού προτύπων ποιότητας 7

(10) ότι, για τους τομείς της σταφίδας και των ξερών σύκων, το σύστημα της αποθήκευσης στο τέλος της περιόδου εμπορίας, που περιορίζεται σε μια ορισμένη ποσότητα σταφίδας, πρέπει να διατηρηθεί με την επιφύλαξη ορισμένων προσαρμογών 7 ότι πρέπει να καθοριστούν τα επίπεδα των τιμών αγοράς για κάθε ένα από τα δύο αυτά προϊόντα λαμβανομένων υπόψη των ιδιαιτεροτήτων τους 7

(11) ότι πρέπει να προβλεφθεί η δυνατότητα εφαρμογής ειδικών μέτρων για ορισμένους τομείς που αντιμετωπίζουν το διεθνή ανταγωνισμό, ενώ η παραγωγή τους έχει μεγάλη τοπική ή περιφερειακή σημασία 7 ότι τα μέτρα αυτά πρέπει να περιλαμβάνουν διαρθρωτικές βελτιώσεις που αποσκοπούν στην αύξηση της ανταγωνιστικότητας και την προώθηση της χρησιμοποίησης των εν λόγω προϊόντων 7 ότι πρέπει να προβλεφθεί μια κατ' αποκοπήν μεταβατική ενίσχυση για τις εκτάσεις που καλλιεργούνται με σπαράγγια προς μεταποίηση, λόγω της κατάστασης που αντιμετωπίζει ο τομέας 7

(12) ότι ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 3290/94 (4) θέσπισε τις προσαρμογές και τα μεταβατικά μέτρα που είναι αναγκαία στον τομέα της γεωργίας για την εφαρμογή των συμφωνιών που συνήφθησαν στο πλαίσιο των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης, ιδίως το νέο καθεστώς συναλλαγών με τις τρίτες χώρες στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά 7 ότι οι διατάξεις που περιέχονται στο παράρτημα XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 3290/94 θα πρέπει να περιληφθούν και στον παρόντα κανονισμό 7 ότι, ωστόσο, για λόγους απλούστευσης πρέπει η εφαρμογή ορισμένων τεχνικών διατάξεων σχετικών με την ενδεχόμενη έλλειψη ζάχαρης να αποτελέσει αρμοδιότητα της Επιτροπής 7

(13) ότι η λειτουργία της εσωτερικής αγοράς θα ετίθετο σε κίνδυνο από τη χορήγηση ορισμένων ενισχύσεων 7 ότι, επομένως, πρέπει να προβλεφθεί η εφαρμογή στον παρόντα τομέα των διατάξεων εκείνων της συνθήκης που επιτρέπουν την αξιολόγηση των ενισχύσεων που χορηγούν τα κράτη μέλη και την απαγόρευση όσων δεν συμβιβάζονται με την κοινή αγορά 7

(14) ότι πρέπει να εφαρμοστούν στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά οι διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96 του Συμβουλίου, της 28ης Οκτωβρίου 1996, για την κοινή οργάνωση της αγοράς στον τομέα των οπωροκηπευτικών (5) προκειμένου να αποφευχθεί μια επανάληψη των προτύπων και των οργανισμών ελέγχου 7 ότι είναι επίσης αναγκαίο να προβλεφθούν κυρώσεις ώστε να εξασφαλισθεί η ομοιόμορφη εφαρμογή του νέου καθεστώτος σε ολόκληρη την Κοινότητα 7

(15) ότι η κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά πρέπει να λάβει υπόψη της, παράλληλα και καταλλήλα, τους στόχους των άρθρων 39 και 110 της συνθήκης 7

(16) ότι για να διευκολυνθεί η εφαρμογή των διατάξεων του παρόντος κανονισμού πρέπει να προβλεφθεί διαδικασία στενής συνεργασίας μεταξύ των κρατών μελών και της Επιτροπής στο πλαίσιο επιτροπής διαχείρισης,

**ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:**

#### Άρθρο 1

1. Με τον παρόντα κανονισμό θεσπίζεται κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά.
2. Η κοινή οργάνωση διέπει τα ακόλουθα προϊόντα:  
>ΘΕΣΗ ΠΗΝΑΚΑ<
3. Οι περίοδοι εμπορίας των προϊόντων που αναφέρονται στην παράγραφο 2 καθορίζονται ενδεχομένως με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### ΤΙΤΛΟΣ I Καθεστώς ενισχύσεων

#### Άρθρο 2

1. Εφαρμόζεται καθεστώς ενίσχυσης στην παραγωγή των προϊόντων που εμφανίζονται στο παράρτημα I και λαμβάνονται από

οπωροκηπευτικά συγκομισθέντα στην Κοινότητα.

2. Η ενίσχυση στην παραγωγή χορηγείται στον μεταποιητή που κατέβαλε στον παραγωγό, για την πρώτη ύλη, τιμή τουλάχιστον ίση με την ελάχιστη τιμή δυνάμει των συμβάσεων που συνάπτονται αφενός μεν από τις οργανώσεις των παραγωγών που έχουν αναγνωρισθεί ή έχουν προαναγνωρισθεί δυνάμει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96 και, αφετέρου, από τους μεταποιητές.

Ωστόσο, κατά τις πέντε περιόδους εμπορίας που έπονται της έναρξης εφαρμογής του παρόντος κανονισμού, οι συμβάσεις είναι δυνατόν να συνάπτονται επίσης και μεταξύ μεταποιητών και μεμονωμένων παραγωγών για ποσότητα που δεν υπερβαίνει αντίστοιχα, για καθεμία από τις περιόδους εμπορίας, το 75, 65, 55, 40 και 25 % της ποσότητας που γεννά δικαίωμα ενίσχυσης στην παραγωγή.

Οι προαναφερθείσες οργανώσεις παραγωγών εφαρμόζουν το παρόν άρθρο στους κατόχους εκμετάλλευσης που δεν έχουν ενταχθεί σε κανέναν από τους συλλογικούς φορείς που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2200/96, οι οποίοι δεσμεύονται να θέσουν σε εμπορία μέσω αυτών το σύνολο της παραγωγής τους που προορίζεται για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στο παράρτημα Ι και συμμετέχουν στις συνολικές δαπάνες διαχείρισης του εν λόγω καθεστώτος, τις οποίες διενεργεί η οργάνωση.

Οι συμβάσεις πρέπει να υπογράφονται πριν την έναρξη της περιόδου εμπορίας.

### Άρθρο 3

1. Η ελάχιστη τιμή που πρέπει να καταβάλλεται στον παραγωγό καθορίζεται βάσει:

- α) της ελάχιστης τιμής κατά την προηγούμενη περίοδο εμπορίας 7
- β) της εξέλιξης των τιμών αγοράς των οπωροκηπευτικών 7
- γ) της αναγκαιότητας να εξασφαλισθεί η ομαλή διάθεση του βασικού νωπού προϊόντος προς διάφορους προορισμούς, συμπεριλαμβανομένου και του εφοδιασμού της μεταποιητικής βιομηχανίας.

2. Η ελάχιστη τιμή καθορίζεται πριν την έναρξη κάθε περιόδου εμπορίας.

3. Η ελάχιστη τιμή καθώς και οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

### Άρθρο 4

1. Η ενίσχυση στην παραγωγή δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη της διαφοράς μεταξύ της ελάχιστης τιμής που καταβάλλεται στον κοινοτικό παραγωγό και της τιμής της πρώτης ύλης των κυριότερων τρίτων χωρών παραγωγής και εξαγωγής.

2. Το ύψος της ενίσχυσης καθορίζεται κατά τρόπο που επιτρέπει τη διάθεση του κοινοτικού προϊόντος, εντός του ορίου που θέτει η παράγραφος 1. Για να καθορισθεί το ύψος της ενίσχυσης, με την επιφύλαξη της εφαρμογής του άρθρου 5, λαμβάνεται υπόψη κυρίως:

- α) η διαφορά μεταξύ του κόστους της πρώτης ύλης που σημειώνεται εντός της Κοινότητας και του κόστους της πρώτης ύλης των κυριότερων ανταγωνιστικών τρίτων χωρών 7

β) το ύψος ενίσχυσης που είχε καθορισθεί ή υπολογισθεί πριν τη μείωση της παραγράφου 10, εφόσον ισχύει, για την προηγούμενη περίοδο εμπορίας και

γ) για τα προϊόντα για τα οποία η κοινοτική παραγωγή αποτελεί ουσιαστικό τμήμα της αγοράς, η εξέλιξη του όγκου των εξωτερικών συναλλαγών και των τιμών τους, όταν το τελευταίο αυτό κριτήριο οδηγεί σε μείωση του ύψους της ενίσχυσης.

3. Η ενίσχυση καθορίζεται σε συνάρτηση με το καθαρό βάρος του μεταποιημένου προϊόντος. Οι συντελεστές που εκφράζουν τη σχέση μεταξύ του βάρους της χρησιμοποιηθείσας πρώτης ύλης και του καθαρού βάρους του μεταποιημένου προϊόντος καθορίζονται κατ' αποκοπή και ενημερώνονται τακτικά βάσει της κτηθείσας πείρας.

4. Η ενίσχυση καταβάλλεται στους μεταποιητές μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που:

α) λαμβάνονται από πρώτη ύλη συγκομισθείσα στην Κοινότητα, για την οποία ο ενδιαφερόμενος κατέβαλε τουλάχιστον την ελάχιστη τιμή που αναφέρεται στο άρθρο 3 7

β) ανταποκρίνονται στις ελάχιστες κοινοτικές απαιτήσεις ποιότητας.

5. Η τιμή της πρώτης ύλης των κυριότερων ανταγωνιστικών τρίτων χωρών καθορίζεται κυρίως βάσει των τιμών που εφαρμόζονται στο στάδιο της εξόδου από τη γεωργική εκμετάλλευση για τα νωπά προϊόντα συγκρίσιμης ποιότητας που χρησιμοποιήθηκαν για τη μεταποίηση, σταθμισμένων σε συνάρτηση με τις ποσότητες των τελικών προϊόντων που εξάγονται από τις εν λόγω τρίτες χώρες.

6. Για τα προϊόντα για τα οποία η κοινοτική παραγωγή αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 50 % της αγοράς της κοινοτικής κατανάλωσης, η

εξέλιξη των τιμών και του όγκου εισαγωγών και εξαγωγών εκτιμάται βάσει των δεδομένων του ημερολογιακού έτους που προηγείται της έναρξης της περιόδου εμπορίας, σε σχέση με τα δεδομένα του προηγούμενου ημερολογιακού έτους.

7. Όσον αφορά τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση την τομάτα, η ενίσχυση στην παραγωγή υπολογίζεται για:

α) τον τοματοπολτό που υπάγεται στον κωδικό ΣΟ 2002 90 7

β) τις ολόκληρες αποφλοιωμένες τομάτες που λαμβάνονται από την ποικιλία San Marzano ή παρόμοιες ποικιλίες και υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 2002 10 7

γ) τις ολόκληρες αποφλοιωμένες τομάτες που παράγονται από την ποικιλία Roma ή παρόμοιες ποικιλίες και υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 2002 10 7

δ) το χυμό τομάτας που υπάγεται στον κωδικό ΣΟ 2009 50.

8. Η ενίσχυση στην παραγωγή για τα λοιπά μεταποιημένα προϊόντα με βάση την τομάτα, προκύπτει από τα ποσά που καθορίζονται,

αντιστοίχως, είτε για τον τοματοπολτό, λαμβανομένης υπόψη κυρίως της περιεκτικότητάς του σε ξηρό εκχύλισμα, είτε για τις ολόκληρες αποφλοιωμένες τομάτες που λαμβάνονται από την ποικιλία Roma ή παρόμοιες ποικιλίες, λαμβανομένων υπόψη κυρίως των εμπορικών χαρακτηριστικών των προϊόντων.

9. Η Επιτροπή καθορίζει, με τη διαδικασία του άρθρου 29, πριν από την έναρξη κάθε περιόδου εμπορίας, το ύψος της ενίσχυσης. Σύμφωνα

με την ίδια διαδικασία, η Επιτροπή θεσπίζει και τους συντελεστές που αναφέρονται στην παράγραφο 3, τις ελάχιστες ποιοτικές απαιτήσεις καθώς επίσης και τις λοιπές λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου.

10. Για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση την τομάτα, οι συνολικές δαπάνες δεν πρέπει να υπερβαίνουν, για κάθε περίοδο εμπορίας, το ποσό που θα προέκυπτε αν οι γαλλικές και οι πορτογαλικές ποσοστώσεις τοματοπολτού για την περίοδο 1997/98 είχαν καθορισθεί ως εξής:

>ΘΕΣΗ ΠΗΝΑΚΑ>

Προς τούτο, η ενίσχυση που καθορίζεται για τον τοματοπολτό και τα παράγωγά του βάσει της παραγράφου 9 μειούται κατά 5,37 %. Μετά τη λήξη της περιόδου καταβάλλεται ενδεχομένως συμπλήρωμα αν η αύξηση των γαλλικών και πορτογαλικών ποσοστώσεων δεν αξιοποιηθεί πλήρως.

#### Άρθρο 5

1. Στο πλαίσιο κάθε περιόδου εμπορίας και για τα κάτωθι προϊόντα καθορίζεται κατώτατο όριο εγγυήσεως για την Κοινότητα, του οποίου η υπέρβαση συνεπάγεται μείωση της ενίσχυσης στην παραγωγή. Το κατώτατο όριο καθορίζεται:

α) για τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων, στην ποσότητα των 582 000 τόνων, εκφραζόμενων σε καθαρό βάρος 7

β) για τα αχλάδια Williams και Rocha σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων, στην ποσότητα των 102 805 τόνων, εκφραζόμενων σε καθαρό βάρος.

2. Η υπέρβαση των ορίων που ορίζονται στην παράγραφο 1 εκτιμάται βάσει του μέσου όρου των ποσοτήτων που παρήχθησαν κατά τις τρεις περιόδους εμπορίας που προηγούνται της περιόδου για την οποία πρέπει να καθορισθεί η ενίσχυση. Όταν σημειώνεται υπέρβαση του κατωτάτου ορίου η ενίσχυση μειώνεται, για την επόμενη περίοδο, ανάλογα με τη διαπιστωθείσα υπέρβαση για το συγκεκριμένο προϊόν.

#### Άρθρο 6

1. Θεσπίζεται καθεστώς ποσοστώσεων για τη χορήγηση της ενίσχυσης στην παραγωγή των μεταποιημένων προϊόντων με βάση την τομάτα.

Η ενίσχυση στην παραγωγή περιορίζεται σε ποσότητα μεταποιημένων προϊόντων που αντιστοιχεί σε ποσότητα 6 836 262 τόνων νωπής τομάτας.

2. Η ποσότητα που αναφέρεται στην παράγραφο 1 κατανέμεται, ανά πενταετία, σε τρεις ομάδες προϊόντων, τον τοματοπολτό, τις ολόκληρες αποφλοιωμένες τομάτες σε κονσέρβα και τα λοιπά προϊόντα, σε συνάρτηση με το μέσο όρο των παραχθεισών ποσοτήτων και εφόσον έχει τηρηθεί η ελάχιστη τιμή κατά τη διάρκεια των πέντε περιόδων εμπορίας που προηγούνται εκείνης για την οποία πραγματοποιείται η κατανομή.

Ωστόσο, η κατανομή, στο πλαίσιο της περιόδου εμπορίας 1997/98 και των τεσσάρων επομένων περιόδων, πραγματοποιείται ως εξής:

- τοματοπολτός: 4 585 253 τόνοι,
- ολόκληρες αποφλοιωμένες τομάτες σε κονσέρβα: 1 336 119 τόνοι,
- λοιπά προϊόντα: 914 890 τόνοι.

3. Η ποσότητα νωπής τομάτας, που καθορίζεται σύμφωνα με την παράγραφο 2 για κάθε ομάδα προϊόντων, κατανέμεται κάθε χρόνο μεταξύ των κρατών μελών ανάλογα με το μέσο όρο των ποσοτήτων που παρήχθησαν και εφόσον τηρήθηκε η ελάχιστη τιμή κατά τις τρεις περιόδους εμπορίας που προηγούνται εκείνης κατά την οποία πραγματοποιείται η κατανομή.

Ωστόσο, η κατανομή για τις περιόδους εμπορίας 1997/98 και 1998/99 καθορίζεται στο παράρτημα III.

Για την περίοδο εμπορίας 1999/2000, η κατανομή πραγματοποιείται βάσει του μέσου όρου των ποσοτήτων που παρήχθησαν και για τις οποίες τηρήθηκε η ελάχιστη τιμή κατά τις περιόδους εμπορίας 1997/98 και 1998/99.

Μετά την περίοδο εμπορίας 1999/2000, καμία κατανομή βάσει της παρούσας παραγράφου δεν μπορεί να οδηγήσει σε διακύμανση, ανά κράτος μέλος και ομάδα προϊόντων, μεγαλύτερη του 10 % σε σχέση με τις ποσότητες που κατανεμήθηκαν κατά την προηγούμενη περίοδο.

Όταν πραγματοποιείται κατανομή, σύμφωνα με την παράγραφο 2, το ποσοστό αυτό υπολογίζεται σε σχέση με τις ποσότητες της προηγούμενης περιόδου πολλαπλασιαζόμενες επί τους συντελεστές διακύμανσης που προκύπτουν, για κάθε ομάδα προϊόντων, από την εν λόγω κατανομή.

4. Τα κράτη μέλη διανέμουν, μεταξύ των μεταποιητικών επιχειρήσεων της επικρατείας τους, τις ποσότητες που τους έχουν κατανεμηθεί, ανάλογα με το μέσο όρο των παραχθεισών ποσοτήτων και εφόσον τηρήθηκε η ελάχιστη τιμή κατά τις τρεις περιόδους εμπορίας που προηγήθηκαν της περιόδου για την οποία πραγματοποιείται η κατανομή. Εξαιρείται η περίοδος 1996/97, η οποία δεν λαμβάνεται υπόψη.

Ωστόσο, για τις τρεις πρώτες κατανομές, στο πλαίσιο των περιόδων 1997/98, 1998/99 και 1999/2000, λαμβάνονται υπόψη, όσον αφορά τις περιόδους εμπορίας 1993/94, 1994/95 και 1995/96, οι ποσότητες που πράγματι παρήχθησαν.

5. Μετά την περίοδο εμπορίας 1999/2000, οι κατανομές που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 3 πραγματοποιούνται με τη διαδικασία του άρθρου 29. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται σύμφωνα με την ίδια διαδικασία. Περιλαμβάνουν κυρίως τους κανόνες που ισχύουν για τις επιχειρήσεις που άρχισαν να λειτουργούν εδώ και τρία χρόνια τουλάχιστον, για τις νέες επιχειρήσεις και σε περίπτωση συγχώνευσης ή εκποίησης επιχειρήσεων.

#### Άρθρο 7

1. Χορηγείται ενίσχυση για την καλλιέργεια σταφυλιών προοριζόμενων για την παραγωγή σουλτανίνας, σταφίδας της ποικιλίας Moscatel και κορινθιακής σταφίδας.

Το ύψος της ενίσχυσης καθορίζεται ανά εκτάριο ειδικευμένης έκτασης που συγκομίζεται και αποτελεί συνάρτηση της μέσης απόδοσης ανά εκτάριο αυτής της έκτασης. Λαμβάνεται επίσης υπόψη:

α) η ανάγκη να εξασφαλισθεί η διατήρηση των εκτάσεων στις οποίες παραδοσιακά γίνονται τέτοιες καλλιέργειες 7

β) η δυνατότητα διάθεσης της σταφίδας.

Το ύψος της ενίσχυσης δύναται να διαφοροποιηθεί ανάλογα με τις ποικιλίες σταφίδας και άλλους παράγοντες που ενδέχεται να επηρεάζουν τις αποδόσεις.

2. Θεσπίζεται, για κάθε περίοδο εμπορίας, μέγιστη κοινοτική εγγυημένη έκταση ίση με το μέσο όρο των καλλιεργημένων εκτάσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, κατά τις περιόδους 1987/88, 1988/89 και 1989/90. Εάν οι συγκεκριμένες εκτάσεις σταφιδοπαραγωγής υπερβαίνουν τη μέγιστη εγγυημένη έκταση, το ύψος της ενίσχυσης μειώνεται για την περίοδο εμπορίας ανάλογα με τη διαπιστωθείσα υπέρβαση.

3. Η ενίσχυση καταβάλλεται όταν οι εκτάσεις έχουν συγκομισθεί και τα προϊόντα έχουν αποξηραθεί για να μεταποιηθούν.

4. Οι παραγωγοί που αναφυτεύουν τους αμπελώνες τους για να καταπολεμήσουν τη φυλλοξήρα και δεν λαμβάνουν τις ενισχύσεις που προβλέπονται από τις διαρθρωτικές ενέργειες για την καταπολέμηση της φυλλοξήρας και καλύπτονται από το ΕΓΤΠΕ, τμήμα

Προσανατολισμού, δικαιούνται, επί τρεις περιόδους εμπορίας, να λάβουν ενίσχυση που καθορίζεται λαμβανομένου υπόψη του ύψους της ενίσχυσης που αναφέρεται στην παράγραφο 1 καθώς επίσης και του ύψους της ενίσχυσης που χορηγείται στο πλαίσιο των ανωτέρω διαρθρωτικών ενεργειών. Στην περίπτωση αυτή δεν εφαρμόζεται η παράγραφος 3.

5. Η Επιτροπή καθορίζει το ύψος της ενίσχυσης με τη διαδικασία του άρθρου 29, πριν από την έναρξη κάθε περιόδου εμπορίας. Σύμφωνα με την ίδια διαδικασία καθορίζει και τις λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, διαπιστώνει, ενδεχομένως, την υπέρβαση της μέγιστης εγγυημένης έκτασης και καθορίζει την ανάλογη μείωση του ύψους της ενίσχυσης.

#### Άρθρο 8

Με τη διαδικασία του άρθρου 29 δύναται να καθορισθούν κοινά πρότυπα για τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 7 παράγραφος 1 και για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι, τα οποία προορίζονται για ενδοκοινοτική κατανάλωση ή για εξαγωγή προς τρίτες χώρες.

#### Άρθρο 9

1. Οι οργανισμοί οι αναγνωρισμένοι από τα ενδιαφερόμενα κράτη μέλη, καλούμενοι στο εξής «οργανισμοί αποθεματοποίησης», αγοράζουν κατά τους δύο τελευταίους μήνες της περιόδου εμπορίας, τις ποσότητες σουλτανίνας, κορινθιακής σταφίδας και ξερών σύκων που παρήχθησαν στην Κοινότητα κατά τη συγκεκριμένη περίοδο, εφόσον τα προϊόντα ανταποκρίνονται στις ποιοτικές απαιτήσεις που απομένει να καθορισθούν.

