

Αριθμός 829

Ο ΠΕΡΙ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ  
ΠΡΟϊΟΝΤΩΝ ΝΟΜΟΣ (ΝΟΜΟΣ 129(I) ΤΟΥ 2002)

Διάταγμα δυνάμει του άρθρου 24.

Για σκοπούς εφαρμογής μέρους της πράξης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

«Κανονισμός 48/2003/EK της Επιτροπής, της 10ης Ιανουαρίου 2003, για τον καθορισμό των κανόνων που εφαρμόζονται στα μείγματα διαφορετικών ειδών νωπών οπωροκηπευτικών στην ίδια συσκευασία πώλησης» (ΕΕ L 007 της 11.1.2003, σελ. 65).

Ο Υπουργός Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού, ασκώντας τις εξουσίες που του παρέχει το άρθρο 24 του περι Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου των Γεωργικών Προϊόντων Νόμου του 2002, εκδίδει το πιο κάτω Διάταγμα.

Συνοπτικός τίτλος.  
129(I) του 2002.

1. Το παρόν Διάταγμα θα αναφέρεται ως το περι Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου στα Γεωργικά Προϊόντα (Ποιότητα και Παρουσίαση των Γεωργικών Προϊόντων που προορίζονται για Εμπορία, Εισαγωγή ή Εξαγωγή) Διάταγμα του 2003.

Πεδίο Εφαρμογής.  
Επίσημη Εφημερίδα.  
Παρόμοια παράστημα Τούτο (I):  
31.10.2003.

2. Στο παρόν Διάταγμα καθορίζονται οι απαιτήσεις που αφορούν την ποιότητα και την παρουσίαση των, μη ρυθμιζομένων με το περι Επιβολής Ποιοτικού Ελέγχου στα Γεωργικά Προϊόντα (Ποιοτική Ταξινόμηση Οπωροκηπευτικών) Διάταγμα του 2003, γεωργικών προϊόντων τα οποία προορίζονται για εμπορία, εισαγωγή ή εξαγωγή.

3. Οι απαιτήσεις για την ποιότητα και την παρουσίαση των γεωργικών προϊόντων που αναφέρονται στην παράγραφο 2, καθορίζονται στο Παράρτημα.

4. Στο παρόν Διάταγμα εκτός εάν από το χείμενο προκύπτει διαφορετική έννοια—

«φάσκοκομηλιά» σημαίνει τα αποξηραμένα φυτά *Salvia cypria*, *Salvia tiliola* και *Salvia grandiflora* είτε είναι συσκευασμένα χωριστά ή μαζί.

«χαρούπια» σημαίνει ολόκληρα ή αλεσμένα χαρούπια, χαρουποτυρόπηνες, σπόρους χαρούπιών και σιρόπι χαρούπιών.

«χυμός σταφίδας» σημαίνει το χυμό πόνι λαμβάνεται από έκθλιψη σταφίδας.

«χυμός σταφυλιών» σημαίνει το χυμό που παράχθηκε από τη σύνθλιψη φρέσκων σταφυλιών.

5. Το παρόν Διάταγμα τίθεται σε ισχύ με τη δημοσίευσή του στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

Εναρξη ισχύος.

Θ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΤΑΤΑ

1. Οι διατάξεις των παρόντων Κανόνων εφαρμόζονται στις πατάτες που προορίζονται να διατεθούν στον καταναλωτή σε νωπή κατάσταση.

2. Οι πατάτες κατατάσσονται σε:

(α) "Φρέσκες πατάτες" (Fresh potatoes) είναι οι πατάτες που εκριζώνονται πριν συμπληρωθεί η ωρίμανσή τους και προσφέρονται στην αγορά αμέσως μετά την εκρίζωση. Η επιδερμίδα των κονδύλων είναι λεπτή και μπορεί εύκολα να μετακινηθεί δια τριβής με τα δάκτυλα.

(β) "Νέας εσοδείας πατάτες" (New crop potatoes):

(i) «Χειμερινής εσοδείας πατάτες» [New crop potatoes (winter)] είναι οι πατάτες που εκριζώνονται κατά την περίοδο Νοεμβρίου μέχρι και το Φεβρουάριο του επόμενου έτους.

