

**Αριθμός 807**

**ΟΙ ΠΕΡΙ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ  
ΠΡΟ-Ϊ-ΟΝΤΑ ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 2002 ΚΑΙ 2004**

**Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 24**

129(Ι) του 2002  
140(Ι) του 2004. Ο Υπουργός Γεωργίας, Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχονται δυνάμει του άρθρου 24 των περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου στα Γεωργικά Προϊόντα Νόμων του 2002 και 2004, εκδίδει το πιο κάτω Διάταγμα.

Συνοπτικός  
τίτλος.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περί Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου στα Γεωργικά Προϊόντα (Εμπορικές Προδιαγραφές για τα Λάιμ, Γκρέιπφρουτ, Πόμελα) Διάταγμα του 2004.

Ερμηνεία.

2. Στο παρόν διάταγμα, εκτός εάν από το κείμενο προκύπτει διαφορετική έννοια—

«γκρέιπφρουτ» σημαίνει τους καρπούς των ποικιλιών (cultivars) του είδους *Citrus paradisi* Macfarlane και τα υβρίδιά τους συμπεριλαμβανομένου του Oroblanco.

«λάιμ» σημαίνει τους καρπούς των ποικιλιών (cultivars) του είδους *Citrus latifolia* (Yu. Tan.) Tan που είναι μεγάλοι καρποί λάιμ όξινοι γνωστοί ως Bearss, Persian, Tahiti και τα υβρίδιά τους.

«πόμελα (Shaddock)» σημαίνει τους καρπούς των ποικιλιών του είδους *Citrus maxima* (Burtt.), Merr και των υβριδίων τους.

«προϊόντα» σημαίνει τα λάιμ, τα γκρέιπφρουτ και τα πόμελα.

Σκοπός.

3. Στο παρόν Διάταγμα καθορίζονται οι εμπορικές προδιαγραφές για τα λάιμ, γκρέιπφρουτ και πόμελα, που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, την εμπορία, σε σχέση με την εισαγωγή και εξαγωγή τους.

Πεδίο  
εφαρμογής.

4. Το παρόν διάταγμα αφορά τα λάιμ, γκρέιπφρουτ και πόμελα που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση, αλλά δεν περιλαμβάνει τα προϊόντα που προορίζονται για βιομηχανική μεταποίηση.

Ελάχιστες  
απαιτήσεις.

5. Οι ελάχιστες απαιτήσεις όσον αφορά την ποιότητα, την ταξινόμηση κατά μέγεθος, τη συσκευασία, την παρουσίαση και τη σήμανση των προϊόντων, καθορίζονται στο Παράρτημα.

Παράρτημα.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**  
(Παράγραφος 3)

**I. ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΕΝ ΛΟΓΩ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

**A. Ελάχιστα χαρακτηριστικά προϊόντων**

- (α) Τα προϊόντα, λαμβάνοντας υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε ποιοτική κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, πρέπει να είναι -
- (i) ακέραια
  - (ii) απαλλαγμένα από εκτεταμένους τραυματισμούς ή/και μώλωπες που έχουν επουλωθεί
  - (iii) υγιή (αποκλείονται τα προϊόντα που έχουν προσβληθεί από σήψη ή έχουν υποστεί αλλοίωση σε βαθμό ώστε να καθίστανται ακατάλληλα για κατανάλωση)
  - (iv) καθαρά, πρακτικά απαλλαγμένα από ξένες ύλες
  - (v) πρακτικά απαλλαγμένα από εχθρούς και ασθένειες
  - (vi) πρακτικά απαλλαγμένα από αλλοιώσεις που οφείλονται σε εχθρούς και ασθένειες
  - (vii) απαλλαγμένα από την αρχή της εσωτερικής ξήρανσης
  - (viii) απαλλαγμένα από ζημιές που οφείλονται σε χαμηλές θερμοκρασίες ή παγετό
  - (ix) απαλλαγμένα από υπερβολική εξωτερική υγρασία
  - (x) απαλλαγμένα από ξένη οσμή ή/και γεύση.
- (β) Τα προϊόντα πρέπει να έχουν επιμελώς συλλεγεί και φθάσει σε κατάλληλο στάδιο ανάπτυξης και βαθμό ωριμότητας λαμβανομένων υπόψη των κριτηρίων όσον αφορά την ποικιλία, την περίοδο συλλογής και τη ζώνη παραγωγής.
- (γ) Το στάδιο ανάπτυξης και ο βαθμός ωριμότητας τους πρέπει να είναι τέτοιος που να τους επιτρέπει να αντέχουν τις συνθήκες μεταφοράς και να φθάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.