Οι ποσότητες σουλτανίνας και κορινθιακής σταφίδας που αγοράζονται σύμφωνα με την παράγραφο 2 δεν δύναται να υπερβαίνουν τους 27 370 τόνους.



2. Η τιμή αγοράς με την οποία οι οργανισμοί αποθεματοποίησης αγοράζουν τα προϊόντα που αναφέρονται στην παράγραφο 1 ισούται:

α) για τα ξερά σύκα, με την ελάχιστη τιμή που αντιστοιχεί στη χαμηλότερη ποιοτική κατηγορία, μειωμένη κατά 5 % 7

β) για τη σουλτανίνα και την κορινθιακή σταφίδα, με το επίπεδο της τιμής αγοράς που ισχύει για την περίοδο 1994/95, προσαρμοζόμενη κάθε χρόνο ανάλογα με την εξέλιξη της ελάχιστης τιμής εισαγωγής που αναφέρεται στο άρθρο 13 ή, από το έτος 2000 και μετά, ανάλογα με το επίπεδο των παγκοσμίων τιμών.

3. Η διάθεση των προϊόντων που αγοράστηκαν από τους οργανισμούς αποθεματοποίησης πραγματοποιείται υπό συνθήκες διασφαλίζουσες

την ισορροπία της αγοράς και την ισότιμη πρόσβαση των προϊόντων που πρόκειται να πωληθούν καθώς επίσης και την ίση μεταχείριση των αγοραστών.

Για τα προϊόντα που δεν μπορούν να διατεθούν υπό κανονικές συνθήκες, μπορούν να ληφθούν ειδικά μέτρα. Στην περίπτωση αυτή δύναται να απαιτηθεί η παροχή ειδικής εγγύησης για να διασφαλισθεί η εκτέλεση των ανειλημμένων υποχρεώσεων, ιδίως όσον αφορά τον προορισμό του προϊόντος. Η εγγύηση αυτή καταπίπτει, εν όλω ή εν μέρει, εάν οι δεσμεύσεις δεν εκτελεσθούν εν όλω ή εν μέρει.

4. Χορηγείται ενίσχυση αποθεματοποίησης στους οργανισμούς αποθεματοποίησης για τις ποσότητες προϊόντων που αγόρασαν και για την πραγματική διάρκεια αποθεματοποίησής τους. Ωστόσο, η ενίσχυση δεν καταβάλλεται πέραν των 18 μηνών που έπονται του τέλους της περιόδου εμπορίας κατά την οποία αγοράσθηκε το προϊόν.

5. Χορηγείται στον οργανισμό αποθεματοποίησης χρηματική αντιστάθμιση ίση με τη διαφορά μεταξύ της τιμής αγοράς που καταβλήθηκε από τον οργανισμό και της τιμής πώλησης. Αφαιρούνται τα ενδεχόμενα κέρδη από την απόκλιση μεταξύ τιμής αγοράς και τιμής πώλησης.

6. Για την εφαρμογή της παραγράφου 1, τα κράτη μέλη εγκρίνουν τους οργανισμούς αποθεματοποίησης που παρέχουν τις κατάλληλες εγγυήσεις, αφενός μεν για να εξασφαλίσουν αποθεματοποίηση υπό καλές τεχνικές συνθήκες και, αφετέρου, για να διαχειρισθούν ικανοποιητικά τα προϊόντα που αγόρασαν.

Οι οργανισμοί αυτοί υποχρεούνται κυρίως να πραγματοποιούν την αποθεματοποίηση των αγορασθέντων προϊόντων σε ξεχωριστούς χώρους και να τηρούν για τα προϊόντα αυτά χωριστά λογιστικά βιβλία.

7. Η διάθεση προς πώληση των προϊόντων που αγοράστηκαν σύμφωνα με την παράγραφο 1, πραγματοποιείται είτε με διαγωνισμό είτε με πωλήσεις σε προκαθορισμένες τιμές.

Οι προσφορές λαμβάνονται υπόψη μόνον εφόσον έχει συσταθεί σχετική εγγύηση.

8. Η τιμή αγοράς που αναφέρεται στην παράγραφο 2 καθώς επίσης και οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, ιδίως σε ό,τι αφορά την ενίσχυση στην αποθεματοποίηση, τη χρηματική αντιστάθμιση και την αγορά και πώληση των προϊόντων από τους οργανισμούς

αποθεματοποίησης, ορίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29.

## Άρθρο 10

1. Για τα προϊόντα του άρθρου 1 παράγραφος 2 που έχουν μεγάλη οικονομική ή οικολογική, τοπική ή περιφερειακή σημασία, τα οποία αντιμετωπίζουν ιδίως έντονο διεθνή ανταγωνισμό, μπορούν να θεσπισθούν ειδικά μέτρα που αφορούν τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητάς τους και την προώθησή τους σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29.

Τα μέτρα αυτά μπορούν να περιλαμβάνουν κυρίως:

- α) ενέργειες που αφορούν τη βελτίωση της δυνατότητας μεταποίησης των συγκομισθέντων προϊόντων και την ανάπτυξη των χαρακτηριστικών εκείνων που ανταποκρίνονται στις ανάγκες της μεταποιητικής βιομηχανίας 7
- β) ενέργειες επιστημονικής και τεχνικής τελειοποίησης των νέων επιχειρησιακών μεθόδων με σκοπό τη βελτίωση της ποιότητας ή/και τη μείωση του κόστους παραγωγής των μεταποιηθέντων προϊόντων 7
- γ) ενέργειες ανάπτυξης νέων προϊόντων ή/και νέων χρήσεων των μεταποιηθέντων προϊόντων 7
- δ) την υλοποίηση οικονομικών μελετών και ερευνών αγοράς 7
- ε) ενέργειες προώθησης της κατανάλωσης και χρήσης των συγκεκριμένων προϊόντων.

2. Τα μέτρα που προβλέπονται στην παράγραφο 1 υλοποιούνται από οργανώσεις παραγωγών ή τις ενώσεις τους που έχουν αναγνωρισθεί βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96, σε συνεργασία με οργανώσεις που αντιπροσωπεύουν φορείς που ασκούν δραστηριότητες μεταποίησης ή/και εμπορίας του ή των προϊόντων του συγκεκριμένου τομέα.

3. Προκειμένου να διευκολυνθεί, στην περίπτωση των σπαραγγιών που προορίζονται για μεταποίηση, η λήψη ειδικών μέτρων βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας που αναφέρονται στην παράγραφο 1, χορηγείται δυνάμει του παρόντος άρθρου κατ' αποκοπήν ενίσχυση 500 Ecu ανά εκτάριο και για 9 000 εκτάρια κατ' ανώτατο όριο κατά τα τρία πρώτα έτη που έπονται της εφαρμογής αυτών των μέτρων.

4. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου και ιδίως εκείνες που επιτρέπουν την εξασφάλιση της συμπληρωματικότητας και της συμβατότητας των προβλεπόμενων μέτρων, αφενός με τα μέτρα που θεσπίζονται δυνάμει του άρθρου 17 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.

2200/96, και, αφετέρου, με τα μέτρα που χρηματοδοτούνται βάσει των άρθρων 2, 5 και 8 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 4256/88 (6), θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

## ΤΙΤΛΟΣ II Συναλλαγές με τις τρίτες χώρες

### Άρθρο 11

1. Για κάθε εισαγωγή στην Κοινότητα ή εξαγωγή από αυτήν των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2, είναι δυνατόν να τίθεται ως προϋπόθεση η υποβολή πιστοποιητικού εισαγωγής ή εξαγωγής.

Το πιστοποιητικό αυτό εκδίδεται από τα κράτη μέλη για κάθε ενδιαφερόμενο που υποβάλλει σχετική αίτηση, οποιοσδήποτε και αν είναι

εγκατεστημένος στην Κοινότητα, με την επιφύλαξη των μέτρων εφαρμογής των άρθρων 15, 16, 17 και 18.

Τα πιστοποιητικά εισαγωγής και εξαγωγής ισχύουν για ολόκληρη την Κοινότητα. Η έκδοσή τους δύναται να υπόκειται στη σύσταση εγγύησης που εξασφαλίζει ότι η εισαγωγή ή η εξαγωγή θα πραγματοποιηθεί εντός της περιόδου ισχύος του πιστοποιητικού. Πλην ανωτέρας

βίας, η εγγύηση καταπίπτει εν όλω ή εν μέρει εάν η εν λόγω πράξη δεν πραγματοποιηθεί εμπροθέσμως ή πραγματοποιηθεί μόνο εν μέρει.

2. Η περίοδος ισχύος των πιστοποιητικών και οι λοιποί κανόνες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### Άρθρο 12

1. Εφόσον ο παρών κανονισμός δεν ορίζει το αντίθετο, επί των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2, εφαρμόζονται οι δασμολογικοί συντελεστές του κοινού δασμολογίου.

2. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### Άρθρο 13

1. Για τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο παράρτημα II, ορίζεται για τις περιόδους εμπορίας 1997/98, 1998/99 και 1999/2000 ελάχιστη τιμή εισαγωγής λαμβανομένων υπόψη κυρίως:

- της τιμής «ελεύθερο στα σύνορα» κατά την εισαγωγή στην Κοινότητα,

- των τιμών που ισχύουν στην παγκόσμια αγορά,
- της κατάστασης στην εσωτερική αγορά της Κοινότητας,
- της εξέλιξης των συναλλαγών με τις τρίτες χώρες.

Εάν δεν τηρηθεί η ελάχιστη τιμή κατά την εισαγωγή, επιβάλλεται, επιπλέον του δασμού, και αντισταθμιστικός φόρος που υπολογίζεται βάσει των τιμών στις κυριότερες τρίτες χώρες εφοδιασμού.

2. Η ελάχιστη τιμή κατά την εισαγωγή για τη σταφίδα ορίζεται πριν την έναρξη της περιόδου εμπορίας.

Ελάχιστη τιμή κατά την εισαγωγή πρέπει να ορισθεί για την κορινθιακή σταφίδα και για τις λοιπές σταφίδες. Για καθεμία από τις δύο αυτές ομάδες, η ελάχιστη τιμή κατά την εισαγωγή δύναται να καθορισθεί για τα προϊόντα σε άμεση συσκευασία καθαρού βάρους που απομένει να ορισθεί και για τα προϊόντα σε άμεση συσκευασία καθαρού βάρους μεγαλύτερου του εν λόγω βάρους.

3. Η ελάχιστη τιμή κατά την εισαγωγή για τα μεταποιημένα κεράσια ορίζεται πριν από την έναρξη της περιόδου εμπορίας. Η τιμή δύναται να καθορισθεί για τα προϊόντα σε άμεση συσκευασία ορισμένου καθαρού βάρους.

4. Η ελάχιστη τιμή που πρέπει να τηρείται για την εισαγωγή σταφίδας είναι η ισχύουσα την ημέρα εισαγωγής. Ο αντισταθμιστικός φόρος που πρέπει να εισπράττεται ενδεχομένως είναι εκείνος που ορίζεται την ίδια ημέρα.

5. Η ελάχιστη τιμή κατά την εισαγωγή που πρέπει να τηρείται για τα μεταποιημένα κεράσια είναι η ισχύουσα κατά την ημερομηνία

αποδοχής της δήλωσης της θέσης σε ελεύθερη κυκλοφορία.

6. Οι αντισταθμιστικοί φόροι για τη σταφίδα ορίζονται σε σχέση με κλίμακα τιμών κατά την εισαγωγή. Η διαφορά μεταξύ της ελάχιστης τιμής κατά την εισαγωγή και κάθε κλιμάκιο είναι:

- 1 % της ελάχιστης τιμής για το πρώτο κλιμάκιο,
- 3,6 και 9 % της ελάχιστης τιμής για το δεύτερο, τρίτο και τέταρτο κλιμάκιο αντίστοιχα.

Το πέμπτο κλιμάκιο καλύπτει όλες τις περιπτώσεις που η τιμή εισαγωγής είναι χαμηλότερη εκείνης που ισχύει στο τέταρτο κλιμάκιο.

Ο μέγιστος αντισταθμιστικός φόρος που πρέπει να καθορισθεί για τη σταφίδα δεν υπερβαίνει τη διαφορά μεταξύ της ελάχιστης τιμής και ποσού που καθορίζεται βάσει των καλύτερων τιμών που ισχύουν στην παγκόσμια αγορά για σημαντικές ποσότητες από τις πιο αντιπροσωπευτικές τρίτες χώρες.

7. Όταν η τιμή κατά την εισαγωγή μεταποιημένων κερασιών είναι χαμηλότερη της ελάχιστης τιμής για τα εν λόγω προϊόντα, εισπράττεται αντισταθμιστικός φόρος ίσος με τη διαφορά μεταξύ των δύο αυτών τιμών.

8. Η ελάχιστη τιμή κατά την εισαγωγή, το ύψος του αντισταθμιστικού φόρου και οι λοιπές λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29.

#### Άρθρο 14

1. Για να αποτραπούν ή για να εξαλειφθούν ζημίες στην κοινοτική αγορά, οι οποίες μπορεί να προκύψουν από τις εισαγωγές ορισμένων από τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2, η εισαγωγή, με το δασμολογικό συντελεστή του κοινού δασμολογίου, ενός ή περισσότερων εξ' αυτών, προϋποθέτει την καταβολή πρόσθετου εισαγωγικού δασμού, εάν πληρούνται οι όροι που απορρέουν από το άρθρο 5 της γεωργικής συμφωνίας (7) η οποία έχει συναφθεί στο πλαίσιο των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης, εκτός εάν οι εισαγωγές δεν ενδέχεται να διαταράξουν την κοινοτική αγορά ή εάν τα αποτελέσματα θα ήταν δυσανάλογα σε σχέση με τον επιδιωκόμενο στόχο.

2. Οι τιμές ενεργοποίησης, κάτω από τις οποίες μπορεί να επιβάλλεται πρόσθετος εισαγωγικός δασμός, είναι εκείνες που ανακοινώνονται από την Κοινότητα στην Παγκόσμια Οργάνωση Εμπορίου σύμφωνα με την προσφορά που κατέθεσε στο πλαίσιο των πολυμερών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης.

Οι ποσότητες ενεργοποίησης, των οποίων η υπέρβαση συνεπάγεται την επιβολή πρόσθετου εισαγωγικού δασμού καθορίζονται κυρίως βάσει των εισαγωγών στην Κοινότητα κατά τα τρία έτη που προηγούνται του έτους κατά το οποίο εμφανίζονται ή ενδέχεται να εμφανισθούν

οι ζημίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1.

3. Οι τιμές κατά την εισαγωγή που λαμβάνονται υπόψη για την επιβολή πρόσθετου εισαγωγικού δασμού καθορίζονται βάσει των τιμών εισαγωγής cif της συγκεκριμένης αποστολής.

Οι τιμές εισαγωγής cif επαληθεύονται για το σκοπό αυτό με βάση τις αντιπροσωπευτικές τιμές του εν λόγω προϊόντος στην παγκόσμια

αγορά ή στην κοινοτική αγορά εισαγωγής του.

4. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29 και αφορούν κυρίως:

α) τα προϊόντα στα οποία εφαρμόζονται πρόσθετοι εισαγωγικοί δασμοί σύμφωνα με το άρθρο 5 της γεωργικής συμφωνίας που αναφέρεται στην παράγραφο 1 7

β) τα λοιπά κριτήρια εφαρμογής της παραγράφου 1 σύμφωνα με το άρθρο 5 της εν λόγω συμφωνίας.

#### Άρθρο 15

1. Το άνοιγμα και η διαχείριση των δασμολογικών ποσοτώσεων για τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2, που προκύπτουν από συμφωνίες συναφθείσες στο πλαίσιο των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης, διέπονται από τις ρυθμίσεις που θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

2. Η διαχείριση των ποσοτώσεων δύναται να πραγματοποιηθεί με μια από τις ακόλουθες μεθόδους ή συνδυασμό αυτών:

α) μέθοδος που βασίζεται στη χρονολογική σειρά υποβολής των αιτήσεων (σύμφωνα με την αρχή της «κατά προτεραιότητα εξυπηρέτησης του προηγθέντος») 7

β) μέθοδος κατανομής σε συνάρτηση με τις ποσότητες για τις οποίες έχουν υποβληθεί αιτήσεις (σύμφωνα με τη μέθοδο της «ταυτόχρονης εξέτασης») 7

γ) μέθοδος που λαμβάνει υπόψη τα παραδοσιακά εμπορικά ρεύματα (σύμφωνα με τη μέθοδο «παλαιοί και νέοι πελάτες»).

Δύνανται να εφαρμοσθούν και άλλες ενδεδειγμένες μέθοδοι χωρίς οποιαδήποτε διάκριση μεταξύ των ενδιαφερομένων επιχειρηματιών.

3. Η μέθοδος διαχείρισης που θεσπίζεται λαμβάνει υπόψη, όπου αυτό κρίνεται κατάλληλο, τις ανάγκες εφοδιασμού της κοινοτικής αγοράς και την ανάγκη διαφύλαξης της ισορροπίας της. Μπορεί όμως να ακολουθήσει και τις μεθόδους που εφαρμόστηκαν στο παρελθόν σχετικά με τις ποσοτώσεις και οι οποίες αντιστοιχούν σε εκείνες που αναφέρονται στην παράγραφο 1, με την επιφύλαξη των δικαιωμάτων που απορρέουν από συμφωνίες που έχουν συναφθεί στο πλαίσιο των εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης.

4. Οι λεπτομέρειες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 προβλέπουν το άνοιγμα ποσοτώσεων επί ετήσιας βάσης και σύμφωνα με ενδεδειγμένη κλιμάκωση, καθορίζουν την εφαρμοστέα μέθοδο διαχείρισης και περιλαμβάνουν, ενδεχομένως:

α) τις διατάξεις που εγγυώνται τη φύση, την προέλευση και την καταγωγή του προϊόντος 7

β) τις διατάξεις σχετικά με την αναγνώριση του εγγράφου που επιτρέπει την εξακρίβωση των εγγυήσεων που αναφέρονται στο στοιχείο α) και

γ) τις προϋποθέσεις έκδοσης και τη διάρκεια ισχύος των πιστοποιητικών εισαγωγής.

#### Άρθρο 16

1. Στο βαθμό που είναι αναγκαίο για να καταστεί δυνατή η εξαγωγή:

α) οικονομικώς σημαντικών ποσοτήτων προϊόντων χωρίς προσθήκη ζάχαρης, τα οποία αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 7

β) λευκής ζάχαρης και ακατέργαστης ζάχαρης που υπάγονται στον κωδικό ΣΟ 1701:

- γλυκόζης και σιροπιού γλυκόζης που υπάγονται στους κωδικούς ΣΟ 1702 30 51, 1702 30 59, 1702 30 91, 1702 30 99 και 1702 40 90,

- ισογλυκόζης που υπάγεται στους κωδικούς ΣΟ 1702 30 10, 1702 40 10, 1702 60 10 και 1702 90 30, και

- σιροπιών τεύτλων και σακχαροκάλαμων που υπάγονται στους κωδικούς ΣΟ ex 1702 90 99,

που χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 στοιχείο β),

βάσει των τιμών των προϊόντων αυτών στο διεθνές εμπόριο και εντός των ορίων που προκύπτουν από τις συμφωνίες που συνάπτονται σύμφωνα με το άρθρο 228 της συνθήκης, η διαφορά μεταξύ των τιμών αυτών και των κοινοτικών τιμών μπορεί να καλυφθεί με επιστροφή κατά την εξαγωγή.

2. Η κατανομή των ποσοτήτων που δύνανται να εξαχθούν με επιστροφή ορίζεται σύμφωνα με τη μέθοδο η οποία:

α) είναι περισσότερο προσαρμοσμένη στη φύση του προϊόντος και την κατάσταση της συγκεκριμένης αγοράς, επιτρέποντας την πλέον

αποτελεσματική χρησιμοποίηση των διαθέσιμων πόρων και λαμβάνοντας υπόψη την αποτελεσματικότητα και τη διάρθρωση των εξαγωγών

της Κοινότητας χωρίς διακρίσεις μεταξύ μικρών και μεγάλων φορέων 7

β) είναι, διοικητικώς, η λιγότερο επαχθής για τους συναλλασσόμενους, λαμβανομένων υπόψη των διαχειριστικών απαιτήσεων 7

γ) αποφεύγει οποιαδήποτε διάκριση μεταξύ των ενδιαφερομένων φορέων.

3. Η επιστροφή είναι η ίδια για ολόκληρη την Κοινότητα.

Όταν η κατάσταση στο διεθνές εμπόριο ή οι ειδικές απαιτήσεις ορισμένων αγορών το καθιστούν αναγκαίο, η επιστροφή δύναται, για ένα συγκεκριμένο προϊόν, να διαφοροποιηθεί ανάλογα με τον προορισμό του.

Οι επιστροφές καθορίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29. Ο καθορισμός αυτός γίνεται περιοδικά.

Οι περιοδικές επιστροφές δύνανται, εάν παραστεί ανάγκη, να τροποποιηθούν ενδιάμεσα από την Επιτροπή κατόπιν αιτήσεως κράτους μέλους ή ίδια πρωτοβουλία.

4. Η επιστροφή χορηγείται μόνο κατόπιν αιτήσεως και κατόπιν υποβολής του σχετικού πιστοποιητικού εξαγωγής.

5. Το ύψος της επιστροφής είναι το ισχύον την ημέρα υποβολής της αίτησης για έκδοση του πιστοποιητικού και, σε περίπτωση

διαφοροποιημένης επιστροφής, το ποσό που εφαρμόζεται την ίδια ημέρα:

α) στον τόπο προορισμού που αναγράφεται στο πιστοποιητικό, ή

β) στον πραγματικό προορισμό, εάν αυτός είναι διαφορετικός του προορισμού που ορίζεται στο πιστοποιητικό. Στην περίπτωση αυτή, το ποσό αυτό δεν μπορεί να υπερβεί το ποσό που ισχύει για τον τόπο προορισμού που αναφέρεται στο πιστοποιητικό.

Για να αποφευχθεί η κατάχρηση του περιθωρίου που προβλέπεται στην παρούσα παράγραφο, δύνανται να ληφθούν τα ενδεδειγμένα μέτρα.

6. Προβλέπεται δυνατότητα παρέκκλισης από τις παραγράφους 4 και 5 για τα προϊόντα που υπάγονται σε επιστροφές στο πλαίσιο ενεργειών σχετικών με την επισιτιστική βοήθεια, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 29.