(ii) «Ανοιξιάτικης εσοδείας πατάτες» [New crop potatoes or Spring crop potatoes] είναι οι πατάτες που εκριζώνονται από το Μάρτιο μέχρι και τον Ιούλιο του ίδιου έτους.

(γ) "Ωριμες πατάτες" (Ware potatoes) είναι οι πατάτες που που η επιδερμίδα των κονδύλων μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με καθάρισμα.

3.-(α) Για όλες τις κατηγορίες, λαμβάνονται υπόψη τις ειδικές διατάξεις που προβλέπονται για κάθε κατηγορία, καθώς και τα αποδεκτά όρια ανοχής, οι πατάτες πρέπει να είναι:

ρυμόζονται στις  
κατανάλωση σε

οι πατάτες που  
νοή τους και  
την εκρίζωση. Η  
μπορεί εύκολα να

is):

A crop potatoes  
δύνονται κατά την  
βρουάριο του

few crop potatoes or  
ές που εκριζώνονται  
του ίδιου έτους.

I πατάτες που  
να αφαιρεθεί μόνο

: υπόψη τις ειδικές  
α, καθώς και τα  
ίναι:

ακέραιες (η μερική απουσία της επιδερμίδας δεν πρέπει να  
θεωρείται ελάττωμα στις φρέσκες και νέας εσοδείας πατάτες),  
απαλλαγές, να μην παρουσιάζουν σήψεις ή αλλοιώσεις οι οποίες  
τις καθιστούν ακατάλληλες για κατανάλωση,

νωπής εμφάνισης, τυπική της ποικιλίας σύμφωνα με την  
περιοχή παραγωγής,

καθαρές, πρακτικά απαλλαγμένες από εμφανείς ξένες ύλες,  
πρακτικά απαλλαγμένες από εχθρούς και ασθένειες (όπως η  
επιφανειακή ζημιά από την ακτινομύκωση να μην υπερβαίνει  
το 1/5 της επιφάνειας του κονδύλου),

απαλλαγμένες από βλαστούς, στην περίπτωση των φρέσκων  
πατατών, και πρακτικά απαλλαγμένες από βλαστούς (βλαστοί  
μέχρι 2 χιλιοστόμετρα), στην περίπτωση των ώριμων  
πατατών,

σφικτές, συνεκτικές,

χωρίς αλλοιώσεις που προκαλούνται από ψηλές ή/και  
χαμηλές θερμοκρασίες, παραμορφώσεις, ίχνη από μώλωπες  
ή σχισμές,

απαλλαγμένες από καφέ εσωτερικές κηλίδες (Internal Rust  
Spot - Internal discoloration), και άλλες εσωτερικές  
αλλοιώσεις (μαύρη ή κοίλη καρδιά, κ.α.),

πρακτικά απαλλαγμένες από πρασίνισμα (μέχρι το 1/8 της  
επιφάνειας των κονδύλων που να αφαιρείται με το καθάρισμα  
και σε ποσοστό που να μην υπερβαίνει το 1% του συνολικού  
βάρους στο μέσο συσκευασίας),

απαλλαγμένες από εξωτερική υγρασία;

απαλλαγμένες από ξένη οσμή ή/και γεύση.

(β) Οι κόνδυλοι πατάτας πρέπει να έχουν αναπτυχθεί αρκετά και να εμφανίζουν ικανοποιητικό βαθμό ωριμότητας ανάλογα με την κατάταξή τους. Η ανάπτυξη και η κατάσταση των πατατών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να τους επιτρέπει:

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

4. Το μέγεθος κάθε κονδύλου καθορίζεται από τη διάμετρο της εγκάρσιας τομής του.

