



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ
ΤΗ 12 ΜΑΡΤΙΟΥ 1974

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟΝ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ
62

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟΝ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 165

Περί ποιοτικού Έλέγχου επί προϊόντων κλάδων τινων Γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων, επεξεργαζομένων όπωροκηπευτικά, προοριζομένων δι' εξαγωγήν.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπ' όψει :

1. Τά άρθρα 1 και 12 του Ν.Δ. 3999/59 «περί ελέγχου του εξαγωγικού έμπορίου και άλλων τινών διατάξεων».
2. Τά άρθρα 16 και 17 του Νόμου 4035/60 «περί μέτρων επέκτασεως και βελτιώσεως τών δενδροκηπευτικών καλλιεργειών και άλλων τινών διατάξεων» και
3. Τήν υπ' αριθ. 757/1973 γνωμοδότησιν του Συμβουλίου τής Έπικρατείας, προτάσει τών Ημετέρων επί τής Γεωργίας, Βιομηχανίας και Έμπορίου Έπουργών, άπεφασίσασμεν και διατάσσομεν :

Άρθρον 1.

ΕΝΝΟΙΑΙ — ΟΡΙΣΜΟΙ

1. Πρώτη ύλη τών Γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων, επεξεργαζομένων όπωροκηπευτικά, είναι τά προς επεξεργασίαν προοριζόμενα φρούτα και λαχανικά, μετά τήν συγκομιδήν αυτών.
2. Τελικά προϊόντα τών ως άνω Γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων είναι τά, κατόπιν ειδικής, κατά περίπτωσιν, επεξεργασίας τής πρώτης ύλης, λαμβανόμενα προϊόντα, έτοιμα προς διάθεσιν, ως κονσέρβαι φρούτων και λαχανικών, χυμοί φρούτων κ.λ.π.
3. Συσκευασίαι είναι τά μέσα έντός τών όποιων περιέχονται τά τελικά προϊόντα, ως λευκοσιδηρά κυτία, ύάλινα δοχεία κ.λ.π.
4. Μονάς συσκευασίας είναι έν έκαστον τών, ως άνω, μέσων.
5. Έλικά συσκευασίας είναι τά «χαρτοκιβώτια και λοιπά» μέσα προστασίας και δεματοποιήσεως τών πλήρων, διά τελικών προϊόντων, συσκευασιών.

Άρθρον 2.

ΕΠΙΒΟΛΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Άπαγορεύεται ή εξαγωγή εις τό έξωτερικόν κονσερβών φρούτων και λαχανικών, χυμών φρούτων και λαχανικών και τοματοπολτού, ύφ' όσον δέν πληρούν τούς όρους του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος και δέν έχει έκδοθή τό υπό του άρθρου 42 του παρόντος προβλεπόμενον πιστοποιητικόν ποιοτικού ελέγχου.
2. Έάν εις τήν χώραν προορισμού τών ως άνω προϊόντων ισχύουν ίδια διατάξεις λαμβάνονται αύται ύπ' όψιν κατά τήν εξέτασιν του δείγματος και τό προβλεπόμενον πιστοποιητικόν ποιοτικού ελέγχου έκδίδεται επί τής βάσει αυτών.

Έάν αι ισχύουσαι εις τινα χώραν προορισμού διατάξεις δέν είναι γνωσταί εις τά άρμόδια όργανα ελέγχου, ή διαπίστωσις ύπάρξεως τούτων γίνεται τή προσκομίσει, μερίμνη του εξαγωγέως Πιστοποιητικού επίσημου άρμόδιας άρχής τής χώρας προορισμού

Άρθρον 3.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ

ΠΡΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΙΝ ΚΑΙ ΧΥΜΟΠΟΙΗΣΙΝ

1. Η πρώτη ύλη προς παρασκευήν τών έν άρθρω 1 του παρόντος τελικών προϊόντων ύπόκειται εις ποιοτικόν έλεγχον πρό διαπίστωσιν τής καταλληλότητός της.