7. Η τήρηση των ποσοτικών ορίων που απορρέουν από συμφωνίες που συνάπτονται σύμφωνα με το άρθρο 228 της συνθήκης, εξασφαλίζεται βάσει των πιστοποιητικών εξαγωγής που εκδίδονται στο πλαίσιο των περιόδων αναφοράς που προβλέπονται και ισχύουν για τα συγκεκριμένα προϊόντα.

Όσον αφορά την τήρηση των υποχρεώσεων από συμφωνίες που συνάπτονται στο πλαίσιο των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης, η ισχύς των πιστοποιητικών εξαγωγής δεν επηρεάζεται από τη λήξη μιας περιόδου αναφοράς.

8. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου, περιλαμβανομένων των διατάξεων που αφορούν την ανακατανομή των εξαγωγίμων

ποσοτήτων που δεν έχουν χρησιμοποιηθεί, θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### Άρθρο 17

1. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται στις επιστροφές που αναφέρονται στο άρθρο 16 παράγραφος 1 στοιχείο α).

2. Για τον καθορισμό της επιστροφής, λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα στοιχεία:

α) κατάσταση και προοπτικές εξέλιξης:

- των τιμών των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά στην κοινοτική αγορά και των διαθέσιμων ποσοτήτων,  
- των τιμών που ισχύουν στο διεθνές εμπόριο 7

β) έξοδα εμπορίας και ελάχιστα έξοδα μεταφοράς από τις κοινοτικές αγορές μέχρι τα λιμάνια ή άλλους τόπους εξαγωγής της Κοινότητας, καθώς επίσης και έξοδα διακίνησης μέχρι τις χώρες προορισμού 7

γ) οικονομική πλευρά των σχεδιαζομένων εξαγωγών 7

δ) όρια που απορρέουν από τις συμφωνίες που συνήφθησαν σύμφωνα με το άρθρο 228 της συνθήκης.

3. Οι τιμές στην κοινοτική αγορά για τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 16 παράγραφος 1 στοιχείο α) καθορίζονται λαμβανομένων υπόψη εκείνων που αποδεικνύονται πλέον ευνοϊκές για την εξαγωγή.

Οι τιμές στο διεθνές εμπόριο καθορίζονται λαμβανομένων υπόψη:

α) των τιμών στις αγορές των τρίτων χωρών 7

β) των πλέον ευνοϊκών τιμών κατά την εισαγωγή προϊόντων προελεύσεως τρίτων χωρών, που ισχύουν στις τρίτες χώρες προορισμού 7

γ) των τιμών στην παραγωγή που διαπιστώνονται στις εξαγωγούς τρίτες χώρες 7

δ) των τιμών προσφοράς στα σύνορα της Κοινότητας.

4. Η επιστροφή καταβάλλεται όταν προσκομίζεται η απόδειξη ότι τα προϊόντα:

- εξήχθησαν από την Κοινότητα,
- είναι κοινοτικής καταγωγής και

- στην περίπτωση διαφοροποιημένης επιστροφής, έφθασαν στον προορισμό που αναφέρεται στο πιστοποιητικό ή σε άλλο προορισμό για τον οποίο έχει καθορισθεί η επιστροφή, με την επιφύλαξη του άρθρου 16 παράγραφος 5 στοιχείο β). Ωστόσο, δύνανται να προβλεφθούν παρεκκλίσεις του κανόνα αυτού σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29, υπό την επιφύλαξη προϋποθέσεων που απομένει να καθορισθούν, ώστε να παρέχονται ισοδύναμες εγγυήσεις.

5. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### Άρθρο 18

1. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται στις επιστροφές που αναφέρονται στο άρθρο 16 παράγραφος 1 στοιχείο β).

2. Το ύψος της επιστροφής ισούται:

- για την ακατέργαστη ζάχαρη, τη λευκή ζάχαρη και τα σιρόπια τεύτλων και σακχαροκάλαμων, με το ύψος της επιστροφής κατά την εξαγωγή των εν λόγω προϊόντων ως έχουν, που καθορίζεται σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1785/81 του Συμβουλίου, της 30ής Ιουνίου 1981, περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα της ζάχαρης (8) και των μέτρων που ελήφθησαν για την εφαρμογή του,

- για την ισογλυκόζη, με το ύψος της επιστροφής για την εξαγωγή του εν λόγω προϊόντος ως έχει, που καθορίζεται σύμφωνα με το άρθρο

17 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1785/81 και σύμφωνα με τα μέτρα που ελήφθησαν για την εφαρμογή του,

- για τη γλυκόζη και το σιρόπι γλυκόζης με το ύψος της επιστροφής για την εξαγωγή των εν λόγω προϊόντων ως έχουν, όπως καθορίζεται για κάθε ένα από τα εν λόγω προϊόντα σύμφωνα με το άρθρο 13 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1766/92 του Συμβουλίου, της 30ής Ιουνίου 1992, περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των σιτηρών (9) και σύμφωνα με τα μέτρα που ελήφθησαν για την εφαρμογή του.

3. Για να χορηγείται επιστροφή, τα μεταποιημένα προϊόντα πρέπει να συνοδεύονται κατά την εξαγωγή τους από δήλωση του αιτούντα στην οποία θα αναφέρονται οι ποσότητες ακατέργαστης ζάχαρης, λευκής ζάχαρης και σιροπιών τεύτλων και ζαχαροκάλαμων, ισογλυκόζης και γλυκόζης και σιροπιού γλυκόζης που χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή τους.

Η ακρίβεια της δήλωσης που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο υπόκειται στον έλεγχο των αρμοδίων αρχών του ενδιαφερομένου κράτους μέλους.

4. Όταν η επιστροφή είναι ανεπαρκής για να καταστεί δυνατή η εξαγωγή των προϊόντων που απαριθμούνται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 στοιχείο β), εφαρμόζονται στα εν λόγω προϊόντα, αντί των διατάξεων της εν λόγω παραγράφου, στοιχείο β), οι διατάξεις περί επιστροφής που αναφέρεται στο άρθρο 16 παράγραφος 1 στοιχείο α).

5. Η επιστροφή χορηγείται κατά την εξαγωγή των προϊόντων:

α) που είναι κοινοτικής καταγωγής 7

β) που εισήχθησαν από τρίτες χώρες και που κατέβαλαν κατά την εισαγωγή τους, τους εισαγωγικούς δασμούς που αναφέρονται στο άρθρο 12, υπό την προϋπόθεση ότι ο εξαγωγέας προσκομίζει την απόδειξη:



- της ταυτότητας του προϊόντος που πρόκειται να εξαχθεί με το προϊόν που εισήχθη προηγουμένως και  
- της είσπραξης των εισαγωγικών δασμών κατά την εισαγωγή του εν λόγω προϊόντος.

Στην περίπτωση που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο στοιχείο β), η επιστροφή ισούται, για κάθε προϊόν, με το δασμό που εισπράχθηκε κατά την εισαγωγή, εάν αυτός είναι χαμηλότερος της ισχύουσας επιστροφής 7 εάν ο δασμός που εισπράττεται κατά την εισαγωγή είναι μεγαλύτερος της επιστροφής, ισχύει αυτή η τελευταία.

6. Η επιστροφή καταβάλλεται όταν αποδεικνύεται ότι τα προϊόντα:

- ανταποκρίνονται στη μια ή την άλλη από τις δύο περιπτώσεις που αναφέρονται στην παράγραφο 5,
  - εξήχθησαν από την Κοινότητα και
  - στην περίπτωση της διαφοροποιημένης επιστροφής, έφθασαν στον προορισμό που αναφέρεται στο πιστοποιητικό ή σε άλλο προορισμό για τον οποίο είχε καθορισθεί η επιστροφή, με την επιφύλαξη του άρθρου 16 παράγραφος 5 στοιχείο β). Ωστόσο, δύνανται να προβλεφθούν παρεκκλίσεις εκ του εν λόγω κανόνος σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29, υπό την επιφύλαξη όρων που απομένει να προσδιορισθούν, έτσι ώστε να παρέχονται ισοδύναμες εγγυήσεις.
7. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### Άρθρο 19

1. Στο βαθμό που είναι αναγκαίο για την ορθή λειτουργία των κοινών οργανώσεων αγοράς των σιτηρών, της ζάχαρης και των οπωροκηπευτικών, το Συμβούλιο, κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής, σύμφωνα με τη διαδικασία ψηφοφορίας που προβλέπεται στο άρθρο

43 παράγραφος 2 της συνθήκης, δύναται, σε ειδικές περιπτώσεις, να αποκλείσει εντελώς ή εν μέρει την προσφυγή στο καθεστώς της τελειοποίησης προς επανεξαγωγή για:

- τα προϊόντα που αναφέρονται στο άρθρο 16 παράγραφος 1 στοιχείο β) και
- τα οπωροκηπευτικά που προορίζονται για την παρασκευή των προϊόντων που απαριθμούνται στο άρθρο 1 παράγραφος 2.

2. Κατά παρέκκλιση της παραγράφου 1, εάν η κατάσταση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 παρουσιασθεί εξαιρετικώς επείγουσα και εάν η κοινοτική αγορά έχει διαταραχθεί ή κινδυνεύει να διαταραχθεί από το καθεστώς της τελειοποίησης προς επανεξαγωγή, η Επιτροπή, κατόπιν αιτήσεως κράτους μέλους ή ίδια πρωτοβουλία, θεσπίζει τα αναγκαία μέτρα άμεσου εφαρμογής τα οποία ανακοινώνονται στο Συμβούλιο και τα κράτη μέλη. Η διάρκεια ισχύος αυτών δεν δύναται να υπερβεί τους έξι μήνες. Εάν η Επιτροπή ενεργεί κατόπιν αιτήσεως κράτους μέλους, αποφασίζει εντός μιας εβδομάδος από την παραλαβή της αίτησης.

3. Κάθε κράτος μέλος δύναται να φέρει ενώπιον του Συμβουλίου την απόφαση της Επιτροπής, εντός προθεσμίας μιας εβδομάδας από την ημερομηνία ανακοίνωσής της. Το Συμβούλιο δύναται με ειδική πλειοψηφία να εγκρίνει, να τροποποιήσει ή να καταργήσει την απόφαση της

Επιτροπής. Εάν το Συμβούλιο δεν έχει λάβει απόφαση εντός τριών μηνών, η απόφαση της Επιτροπής θεωρείται καταργηθείσα.

#### Άρθρο 20

1. Εάν, δυνάμει του άρθρου 20 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1785/81, εισπράττεται εισφορά μεγαλύτερη των 5 Ecu ανά 100 χιλιόγραμμα κατά την εξαγωγή λευκής ζάχαρης, δύναται να αποφασισθεί, με τη διαδικασία του άρθρου 26, η εισπραξη φόρου κατά την εξαγωγή των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού και που περιέχουν τουλάχιστον 35 % ζάχαρης που έχει προστεθεί.

2. Το ύψος του φόρου κατά την εξαγωγή ορίζεται λαμβανομένων υπόψη:

- της φύσης του μεταποιημένου με βάση τα οπωροκηπευτικά προϊόντος, με προσθήκη ζάχαρης,
- της περιεκτικότητας του εν λόγω προϊόντος σε προστεθείσα ζάχαρη,
- της τιμής της λευκής ζάχαρης στην Κοινότητα και στην παγκόσμια αγορά,
- της εισφοράς κατά την εξαγωγή που ισχύει για τη λευκή ζάχαρη,
- των οικονομικών πλευρών της εφαρμογής του εν λόγω φόρου.

3. Οι λεπτομέρειες εφαρμογής του παρόντος άρθρου θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### Άρθρο 21

1. Οι γενικοί κανόνες για την ερμηνεία της συνδυασμένης ονοματολογίας και οι ειδικοί κανόνες για την εφαρμογή της ισχύουν για την κατάταξη των προϊόντων που υπάγονται στον παρόντα κανονισμό 7 η ονοματολογία του δασμολογίου που προκύπτει από την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού περιλαμβάνεται στο κοινό δασμολόγιο.

2. Εφόσον ο παρών κανονισμός ή διατάξεις που θεσπίζονται δυνάμει αυτού δεν ορίζουν το αντίθετο, απαγορεύεται κατά τις εισαγωγές προελεύσεως τρίτων χωρών:

- η εισπραξη οποιουδήποτε φόρου αποτελέσματος ισοδυνάμου με τελωνειακό δασμό,
- η εφαρμογή οποιουδήποτε ποσοτικού περιορισμού ή μέτρου ισοδυνάμου αποτελέσματος.

#### Άρθρο 22

1. Εάν στην Κοινότητα, η αγορά ενός ή περισσότερων προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 υφίσταται ή απειλείται να υποστεί, λόγω των εισαγωγών ή των εξαγωγών, σοβαρές διαταραχές που ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο τους στόχους του άρθρου 39 της συνθήκης, δύναται να εφαρμοσθούν τα ενδεδειγμένα μέτρα στις συναλλαγές με τρίτες χώρες έως ότου οι διαταραχές, ή η απειλή, εξαλειφθούν.

Το Συμβούλιο αποφασίζει, κατόπιν προτάσεως της Επιτροπής και σύμφωνα με τη διαδικασία ψηφοφορίας που προβλέπεται στο άρθρο 43 παράγραφος 2 της συνθήκης, τους γενικούς κανόνες εφαρμογής της παρούσας παραγράφου και καθορίζει τις περιπτώσεις και τα όρια εντός των οποίων τα κράτη μέλη δύναται να λάβουν συντηρητικά μέτρα.

2. Εάν παρουσιασθεί η κατάσταση που αναφέρεται στην παράγραφο 1, η Επιτροπή, κατόπιν αιτήσεως κράτους μέλους ή ίδια πρωτοβουλία, θεσπίζει τα αναγκαία μέτρα τα οποία ανακοινώνονται στα κράτη μέλη και εφαρμόζονται αμέσως. Εάν κράτος μέλος της υποβάλει σχετική αίτηση η Επιτροπή αποφασίζει εντός τριών εργασίμων ημερών από την παραλαβή της αίτησης.

3. Κάθε κράτος μέλος μπορεί να φέρει ενώπιον του Συμβουλίου το μέτρο που έλαβε η Επιτροπή εντός προθεσμίας τριών εργασίμων ημερών από την ημέρα της ανακοίνωσής του. Το Συμβούλιο συνέρχεται αμέσως. Δύναται, με ειδική πλειοψηφία, να εγκρίνει να τροποποιήσει ή να καταργήσει το συγκεκριμένο μέτρο.

4. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται τηρουμένων των υποχρεώσεων που απορρέουν από τις διεθνείς συμφωνίες που συνάπτονται σύμφωνα με το άρθρο 228 παράγραφος 2 της συνθήκης.

### ΤΙΤΛΟΣ III Γενικές διατάξεις

#### Άρθρο 23

Τα άρθρα 92, 93 και 94 της συνθήκης εφαρμόζονται για την παραγωγή και το εμπόριο των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού.

#### Άρθρο 24

Οι διατάξεις του τίτλου VI περί εθνικών και κοινοτικών ελέγχων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2200/96 εφαρμόζονται στον έλεγχο της τήρησης της κοινοτικής νομοθεσίας όσον αφορά την αγορά μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά.

#### Άρθρο 25

Αναλόγως των συγκεκριμένων αναγκών του τομέα, θεσπίζονται διοικητικές κυρώσεις, οικονομικές ή μη, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 29.

#### Άρθρο 26

Εάν απαιτηθούν μέτρα για να διευκολυνθεί η μετάβαση από το παλαιό καθεστώς στο καθεστώς που θεσπίζεται με τον παρόντα κανονισμό, τα μέτρα αυτά αποφασίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29.

#### Άρθρο 27

1. Τα κράτη μέλη και η Επιτροπή ανακοινώνουν αμοιβαίως τα στοιχεία εκείνα που είναι αναγκαία για την εφαρμογή του παρόντος κανονισμού. Τα συγκεκριμένα στοιχεία συγκεντρώνονται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 29. Με την ίδια διαδικασία θεσπίζονται και οι λεπτομέρειες της ανακοίνωσης και διάδοσης αυτών.

2. Τα κράτη μέλη ανακοινώνουν στην Επιτροπή, το αργότερο ένα μήνα μετά τη θέσπισή τους, τις νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που θεσπίζονται για την εφαρμογή ή κατ' εφαρμογή του παρόντος κανονισμού, καθώς και τις τροποποιήσεις των εν λόγω

διατάξεων.

3. Τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα κολασμού των παραβάσεων του παρόντος κανονισμού, καθώς και για την πρόληψη και καταστολή της απάτης.

#### Άρθρο 28

Συνιστάται επιτροπή διαχείρισης μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα οπωροκηπευτικά, καλούμενη στο εξής «επιτροπή», την οποία αποτελούν αντιπρόσωποι των κρατών μελών και της οποίας προεδρεύει ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής.

#### Άρθρο 29

1. Στην περίπτωση κατά την οποία γίνεται αναφορά στη διαδικασία που καθορίζεται στο παρόν άρθρο, η επιτροπή συγκαλείται από τον πρόεδρό της, είτε με πρωτοβουλία του είτε κατόπιν αιτήσεως του αντιπροσώπου ενός κράτους μέλους.

2. Ο αντιπρόσωπος της Επιτροπής υποβάλλει στην εν λόγω επιτροπή σχέδιο των μέτρων που πρόκειται να ληφθούν. Η επιτροπή διατυπώνει τη γνώμη της για το σχέδιο αυτό μέσα σε προθεσμία που μπορεί να ορίσει ο πρόεδρος ανάλογα με τον επείγοντα χαρακτήρα του θέματος.

Αποφασίζει με την πλειοψηφία που προβλέπεται στο άρθρο 148 παράγραφος 2 της συνθήκης για την έκδοση των αποφάσεων που καλείται να λάβει το Συμβούλιο βάσει πρότασης της Επιτροπής. Κατά την ψηφοφορία στην επιτροπή, οι ψήφοι των αντιπροσώπων των κρατών μελών σταθμίζονται σύμφωνα με το προαναφερόμενο άρθρο. Ο πρόεδρος δεν λαμβάνει μέρος στη ψηφοφορία.

3. α) Η Επιτροπή θεσπίζει τα μέτρα τα οποία μπορούν να εφαρμοστούν αμέσως 7

β) Εάν όμως τα μέτρα αυτά δεν είναι σύμφωνα με τη γνώμη που διατύπωσε η Επιτροπή, ανακοινώνονται αμέσως από την Επιτροπή στο Συμβούλιο. Στην περίπτωση αυτή, η Επιτροπή μπορεί να αναβάλει επί ένα μήνα, από την ημερομηνία της ανακοίνωσης αυτής, την εφαρμογή των μέτρων που αποφασίστηκαν από αυτή.

Το Συμβούλιο, με ειδική πλειοψηφία, δύναται να λάβει διαφορετική απόφαση μέσα σ' ένα μήνα.

#### Άρθρο 30

Η επιτροπή δύναται να εξετάσει οποιοδήποτε άλλο θέμα θέσει ο πρόεδρός της, είτε με πρωτοβουλία του είτε κατόπιν αιτήσεως αντιπροσώπου κράτους μέλους.

#### Άρθρο 31

Οι δαπάνες που πραγματοποιούνται κατ' εφαρμογή των άρθρων 2, 7, 9 παράγραφοι 4 και 5, του άρθρου 10 παράγραφος 3 θεωρούνται ως παρεμβάσεις για τη ρύθμιση των γεωργικών αγορών κατά την έννοια του άρθρου 1 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 729/70 του Συμβουλίου, της 21ης Απριλίου 1970 (10).

#### Άρθρο 32

Ο παρών κανονισμός πρέπει να εφαρμόζεται κατά τρόπον ώστε να λαμβάνονται υπόψη, παραλλήλως και καταλλήλως, οι στόχοι που προβλέπονται στα άρθρα 39 και 110 της συνθήκης.

#### Άρθρο 33

1. Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Τίθεται σε εφαρμογή την 1η Ιανουαρίου 1997. Ωστόσο, ο τίτλος I εφαρμόζεται, σε καθένα από τα συγκεκριμένα προϊόντα, μόνον μετά την έναρξη της περιόδου εμπορίας 1997/98.

2. Οι εξής κανονισμοί καταργούνται από την ημερομηνία εφαρμογής του παρόντος κανονισμού:

- κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 426/86 του Συμβουλίου, της 24ης Φεβρουαρίου 1986, για την κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών (11),
- κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2245/88 του Συμβουλίου, της 19ης Ιουλίου 1988, για την καθιέρωση ενός συστήματος επιπέδου εγγύησης για τα ροδάκινα σε σιρόπι (12),
- κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1206/90 του Συμβουλίου, της 7ης Μαΐου 1990, για τον καθορισμό των γενικών κανόνων του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή στον τομέα των μεταποιημένων οπωροκηπευτικών (13),
- κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 668/93 του Συμβουλίου, της 17ης Μαρτίου 1993, σχετικά με τη θέσπιση ενός ορίου για τη χορήγηση της ενίσχυσης στην παραγωγή μεταποιημένων προϊόντων με βάση τις τομάτες (14).

Οι αναφορές στους εν λόγω κανονισμούς εκλαμβάνονται ως αναφορές στον παρόντα κανονισμό και πρέπει να διαβάζονται σύμφωνα με τους πίνακες αντιστοιχίας που εμφανίζονται στο παράρτημα IV.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Λουξεμβούργο, 28 Οκτωβρίου 1996.

Για το Συμβούλιο

Ο Πρόεδρος

I. YATES

(1) ΕΕ αριθ. C 52 της 21. 2. 1996, σ. 23.

(2) ΕΕ αριθ. C 96 της 1. 4. 1996, σ. 276.

(3) ΕΕ αριθ. C 82 της 19. 3. 1996, σ. 30.

(4) ΕΕ αριθ. L 349 της 31. 12. 1994, σ. 105 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1193/96 (ΕΕ αριθ. L 161 της 29. 6. 1996, σ. 1).

(5) Βλέπε σελίδα 1 της παρούσας Επίσημης Εφημερίδας.

(6) Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 4256/88 του Συμβουλίου, της 19ης Δεκεμβρίου 1988, για διατάξεις εφαρμογής του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2052/88 σχετικά με το ευρωπαϊκό γεωργικό ταμείο προσανατολισμού και εγγυήσεων, τμήμα Προσανατολισμού (ΕΕ αριθ. L 374 της 31. 12. 1988, σ. 25) 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό

(ΕΟΚ) αριθ. 2085/93 (ΕΕ αριθ. L 193 της 31. 7. 1993, σ. 44).