Οι πατάτες χωρίζονται σε τρία μεγέθη:

(α) "Μεγάλο μέγεθος":

περιλαμβάνει κονδύλους με διάμετρο από 60 μέχρι 100 χιλιοστόμετρα,

(β) "Μέτριο μέγεθος":

περιλαμβάνει κονδύλους με διάμετρο από 45 μέχρι 65 χιλιοστόμετρα,

(γ) "Μικρό μέγεθος":

περιλαμβάνει κονδύλους με διάμετρο μικρότερη ή ίση με 45 χιλιοστόμετρα (κατώτατο όριο 25 χιλιοστόμετρα):

Νοείται ότι στις περιπτώσεις ειδικών τύπων πατατών όπως «μικρές πατάτες με ώριμη επιδερμίδα» (babies set skin) το μέγεθος μπορεί να είναι μικρότερο των 25 χιλιοστομέτρων ή ανάλογα με τις απαιτήσεις του πελάτη.

ναπτυχθεί αρκετά και  
ιτας ανάλογα με την  
των πατατών πρέπει

είριση, και  
στον τόπο

πό τη διάμετρο της

ο από 60 μέχρι

ο από 45 μέχρι 65

μικρότερη ή ίση με  
χιλιοστόμετρα):

ιύπων πατατών  
ερμίδα» (babies  
μικρότερο των 25  
ιπήσεις του πελάτη.

Για πατάτες που δεν διαχωρίζονται στα πιο πάνω μεγέθη πρέπει στο μέσο συσκευασίας τους να αναγράφονται οι λέξεις "Μικτό μέγεθος".

Οι πατάτες "Μικτού μεγέθους" πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 15% του βάρους "Μικρού μεγέθους", τουλάχιστον 10% του βάρους "Μέτριου μεγέθους" και τουλάχιστον 10% του βάρους "Μεγάλου μεγέθους".

Επιπλέον πατάτες "Μικρού και Μέτριου μεγέθους" ή "Μέτριου και Μεγάλου μεγέθους" μπορεί να συσκευάζονται μαζί, νοούμενο ότι στο μέσο συσκευασίας υπάρχει τουλάχιστον 20% του βάρους από το κάθε μέγεθος και σ' αυτό αναγράφεται ανάλογα "Μικρό και Μέτριο μέγεθος" ή "Μέτριο και Μεγάλο μέγεθος" ή να καθορίζονται τα μεγέθη.

**6. Ανοχές όσον αφορά την ποιότητα και το μέγεθος γίνονται σποδεκτές για κάθε συσκευασία.**

4% του βάρους των κονδύλων, που δεν ικανοποιούν τις ελάχιστες απαιτήσεις που αναφέρονται πιο πάνω, από το οποίο μέχρι 1% ξηρή σήψη ή υγρή σήψη.

Επιπλέον επιτρέπεται μέχρι 1% του βάρους των κονδύλων ξένες ύλες.

3% του βάρους των κονδύλων μπορεί να είναι μικρότεροι ή/και μεγαλύτεροι από το αναγραφόμενο μέγεθος.

2% του βάρους των κονδύλων σε κάθε μέσο συσκευασίας μπορεί να ανήκουν σε άλλη ποικιλία.

6.-**(α) Ομοιογένεια**

Το περιεχόμενο κάθε μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιογένες και να περιλαμβάνει μόνο πατάτες της ίδιας προέλευσης, πτοιότητας, παικιλίας ή εμπορικού τύπου και μεγέθους. Οι πατάτες πρέπει να παρουσιάζουν σαφώς τον ίδιο βαθμό ωριμότητας και να έχουν τον ίδιο χρωματισμό τόσο της επιδερμίδας όσο και της σάρκας.

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

**(β) Συσκευασία**

Η συσκευασία πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται η επαρκής προστασία και ο αερισμός του προϊόντος.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται στο εσωτερικό του μέσου συσκευασίας πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και τέτοια ώστε να μην είναι δυνατό να προκληθούν εσωτερικές ή εξωτερικές αλλοιώσεις στο προϊόν. Η χρησιμοποίηση υλικών και κυρίως χαρτιών ή σημάτων, στα οποία αναγράφονται εμπορικές ενδείξεις, επιτρέπεται, με την προϋπόθεση ότι η εκτύπωση ή η τοποθέτηση επικέτας γίνεται με μη τοξική μελάνη ή κόλλα.