- (δ) Τα προϊόντα που πληρούν το καθοριζόμενο κριτήριο ωριμότητας που αναφέρεται στο σημείο (γ) μπορούν να «αποπρασινιστούν». Η επεξεργασία αυτή επιτρέπεται μόνο εφόσον δεν αλλοιώνονται τα άλλα φυσικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

## **B. Προδιαγραφές σχετικές με την ωριμότητα**

Το στάδιο ωριμότητας των προϊόντων καθορίζεται από τις ακόλουθες παραμέτρους που αναφέρονται για κάθε είδος:

- (α) την ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό, και
- (β) το χρωματισμό, ο οποίος πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε κατά το πέρας της κανονικής ανάπτυξης τους τα προϊόντα να αποκτήσουν, στον τόπο προορισμού, τον κανονικό χρωματισμό της ποικιλίας.
- (i) Αναφορικά με το Λάιμ, η ελάχιστη περιεκτικότητα του σε χυμό πρέπει να είναι 42% και ο χρωματισμός πρέπει να είναι τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας κατά τα δύο τρίτα τουλάχιστον της ολικής επιφάνειας του καρπού. Ο καρπός πρέπει να είναι πράσινος. Εντούτοις, επιτρέπεται μια ανοχή χρωματισμού κίτρινου, ο οποίος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% της επιφάνειας του καρπού.
- (ii) Αναφορικά με το Γκρέϊπφρουτ, η ελάχιστη περιεκτικότητα του σε χυμό πρέπει να είναι 35% και ο χρωματισμός του πρέπει να είναι ο τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας. Επιτρέπονται οι καρποί που έχουν πρασινωπό χρωματισμό (πράσινο στις ποικιλίες Oroblanco) και να ανταποκρίνονται στην ελάχιστη περιεκτικότητα σε χυμό.
- (iii) Αναφορικά με το Πόμελο (Shaddock), ο χρωματισμός του πρέπει να είναι ο τυπικός χρωματισμός της ποικιλίας κατά τα δύο τρίτα τουλάχιστον της ολικής επιφάνειας του καρπού.

## Γ. Κατάταξη

Τα προϊόντα κατατάσσονται σε τρεις ποιοτικές κατηγορίες όπως καθορίζονται πιο κάτω:

### (i) Κατηγορία "Εξτρα"

Τα προϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι ανώτερης ποιότητας. Το σχήμα, η εξωτερική εμφάνισή τους, η ανάπτυξη και ο χρωματισμός τους πρέπει να παρουσιάζουν τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Δεν επιτρέπονται ελαττώματα, με εξαίρεση πολύ ελαφρές επιφανειακές αλλοιώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι δεν αλλοιώνουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητά του, τη διατήρησή του ή την παρουσίασή του στο μέσο συσκευασίας.

### (ii) Κατηγορία "I"

Τα προϊόντα που κατατάσσονται στην κατηγορία αυτή πρέπει να είναι καλής ποιότητας και να παρουσιάζουν τα τυπικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή/και του εμπορικού τύπου. Εντούτοις, μπορούν, να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαφρά ελαττώματα υπό την προϋπόθεση όμως ότι δεν επηρεάζουν τη γενική εμφάνιση του προϊόντος, την ποιότητα, τη διατήρηση και τη παρουσίαση τους στο μέσο συσκευασίας:

(α) ελαφρά ατέλεια σχήματος·

(β) ελαφρά ατέλεια χρωματισμού·

(γ) ελαφρές ατέλειες της επιδερμίδας που εμφανίζονται κατά το σχηματισμό του καρπού, όπως αργυρόχρωμες επιστρώσεις, σκωριόχρωμες κηλίδες·

- (δ) ελαφρά επουλωμένα τραύματα, που οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή από χαλάζι, τριβή, κτυπήματα από τη μεταχείριση, κ.λ.π.

(iii) Κατηγορία "II"

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει προϊόντα τα οποία, δεν μπορούν να καταταγούν στις πιο πάνω κατηγορίες, αλλά ανταποκρίνονται στα ελάχιστα χαρακτηριστικά που καθορίζονται πιο πάνω. Εντούτοις, μπορούν να παρουσιάζουν τα ακόλουθα ελαττώματα υπό την προϋπόθεση όμως ότι διατηρούν τα ουσιαστικά χαρακτηριστικά ποιότητας και παρουσίας:

- (α) ατέλεια σχήματος
- (β) ατέλεια χρωματισμού
- (γ) τραχύς φλοιός
- (δ) ατέλειες της επιδερμίδας που εμφανίζονται κατά το σχηματισμό του καρπού όπως: αργυρόχρωμες επιστρώσεις, σκωριόχρωμες κηλίδες
- (ε) ατέλειες που έχουν επουλωθεί και οφείλονται σε μηχανικά αίτια, όπως προσβολή από χαλάζι, τριβή, κτυπήματα από τη μεταχείριση
- (στ) επιφανειακές αλλοιώσεις της επιδερμίδας που έχουν επουλωθεί

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

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