- (7) ΕΕ αριθ. L 336 της 23. 12. 1994, σ. 22.
- (8) ΕΕ αριθ. L 177 της 1. 7. 1981, σ. 4 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1599/96 (ΕΕ αριθ. L 206 της 16. 8. 1996, σ. 43).
- (9) ΕΕ αριθ. L 181 της 1. 7. 1992, σ. 21 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 923/96 της Επιτροπής (ΕΕ αριθ. L 126 της 24. 5. 1996, σ. 37).
- (10) ΕΕ αριθ. L 94 της 28. 4. 1970, σ. 13 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1287/95 (ΕΕ αριθ. L 125 της 8. 6. 1995, σ. 1).
- (11) ΕΕ αριθ. L 49 της 27. 2. 1986, σ. 1 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2314/95 της Επιτροπής (ΕΕ αριθ. L 233 της 30. 9. 1995, σ. 69).
- (12) ΕΕ αριθ. L 198 της 27. 7. 1988, σ. 18 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1032/95 της Επιτροπής (ΕΕ αριθ. L 105 της 9. 5. 1995, σ. 3).
- (13) ΕΕ αριθ. L 119 της 11. 5. 1990, σ. 74 7 κανονισμός όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2202/90 (ΕΕ αριθ. L 201 της 31. 7. 1990, σ. 4).
- (14) ΕΕ αριθ. L 72 της 25. 3. 1993, σ. 1.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι  
>ΘΕΣΗ ΠΗΝΑΚΑ>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ  
>ΘΕΣΗ ΠΗΝΑΚΑ>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ  
>ΘΕΣΗ ΠΗΝΑΚΑ>

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙV  
>ΘΕΣΗ ΠΗΝΑΚΑ>

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2319/89 της Επιτροπής της 28ης Ιουλίου 1989  
σχετικά με τις απαιτήσεις ελάχιστης ποιότητας για τα  
αχλάδια williams και gocha σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων  
που επωφελοούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή  
ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΡΙΘ. L 220 της 29/07/1989 σ. 0051 - 0053  
ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΦΙΝΛΑΝΔΙΚΑ: JΕΝΑΚΑΙΟ 3 ΤΟΜΟΣ : 30 σ.

30

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΣΟΥΗΔΙΚΑ: JΕΝΑΚΑΙΟ 3 ΤΟΜΟΣ : 30 σ.

30

Μεταγενέστερες τροποποιήσεις:  
Τροποποίηση από 301R0996 (ΕΕ L 139 23.05.2001 σ.9)

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2319/89 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ  
της 28ης Ιουλίου 1989

σχετικά με τις απαιτήσεις ελάχιστης ποιότητας για τα αχλάδια williams  
και gocha σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων που  
επωφελοούνται του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,  
τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 426/86 του Συμβουλίου της 24ης  
Φεβρουαρίου 1986 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των  
μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα σπυροκηπευτικά (1), όπως  
τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1125/89 (2),  
και ιδίως το άρθρο 6 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας:

ότι το άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 426/86  
προβλέπει καθεστώς ενίσχυσης στην παραγωγή για ορισμένα προϊόντα  
που απαριθμούνται στο παράρτημα Ι τμήμα Α· ότι το άρθρο 6  
παράγραφος 1 στοιχείο β) ορίζει ότι η ενίσχυση καταβάλλεται μόνο για τα  
προϊόντα τα οποία ανταποκρίνονται στους προς θέσπιση ελάχιστους  
κανόνες ελάχιστης ποιότητας·

ότι στόχος των εν λόγω ελάχιστων απαιτήσεων είναι να αποφευχθεί η  
παρασκευή προϊόντων για τα οποία δεν υπάρχει ζήτηση ή προϊόντων  
τα οποία θα μπορούσαν να προκαλέσουν στρεβλώσεις της αγοράς·  
ότι οι απαιτήσεις αυτές πρέπει να βασίζονται σε παραδοσιακές και  
νόμιμες διαδικασίες παραγωγής·

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1289/85 της Επιτροπής (3) θέσπισε τις  
απαιτήσεις ελάχιστης ποιότητας για τα αχλάδια williams σε σιρόπι· ότι  
πρέπει να προσαρμοστούν οι διατάξεις αυτές ώστε να επεκταθεί το  
καθεστώς ενίσχυσης στα αχλάδια της ποικιλίας gocha καθώς και στα  
αχλάδια williams και gocha που διατηρούνται σε φυσικό χυμό φρούτων  
κατ' εφαρμογή του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1125/89 του

Συμβουλίου· ότι για λόγους σαφήνειας του τρόπου παρουσίασης  
πρέπει να συμπεριληφθούν σε ένα νέο κείμενο οι απαιτήσεις ελάχιστης

ποιότητας προσαρμοσμένες καταλλήλως·  
ότι οι ποιοτικές απαιτήσεις που καθορίζονται από τον παρόντα κανονισμό αποτελούν συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των διατάξεων του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1984 περί λεπτομερειών εφαρμογής του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση τα οπωροκηπευτικά (4), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ.

2260/89 (5)·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Μεταποιημένων Προϊόντων με βάση τα Οπωροκηπευτικά,  
ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

#### Άρθρο 1

Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τις απαιτήσεις ελάχιστης ποιότητας στις οποίες πρέπει να ανταποκρίνονται τα αχλάδια *williams* και *rocha* σε σιρόπι καθώς και τα αχλάδια των εν λόγω ποικιλιών που διατηρούνται σε φυσικό χυμό φρούτων, τα οποία στο εξής ονομάζονται «αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων», όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84 προκειμένου να τύχουν της ενίσχυσης στην παραγωγή που προβλέπεται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 426/86.

#### Άρθρο 2

Για την παρασκευή αχλαδιών σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αχλάδια του είδους *Pyrus communis* L. ποικιλιών *williams* και *rocha*. Η πρώτη ύλη πρέπει να είναι νωπή, υγιής, καθαρή και κατάλληλη για μεταποίηση.

Πριν από τη χρησιμοποίηση για την παρασκευή αχλαδιών σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων, η πρώτη ύλη μπορεί να έχει υποστεί ψύξη.

#### Άρθρο 3

1. Τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων πρέπει να παρασκευάζονται σύμφωνα με έναν από τους τρόπους που καθορίζονται στην παράγραφο 2.

2. Για τους σκοπούς του κανονισμού αυτού, οι τρόποι παρουσίασης των αχλαδιών είναι οι εξής:

α) «ολόκληροι καρποί»: ολόκληροι καρποί με τον πυρήνα και με ή χωρίς κοτσάνι·

β) «ημίση»: καρποί (χωρίς πυρήνα) κομμένοι σε δύο κατά προσέγγιση ίσα μέρη·

γ) «τέταρτα»: καρποί (χωρίς πυρήνα) κομμένοι σε τέσσερα κατά προσέγγιση ίσα μέρη·

δ) «φέτες»: καρποί (χωρίς πυρήνα) κομμένοι σε περισσότερα από τέσσερα σφηνοειδή μέρη·

ε) «κύβοι»: καρποί (χωρίς πυρήνα) κομμένοι σε κυβικού σχήματος μέρη κανονικών διαστάσεων.

3. Κάθε περιέκτης πρέπει να περιέχει μόνο αχλάδια σε σιρόπι ή/και αχλάδια σε φυσικό χυμό φρούτων που παρουσιάζονται σύμφωνα με τον ίδιο τρόπο· οι καρποί ή τα μέρη των καρπών πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο μέγεθος. Κανένας άλλος τύπος καρπού δεν πρέπει να



υπάρχει στον περιέκτη.

4. Το χρώμα των αχλαδιών σε κονσέρβα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας williams και rocha. Ελαφρώς ροδόχρους αποχρωματισμός δεν θεωρείται ελάττωμα. Αχλάδια σε κονσέρβα που περιέχουν ειδικά συστατικά θεωρούνται ότι έχουν το χαρακτηριστικό χρώμα της ποικιλίας εφόσον δεν παρατηρείται ασυνήθης αποχρωματισμός λόγω των χρησιμοποιηθέντων συστατικών.

5. Τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ουσίες μη φυτικής προέλευσης καθώς και από ξένες γεύσεις και οσμές. Οι καρποί πρέπει να είναι σαρκώδεις και μπορεί να είναι τρυφεροί αλλά δεν πρέπει να είναι ούτε υπερβολικά μαλακοί ούτε υπερβολικά σκληροί.

6. Τα αχλάδια σε κονσέρβα πρέπει να είναι επαρκώς απαλλαγμένα από:

- α) ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης·
- β) φλοιούς·
- γ) αλλοιωμένες μονάδες.

Οι ολόκληροι καρποί, τα ημίση και τα τέταρτα πρέπει επίσης να είναι πρακτικώς απαλλαγμένα από μονάδες που έχουν υποστεί ζημία οφειλόμενη σε μηχανικά αίτια.

#### Άρθρο 4

1. Οι καρποί ή τα μέρη των καρπών θεωρούνται ότι έχουν πρακτικώς ομοιόμορφο μέγεθος όταν, σε έναν περιέκτη, το βάρος της μεγαλύτερης μονάδας δεν υπερβαίνει κατά δύο φορές το βάρος της μικρότερης μονάδας.

Αν σε έναν περιέκτη υπάρχουν λιγότερες από 20 μονάδες, μία μονάδα μπορεί να θεωρηθεί αμελητέα. Κατά τον καθορισμό της μεγαλύτερης και της μικρότερης μονάδας, οι σπασμένες μονάδες δεν πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

2. Τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων θεωρούνται ότι ανταποκρίνονται στις διατάξεις του άρθρου 3 παράγραφος 6 όταν δεν υπερβαίνουν τα κατωτέρω όρια ανοχής:

1.2,3 // // // Τρόπος παρουσίασης

1.2.3 // // Ολόκληροι καρποί,  
ημίση και τέταρτα

// Άλλα

// // // // Αλλοιωμένες μονάδες // 15 % κατά αριθμό // 1,5 kg // Μονάδες που έχουν υποστεί ζημία οφειλόμενη σε μηχανικά αίτια // 10 %

κατά αριθμό // δεν εφαρμόζεται // Φλοιός // 100 cm<sup>2</sup> αθροιστικής

επιφάνειας // 100 cm<sup>2</sup> αθροιστικής επιφάνειας // Ξένες ουσίες φυτικής

προέλευσης: // // // - Πυρήνες // 10 μονάδες // 10 μονάδες // -

Κουκούτσια αχλαδιών που έχουν αποσπασθεί // 80 τεμάχια // 80 τεμάχια // -

Άλλες ουσίες συμπεριλαμβανομένων και των τεμαχίων // 60 τεμάχια // 60 τεμάχια // // //

Τα αποδεκτά όρια ανοχής, εκτός από εκείνα που καθορίστηκαν αναφορικά με το ποσοστό κατά αριθμό, ισχύουν ανά 10 χιλιόγραμμα στραγγισμένου καθαρού βάρους.

Οι πυρήνες δεν θεωρούνται ως ελάττωμα όταν ο τρόπος παρουσίασης είναι «ολόκληροι καρποί».

3. Κατά την έννοια της παραγράφου 2 νοούνται ως:

α) «αλλοιωμένες μονάδες»: οι καρποί με αποχρωματισμό στην επιφάνεια ή με κηλίδες που έρχονται σαφώς σε αντίθεση με το χρώμα του συνόλου και οι οποίες είναι δυνατόν να διεισδύουν στη σάρκα και ιδίως μώλωπες, φουζικλάδιο και σκουρόχρωμες κηλίδες·

β) «μονάδες που έχουν υποστεί ζημία οφειλόμενη σε μηχανικά αίτια»: οι μονάδες που έχουν χωριστεί σε διάφορα μέρη· αν όλα αυτά τα μέρη έχουν μέγεθος που ισοδυναμεί με μια ολόκληρη μονάδα θεωρούνται ως μια μονάδα· ή άλλως μονάδες στις οποίες ο τεμαχισμός είναι υπερβολικός και περιλαμβάνουν σοβαρές σχισμές στην επιφάνειά τους, οι οποίες σαφώς μειώνουν την εμφάνιση·

γ) «φλοιοί»: τόσο οι φλοιοί που είναι προσκολλημένοι στη σάρκα του αχλαδιού όσο και οι φλοιοί που βρίσκονται στον περιέκτη·

δ) «ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης»: οι φυτικές ουσίες που δεν ανήκουν στον ίδιο τον καρπό ή που δεν αποτελούσαν μέρος του νωπού καρπού και που θα έπρεπε να είχαν αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια της μεταποίησης και ιδίως πυρήνες, κουκούτσια, κοτσάνια, φύλλα καθώς και μέρη αυτών. Ωστόσο πρέπει να εξαιρείται ο φλοιός·

ε) «πυρήνας»: η μεμβράνη των σπερμάτων ή μέρη αυτής, προσκολλημένη ή όχι στον καρπό, με ή χωρίς σπέρματα· τα τεμάχια πυρήνος θεωρούνται ισοδύναμα προς μια μονάδα, όταν ενωμένα αποτελούν κατά προσέγγιση μισό πυρήνα·

στ) «κουκούτσια» αχλαδιών που έχουν αποσπασθεί»: τα κουκούτσια που δεν ανήκουν στον πυρήνα αλλά βρίσκονται στον περιέκτη.

#### Άρθρο 5

1. Τα αχλάδια και το σιρόπι ή/και ο φυσικός χυμός φρούτων θα πρέπει να καταλαμβάνουν τουλάχιστον το 90 % της υδατοχωρητικότητας

του περιέκτη. 2. Το στραγγισμένο καθαρό βάρος του καρπού, εκφρασμένο σε γραμμάρια, πρέπει κατά μέσο όρο να είναι τουλάχιστον ίσο με τα ακόλουθα ποσοστά υδατοχωρητικότητας του περιέκτη:

1.2,3 // // // Τρόπος παρουσίασης

// Περιέκτες με ονομαστική

υδατοχωρητικότητα

1.2.3 // // 425 ml ή άνω // κάτω των

425 ml // // // // Ολόκληροι καρποί // 50 // 46 // Ημίση // 54 // 56 //

Τέταρτα // 56 // 46 // Φέτες // 56 // 46 // Κύβοι // 56 // 50 // // //

3. Όταν τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και τα αχλάδια σε φυσικό χυμό φρούτων συσκευάζονται σε γυάλινους περιέκτες, η υδατοχωρητικότητα μειώνεται κατά 20 ml πριν υπολογισθούν τα ποσοστά που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2.

4. Κάθε περιέκτης φέρει σήμανση στην οποία αναφέρεται η ημερομηνία και το έτος συσκευασίας καθώς και ο μεταποιητής. Η σήμανση αυτή, που μπορεί να είναι κωδικοποιημένη, εγκρίνεται από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους στο οποίο έγινε η συσκευασία· οι εν λόγω αρχές μπορούν να εγκρίνουν συμπληρωματικές διατάξεις σε θέματα σήμανσης.

#### Άρθρο 6

Κάθε μέρα και σε τακτά χρονικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της περιόδου μεταποίησης, ο μεταποιητής ελέγχει αν τα αχλάδια σε σιρόπι ή/και τα αχλάδια σε φυσικό χυμό φρούτων πληρούν τους όρους για χορήγηση ενίσχυσης. Τα αποτελέσματα των ελέγχων καταγράφονται.

Άρθρο 7

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1289/85 καταργείται.

Άρθρο 8

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιουλίου 1989.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 28 Ιουλίου 1989.

Για την Επιτροπή

**Ray MAC SHARRY**

Μέλος της Επιτροπής

(1) ΕΕ αριθ. L 49 της 27. 2. 1986, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 118 της 29. 4. 1989, σ. 29.

(3) ΕΕ αριθ. L 133 της 22. 5. 1985, σ. 5.

(4) ΕΕ αριθ. L 152 της 8. 6. 1984, σ. 16.

(5) ΕΕ αριθ. L 216 της 27. 7. 1989, σ. 46.

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

**ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ**

της 21ης Δεκεμβρίου 1988

σχετικά με την θέσπιση των προδιαγραφών για τις κονσέρβες

μανιταριών

(89/12/ΕΟΚ)

**Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,**

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,  
και ιδίως το άρθρο 155,

Εκτιμώντας:

ότι επί του παρόντος, δεν υπάρχουν στην Κοινότητα προδιαγραφές  
για τις κονσέρβες μανιταριών, τόσο όσον αφορά τις μεθόδους  
παρασκευής και τις ουσίες που μπορούν να περιέχουν τα  
παρασκευάσματα με βάση το εν λόγω προϊόν, όσο και όσον αφορά την  
προστασία

ορισμένων ορισμών ή ορισμένων τρόπων παρασκευής· ότι μόνο δύο  
κράτη μέλη έχουν θεσπίσει διατάξεις που αποσκοπούν στην επίτευξη  
των εν λόγω στόχων·

ότι, βάσει της κτηθείσας πείρας και με στόχο να αποφευχθούν εμπόδια  
στην ελεύθερη κυκλοφορία κονσερβών μανιταριών, καθώς και να  
προωθηθεί ο υγιής ανταγωνισμός στην Κοινότητα, είναι σκόπιμο να  
ενθαρρυνθούν τα κράτη μέλη να θεσπίσουν, στον τομέα που  
αναφέρεται ανωτέρω, εθνικές διατάξεις οι οποίες να συμβιβάζονται με  
τον κοινό όρο αναφοράς που αποτελεί αντικείμενο της παρούσας  
απόφασης·

ότι μια σύσταση που επιδιώκει την συνεργασία των κρατών μελών επί  
εθελοντικής βάσης, αποτελεί αποτελεσματικό μέσο για να  
ενθαρρυνθεί η ανάληψη πρωτοβουλιών εκ μέρους των  
ενδιαφερομένων κύκλων· ότι τούτο πρέπει να επιτευχθεί πριν θεσπιστούν  
αναγκαστικοί κανόνες μέσω του καθορισμού κοινών ποιοτικών  
προδιαγραφών για τα προϊόντα που προορίζονται για κατανάλωση στην  
Κοινότητα ή για εξαγωγή προς τρίτες χώρες,

**ΣΥΝΙΣΤΑ ΣΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ:**

1. Να θεσπίσουν προδιαγραφές παρασκευής για τις κονσέρβες  
μανιταριών σύμφωνα με τις ακόλουθες διατάξεις:

όλες οι κονσέρβες μανιταριών Παρισιού (καλλιέργειας) με εξαίρεση τα  
γαστρονομικά παρασκευάσματα όπως «champignons a la grecque»  
κλπ., πρέπει να παρασκευάζονται από νωπά μανιτάρια  
(καλλιεργούμενων ποικιλιών (1) του *agaricus bisporus* ή *psalliota bispora*) και  
με νερό

ή χυμό βρασμού των μανιταριών με προαιρετική προσθήκη αλατιού  
( $\text{NaCl}$ ), ξυδιού ή κρυσταλλικού κιτρικού οξέως εδωδιμης ποιότητας,  
μπαχαρικών, αρωμάτων ασκορβικού οξέως που χρησιμοποιείται ως  
αντιοξειδωτικό, και ενδεχομένως γλουταμινικού νατρίου.

Σύμφωνα με τον ορισμό αυτό, οι πρωτεΐνες, το άμυλο ή οι άλλες  
ουσίες που προορίζονται να περιορίσουν την απώλεια σε βάρος των

μανιταριών (ενδεχομένως με κατακράτηση ύδατος) δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται.

2. Να περιορίσουν την χρησιμοποίηση των ονομασιών «μανιτάρια», «μανιτάρια Παρισιού», «μανιτάρια καλλιέργειας» στις κονσέρβες που αποτελούνται από μανιτάρια και νερό, με ή χωρίς προσθήκη άλατος ή/και οξέων όπως εκείνα που αναφέρονται ανωτέρω εξαιρουμένου κάθε άλλου συστατικού.

Οι ονομασίες αυτές μπορούν να συμπληρωθούν με την ένδειξη «φυσικό» όταν το υγρό επικάλυψης αποτελείται αποκλειστικά από νερό και αλάτι

και να περιορίσουν

τους ορισμούς «στον ατμό», «παρασκευασμένα με τον χυμό τους», στις κονσέρβες που αποτελούνται από μανιτάρια και το χυμό βρασμού των μανιταριών με προαιρετική προσθήκη άλατος, οξέων όπως αυτά που αναφέρονται στο σημείο 1, καρυκευμάτων και αρωμάτων.

Κάθε άλλος τρόπος γαστρονομικής παρασκευής πρέπει να αναφέρεται στην ετικέτα με κατάλληλη ένδειξη.

3. Να θεσπίσουν μεθόδους εξέτασης και ανάλυσης εφαρμόζοντας τις ακόλουθες αρχές:

οι δειγματοληψίες από τους οργανισμούς που έχουν υποδειχθεί για την ανάλυση, πραγματοποιούνται επί της πρώτης ύλης κατά την διάρκεια της παρασκευής πριν από την φάση βρασμού των μανιταριών. Το υγρό διαβροχής πρέπει να περιλαμβάνει νερό και τις ουσίες που

αναφέρονται στην παράγραφο 1.

4. Να ανακοινώνουν στην Επιτροπή, εντός προθεσμίας τριών μηνών από την κοινοποίηση της παρούσας σύστασης, το κείμενο των ρυθμιστικών και διοικητικών διατάξεων που έχουν θεσπιστεί κατ'εφαρμογή της παρούσας σύστασης.

Η παρούσα σύσταση απευθύνεται στα κράτη μέλη.

Βρυξέλλες, 21 Δεκεμβρίου 1988.

Για την Επιτροπή

Frans ANDRIESEN

Αντιπρόεδρος

(1) Κωδικός ΣΟ 2003 10 10.

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2320/89 της Επιτροπής της 28ης Ιουλίου 1989 για την πρόβλεψη των ελάχιστων ποιοτικών προδιαγραφών για τα ροδάκινα σε σιρόπι καθώς και για τα ροδάκινα σε φυσικό χυμό φρούτων, για την εφαρμογή του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή

ΕΠΙΣΗΜΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΑΡΙΘ. L 220 της 29/07/1989 σ. 0054 - 0056  
ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΦΙΝΛΑΝΔΙΚΑ: JEVAKAIIO 3 TOMOS : 30 σ.

33

ΕΙΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΕΕ ΣΤΑ ΣΟΥΗΔΙΚΑ: JEVAKAIIO 3 TOMOS : 30 σ.