Οι συσκευασίες πρέπει να είναι απαλλαγμένες από οποιαδήποτε ξένη ύλη.

## (γ) Παρουσίαση

πρέπει να είναι πτάτες της ίδιας σικού τύπου και ζουν σαφώς τον ίδιο χρωματισμό

ου συσκευασίας ου.

εξασφαλίζεται η έντος.

ερικό του μέσου χθαρά και τέτοια ιν εσωτερικές ή ιοποίηση υλικών α αναγράφονται ούποθεση ότι η με μη τοξική

λλαγμένες από

Οι πτατάτες μπορούν να παρουσιάζονται σε:  
Σάκκους, ή  
Κιβώτια.

Ο Υπουργός δύναται να επιτρέπει τη διαλογή, την ταξινόμηση κατά μέγεθος πτατάτων και τη συσκευασία σε μεγάλα κιβώτια (πλαστικά, ξύλινα, χάρτινα, κ.λ.π) στο χωράφι, νοούμενο ότι θα τηρούνται οι απαραίτητες προϋποθέσεις. Δηλαδή, ο παραγωγός θα διαθέτει όργανα μέτρησης του μεγέθους, θα λαμβάνονται όλα τα μέτρα προστασίας του προϊόντος και να διαθέτει χώρο, ή δυνατό υπόστεγο, για φύλαξη του προϊόντος μέχρι τη φόρτωση και μεταφορά του σε αδειούχο συσκευαστήριο για διεξαγωγή του ελέγχου και την έκδοση των σχετικών πιστοποιητικών.

Κάθε μέσο συσκευασίας πρέπει να φέρει σήμανση με **εποχεια συγκεντρωμένα στην ίδια πλευρά ευανάγνωστα, ανεξίτηλα και εξωτερικά διακρινόμενα με τις ακόλουθες ενδείξεις:**

## (η) Αναγνώριση

<b>Συσκευαστής</b>	Όνομα και διεύθυνση ή συμβολική
<b>ή/και</b>	πιστοποίηση (αναγνώριση) η οποία
<b>Αποστολέας</b>	εκδίδεται ή αναγνωρίζεται από μία επίσημη υπηρεσία:

Νοείται ότι όταν χρησιμοποιείται ένας κωδικός (συμβολική αναγνώριση) η ένδειξη "συσκευαστής ή/και αποστολέας (ή ισαδύναμη συντομογραφία)" πρέπει να φαίνεται δίπλα στον κωδικό αυτό (συμβολική αναγνώριση).

## (β) Φύση του προϊόντος

- "Φρέσκες πατάτες" (Fresh potatoes)
- "Νέας εσοδείας πατάτες" (New crop potatoes) χειμερινής ή ανοιξιάτικης εσοδείας (Winter or Spring), ανάλογα με την περίπτωση
- "Ωριμες πατάτες" (Ware potatoes), εάν το περιεχόμενο δεν είναι εξωτερικά ορατό,
- Όνομα της ποικιλίας ή του εμπορικού τύπου.

## (γ) Προέλευση του προϊόντος

κ.δ.π. 400 / 2006

Χώρα προέλευσης και ~~εποχής~~, περιοχή παραγωγής ή εθνική, περιφερειακή ή τοπική ονομασία.

## (δ) Εμπορικά χαρακτηριστικά

- Μέγεθος εκφραζόμενο είτε από τις ελάχιστες και μέγιστες διαμέτρους των κονδύλων, είτε με τις ενδείξεις "Μικρό", "Μικτό", "Μικρό και Μέτριο", κ.λ.π.,
- Καθαρό βάρος,
- Προαιρετικά: Χρωματισμός της σάρκας (κίτρινος ή άσπρος) και σχήμα κονδύλου (στρογγύλος ή επιμήκης),
- Πατάτες οι οποίες παράγονται σε χαρακτηριστικά κόκκινα χώματα (terra rossa) μπόρουν να πιστοποιούνται ως "Πατάτες Κοκκινογής" ("Red soil potatoes").

## (ε) Επίσημο σήμα ελέγχου (προαιρετικό)