2. Κατάλληλα προς κονσερβοποίησιν φρούτα θεωρούνται τα φρούτα τά άνταποκρινόμενα εις τάς κατωτέρω ποιοτικάς προδιαγραφάς :

- α) Είναι προσφάτου συγκομιδής ή καλώς συντηρημένα εις ψυγεία.
- β) Είναι τής ατύτης ποιικιλίας, έξαιρέσει τών συμπτύχων ροδακίνων, τά όποια δύνανται να είναι διαφόρων ποιικιλιών.
- γ) Παρουσιάζουν τόν κατάλληλον βαθμόν ώριμότητος, ώτι να έχουν άποκτήσει τό φυσικόν των χρώμα, ύπερ δέν όπως είναι κατά τό δυνατόν όμοιόμορφον, τήν χαρακτηριστικήν γεύτην και τό άρωμα αυτών.
- δ) Είναι καθαρά, άπηλλαγμένα χωμάτων, φυτικών ύπολειμμάτων ή ξένων ύλών.
- ε) Έγχιζ, άκέραια, άπηλλαγμένα έξ έντομολογικών προσβολών και μυκητολογικών άσθενειών, άνευ κακώσεων έκ χαλάζης, ήλιοκαυμάτων ή μηχανικών βλαβών και γενικώς ούχι συντεθλιμένα έκ διαφόρων αίτίων.
- στ) Άπηλλαγμένα έκ δηλητηριωδών ύπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, χρησιμοποιηθέντων προς καταπολέμησιν έντόμων ή άσθενειών.

ζ) Τά προς κονσερβοποίησιν προοριζόμενα φρούτα δέν ύπομνη περιέχουν περισσότερον του 5% κατά βάρος βεβλαμμένους καρπούς. δικαιουμένης τής βιομηχανίας να έκπίπτη τό ποσοστόν τών βεβλαμμένων καρπών, άλλως οι καρποί τής ελεγχθείσης παρίδος θεωρούνται άκατάλληλοι προς κονσερβοποίησιν.

Ός βεβλαμμένοι νοούνται οι ύποστάντες σήψιν καρποί, ο μη άκέραιαι, οι φέροντες έντομολογικά προσβολάς και γενικώς οι άκατάλληλοι προς βρώσιν.

3. Τά προοριζόμενα προς κονσερβοποίησιν λαχανικά δέν ύπομνη άνταποκρίνονται εις τάς, ως άνω, προδιαγραφάς.

4. Πλήν τών άνωτέρω, ιδιαιτέρως διά τήν τομάτα, ισχύου και τά κάτωθι :

α) Προκειμένου περί τομάτας προοριζομένης πρὸς κονσερβοποίησην ὡς ἀποφλοιωμένης ἢ μὴ οἱ καρποὶ δέον ὅπως εἶναι ἀκέρατοι, βαθέως ἐρυθροῦ χρώματος, ἀπηλλαγμένοι κηλίδων καὶ ἀσθeneϊῶν, ἄνευ ποδίσκων καὶ ζένων γενικῶς ὑλῶν.

β) Προκειμένου περί τομάτας προοριζομένης πρὸς παραγωγήν τοματοχυμοῦ ἢ τοματοπολτοῦ οἱ καρποὶ δέον ὅπως εἶναι ἀκέρατοι, ἐντόμως ἐρυθροῦ χρώματος, ἀπηλλαγμένοι ἐκ σήψεων, εὐρωτιάσεων καὶ προσβολῶν ἐξ ἐντόμων, ἐνδεδειγμένου βαθμοῦ ὠριμότητος, ὥστε νὰ ἀντέχουν εἰς τὰ προπαρασκευαστικά στάδια τῆς ἐπεξεργασίας (οὔτε ὑποπράσινοι οὔτε ὑπερώριμοι).

γ) Ἡ προσκομιζομένη πρὸς κονσερβοποίησην τομάτα δέον ὅπως μὴ περιέχη περισσότερον τοῦ 10% κατὰ βάρος καρπούς μετὰ ποδίσκου καὶ κάλυκος. Τὸ συνολικὸν ποσοστὸν ἐκ προσβολῶν μυκητῶν, σήψεων καὶ ἐντόμων δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνει τὸ 5% κατὰ βάρος, δικαιομένης τῆς βιομηχανίας νὰ ἐκπίπτῃ τὸ ποσοστὸν τῶν οὕτω βεβλαμμένων καρπῶν.

5. Κατάλληλοι πρὸς χυμοποίησην καρποὶ ἐσπεριδοειδῶν εἶναι οἱ ἀνταποκρινόμενοι εἰς τὰς κατωτέρω ποιοτικὰς προδιαγραφάς :

α) Εἶναι ἀκέρατοι καὶ ὠριμοί, ὥστε νὰ δίδουν χυμὸν καλοῦ χρώματος καὶ γεύσεως.

β) Δὲν ἔχουν προσβληθῆ ἐκ σήψεων ἢ ἐτέρων μυκητολογικῶν ἀσθeneϊῶν.