33

Μεταγενέστερες τροποποιήσεις:

Τροποποίηση από 301R0996 (ΕΕ L 139 23.05.2001 σ.9)

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2320/89 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ  
της 28ης Ιουλίου 1989

για την πρόβλεψη των ελάχιστων ποιοτικών προδιαγραφών για τα ροδάκινα σε σιρόπι καθώς και για τα ροδάκινα σε φυσικό χυμό φρούτων, για την εφαρμογή του καθεστώτος ενίσχυσης στην παραγωγή  
Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας, τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 426/86 του Συμβουλίου της 24ης Φεβρουαρίου 1986 περί κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των μεταποιημένων προϊόντων με βάση τα σπυροκηπευτικά (1), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1125/89 (2), και ιδίως το άρθρο 6 παράγραφος 4,

Εκτιμώντας:

ότι το άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 426/86 έχει συστήσει καθεστώς ενίσχυσης στην παραγωγή για ορισμένα

προϊόντα· ότι το άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) ορίζει ότι η ενίσχυση καταβάλλεται μόνο για τα προϊόντα που πληρούν τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές που πρέπει να καθοριστούν·

ότι τέτοιες ελάχιστες προδιαγραφές αποβλέπουν να αποφευχθεί η παρασκευή προϊόντων για τα οποία δεν υπάρχει καμία ζήτηση ή τα οποία θα προκαλούσαν στρεβλώσεις στην αγορά· ότι οι προδιαγραφές πρέπει να βασίζονται σε παραδοσιακές και νόμιμες διαδικασίες παραγωγής·

ότι ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1290/85 της Επιτροπής (3) καθορίζει τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές για τα ροδάκινα σε σιρόπι· ότι

πρέπει να προσαρμοσθούν οι κατ' αυτόν τον τρόπο θεσπιζόμενες διατάξεις για να ληφθεί υπόψη η επέκταση του καθεστώτος ενίσχυσης στα ροδάκινα που διατηρούνται με φυσικό χυμό φρούτων, κατ'

εφαρμογή του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1125/89 του Συμβουλίου· ότι για τη σαφήνεια της παρουσιάσεως, πρέπει να περιληφθούν σε νέο κείμενο οι κατ' αυτόν τον τρόπο προσαρμοσμένες ελάχιστες ποιοτικές

προδιαγραφές·

ότι οι ποιοτικές προδιαγραφές που καθορίζονται από τον παρόντα κανονισμό αποτελούν συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των διατάξεων του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1984 περί λεπτομερειών εφαρμογής του καθεστώτος ενισχύσεως στην παραγωγή για τα μεταποιημένα προϊόντα με βάση τα σπυροκηπευτικά (4), όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ)

αριθ. 2260/89 (5)·

ότι τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της Επιτροπής Διαχείρισης Μεταποιημένων Προϊόντων με βάση τα Σπυροκηπευτικά,  
ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο παρών κανονισμός καθορίζει τις ελάχιστες ποιοτικές προδιαγραφές στις οποίες πρέπει να ανταποκρίνονται τα ροδάκινα σε σιρόπι, καθώς και τα ροδάκινα που διατηρούνται σε φυσικό χυμό φρούτων, όπως ορίζονται στο άρθρο 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84, προκειμένου να τύχουν της ενίσχυσης που προβλέπεται στο άρθρο 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 426/86.

Άρθρο 2

Για τη βιομηχανική παραγωγή ροδακίνων σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων, μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνον η ποικιλία *Prunus persica* L., εξαιρουμένων των νεκταρινιών. Η πρώτη ύλη πρέπει να είναι νωπή, υγιής, καθαρή και κατάλληλη για μεταποίηση.

Πριν από τη χρησιμοποίηση για την παρασκευή ροδακίνων σε κονσέρβα, η πρώτη ύλη μπορεί να έχει υποστεί ψύξη.

Άρθρο 3

1. Τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων πρέπει να παρασκευάζονται με έναν από τους τρόπους που καθορίζονται στην παράγραφο 2.

2. Κατά την έννοια του παρόντος κανονισμού οι τρόποι παρουσίασης καθορίζονται ως εξής:

α) «ροδάκινα ολόκληρα»: σημαίνει ολόκληρος καρπός με τον πυρήνα του·

β) «ιμύση»: σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος κατακορύφως σε δύο ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

γ) «τέταρτα»: σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε τέσσερα ίσα κατά προσέγγιση μέρη·

δ) «φέτες»: σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε περισσότερα από τέσσερα σφηνοειδή τμήματα·

ε) «κύβοι»: σημαίνει καρπός από τον οποίο έχει αφαιρεθεί ο πυρήνας, κομμένος σε κυβικής μορφής τμήματα·

3. Κάθε δοχείο ροδακίνων σε σιρόπι ή/και ροδακίνων σε φυσικό χυμό φρούτων πρέπει να περιέχει φρούτα που παρουσιάζονται κατά τον ίδιο τρόπο. Τα φρούτα ή μέρος των φρούτων πρέπει να έχουν πρακτικά ομοιόμορφο μέγεθος. Κανένα άλλο είδος φρούτων δεν πρέπει να βρίσκεται στο δοχείο.

4. Το χρώμα των ροδακίνων σε κονσέρβα πρέπει να είναι χαρακτηριστικό του τύπου που χρησιμοποιήθηκε. Τα μέρη που είναι πολύ κοντά

στον πυρήνα ή αποτελούν μέρος του και έχουν αποχρωματισθεί έπειτα από την κονσερβοποίησή τους θεωρούνται ότι παρουσιάζουν ένα χαρακτηριστικό κανονικό χρώμα. Τα δοχεία στα οποία βρίσκονται τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και τα ροδάκινα σε φυσικό χυμό φρούτων δεν πρέπει να περιέχουν μονάδες που έχουν πράσινα μέρη.

5. Τα ροδάκινα σε κονσέρβα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες ουσίες μη φυτικής προέλευσης καθώς και από ξένες γεύσεις και οσμές. Ο καρπός πρέπει να είναι σαρκώδης και μπορεί να ποικίλει ως προς την τρυφερότητα αλλά δεν πρέπει να είναι ούτε υπερβολικά μαλακός ούτε εξαιρετικά σκληρός.

6. Τα ροδάκινα σε κονσέρβα πρέπει να είναι πρακτικώς απαλλαγμένα:

α) από ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης·

β) από φλοιούς·

γ) από αλλοιωμένες μονάδες.

Οι ολόκληροι καρποί, τα ημίση και τα τέταρτα πρέπει επίσης να είναι γενικά απαλλαγμένα από μηχανικά σημαδεμένες μονάδες.

#### Άρθρο 4

1. Οι καρποί ή τα μέρη των καρπών θεωρούνται ότι έχουν πρακτικώς ομοιόμορφο μέγεθος όταν, σ' ένα δοχείο, το βάρος της μεγαλύτερης μονάδας δεν υπερβαίνει κατά δύο φορές το βάρος της μικρότερης μονάδας.

Αν σ' ένα δοχείο υπάρχουν λιγότερες από 20 μονάδες, μία μονάδα μπορεί να θεωρηθεί αμελητέα. Κατά τον καθορισμό της μεγαλύτερης και της μικρότερης μονάδας, οι σπασμένες μονάδες δεν πρέπει να λαμβάνονται υπόψη.

2. Κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 4 τα εξής χρώματα θεωρούνται ως κανονικά σε σχέση με τον τύπο του χρώματος:

- κίτρινο, συμπεριλαμβανομένων των αποχρώσεων όπου το κυρίαρχο χρώμα κυμαίνεται από κίτρινο ανοιχτό έως ζωηρό πορτοκαλί προς το κόκκινο,

- λευκό, συμπεριλαμβανομένων των ποικιλιακών τύπων όπου το κυρίαρχο χρώμα κυμαίνεται από λευκό έως λευκό κιτρινίζον.

3. Τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων θεωρούνται ότι πληρούν τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος

6, όταν δεν υπερβαίνουν τις κατωτέρω ανοχές:

1.2.3 // // // Τρόπος παρασκευής

1.2.3 // // Ολόκληρα, ημίση

και τέταρτα ροδάκινα

// Άλλα

// // // Πυρήνας ή υλικό από πυρήνα // 2 πυρήνες // 2 πυρήνες //

Αλλοιωμένες μονάδες // 10 % κατά αριθμό // 1 500 γραμμάρια // Μηχανικά σημαδεμένες μονάδες // 5 % κατ' αριθμό // Δεν εφαρμόζεται // Σάρκες

// 150 τετραγωνικά εκατοστά ολικής επιφάνειας // 150 τετραγωνικά

εκατοστά ολικής επιφάνειας // Ξένες ύλες φυτικής προέλευσης // 20

τεμάχια // 20 τεμάχια // // //

Τα αποδεκτά όρια ανοχής, εκτός από αυτά που καθορίζονται με βάση το ποσοστό (%) κατ' αριθμό, ισχύουν ανά 100 χιλιόγραμμα καθαρού



αποστραγγισμένου βάρους.

Οι πυρήνες δεν θεωρούνται ως μειονέκτημα όταν πρόκειται για ολόκληρα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων.

4. Κατά την έννοια της παραγράφου 3:

α) «πυρήνας ή υλικό πυρήνα» σημαίνει ολόκληρους πυρήνες και κομμάτια τα οποία είναι σκληρά και αιχμηρά.

Δεν λαμβάνονται υπόψη θραύσματα πυρήνα μικρότερα από 5 χιλιοστά όσον αφορά τη μεγαλύτερή τους διάμετρο τα οποία δεν έχουν αιχμηρή κορυφή ή πλευρές. Τα κομμάτια του πυρήνα θεωρούνται ισοδύναμα προς έναν πυρήνα όταν:

- ένα τμήμα είναι μεγαλύτερο από μισό πυρήνα, ή
- έχουν βρεθεί συνολικά τρία κομμάτια·

β) «σημαδεμένες μονάδες» σημαίνει καρπό με αποχρωματισμό στην επιφάνεια ή κηλίδες οι οποίες σαφώς έρχονται σε αντίθεση με το γενικό χρώμα και οι οποίες είναι δυνατόν να υπεισέλθουν μέσα στη σάρκα, ειδικά μώλωπες, τραύματα και σκοτεινοί αποχρωματισμοί·

γ) «μηχανικά σημαδεμένες μονάδες» σημαίνει μονάδες που διαιρέθηκαν σε περισσότερα μέρη και θεωρούνται ως μία μονάδα, όταν όλα τα μέρη αυτά, τοποθετημένα μαζί, ισοδυναμούν προς το μέγεθος μιας ολόκληρης μονάδας, ή οι μονάδες των οποίων το σχίσιμο είναι υπερβολικό και παρουσιάζουν σοβαρές σχισμές στην επιφάνεια οι οποίες σαφώς μειώνουν την εμφάνιση. Τα ημίση τα οποία δεν είχαν κοπεί κατακορύφως θεωρούνται επίσης ότι έχουν ζημιωθεί με μηχανικό τρόπο·

δ) «φλοιοί» σημαίνει τους φλοιούς που είναι προσκολλημένοι στη σάρκα του ροδάκινου όσο και αυτούς που βρίσκονται μέσα στο δοχείο·

ε) «ξένες ουσίες φυτικής προέλευσης» σημαίνει φυτικές ουσίες που δεν έχουν καμία σχέση με τον ίδιο τον καρπό ή αποτελούσαν μέρος του νωπού καρπού, αλλά χρειάστηκε να αφαιρεθούν κατά τη διάρκεια της μεταποίησης, κυρίως τα κοτσάνια και τα φύλλα καθώς και μέρη αυτών, ενώ οι φλοιοί και οι πυρήνες καθώς και τα υλικά πυρήνων εξαιρούνται.

#### Άρθρο 5

1. Τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων στο δοχείο πρέπει να καταλαμβάνουν χώρο όχι μικρότερο από το 90 % της υδατοχωρητικότητας του δοχείου.

2. Το στραγγισμένο καθαρό βάρος των ροδακίνων σε ένα δοχείο πρέπει να είναι ίσο τουλάχιστον προς τα ακόλουθα ποσοστά της χωρητικότητας του δοχείου σε νερό, εκφρασμένης σε γραμμάρια:

1.2.3 // // // Τύπος παρουσίασης

// Δοχεία με ονομαστική

υδροχωρητικότητα

1.2.3 // // 425 ml ή περισσότερο // λιγότερο

από 425 ml // // // // Ολόκληρα // 52 // 50 // Ημίση // 55 // 50 // Τέταρτα

// 58 // 50 // Φέτες // 58 // 50 // Κύβοι // 58 // 55 // // //

3. Εάν τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων είναι συσκευασμένα σε γυάλινα δοχεία, η υδατοχωρητικότητα πρέπει να μεκλώνεται κατά 20 ml πριν τον υπολογισμό των ποσοστών που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2.

4. Κάθε δοχείο φέρει σήμανση η οποία αναφέρει την ημερομηνία και το έτος συσκευασίας και τον μεταποιητή. Οι σημάνσεις αυτές, που μπορούν να είναι κωδικοποιημένες, πρέπει να είναι εγκεκριμένες από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους στο οποίο έγινε η συσκευασία· οι εν λόγω αρχές μπορούν να θεσπίσουν συμπληρωματικές διατάξεις σε θέματα σήμανσης.

Άρθρο 6

Κάθε ημέρα και σε τακτά διαστήματα κατά τη διάρκεια της περιόδου μεταποίησης, ο μεταποιητής ελέγχει αν τα ροδάκινα σε σιρόπι ή/και σε φυσικό χυμό φρούτων πληρούν τους όρους για χορήγηση ενίσχυσης. Το αποτέλεσμα του ελέγχου καταγράφεται.

Άρθρο 7

Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1290/85 καταργείται.

Άρθρο 8

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την ημέρα της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται από την 1η Ιουλίου 1989.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 28 Ιουλίου 1989.

Για την Επιτροπή

Ray MAC SHARRY

Μέλος της Επιτροπής

- (1) ΕΕ αριθ. L 49 της 27. 2. 1986, σ. 1.
- (2) ΕΕ αριθ. L 118 της 29. 4. 1989, σ. 29.
- (3) ΕΕ αριθ. L 133 της 22. 5. 1985, σ. 8.
- (4) ΕΕ αριθ. L 152 της 8. 6. 1984, σ. 16.
- (5) ΕΕ αριθ. L 216 της 27. 7. 1989, σ. 46.

Κείμενο:

\*\*\*\*\*

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1764/86 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ  
της 27ης Μαΐου 1986

σχετικά με τις απαιτήσεις της ελάχιστης ποιότητας για τα προϊόντα με  
βάση την τομάτα που μπορούν να τύχουν ενίσχυσης στην παραγωγή  
Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας,  
τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 426/86 του Συμβουλίου της 24ης  
Φεβρουαρίου 1986 για την κοινή οργάνωση αγοράς στον τομέα των  
μεταποιημένων οπωροκηπευτικών (1), και ιδίως το άρθρο 6  
παράγραφος 4,

Εκτιμώντας:

ότι το άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 426/86  
προβλέπει καθεστώς ενίσχυσης στην παραγωγή για ορισμένα προϊόντα ·

ότι το άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του εν λόγω κανονισμού  
ορίζει ότι η ενίσχυση καταβάλλεται μόνο για τα προϊόντα τα οποία  
ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις ποιότητας που πρέπει να  
καθορισθούν·

ότι στόχος των εν λόγω απαιτήσεων ποιότητας είναι να αποφευχθεί η  
παραγωγή προϊόντων για τα οποία δεν υπάρχει ζήτηση ή προϊόντων τα  
οποία θα μπορούσαν να ιτροκαλέσουν διαταραχή της αγοράς· ότι οι  
απαιτήσεις αυτές πρέπει να βασίζονται σε παραδοσιακές θεμιτές  
διαδικασίες παρασκευής·

ότι, προκειμένου να υλοποιηθεί το καθεστώς ενίσχυσης στην  
παραγωγή, ο παρών κανονισμός πρέπει να εφαρμοσθεί σε συνδυασμό με τον  
κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1984  
περί λεπτομερειών κανόνων για την εφαρμογή του συστήματος  
ενίσχυσης στην παραγωγή προϊόντων που έχουν μεταποιηθεί από  
οπωροκηπευτικά (2), όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΟΚ)  
αριθ. 1155/86 (3), ιδίως όσον αφορά τον έλεγχο των μεταποιημένων  
προϊόντων·

ότι οι ποιοτικές προδιαγραφές που καθορίζονται στον κανονισμό αυτό  
είναι μέτρα για την εφαρμογή του συστήματος ενίσχυσης στην  
παραγωγή· ότι δεν έχουν καθορισθεί ακόμα στην Κοινότητα ποιοτικές  
προδιαγραφές για την εμπορία των προϊόντων· ότι για το σκοπό αυτό  
μπορούν να εξακολουθούν να εφαρμόζονται από τα κράτη μέλη οι  
εθνικές προδιαγραφές με την προϋπόθεση ότι συμβιβάζονται με τις  
διατάξεις της συνθήκης για την ελεύθερη κυκλοφορία των  
εμπορευμάτων·

ότι η Επιτροπή Διαχείρισης Μεταποιημένων Προϊόντων με Βάση τα  
Οπωροκηπευτικά δεν διέτύπωσε γνώμη στην προθεσμία που όρισε ο  
πρόεδρος της,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Ο παρών κανονισμός καθορίζει τις απαιτήσεις ελάχιστης ποιότητας, στις οποίες πρέπει να ανταποκρίνονται τα προϊόντα με βάση την τομάτα όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84, προκειμένου να τύχουν της ενίσχυσης στην παραγωγή που προβλέπεται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 426/86.

#### Άρθρο 2

Για τη βιομηχανική παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στο άρθρο 1 χρησιμοποιούνται μόνο νωπές, κόκκινες, υγιείς, ώριμες, γερές και καθαρές τομάτες (καρποί του φυτού *Lycopersicon esculentum* P. Mill) κατάλληλες για μεταποίηση και μόνο ποικιλίες που προβλέπονται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84, σε περίπτωση εφαρμογής του.

#### ΤΙΤΛΟΣ Ι

Απαιτήσεις για τις αποφλοιωμένες τομάτες

#### Άρθρο 3

Για τους σκοπούς του παρόντος τίτλου νοούνται ως « αποφλοιωμένες τομάτες»:

- ολόκληρες και μη ολόκληρες αποφλοιωμένες κατεψυγμένες τομάτες και
- ολόκληρες και μη ολόκληρες αποφλοιωμένες τομάτες σε κονσέρβα, όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 στοιχεία η), θ), ι) και ια) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84.

#### Άρθρο 4

1. Επιτρέπεται να προστεθούν στις αποφλοιωμένες τομάτες μόνο τα ακόλουθα συστατικά:

- νερό
- χυμός τομάτας
- τοματοπολτός
- κοινό αλάτι (χλωριούχο νάτριο)
- φυσικά καρυκεύματα, αρωματικά φυτά και τα εκχυλίσματά τους

καθώς και φυσικές αρωματικές ύλες

Στην παρασκευή αποφλοιωμένων τοματών επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σαν πρόσθετα μόνο το κιτρικό οξύ (E 330) και το χλωριούχο

ασβέστιο (509).

2. Η ποσότητα του κοινού αλατιού που προστίθεται δεν πρέπει να υπερβαίνει το 3 % του καθαρού βάρους ενώ, όταν προστίθεται χλωριούχο ασβέστιο, η συνολική περιεκτικότητα σε ιόντα ασβεστίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,045 % για τα ολόκληρα προϊόντα και το 0,080 % για τα μη ολόκληρα προϊόντα. Κατά τον προσδιορισμό της ποσότητας του κοινού αλατιού που έχει προστεθεί, η φυσική περιεκτικότητα σε χλωριούχα άλατα θεωρείται ίση με 2 % της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος.

3. Ο χυμός τομάτας και ο τοματοπολτός που έχουν προστεθεί πρέπει να ανταποκρίνονται στις ελάχιστες προδιαγραφές του τίτλου II.

#### Άρθρο 5

1. Οι αποφλοιωμένες τομάτες είναι απαλλαγμένες από ξένες γεύσεις και οσμές και το χρώμα τους είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας που

2. Στην παρασκευή χυμού τομάτας και τοματοπολτού επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σαν πρόσθετο μόνο το κιτρικό οξύ (E 330). Επιπλέον μπορεί να χρησιμοποιηθεί:

- ασκορβικό οξύ (E 300) στην παρασκευή χυμού τομάτας περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος τουλάχιστον 7 %. Ωστόσο, η περιεκτικότητα σε

ασκορβικό οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03 % κατά βάρος του τελικού προϊόντος,

- διοξείδιο του πυριτίου (551) στην παρασκευή σκόνης τοματοπολτού. Ωστόσο, η περιεκτικότητα σε διοξείδιο του πυριτίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 % κατά βάρος του τελικού προϊόντος.

3. Η ποσότητα του κοινού αλατιού που προστίθεται δεν πρέπει να υπερβαίνει:

α) το 15 % κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, στην περίπτωση τοματοπολτού με περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος μεγαλύτερη από 20 %· και

β) το 3 % του καθαρού βάρους στην περίπτωση άλλων τοματοπολτών και του χυμού τομάτας.

Κατά τον προσδιορισμό της ποσότητας του κοινού αλατιού που έχει προστεθεί, η φυσική περιεκτικότητα σε χλωριούχα άλατα θεωρείται ίση με 2 % της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος.

Άρθρο 10

1. Ο χυμός τομάτας και ο τοματοπολτός έχουν:

α) χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα· και

β) καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου

προϊόντος.

Τα προϊόντα είναι απαλλαγμένα από οποιαδήποτε ξένη γεύση, ιδίως τη γεύση καμμένου ή καραμελοποιημένου προϊόντος. 2. Ο χυμός

τομάτας και ο τοματοπολτός είναι:

α) απαλλαγμένοι από εμφανείς ξένες φυτικές ύλες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται ο φλοιός, οι σπόροι και άλλα τραχιά μέρη της τομάτας·

β) πρακτικά απαλλαγμένοι από ανόργανες ακαθαρσίες.

3. Θεωρείται ότι οι απαιτήσεις που προβλέπονται στην παράγραφο 2 έχουν τηρηθεί όταν:

α) οι τυχόν ξένες φυτικές ύλες εντοπίζονται μόνο με εντατική εξέταση με γυμνό μάτι· και

β) η περιεκτικότητα σε ανόργανες ακαθαρσίες δεν υπερβαίνει το 0,1 % της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, αφού αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλάτι που έχει προστεθεί και, στην περίπτωση της σκόνης τοματοπολτού, το διοξείδιο του πυριτίου που έχει προστεθεί.

4. Ο χυμός τομάτας και ο τοματοπολτός έχουν:

α) ομοιομερή σύσταση και πυκνότητα πράγμα που δείχνει ότι χρησιμοποιήθηκαν οι κατάλληλες πρακτικές μεταποίησης·

β) περιεκτικότητα σε ζάχαρη, εκφρασμένη σε ιμπερτοσάκχαρο, τουλάχιστον 42 % κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, αφού αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλάτι που έχει προστεθεί·

γ) ολική ογκομετρούμενη οξύτητα, εκφρασμένη σε κρυσταλλικό ένυδρο κιτρικό οξύ, όχι μεγαλύτερη από 10 % κατά βάρος της

χρησιμοποιείται και των κατάλληλα μεταποιημένων αποφλοιωμένων τοματών.

2. Οι αποφλοιωμένες τομάτες δεν πρέπει πρακτικά να περιέχουν φλοιούς. Οι ολόκληρες αποφλοιωμένες τομάτες είναι πρακτικά απαλλαγμένες από τεμάχια με φυσικές ατέλειες.

3. Ο αριθμός μυκήτων στις αποφλοιωμένες τομάτες (τομάτες και επικαλύπττον υγρό) δεν υπερβαίνει τα 50 % θετικά πεδία, ενώ το pH δεν υπερβαίνει το 4,5.

#### Άρθρο 6

1. Τα προϊόντα θεωρούνται ότι ανταποκρίνονται στο άρθρο 5 παράγραφος 2 όταν τα ελαττώματά τους δεν υπερβαίνουν τα ακόλουθα όρια ανοχής:

- ατέλειες: 35 cm<sup>2</sup> αθροιστικής επιφάνειας

- φλοιός:

- σε ολόκληρα προϊόντα: 300 cm<sup>2</sup> αθροιστικής επιφάνειας

- σε μη ολόκληρα προϊόντα: 1 250 cm<sup>2</sup> αθροιστικής επιφάνειας

Τα όρια ανοχής καθορίζονται ανά 10 χιλιόγραμμα καθαρού βάρους,

2. Για τους σκοπούς της παραγράφου 1 νοούνται ως:

α) «ατέλειες», οι περιοχές μέσα στις οποίες έχουν προχωρήσει οι επιφανειακές βλάβες, με αποτέλεσμα να παρουσιάζουν έντονη αντίθεση από άποψη χρώματος ή υφής προς το φυσιολογικό ιστό της τομάτας και οι οποίες, κανονικά, θα έπρεπε να είχαν αφαιρεθεί κατά τη μεταποίηση.

β) «φλοιοί», τόσο οι φλοιοί που είναι προσκολλημένοι στη σάρκα της τομάτας όσο και οι φλοιοί που βρίσκονται ελεύθεροι μέσα στον περιέκτη.

#### Άρθρο 7

1. Για τις αποφλοιωμένες τομάτες σε κονσέρβα, οι τομάτες και το επικαλύπττον υγρό σε έναν περιέκτη καταλαμβάνουν τουλάχιστον το 90 % της υδατοχωρητικότητας του περιέκτη.

2. Το στραγγισμένο καθαρό βάρος των ολόκληρων αποφλοιωμένων τοματών σε κονσέρβα είναι κατά μέσον όρο τουλάχιστον ίσο με το 56 % της υδατοχωρητικότητας του περιέκτη, εκφρασμένης σε γραμμάρια.

3. Όταν οι αποφλοιωμένες τομάτες σε κονσέρβα συσκευάζονται σε γυάλινους περιέκτες, η υδατοχωρητικότητα μειώνεται κατά 20 ml πριν από τον υπολογισμό των ποσοστών που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2.

#### ΤΙΤΛΟΣ II

Απαιτήσεις για το χυμό τομάτας και τον τοματοπολτό.

#### Άρθρο 8

Για του σκοπούς του παρόντος τίτλου νοούνται ως «χυμός τομάτας » και «τοματοπολτός», τα προϊόντα που ορίζονται στο άρθρο 1

παράγραφος 2 στοιχεία ιγ) και ιδ) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84.

#### Άρθρο 9

1. Επιτρέπεται να προστεθούν στο χυμό τομάτας και τον τοματοπολτό μόνο τα ακόλουθα συστατικά:

- κοινό αλάτι (χλωριούχο νάτριο),

- φυσικά καρυκεύματα, φυσικά αρωματικά φυτά και τα εκχυλίσματά τους καθώς και φυσικές αρωματικές ύλες.

περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, αφού αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλάτι που προστεθεί·

δ) πτητική οξύτητα, εκφρασμένη σε οξικό οξύ, όχι μεγαλύτερη από 0,4 % κατά βάρος της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος, αφού αφαιρεθεί το επιτραπέζιο αλάτι που έχει προστεθεί·

ε) pH όχι ανώτερο από 4,5.

5. Ο αριθμός των μυκήτων του χυμού τομάτας και του τοματοπολτού, όταν αραιώνονται με νερό για να αποκτήσουν 8 % περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος, δεν υπερβαίνει τα 70 % θετικά πεδία. Για τον χυμό τομάτας περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος κάτω του 8 %, το ποσοστό των θετικών πεδίων μειώνεται ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος.

### ΤΙΤΛΟΣ III

Απαιτήσεις για τις νιφάδες τομάτας

Άρθρο 11

Για τους σκοπούς του παρόντος τίτλου ως «νιφάδες τομάτας» νοείται το προϊόν που ορίζεται στο άρθρο 1 παράγραφος 2 στοιχείο ιβ) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1599/84.

Άρθρο 12

1. Οι νιφάδες τομάτας:

α) έχουν χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα και

β) καλή γεύση, χαρακτηριστική ενός κατάλληλα μεταποιημένου

προϊόντος,

γ) είναι απαλλαγμένες από ξένες προς το προϊόν γεύσεις και οσμές.

2. Η περιεκτικότητα των νιφάδων τομάτας σε ξηρό βάρος είναι τουλάχιστον 93 %.

3. Η περιεκτικότητα ανοργάνων και φυτικών ακαθαρσιών μαζί δεν υπερβαίνει το 1 % κατά βάρος του προϊόντος. Για το σκοπό αυτό ως «φυτικές ακαθαρσίες» νοούνται οι φυτικές ύλες που είναι ορατές με γυμνό μάτι και που είτε δεν ανήκουν στην ίδια την τομάτα ή είχαν προσκολληθεί στην νωπή τομάτα αλλά έπρεπε να είχαν αφαιρεθεί κατά τη μεταποίηση, ιδίως φύλλα τομάτας, ποδίσκοι, βράκτεια κάλυκος.

4. Για την παρασκευή νιφάδων τομάτας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σαν πρόσθετο μόνο διοξειδίο του πυριτίου (551). Ωστόσο, η περιεκτικότητα διοξειδίου του πυριτίου δεν υπερβαίνει το 1 % κατά βάρος.

5. Ο αριθμός μυκήτων των νιφάδων τομάτας, όταν ομογενοποιούνται με νερό για να αποκτήσουν 8 % περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος, δεν υπερβαίνει τα 70 % θετικά πεδία.

### ΤΙΤΛΟΣ IV

Απαιτήσεις σχετικά με τους περιέκτες και έλεγχος

Άρθρο 13

1. Οι περιέκτες κονσερβοποιημένων αποφλοιωμένων τοματών, ολόκληρων και μη ολόκληρων, και τοματοχυμού φέρουν σήμα που αναφέρει την ημερομηνία και το έτος συσκευασίας καθώς και τον μεταποιητή. Σε περίπτωση που ο τοματοχυμός που έχει μεταποιηθεί σε διαφορετικές ημερομηνίες είναι αποθηκευμένος στον ίδιο περιέκτη πριν συσκευασθεί, το σήμα περιλαμβάνει όλες τις ημερομηνίες παραγωγής.

2. Οι διατάξεις της παραγράφου 1 ισχύουν επίσης για άλλα προϊόντα με βάση την τομάτα εφόσον τα προϊόντα αυτά, κατά τη στιγμή της μεταποίησης, συσκευάζονται στον περιέκτη μέσα στον οποίο πρόκειται να μεταφερθούν από τις εγκαταστάσεις του μεταποιητή. Σε περίπτωση που τα προϊόντα αυτά αποθηκεύονται σε δεξαμενές ή παρόμοιους περιέκτες για να συσκευασθούν ή να επαναμεταποιηθούν στη συνέχεια, η ημερομηνία ή οι ημερομηνίες παραγωγής αναφέρονται στους περιέκτες. Όταν τα προϊόντα αυτά συσκευάζονται στους τελικούς περιέκτες τους, οι τελευταίοι φέρουν ένδειξη που αναφέρει την ημερομηνία ή τις ημερομηνίες παραγωγής και τον μεταποιητή.

3. Η σήμανση που αναφέρεται στο παρόν άρθρο και που μπορεί να είναι κωδικοποιημένη, εγκρίνεται από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους όπου πραγματοποιήθηκε η παραγωγή. Οι εν λόγω αρχές μπορούν να εγκρίνουν συμπληρωματικές διατάξεις σε θέματα σήμανσης.

#### Άρθρο 14

Κάθε ημέρα και σε τακτικά διαστήματα κατά τη διάρκεια της περιόδου μεταποίησης, ο μεταποιητής ελέγχει αν τα προϊόντα πληρούν τις απαιτήσεις, για να τύχουν ενίσχυσης. Το αποτέλεσμα του ελέγχου καταγράφεται. Άρθρο 15

1. Οι μέθοδοι ανάλυσης για τον προσδιορισμό:

- α) της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος,
  - β) των φυσικών διαλυτών στερεών υλών,
  - γ) της περιεκτικότητας σε αλάτι,
  - δ) της περιεκτικότητας σε ζάχαρα,
  - ε) της ολικής οξύτητας,
  - στ) της πτητικής οξύτητας,
  - ζ) της περιεκτικότητας σε ανόργανες ακαθαρσίες,
  - η) του pH,
  - θ) της περιεκτικότητας σε ιόντα ασβεστίου,
  - ι) της περιεκτικότητας σε διοξείδιο του πυριτίου,
- καθορίζονται στο παράρτημα.

2. Ο αριθμός των μυκήτων προσδιορίζονται σύμφωνα με τη μέθοδο της ΑΟΑC (ένωση αναγνωρισμένων αναλυτικών χημικών) (μέτρηση μυκήτων κατά Howard).

3. Οι μέθοδοι που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 χρησιμοποιούνται για τον τελικό καθορισμό των προϊόντων που μπορούν να τύχουν ενίσχυσης στην παραγωγή. Για τις αναλύσεις καθημερινής πρακτικής μπορούν να χρησιμοποιούνται άλλες μέθοδοι.

#### Άρθρο 16

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την 1η Ιουλίου 1986.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 27 Μαΐου 1986.

Για την Επιτροπή

Frans ANDRIESSEN

Αντιπρόεδρος

(1) ΕΕ αριθ. L 49 της 27. 2. 1986, σ. 1.

(2) ΕΕ αριθ. L 152 της 8. 6. 1984, σ. 16.

(3) ΕΕ αριθ. L 105 της 22. 4. 1986, σ. 24.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ



## ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΞΗΡΟ ΒΑΡΟΣ

### 1. Αρχή

Περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος είναι η περιεκτικότητα σε ολικές φυσικές στερεές ύλες (natural total solids /NTS).

Η ολική περιεκτικότητα των φυσικών στερεών υλών, διαλυτών και αδιαλυτών, προσδιορίζεται με σταθμική ανάλυση μετά από ξήρανση στους 70 °C υπό κενό.

### 2. Συσκευές και όργανα

2.1. Κλίβανος κενού, καλής ποιότητας, με ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας (70 °C ± 1°C), στο οποίο το κενό να μπορεί να διατηρείται για πολλές ώρες αφού σταματήσει η αντλία.

2.2. Εργαστηριακή αντλία κενού που να μπορεί να διατηρεί μέσα στον κλίβανο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του πίεση χαμηλότερη από 25 mm στήλης Hg αν χρειάζεται.

2.3. Συνδεσμολογία ξήρανσης με αέρα.

Μία συσκευή καθαρισμού αερίων, που περιέχει θειικό οξύ, στερεώνεται στο σημείο εισόδου του αέρα μέσα στον κλίβανο.

2.4. Υδατόλουτρο.

2.5. Κάψες με επίπεδο πυθμένα, με πώματα που κλείνουν αεροστεγώς και με διάμετρο 6 cm κατά προτίμηση.

2.6. Αναλυτικός ζυγός με ακρίβεια 0,1 mg.

2.7. Ξηραντήρας με δείκτη Silicagel.

2.8. Kieselguhr που έχει εκπλυθεί με οξύ.

2.9. Κλίβανος με κυκλοφορία αέρα, των 110 °C.

### 3. Τρόπος εργασίας

3.1. Σε κάθε κάψα τοποθετούνται περίπου 15 mg Kieselguhr/cm<sup>2</sup> (περίπου 0,4 g ανά κάψα διαμέτρου 6 cm).

3.2. Οι κάψες ξηραίνονται, χωρίς το πώμα τους, μέσα σε κλίβανο με κυκλοφορία αέρα στους 110 °C για 30 λεπτά τουλάχιστον.

3.3. Οι κάψες πωματίζονται, ψύχονται σε ξηραντήρα και ζυγίζονται.

3.4. Αφαιρούνται τα πώματα από τις κάψες και μέσα σ' αυτές μεταφέρεται γρήγορα κατάλληλη ποσότητα δείγματος που έχει αναμειχθεί καλά. Οι κάψες επαναπωματίζονται και ζυγίζονται το συντομότερο δυνατό. Το βάρος του δείγματος πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 9 mg και 20 mg ολικών στερεών υλών ανά cm<sup>2</sup> επιφάνειας του πυθμένα της κάψας.

3.5. Αφαιρείται το πώμα, αναμειγνύεται το δείγμα με το Kieselguhr με ένα γυάλινο ραβδάκι και προστίθεται απεσταγμένο νερό μέχρι όπου ένας ομογενής πολτός κατανεμηθεί ομοιόμορφα στον πυθμένα κάθε κάψας. Το γυάλινο ραβδάκι πλένεται με αποσταγμένο νερό.

3.6. Το δείγμα φέρεται σε φαινόμενη ξηρότητα (κατάλοιπα υγρασίας κατώτερα από το 50 % της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος) με μία από τις ακόλουθες μεθόδους:

3.6.1. Οι κάψες τοποθετούνται σε υδατόλουτρο ζέοντος ύδατος μέχρι να στερεοποιηθεί το υπόλειμμα, να χρωματιστεί ελαφρά ρόδινο και να αρχίσει να αποκτά φαινόμενη ξηρότητα.

3.6.2. Οι κάψες τοποθετούνται σε κλίβανο εξαναγκασμένης κυκλοφορίας στους 70 °C. Στον κλίβανο, ο αέρας πρέπει να κυκλοφορεί γρήγορα και να γίνεται αρκετή ανταλλαγή με τον εξωτερικό αέρα ώστε η υγρασία να απομακρύνεται γρήγορα. Οι κάψες εξετάζονται σε

χρονικά διαστήματα ίσα ή μικρότερα από 30 λεπτά και απομακρύνονται μόλις αποκτήσουν φαινόμενη ξηρότητα.

3.6.3. Οι κάψες τοποθετούνται σε κλίβανο κενού στους 70 °C, ενώ η στρόφιγγα ρύθμισης είναι εν μέρει ανοιχτή με τρόπο που να επιτρέπει τη γρήγορη διέλευση του αέρα μέσα από τον κλίβανο υπό πίεση ίση ή μεγαλύτερη από 310 mm Hg. Οι κάψες εξετάζονται ανά 30 λεπτά και απομακρύνονται μόλις αποκτήσουν φαινόμενη ξηρότητα.

3.7. Τα δείγματα που έχουν εν μέρει ξηρανθεί τοποθετούνται σε κλίβανο κενού με τρόπο ώστε ο πυθμένας των καψών να βρίσκεται σε άμεση επαφή με τα ράφια. Στον κλίβανο διοχετεύεται ξηρός αέρας με παροχή 2 έως 4 φυσαλίδων ανά δευτερόλεπτο, μέσω της συσκευής καθαρισμού με H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

Τα δείγματα ξηραίνονται για 4 ώρες στους 70 °C υπό πίεση μικρότερη ή ίση με 50 mm Hg.

Στην αρχή της διαδικασίας ξήρανσης η θερμοκρασία του κλιβάνου μπορεί να είναι χαμηλότερη (μέχρι 65 °C) αλλά πρέπει να φτάσει στους 69 °C μέχρι 71°C πριν από το τέλος της πρώτης ώρας.

3.8. Οι κάψες απομακρύνονται από τον κλίβανο, πωματίζονται γρήγορα και ψύχονται σε ξηραντήρα.

3.9. Οι κάψες ζυγίζονται αμέσως μόλις αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος (περίπου 20 λεπτά).

#### 4. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Εκατοστιαία αναλογία φυσικών ολικών στερεών υλών

1.2.3.4 // // % NTS = // βάρος του υπολείμματος

βάρος του δείγματος

// x 100

#### 5. Ολικές φυσικές στερεές ύλες

Οι ολικές φυσικές στερεές ύλες προσδιορίζονται μετά τον προσδιορισμό των χλωριούχων αλάτων και αφού συναχθεί το αλάτι που έχει προστεθεί. Η περιεκτικότητα σε προϋπάρχον φυσικό αλάτι έχει ορισθεί αυθαίρετα σε 2 % της περιεκτικότητας σε ολικές στερεές ύλες.

#### ΦΥΣΙΚΕΣ ΔΙΑΛΥΤΕΣ ΣΤΕΡΕΕΣ ΥΛΕΣ

##### 1. Ορισμός

Οι φυσικές διαλυτές στερεές ύλες (natural total soluble solids /NTSS) προσδιορίζονται με διαθλασιμετρική μέθοδο: συγκέντρωση σακχαρόζης σε υδατικό διάλυμα που έχει τον ίδιο δείκτη διαθλάσεως με το ελεγχόμενο προϊόν, σε καθορισμένες συνθήκες προετοιμασίας και θερμοκρασίας. Η συγκέντρωση αυτή εκφράζεται σε εκατοστιαία αναλογία κατά μάζα.

##### 2. Αρχή

Μέτρηση με τη βοήθεια διαθλασιμέτρου, του δείκτη διαθλάσεως ενός δοκιμαστικού διαλύματος σε θερμοκρασία 20 °C και μετατροπή, με τη βοήθεια πίνακα, του δείκτη διαθλάσεως σε φυσικές διαλυτές στερεές ύλες (εκφρασμένες σε σακχαρόζη). Εναλλακτικός τρόπος είναι η απευθείας ανάγνωση των φυσικών διαλυτών υλών στο διαθλασίμετρο.

##### 3. Συσκευές και όργανα

Συνηθισμένος εργαστηριακός εξοπλισμός και κυρίως:

3.1. Διαθλασίμετρο εφοδιασμένο με βαθμολογημένη κλίμακα δεικτών διαθλάσεως, με ευαισθησία 0,0005. Το διαθλασίμετρο πρέπει να

έχει ρυθμιστεί ώστε να δείχνει δείκτη διαθλάσεως 1,3330 για το αποσταγμένο νερό σε θερμοκρασία 20 °C. Πρέπει επίσης να έχει ρυθμιστεί σ' ένα δείκτη διαθλάσεως π.χ. 1,3920 με τη βοήθεια πρισμάτων ή προτύπου διαλύματος.

#### Εναλλακτικά

3.2. Διαθλασίμετρο εφοδιασμένο με βαθμολογημένη κλίμακα που να δείχνει την κατά μάζα εκατοστιαία αναλογία σακχαρόζης, με ευαισθησία 0,1 %. Το διαθλασίμετρο πρέπει να έχει ρυθμιστεί ώστε να δείχνει, για το αποσταγμένο νερό σε θερμοκρασία 20 °C, περιεκτικότητα σε διαλυτό στερεό υπόλειμμα (σακχαρόζη) ίση με το μηδέν. Πρέπει επίσης να έχει ρυθμιστεί με τη βοήθεια πρισμάτων ή προτύπου διαλύματος σε μία ένδειξη της τάξης του 36 % σε διαλυτές στερεές ύλες εκφρασμένες σε σακχαρόζη.

3.3. Κυκλοφορητής νερού που να επιτρέπει να διατηρούνται τα πρίσματα του διαθλασίμετρου (3.1 ή 3.2) σε σταθερή θερμοκρασία (με προσέγγιση 0,5 °C), στην περιοχή των 20 °C που είναι η θερμοκρασία αναφοράς (βλέπε 5.1).

3.4. Ποτήρι ζέσεως κατάλληλης χωρητικότητας.

#### 4. Τρόπος εργασίας

##### 4.1. Παρασκευή του δοκιμαστικού διαλύματος (1)

Το εργαστηριακό δείγμα αναμειγνύεται καλά. ένα μέρος του δείγματος εκθλίβεται μέσα από μη απορροφητική γάζα (ή ανάλογο υλικό)

διπλωμένη στα τέσσερα. Οι πρώτες σταγόνες υγρού απορρίπτονται και το υπόλοιπο χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό.

##### 4.2. Προσδιορισμός

Ρυθμίζεται η κυκλοφορία του νερού στον κυκλοφορητή (3.3) έτσι ώστε να επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία (μεταξύ 15 και 25 °C)

και η διάταξη τίθεται σε λειτουργία ώστε τα πρίσματα του διαθλασίμετρου (3.1 ή 3.2) να αποκτήσουν την ίδια θερμοκρασία, η οποία πρέπει

να παραμείνει σταθερή με προσέγγιση 0,5 °C κατά τη διάρκεια του προσδιορισμού.

Το δοκιμαστικό διάλυμα (4.1) φέρεται σε θερμοκρασία γειτονική με τη θερμοκρασία μέτρησης. Τοποθετείται ποσότητα του δοκιμαστικού

διαλύματος (2 ή 3 σταγόνες είναι αρκετές) πάνω στο σταθερό πρίσμα του διαθλασίμετρου (3.1 ή 3.2) και αμέσως ρυθμίζεται το κινητό πρίσμα. Φωτίζεται κατάλληλα το οπτικό πεδίο. Η χρησιμοποίηση λυχνίας ατμών νατρίου επιτρέπει να ληφθούν αποτελέσματα μεγαλύτερης ακρίβειας (ιδίως στην περίπτωση χρωματιστών και σκοτεινόχρωμων προϊόντων).

Η γραμμή που χωρίζει τη φωτεινή από τη σκοτεινή ζώνη του οπτικού πεδίου φέρεται στο σημείο τομής των νημάτων του σταυρονήματος και σημειώνεται η τιμή του δείκτη διαθλάσεως ή η κατά μάζα εκατοστιαία αναλογία σακχαρόζης, ανάλογα με τη συσκευή που χρησιμοποιείται (3.1 ή 3.2).

##### 4.3. Αριθμός προσδιορισμών

Διεξάγονται δύο προσδιορισμοί στο ίδιο δείγμα.

#### 5. Έκφραση των αποτελεσμάτων

##### 5.1. Διορθώσεις

Αν ο προσδιορισμός έχει διεξαχθεί σε θερμοκρασία διαφορετική από  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , απαιτούνται οι ακόλουθες διορθώσεις:

α) για την κλίμακα δεικτών διαθλάσεως (βλέπε 3.1) εφαρμόζεται ο τύπος:

$$n_{20} D = n_t D = 0,00013 (t - 20)$$

β) για την κλίμακα που δείχνει την κατά μάζα εκατοστιαία αναλογία σακχαρόζης (3.2) το αποτέλεσμα διορθώνεται σύμφωνα με τον πίνακα 1.

5.2. Τρόπος υπολογισμού της περιεκτικότητας σε διαλυτές στερεές ύλες

Οι διαλυτές στερεές ύλες, εκφρασμένες σε εκατοστιαία αναλογία κατά μάζα, υπολογίζονται με τον ακόλουθο τρόπο:

5.2.1. Διαθλασίμετρο εφοδιασμένο με βαθμολογημένη κλίμακα δεικτών διαθλάσεως

Λαμβάνεται, από τον πίνακα 2 η κατά μάζα εκατοστιαία αναλογία σακχαρόζης που αντιστοιχεί στην τιμή που έχει ληφθεί σύμφωνα με το 4.2 και έχει διορθωθεί, αν χρειάζεται, σύμφωνα με το 5.1 στοιχείο α).

Οι διαλυτές στερεές ύλες είναι ίσες με τον αριθμό του πίνακα.

Θεωρείται ως αποτέλεσμα ο αριθμητικός μέσος όρος των δύο προσδιορισμών, εφόσον πληρούνται οι συνθήκες επαναληπτικότητας (βλέπε 5.3). Το αποτέλεσμα εκφράζεται με ένα δεκαδικό ψηφίο.

5.2.2. Διαθλασίμετρο εφοδιασμένο με βαθμολογημένη κλίμακα που δείχνει την κατά μάζα εκατοστιαία αναλογία σακχαρόζης

Οι διαλυτές στερεές ύλες, εκφρασμένες σε κατά μάζα εκατοστιαία αναλογία σακχαρόζης, είναι ίσες με τον αριθμό που έχει ληφθεί σύμφωνα με το 4.2 και έχει διορθωθεί, αν χρειάζεται, σύμφωνα με το 5.1 στοιχείο β). Θεωρείται ως αποτέλεσμα ο αριθμητικός μέσος όρος των δύο προσδιορισμών εφόσον πληρούνται οι συνθήκες επαναληπτικότητας (βλέπε 5.3). Το αποτέλεσμα εκφράζεται με ένα δεκαδικό ψηφίο.

5.3. Επαναληπτικότητα

Η διαφορά ανάμεσα στα αποτελέσματα δύο προσδιορισμών, που πραγματοποιούνται γρήγορα ο ένας μετά τον άλλο από τον ίδιο αναλυτή, δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 0,2 g διαλυτών στερεών υλών ανά 100 g προϊόντος.

6. Διαλυτές φυσικές στερεές ύλες

Οι ολικές διαλυτές φυσικές στερεές ύλες προσδιορίζονται μετά τον προσδιορισμό των χλωριούχων αλάτων και αφού συναχθεί το αλάτι που έχει προστεθεί. Για κάθε 1 % χλωριούχου άλατος πρέπει να αφαιρείται (στους  $20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) 1 σημείο 13 βαθμός Brix ή 0,0157 δείκτης διαθλάσεως. Για τις διορθώσεις αυτές λαμβάνεται υπόψη η περιεκτικότητα σε προϋπάρχον φυσικό αλάτι, η οποία έχει ορισθεί αυθαίρετα σε 2 % της περιεκτικότητας σε ολικές στερεές ύλες.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

Διόρθωση των αναγνώσεων στην περίπτωση διαθλασιμέτρου εφοδιασμένου με κλίμακα που δείχνει την περιεκτικότητα σε σακχαρόζη, για θερμοκρασία διαφορετική από  $20 \pm 0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$

1.2.8 // // // Θερμοκρασία

$^{\circ}\text{C}$  // Διαλυτές στερεές ύλες που δείχνονται στην κλίμακα % ( m/m)

// // // // // 1.2.3.4.5.6.7.8 // // 5 // 10 // 15 // 20 // 30 // 40 // 50 //

// 1.2,8 // // Διορθωτικοί συντελεστές που αφαιρούνται  
// // // // // 1.2.3.4.5.6.7.8 // 15 // 0,25 // 0,27 // 0,31 // 0,31 // 0,34 //  
0,35 // 0,36 // 16 // 0,21 // 0,23 // 0,27 // 0,27 // 0,29 // 0,31 // 0,31 // 17 //  
0,16 // 0,18 // 0,20 // 0,20 // 0,22 // 0,23 // 0,23 // 18 // 0,11 // 0,12 //  
0,14 // 0,15 // 0,16 // 0,16 // 0,15 // 19 // 0,06  
// 0,07 // 0,08 // 0,08 // 0,08 // 0,09 // 0,09  
1.2,8 // // Διορθωτικοί συντελεστές που προστίθενται  
// // // // // 1.2.3.4.5.6.7.8 // 21 // 0,06 // 0,07 // 0,07 // 0,07 // 0,07 //  
0,07 // 0,07 // 22 // 0,12 // 0,14 // 0,14 // 0,14 // 0,14 // 0,14 // 0,14 // 23 //  
0,18 // 0,20 // 0,20 // 0,21 // 0,21 // 0,21 // 0,21 // 24 // 0,24 // 0,26 //  
0,26 // 0,27 // 0,28 // 0,28 // 0,28 // 25 // 0,30 // 0,32 // 0,32 // 0,34 // 0,36 //  
0,36 // 0,36 // // // // // // //

## ΠΙΝΑΚΑΣ 2

Εκατοστιαία αναλογία διαλυτών στερεών υλών κατά μάζα  
(εκφρασμένων σε σακχαρόζη) σε συνάρτηση με το δείκτη διαθλάσεως  
1.2 // // // Δείκτης διαθλάσεως // Διαλυτές στερεές ύλες  
(εκφασμένες σε σακχαρόζη) // // // n<sub>20</sub> D // % (m/m) // // // 1,333 0 // 0  
// 1,334 4 // 1 // 1,335 9 // 2 // 1,337 3 // 3 // 1,338 8 // 4 // 1,340 4 // 5 //  
1,341 8 // 6 // 1,343 3 // 7 // 1,344 8 // 8 // 1,346 3 // 9 // 1,347 8 // 10 //  
1,349 4 // 11 // 1,350 9 // 12 // 1,352 5 // 13 // 1,354 1 // 14 // 1,355 7 //  
15 // 1,357 3 // 16 // 1,358 9 // 17 // 1,360 5 // 18 // 1,362 2 // 19 //  
1,363 8 // 20 // 1,365 5 // 21 // 1,367 2 // 22 // 1,368 9 // 23 // 1,370 6 // 24 //  
1,372 3 // 25 // // 1.2 // // // Δείκτης διαθλάσεως // Διαλυτές στερεές  
ύλες

(εκφασμένες σε σακχαρόζη) // // // n<sub>20</sub> D // % (m/m) // // // 1,374 0 // 26  
// 1,375 8 // 27 // 1,377 5 // 28 // 1,379 3 // 29 // 1,381 1 // 30 // 1,382  
9 // 31 // 1,384 7 // 32 // 1,386 5 // 33 // 1,388 3 // 34 // 1,390 2 // 35 //  
1,392 0 // 36 // 1,393 9 // 37 // 1,395 8 // 38 // 1,397 8 // 39 // 1,399 7 //  
40 // 1,401 6 // 41 // 1,403 6 // 42 // 1,405 6 // 43 // 1,407 6 // 44 //  
1,409 6 // 45 // 1,411 7 // 46 // 1,413 7 // 47 // 1,415 8 // 48 // 1,417 9 // 49 //  
1,420 1 // 50 // //

## ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΑΛΑΤΙ

### 1. Αρχή

Το δείγμα του προϊόντος, αφού αραιωθεί, αναμειγνύεται με περίσσεια τιπλοδοτημένου διαλύματος νιτρικού αργύρου. Η περίσσεια αυτή ογκομετρείται με τιπλοδοτημένο διάλυμα θειοκυανικού καλίου παρουσία στυπτηρίας σιδήρου-αμμωνίας.

### 2. Προετοιμασία του δείγματος

2.1. Ζυγίζεται ποσότητα του προϊόντος ίση με 300 R g, όπου R αντιστοιχεί στην περιεκτικότητα σε ολικές διαλυτές στερεές ύλες.

2.2. Το δείγμα μεταφέρεται με τη βοήθεια αποσταγμένου νερού, που έχει πρόσφατα βρασθεί και ψυχθεί, μέσα σε ογκομετρική φιάλη των 200 ml. Το φιαλίδιο ζυγίσσεως εκπλύνεται με αποσταγμένο νερό και τα υγρά εκπλύσεως μεταφέρονται στην ογκομετρική φιάλη. Ο όγκος συμπληρώνεται με αποσταγμένο νερό μέχρι τη χαραγή.

2.3. Το διάλυμα ανακινείται καλά και διηθείται με χάρτινο πτυχωτό ηθμό.

2.4. Μεταφέρονται 20 ml του διηθήματος σε κωνική φιάλη των 250 ml και αραιώνονται με 40 ml μέχρι 50 ml αποσταγμένου νερού.

### 3. Μέθοδος Charpentier-Volhard

### 3.1. Αντιδραστήρια

3.1.1. Πρότυπο διάλυμα νιτρικού αργύρου 0,1 N.

3.1.2. Καθαρό νιτρικό οξύ D = 1,4.

3.1.3. Κεκορεσμένο διάλυμα εναμμωνίου θειικού σιδήρου ( $\text{N}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ ).

3.1.4. Πρότυπο διάλυμα θειοκυανικού καλίου 0,1 N. 3.2. Συσκευές και όργανα

3.2.1. Αναλυτικός ζυγός.

3.2.2. Κωνική φιάλη των 200 ml.

3.2.3. Βαθμολογημένο σιφώνιο, των 10 ml κατηγορίας «Α».

3.2.4. Βαθμολογημένο σιφώνιο των 20 ml κατηγορίας «Α».

3.2.5. Προχοίδα των 25 ml κατηγορίας «Α», σύμφωνα με το σχέδιο σύστασης ISO.

### 3.3. Τρόπος εργασίας

Προστίθενται 2 ml περίπου από το αντιδραστήριο 2 και 10 ml (μετρημένα με βαθμολογημένο σιφώνιο) από το διάλυμα 1.

Βράζονται για 5 λεπτά και ψύχονται. Το διάλυμα ογκομετρείται με τη βοήθεια του διαλύματος 4 μέχρι να εμφανιστεί σταθερό ρόδινο χρώμα, αφού προστεθούν μερικές σταγόνες από το διάλυμα 3.

Διεξάγεται πρώτα προσδιορισμός με απεσταγμένο νερό (τυφλός προσδιορισμός).

### 3.4. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Η διαφορά μεταξύ των χρησιμοποιηθέντων όγκων από τα διαλύματα 1 και 4 παριστάνει τον όγκο διαλύματος νιτρικού αργύρου που καταναλώθηκε για να καταβυθιστούν τα χλωριούχα άλατα τα οποία υπήρχαν στο δείγμα, αφού αφαιρεθεί ο όγκος που χρησιμοποιήθηκε για τον τυφλό προσδιορισμό. Ένα ml διαλύματος νιτρικού αργύρου 0,1 N ισοδυναμεί με 0,00585 g χλωριούχου νατρίου. Τα αποτελέσματα εκφράζονται σε g χλωριούχου νατρίου ανά 100 g προϊόντος. Πρέπει να σημειωθεί ότι η περιεκτικότητα σε προϋπάρχον φυσικό αλάτι έχει οριστεί αυθαίρετα σε 2 % της περιεκτικότητας σε ολικές στερεές ύλες.

1.2 // CINTS (φυσικά χλωριούχα άλατα) = // 2 (NTS - CIT) 100

όπου NTS = περιεκτικότητα σε ξηρό βάρος

CIT = ολικά χλωριούχα άλατα

Προστεθέντα χλωριούχα άλατα = CIT - Clnat

### ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΖΑΧΑΡΑ

#### 1. Αρχή

Κατά κανόνα, 40 % έως 60 % της περιεκτικότητας των παραγώγων της τομάτας σε ξηρό βάρος είναι αναγωγικά ζάχαρα, κυρίως γλυκόζη και φρουκτόζη σε ίσες περίπου αναλογίες. Η περιεκτικότητα φυσικής σακχαρόζης στις τομάτες είναι αμελητέα. Η περιεκτικότητα σε φυσικά ζάχαρα προσδιορίζεται με τη μέθοδο Lane-Eynon χωρίς αντιστροφή. Η μέθοδος Lane-Eynon χρησιμοποιεί το διάλυμα Fehling (φελίγγειο υγρό).

#### 2. Αντιδραστήρια

##### 2.1. Διάλυμα θειικού χαλκού

Διαλύονται σε απεσταγμένο νερό 34,639 g  $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ , αραιώνονται έως τα 500 ml και διηθούνται με υαλοβάμβακα ή διηθητικό χαρτί.

##### 2.2. Αλκαλικό διάλυμα τρυγικού καλιονατρίου

Διαλύονται 173 g τρυγικού καλιονατρίου με 4H<sub>2</sub>O (άλας Rochelle ) και 50 g NaOH σε νερό και αραιώνονται έως τα 5002ml. Αφού αφεθεί σε ηρεμία για 2 ημέρες, το διάλυμα διηθείται με αμίαντο.

2.3. Κεκορεσμένο διάλυμα οξικού μολύβδου

2.4. Διάλυμα Carrez

I. Υδατικό διάλυμα σιδηροκυανιούχου καλίου 15 %.

II. Υδατικό διάλυμα οξικού ψευδαργύρου 30 %.

2.5. Υδατικό διάλυμα κυανού του μεθυλενίου 1 %.

2.6. Κεκορεσμένο διάλυμα Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (θειικό νατρίου) ή οξαλικού νατρίου.

2.7. Αλκοολικό διάλυμα φαινολοφθαλεΐνης 1 %.

2.8. Διάλυμα NaOH 0,1 n (4 g NaOH σε 1000 ml νερού).

3. Συσκευές και όργανα

3.1. Αναλυτικός ζυγός.

3.2. Διηθητικό χαρτί ταχείας διήθησης.

3.3. Προχοΐδα των 25 ml.

3.4. Κωνική φιάλη Erlenmeyer.

3.5. Σιφώνιο των 10 ml.

3.6. Ογκομετρική φιάλη τύπου Koltrausch των 200 ml. 4. Τρόπος εργασίας

4.1. Για τον προσδιορισμό των ζαχάρων στα παράγωγα της τομάτας με τη μέθοδο Lane-Eynon, η ποσότητα του δείγματος του υπό έλεγχο προϊόντος πρέπει να είναι τέτοια ώστε, μετά από διαύγαση και καθαρισμό, το διάλυμα ζαχάρου που αναλύεται να περιέχει την απαιτούμενη ποσότητα ζαχάρου για την πλήρη αναγωγή 10 ml φελλιγγείου υγρού από 25 έως 50 ml διαλύματος ζαχάρου. Κατά συνέπεια, το διάλυμα ζαχάρου πρέπει να περιέχει 105 έως 205 mg ιμβερτοσακχάρου ανά 100 ml, όπως φαίνεται στον πίνακα.

Κατά τη διάρκεια του προσδιορισμού, ρυθμίζεται η αραιώση του διαλύματος ζαχάρου που αναλύεται με τρόπο ώστε, για την αναγωγή 10 ml φελλιγγείου υγρού, να πρέπει να καταναλωθούν περίπου 32 ml διαλύματος ζαχάρου: με τον τρόπο αυτό λαμβάνονται τιμές στο μέσο του πίνακα. Στην περίπτωση αυτή, το διάλυμα ζαχάρου περιέχει περίπου 160 mg ιμβερτοσακχάρου ανά 100 ml.

4.2. Ζυγίζεται ποσότητα παραγώγου της τομάτας ίση περίπου με 150 R g, όπου R αντιστοιχεί στην τιμή των NTSS (φυσικές διαλυτές στερεές ύλες).

4.3. Το δείγμα μεταφέρεται σε σφαιρική φιάλη των 200 ml. Το φιαλίδιο ζυγίσεως εκπλύνεται με νερό και τα υγρά εκπλύσεως μεταφέρονται στη φιάλη, της οποίας ο όγκος συμπληρώνεται μέχρι τη χαραγή με αποσταγμένο νερό.

4.4. Λαμβάνονται με σιφώνιο 100 ml του διαλύματος αυτού και μεταφέρονται σε ογκομετρική φιάλη των 250 ml.

4.5. Προστίθενται με σιφώνιο 4 ml έως 5 ml κεκορεσμένου διαλύματος οξικού μολύβδου. Στη συνέχεια, προστίθενται με προσοχή 2 σταγόνες κάθε φορά μέχρι να διαυγασθεί το υγρό.

4.6. Η διαύγαση θα πρέπει ωστόσο, να επιτυγχάνεται κατά προτίμηση με την προσθήκη 5 ml διαλύματος Carrez I και 5 ml διαλύματος Carrez II.

4.7. Μετά τη διαύγαση, η φιάλη αφήνεται σε ηρεμία για 15 λεπτά. Προστίθεται κατόπιν μια ποσότητα κεκορεσμένου διαλύματος θειικού θειικού ή οξαλικού νατρίου για να απομακρυνθεί η ενδεχόμενη περίσσεια οξικού μολύβδου. Σε περίπτωση περίσσειας οξικού μολύβδου, η προσθήκη διαλύματος θειικού ή οξαλικού νατρίου προκαλεί την εμφάνιση λευκού ιζήματος.

4.8. Η φιάλη αφήνεται σε ηρεμία για 15 λεπτά και κατόπιν συμπληρώνεται ο όγκος της με αποσταγμένο νερό μέχρι τη χαραγή. Το υγρό ανακινείται καλά και διηθείται με πτυχωτό χάρτινο ηθμό. Ένα μέρος του καθαρού διηθήματος τοποθετείται σε προχοΐδα των 100 ml. Το διάλυμα αυτό είναι για τον προσδιορισμό.

4.9. Για την ποσοτική ανάλυση του ζαχάρου απαιτούνται δύο προσδιορισμοί:

α) Δοκιμαστικός προσδιορισμός

Σε κωνική φιάλη Erlenmeyer των 200 ml μέχρι 250 ml τοποθετημένη πάνω σε μεταλλικό πλέγμα, μεταφέρονται 10 ml από ένα μείγμα των διαλυμάτων Fehling σε ίσα μέρη. (Τα ίσα μέρη των διαλυμάτων Fehling A και B αναμειγνύονται μερικά λεπτά πριν από τον προσδιορισμό).

Με τη βοήθεια της προχοΐδας προστίθενται 25 ml περίπου από το ζαχαρούχο διάλυμα. Το σύνολο φέρεται σε βρασμό που διατηρείται για 15 δευτερόλεπτα.

Προστίθεται ζαχαρούχο διάλυμα κατά διαστήματα των 10 δευτερολέπτων μέχρι να εξασθενήσει το μπλε χρώμα.

Προστίθενται μία ή δύο σταγόνες από το δείκτη κυανού του μεθυλενίου και συνεχίζεται η προσθήκη του ζαχαρούχου διαλύματος μέχρι πλήρους αλλαγής του χρώματος του δείκτη. Το υγρό που βράζει αποκτά καστανοκόκκινο χρώμα.

β) Τελικός προσδιορισμός

Σε κωνική φιάλη Erlenmeyer των 200 ml μέχρι 250 ml που περιέχει 10 ml μείγματος των διαλυμάτων Fehling σε ίσα μέρη, προστίθεται απευθείας η ποσότητα του ζαχαρούχου διαλύματος που καταναλώθηκε κατά τη δοκιμαστική ογκομέτρηση μείον 0,5 ml.

Το μείγμα φέρεται σε βρασμό και διατηρείται σε ήπιο βρασμό για 2 λεπτά ακριβώς.

Προστίθενται 1 ή 2 σταγόνες κυανού του μεθυλενίου και κατόπιν προστίθεται το υπόλοιπο διάλυμα ζαχάρου, 2 έως 3 σταγόνες κάθε φορά, ανά 10 δευτερόλεπτα επί 1 λεπτό περίπου, μέχρις ότου το μπλε χρώμα του δείκτη γίνει καστανοκόκκινο.

Έστω A ο όγκος του ζαχαρούχου διαλύματος που καταναλώθηκε, εκφρασμένος σε 0,1 ml.

Καθώς η μέθοδος αυτή είναι εμπειρική, όλες οι παραπάνω οδηγίες πρέπει να τηρούνται σχολαστικά.

5. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Ο πίνακας που ακολουθεί επιτρέπει να υπολογιστεί, από τα ml του ζαχαρούχου διαλύματος που καταναλώνονται, η περιεκτικότητα ιμβερτοσακχάρου στο διάλυμα αυτό και στην ποσότητα παραγώγου της τομάτας που περιέχεται στο δείγμα ελέγχου.

Εφαρμόζεται ο ακόλουθος τύπος:

1.2 // Ολικά ζάχαρα, σε g ανά 100 g προϊόντος = // C x 0,5 βάρος του δείγματος



όπου C (τιμή της 3ης στήλης του πίνακα) αντιστοιχεί στον όγκο A του ζαχαρούχου διαλύματος που καταναλώθηκε (πρώτη στήλη του πίνακα).

Αν η περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο (εκφρασμένη σε % κατά βάρος του παραγώγου της τομάτας) διαιρεθεί με την περιεκτικότητα σε φυσικές διαλυτές στερεές ύλες (NTSS), λαμβάνεται η περιεκτικότητα σε ιμβερτοχάκχαρο ανά 100 γραμμάρια διαλυτών στερεών υλών.

(1) Αν το προϊόν είναι πυκνότερο ή πολύ συμπυκνωμένο, δεν θα είναι ίσως δυνατόν να ληφθούν οι σταγόνες υγρού που απαιτούνται για την διαθλασιμετρική ανάλυση. Στην περίπτωση αυτή δεν εκτελείται ο προσδιορισμός. Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να αραιώνεται το δείγμα με νερό.

#### ΠΙΝΑΚΑΣ

Μάζα ιμβερτοσακχάρου σε για 10 ml διαλύματος Fehling

1.2.3.4.5.6.7 // // // // // // // // A

ml ζαχαρούχου

διαλύματος

που καταναλώθηκε

// B

Συντελεστές

ιμβερτοσακχάρου

// Γ

mg ιμβερτοσακχά-

ρου ανά 100 ml διαλύματος // // A

ml ζαχαρούχου

διαλύματος

που καταναλώθηκε

// B

Συντελεστές

ιμβερτοσακχάρου

// Γ

mg ιμβερτοσακχά-

ρου ανά 100 ml διαλύματος // 25,0

2

4

6

8 // 51,2 // 204,8

203,4

201,9

200,4

198,9 // // // // // // // // // // // // // // 26,0

2

4

6

8 // 51,3 // 197,4

196,0

194,6

193,2

191,8 // // // // // // // // // // // // // // 27,0

2









- Μηχανικός ή ηλεκτρομαγνητικός αναδευτήρας
- Αναλυτικός ζυγός
- Ποτήρι ζέσεως των 50 ml
- Ογκομετρική φιάλη των 200 ml
- Βαθμολογημένο σιφώνιο των 50 ml
- Προχοϊδα των 25 ml - κατηγορία «Α» κατά το σχέδιο σύστασης ISO.

#### 4. Τρόπος εργασίας

Ζυγίζεται, με ακρίβεια 0,01 g μέσα σε ποτήρι ζέσεως των 50 ml , ποσότητα προϊόντος ίση με 300 R g, όπου R αντιστοιχεί στην περιεκτικότητα σε NTSS (φυσικές διαλυτές στερεές ύλες).

Το δείγμα μεταγγίζεται σε ογκομετρική φιάλη των 200 ml. Ο όγκος συμπληρώνεται με βρασμένο αποσταγμένο νερό. Το διάλυμα ανακινείται καλά και διηθείται. Λαμβάνονται 50 ml διηθήματος και τοποθετούνται σε ποτήρι ζέσεως χαμηλού σχήματος (των 400 ml τουλάχιστον). Προστίθενται 150 ml έως 200 ml βρασμένου αποσταγμένου νερού.

Ελέγχεται η σωστή λειτουργία του ποτενσιομέτρου με τη βοήθεια ρυθμιστικών διαλυμάτων με pH γύρω στο 8,0. Με τη βοήθεια της προχοϊδας και υπό συνεχή ανάδευση χύνεται στο ποτήρι αρκετά γρήγορα το διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου (2.1) μέχρι pH = 6,0 περίπου.

Στη συνέχεια το διάλυμα αυτό προστίθεται αργά μέχρι pH = 7,0. Κατόπιν, το διάλυμα προστίθεται κατά σταγόνες, ενώ σημειώνεται μετά από κάθε προσθήκη ο όγκος του διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου (2.1) καθώς και η τιμή του pH μέχρι να ληφθεί pH  $8,1 \pm 0,2$ .

Συνάγεται, με παρεμβολή, ο ακριβής όγκος διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου που αντιστοιχεί σε pH = 8,1. Διεξάγονται δύο τουλάχιστον προσδιορισμοί στο ίδιο προετοιμασμένο δείγμα.

#### 5. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Η ογκομετρούμενη οξύτητα εκφράζεται σαν ένυδρο κιτρικό οξύ σε % της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος. Ένα ml διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου (2.1) ισοδυναμεί με 0,007 g ενύδρου κιτρικού οξέος.

#### ΠΤΗΤΙΚΗ ΟΞΥΤΗΤΑ

##### 1. Αρχή

Τα πτητικά οξέα αποσπάζουν σε ρεύμα υδρατμών και ογκομετρούνται στο απόσταγμα παρουσία φαινολοφθαλεΐνης ή με τη βοήθεια πεχαμέτρου.

##### 2. Αντιδραστήρια

2.1. Τιτλοδοτημένο διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου n/50 (0,02n) που έχει πρόσφατα παρασκευαστεί από διάλυμα n/10.

2.2. Αλκοολικό διάλυμα φαινολοφθαλεΐνης 0,50 %.

2.3. Κρυσταλλικό τρυγικό οξύ.

2.4. Τιτλοδοτημένο διάλυμα υδροχλωρικού οξέος 0,1 n 3. Συσκευές και όργανα

3.1. Ειδική συσκευή αποστάξεως με υδρατμούς.

3.2. Αναλυτικός ζυγός.

3.3. Προχοϊδα των 10 ml με υποδιαιρέσεις 1/20.

3.4. Κωνική φιάλη των 200 ml.

##### 4. Τρόπος εργασίας

Γεμίζεται η σφαιρική φιάλη της συσκευής με 1,5 λίτρο περίπου αποσταγμένου νερού, πρόσφατα βρασμένου. Προστίθενται μερικά

θραύσματα ελαφρόπετρας. Ζυγίζεται, με ακρίβεια 0,01 g, ποσότητα προϊόντος ίσης με 600 R g, όπου R αντιστοιχεί στην περιεκτικότητα σε NTSS (φυσικές διαλυτές στερεές ύλες. Μετά από ενδεχόμενη αραιώση, το δείγμα μεταφέρεται στον εσωτερικό σωλήνα της συσκευής.

Προστίθενται 100 mg περίπου από το αντιδραστήριο 2.3. Η φιάλη συνδεείται με τον ψυκτήρα. Αποστάζονται 150 ml σε 30 λεπτά περίπου ενώ το απόσταγμα συλλέγεται σε κωνική φιάλη των 200 ml. Το άκρο του ψυκτήρα βυθίζεται σε μικρή ποσότητα αποσταγμένου νερού πρόσφατα βρασμένου. Η απόσταξη σταματάει. Στην κωνική φιάλη ρίχνονται μερικές σταγόνες φαινολοφθαλεΐνης (2.2) και η οξύτητα ογκομετρείται με το διάλυμα καυστικού νατρίου n/50 (2.1) μέχρι αλλαγής του χρώματος του δείκτη σε σταθερό ρόδινο.

Επειδή το διάλυμα καυστικής σόδας n/50 είναι ασταθές, πριν από τη χρήση ελέγχεται ο τίτλος του με διάλυμα υδροχλωρικού οξέος n/10 (2.4). Η ογκομέτρηση μπορεί επίσης να συντελεσθεί με τη βοήθεια πεχαμέτρου.

#### 5. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Η πτητική οξύτητα εκφράζεται σε οξικό οξύ επί τοις εκατό της περιεκτικότητας σε ξηρό βάρος. Ένα ml διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου n/50 (2.1) ισοδυναμεί με 0,0012 g οξικού οξέος.

#### ΑΝΟΡΓΑΝΕΣ ΑΚΑΘΑΡΣΙΕΣ

##### 1. Αρχή

Διαχωρισμός βάσει πυκνότητας των βαριών ακαθαρσιών, κατά κανόνα γαιώδους προέλευσης (άμμος) που μπορούν όμως επίσης να είναι μεταλλικά κατάλοιπα ή ορυκτά μεγάλης πυκνότητας. Καταστροφή των οργανικών υλών με αποτέφρωση στους 500 °C μέχρι 600 °C και ζύγιση του λαμβανομένου υπολείμματος.

##### 2. Συσκευές και όργανα

Συνηθισμένος εργαστηριακός εξοπλισμός και κυρίως:

2.1. Ποτήρια ζέσεως των 250 ml έως 1 000 ml.

2.2. Χωνευτήρια από πυριτύαλο, πορσελάνη ή λευκόχρυσο.

2.3. Ηθμοί χωρίς τέφρα.

2.4. Απιοειδής διαχωριστική χοάνη των 2 λίτρων, εφοδιασμένη με στρόφιγγα μεγάλης διαμέτρου (βλέπε σχήμα).

2.5. Κλίβανος πορσελάνης ρυθμισμένος στους 500 °C μέχρι 600 °C.

2.6. Ξηραντήρας.

2.7. Αναλυτικός ζυγός.

##### 3. Τρόπος εργασίας

Ζυγίζεται με ακρίβεια 0,01 g μέσα σε ποτήρι ζέσεως, ποσότητα προϊόντος ίση με 300 R g, όπου R αντιστοιχεί στην περιεκτικότητα σε NTSS (φυσικές διαλυτές στερεές ύλες). Προστίθενται 100 ml έως 150 ml νερού. Το υγρό αναμειγνύεται καλά και μεταγγίζεται στη διαχωριστική χοάνη των 2 λίτρων, που είναι κατά ένα μέρος γεμάτη με νερό. Ο ρυθμιζόμενος σωλήνας ρυθμίζεται με τρόπο ώστε το κατώτερο άκρο του να φτάνει τουλάχιστον στο μισό του ύψους της χοάνης. Διοχετεύεται ρεύμα νερού ρυθμισμένο με τρόπο ώστε να προκαλείται στρόβιλος, που επιτρέπει το διαχωρισμό των ανοργάνων υλών από τον πολτό.

Ο αιωρούμενος πολτός απομακρύνεται χωρίς να συμπαρασυρθεί η άμμος. Για το σκοπό αυτό, χαμηλώνεται ο ρυθμιζόμενος σωλήνας προς

τον πυθμένα της διαχωριστικής χοάνης.

Η διαδικασία συνεχίζεται μέχρις ότου απομείνουν μόνο οι ανόργανες ακαθαρσίες στον πυθμένα της χοάνης. Μερικές φορές το υπόλειμμα μπορεί επίσης να περιέχει βαριά οργανικά κατάλοιπα (π.χ. πυρήνες).

Η διαχωριστική χοάνη τοποθετείται πάνω από άλλη χοάνη εφοδιασμένη με ηθμό χωρίς τέφρα. Το σύνολο του υπολείμματος διοχετεύεται στον ηθμό με την αναγκαία ποσότητα νερού, αφού ανοιχτεί η στρόφιγγα της διαχωριστικής χοάνης. Ο ηθμός εκπλύνεται με αποσταγμένο νερό, κατόπιν ο ηθμός και το υπόλειμμα τοποθετούνται στο χωνευτήριο. Το σύνολο -χωνευτήριο, υπόλειμμα και ηθμός- ξηραίνεται, στη συνέχεια πυρώνεται πάνω από ασθενή φλόγα και τέλος αποτεφρώνεται στον κλίβανο πορσελάνης στους 500 °C μέχρι 600 °C για 30 λεπτά.

Το χωνευτήριο αφήνεται να ψυχθεί στον ξηραντήρα και ζυγίζεται με ακρίβεια 0,0002 g. Διεξάγονται δύο τουλάχιστον προσδιορισμοί στο ίδιο δείγμα. Η κατά μάζα εκατοστιαία αναλογία ανοργάνων ακαθαρσιών είναι ίση με

$$(M1 - M_0) \times 100 E ,$$

όπου:

M<sub>0</sub> είναι η μάζα του χωνευτηρίου σε γραμμάρια

M<sub>1</sub> είναι η μάζα του χωνευτηρίου με την τέφρα, σε γραμμάρια

E παριστάνει την περιεκτικότητα του δείγματος σε ξηρό βάρος.

Σχηματική παράσταση της συσκευής που χρησιμοποιείται για το συνεχή διαχωρισμό των ανοργάνων ακαθαρσιών που δεν διαλύονται στο νερό

Σωλήνας με ρυθμιζόμενο ύψος

\*

Εκκένωση\*

Άμμος

pH

1. Αρχή

Το pH των παραγώγων της τομάτας προσδιορίζεται ηλεκτρομετρικά με τη βοήθεια πεχαμέτρου.

2. Συσκευές και όργανα

2.1. Πεχάμετρο.

2.2. Ηλεκτρόδια αναφοράς και μετρήσεως pH ή συνδυασμένο ηλεκτρόδιο.

2.3. Ρυθμιστικά διαλύματα pH = 4,0 και pH = 7,0. 3. Τρόπος εργασίας

3.1. Το πεχάμετρο βαθμονομείται με τη βοήθεια των ρυθμιστικών διαλυμάτων.

3.2. Μετρείται η θερμοκρασία του προϊόντος με θερμόμετρο και το όργανο ρυθμίζεται στη θερμοκρασία αυτή.

3.3. Βυθίζονται τα ηλεκτρόδια ή το συνδυασμένο ηλεκτρόδιο στο προϊόν τομάτας χωρίς αραίωση.

4. Έκφραση των αποτελεσμάτων

Το pH δείχνεται απευθείας από το όργανο.

**ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΙΟΝΤΑ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ**

1. Αρχή

Το ασβέστιο προσδιορίζεται με φασματοφωτομετρία ατομικής απορρόφησης σε δείγμα που έχει προηγουμένως προετοιμαστεί.



Για να αποτραπεί ο μερικός ιονισμός των στοιχείων στη φλόγα, κατά τον προσδιορισμό της αναλογίας του ασβεστίου προστίθεται λανθάνιο.

## 2. Αντιδραστήρια

2.1. Νιτρικό οξύ 65 % αναλυτικής καθαρότητας.

2.1. Διάλυμα αναφοράς σε συγκέντρωση ασβεστίου 1 mg/ml.

2.3. Διάλυμα λανθανίου 5 %.

Διαλύονται σε δισαπτεσταγμένο νερό 134 g χλωριούχου λανθανίου (La Cl<sub>3</sub>·7H<sub>2</sub>O) και ο όγκος συμπληρώνεται μέχρι τα 1 000 ml.

2.4. Πυκνό θειικό οξύ (D = 1,84) αναλυτικής καθαρότητας.

## 3. Συσκευές και όργανα

3.1. Φασματοφωτόμετρο ατομικής απορρόφησης.

3.2. Κάψες και λευκόχρυσο με επίπεδο πυθμένα, διαμέτρου 10 cm και ύψους 3 cm.

3.3. Κλίβανος πορσελάνης και θερμαντική πλάκα.

3.4. Λυχνία υπερύθρου.

3.5. Καθαρά γυάλινα σκεύη (απαλλαγμένα από ασβέστιο).

## 4. Τρόπος εργασίας

4.1. Προεισαγωγικές παρατηρήσεις

Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην καθαριότητα των δοχείων που χρησιμοποιούνται. Τα γυάλινα σκεύη πρέπει να έχουν πρώτα εκπληθεί με δισαπτεσταγμένο νερό.

Όλα τα διαλύματα και όλες οι αραιώσεις πρέπει να παρασκευάζονται με δισαπτεσταγμένο νερό.

Για τις αραιώσεις, τα δείγματα πρέπει να έχουν ελάχιστο όγκο 1 ml.

Σε κάθε σειρά μετρήσεων, προσδιορίζονται οι τιμές αναφοράς με τη βοήθεια των κατάλληλων διαλυμάτων.

Για τους προσδιορισμούς που διεξάγονται με φασματομετρία απορρόφησης, το όργανο ρυθμίζεται με προσοχή στο βέλτιστο μήκος κύματος.

Αν τα διάφορα στάδια της μεθόδου εκτελούνται σε διαφορετικά εργαστήρια (π.χ. εργαστήριο παρασκευής και εργαστήριο μέτρησης), πρέπει απαραίτητα να χρησιμοποιείται η ίδια παρτίδα δισαπτεσταγμένου νερού για την αραιώση τόσο των διαλυμάτων ελέγχου όσο και των

προτύπων διαλυμάτων. 4.2. Καταστροφή των οργανικών υλών του δείγματος

4.2.1. Κατεργασία σε υγρή φάση

Ζυγίζονται 1 έως 2 g ομογενοποιημένου δείγματος, ανάλογα με την αναμενόμενη ποσότητα ασβεστίου, μέσα σε σφαιρική φιάλη Kjeldahl.

Σε περίπτωση υγρών προϊόντων, ζυγίζονται 10 g που συμπυκνώνονται σε μικρό όγκο (2 έως 3 ml).

Προστίθενται 10 ml πυκνού νιτρικού οξέος (2.1) και 2,5 ml θειικού οξέος (2.4)

Η φιάλη θερμαίνεται ήπια μέχρι να εμφανιστούν λευκοί ατμοί.

Τη στιγμή αυτή το διάλυμα πρέπει να είναι διαυγές και άχρωμο.

Σε αντίθετη περίπτωση, προστίθενται με προσοχή μερικές σταγόνες νιτρικού οξέος (2.1) και συνεχίζεται η θέρμανση μέχρι να εμφανιστούν λευκοί ατμοί.

Όταν ολοκληρωθεί η καταστροφή των οργανικών υλών, το διάλυμα (του οποίου ο όγκος έχει ελαττωθεί σε 2 - ml) μεταγγίζεται σε ογκομετρική φιάλη των 25 ml και ο όγκος συμπληρώνεται με δισαππεσταγμένο νερό.

Τα δείγματα που παρασκευάζονται με τον τρόπο αυτό αναλύονται με σύγκριση με τα πρότυπα διαλύματα θειικού οξέος (2.4).

#### 4.2.2. Αποτέφρωση εν ξηρώ

Ζυγίζονται 5 g έως 10 g δείγματος, ανάλογα με την αναμενόμενη ποσότητα ασβεστίου, μέσα σε κάψα από λευκόχρυσο (3.2).

Το σύνολο ξηραίνεται στον κλίβανο πορσελάνης ή σε θερμαντική πλάκα ή κάτω από λυχνία υπερύθρου, πάντοτε με ήπια και βαθμιαία θέρμανση ώστε να αποφευχθούν οι απώλειες που οφείλονται στην εκτόξευση απανθρακωμένου υλικού. Το υπόλειμμα τοποθετείται στον κλίβανο πορσελάνης, που έχει ήδη αποκτήσει τη θερμοκρασία των 400 °C και αποτεφρώνεται για 6 ώρες τουλάχιστον.

Σε περίπτωση παρουσίας Cd, χρήσιμο είναι να προστεθούν μερικές σταγόνες φωσφορικού ή θειικού οξέος.

Όταν η τέφρα δεν είναι τελείως λευκή, θα πρέπει να υγρανθεί με μερικές σταγόνες νιτρικού οξέος, να ξηραθεί τελείως το προϊόν κάτω από τη λυχνία υπερύθρου μέχρι να εξαφανιστούν οι λευκοί ατμοί και να επαναληφθεί η κατεργασία στον κλίβανο πορσελάνης για 4 τουλάχιστον ώρες.

Η τέφρα παραλαμβάνεται με 1 ml νιτρικού οξέος και μεταφέρεται σε ογκομετρική φιάλη των 50 ml, της οποίας συμπληρώνεται ο όγκος.

#### 4.3. Άμεσος προσδιορισμός

Οι προσδιορισμοί μπορούν να πραγματοποιηθούν απευθείας χωρίς καταστροφή των οργανικών υλών του δείγματος.

Ο προσδιορισμός διεξάγεται παρουσία λανθανίου σε συγκέντρωση 0,5 %, που επιτυγχάνεται με αραιώση του μητρικού διαλύματος (2.3).

#### 4.4 Προσδιορισμός

Τα διαλύματα ελέγχου αραιώνονται με τρόπο ώστε η συγκέντρωση του προς ανάλυση ασβεστίου να περιλαμβάνεται μεταξύ των συγκεντρώσεων της καμπύλης αναφοράς.

Ασβέστιο:  $\lambda = 422,7 \text{ nm}$

φλόγα: αέρας/ακετυλένιο

διορθωτικό σύστημα για την ακτινοβολία υποστρώματος

#### 4.5. Χάραξη της καμπύλης αναφοράς

Λαμβάνονται 4 ογκομετρικές φιάλες των 10 ml στις οποίες φέρονται 1 ml πυκνού νιτρικού οξέος και 1 ml διαλύματος λανθανίου 5 % (2.3).

Σε κάθε φιάλη προστίθενται κατόπιν 0,1 ml, 3 ml, 5 ml, αντίστοιχα από ένα διάλυμα ασβεστίου 10 ppm και ο όγκος συμπληρώνεται με δισαππεσταγμένο νερό.

Προσδιορίζεται η απορρόφηση για κάθε διάλυμα και χαράσσεται καμπύλη αναφοράς, αφού αφαιρεθεί η τιμή που αντιστοιχεί στον τυφλό προσδιορισμό από την τιμή που αντιστοιχεί στα διαλύματα αναφοράς.

#### 5. Υπολογισμός

Η περιεκτικότητα σε ασβέστιο υπολογίζεται με τη βοήθεια των αντιστοιχων τιμών αναφοράς, που έχουν προσδιοριστεί σε κάθε σειρά μετρήσεων και αφού ληφθούν υπόψη οι συντελεστές αραιώσης.

#### 6. Ακρίβεια της μεθόδου

Επαναληπτικότητα (r):

Ασβέστιο:  $r = 1,1 + 0,029 \chi$  mg/l·

Αναπαραγωγικότητα (R):

Ασβέστιο:  $R = 2,2 + 0,116 \chi$  mg/l·

$\chi$  = μετρούμενη συγκέντρωση.

#### ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΠΥΡΙΤΙΟΥ

##### 1. Τρόπος εργασίας

Σε ποτήρι ζέσεως των 300 ml ζυγίζονται 10 g σκόνης ή νιφάδων τομάτας με ακρίβεια εκατοστού του γραμμαρίου. Προστίθενται 200 ml νερού. Αναμειγνύονται καλά. Το διάλυμα αφήνεται να κατακαθίσει για 10 λεπτά. Το υπερκείμενο απομακρύνεται με προσοχή. Η διαδικασία επαναλαμβάνεται για δεύτερη φορά. Το στερεό υπόλειμμα συλλέγεται σε ηθμό ταχείας διήθησης χωρίς τέφρα και καίγεται μέσα σε κάψα από πορσελάνη μέχρι να αποτεφρωθεί. Αν είναι ανάγκη παραλαμβάνεται ακόμα μια φορά με λίγο απεσταγμένο νερό και τοποθετείται πάλι

στον κλίβανο μέχρι να ληφθεί λευκή τέφρα.

Η τέφρα παραλαμβάνεται με 10 cm<sup>3</sup> νιτρικού οξέος ( $d = 1,4$ ) αραιωμένου στο 1/2. Θερμαίνεται πολύ ελαφρά και το ίζημα συλλέγεται σε πτυχωτό ηθμό χωρίς τέφρα, ξηραίνεται και καίγεται μέσα σε προζυγισμένο χωνευτήριο (m°). Η τέφρα αυτή παραλαμβάνεται ενδεχομένως ακόμα μια φορά με λίγο απεσταγμένο νερό, όπως προηγουμένως, και καίγεται πάλι αν δεν είναι λευκή. Το χωνευτήριο ζυγίζεται (m).

##### 2. Υπολογισμός

$(m - m_0) \times 10 =$  εκατοστιαία αναλογία οξειδίου του πυριτίου στη σκόνη.

Τέλος κειμένου