γ) Δὲν παρέμεινον ἐπὶ μακρὸν ἐπὶ τοῦ ἐδάφους καὶ δὲν ὑπέστησαν ἀλλοιώσεις μετὰ πτώσει τῶν, συνεπείᾳ ἀνέμου ἢ ἐτέρων καιρικῶν συνθηκῶν.

δ) Ἀπηλλαγμένοι ἐκ δηλητηριωδῶν ὑπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, χρησιμοποιηθέντων πρὸς καταπολέμησιν ἐντόμων ἢ ἀσθeneϊῶν.

ε) Ὁ χυμὸς τῶν ἔχει τὴν κάτωθι ἐλαχίστην περιεκτικότητά εἰς στερεὰ διαλυτὰ (BRIX) :

— Πορτοκάλια : 10^ο,5 BRIX

— Λεμόνια : 8^ο BRIX

— Μανδάρνια : 10^ο,5 BRIX

— Βοτρυόκαρποι : 9^ο BRIX

στ) Ὁ χυμὸς τῶν ἔχει ὀξύτητα, ἐκπεφρασμένην εἰς γραμμάρια ἀνύδρου κιτρικοῦ ὀξέος ἀνὰ 100 γραμ. χυμοῦ, κυμαινομένην μετὰξὺ τῶν κάτωθι ὁρίων :

— Πορτοκάλια : 0,9 — 2,0.

— Λεμόνια : 4,5 κατ' ἐλάχιστον.

— Βοτρυόκαρποι : 0,9 — 2,0.

6. Κατάλληλα πρὸς χυμοποίησην λοιπὰ φρούτα εἶναι τὰ ἀνταποκρινόμενα εἰς τὰς κατωτέρω ποιοτικὰς προδιαγραφάς :

α) Εἶναι ἀκέρατα, ὑγιᾶ, ὠριμα, ἄνευ προσβολῶν ἐξ ἐντόμων, σήψεων καὶ ἐτέρων μυκητολογικῶν ἀσθeneϊῶν.

β) Ἀπηλλαγμένα ἐκ δηλητηριωδῶν ὑπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, χρησιμοποιηθέντων πρὸς καταπολέμησιν ἐντόμων ἢ ἀσθeneϊῶν.

γ) Δὲν παρέμεινον ἐπὶ μακρὸν ἐπὶ τοῦ ἐδάφους καὶ δὲν ὑπέστησαν ἀλλοιώσεις μετὰ πτώσει τῶν, συνεπείᾳ ἀνέμου ἢ ἐτέρων καιρικῶν συνθηκῶν.

Ἄρθρον 4.

ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΎΛΗΣ

1. Ὁ ποιοτικὸς ἐλεγχος τῆς πρώτης ὑλῆς ἐνεργεῖται ἐπὶ ἀντιπροσωπευτικοῦ δείγματος, λαμβανομένου ἐκ διαφόρων θέσεων ἐκάστης πρὸς ἐπεξεργασίαν παρτίδος. Τὸ βάρος τοῦ δείγματος δέον ὅπως ἀνέρχεται μέχρι 2% τῆς συνολικῆς ὑπὸ ἐλεγχον παρτίδος.

2. Ἐὰν ἐκ τῆς ἐξετάσεως τοῦ δείγματος ὑπὸ τῶν ἀρμοδίων ὀργάνων ἐλέγχου διαπιστωθῇ ὅτι ἡ προσκομισθεῖσα πρὸς ἐπεξεργασίαν πρώτη ὑλὴ δὲν πληροῖ τὰς προϋποθέσεις τοῦ ἄρθρου 3 τοῦ παρόντος, ὑποβάλλεται εἰς διαλογὴν, ἐφ' ὅσον ἐπιδέχεται τοιαύτην, ἵνα ἐπανελεγχθῇ. Ἄλλως ἀπομακρύνεται ἐκ τοῦ χώρου ἐπεξεργασίας, μερίμνη τοῦ κατόχου ταύτης.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟ-Ι-ΟΝΤΩΝ Α'. ΓΕΝΙΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ—ΟΡΙΣΜΟΙ

Ἄρθρον 5.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΙ

Αἱ χρησιμοποιούμεναι διὰ τὰς κονσέρβας φρούτων καὶ λαχανικῶν ὡς καὶ τοὺς χυμούς αὐτῶν συσκευασίαι (λευκοσιδηρὰ κυτία, ὑάλινα δοχεῖα κ.λ.π.) δέον ὅπως εἶναι κατεσκευασμένα ἐξ ἀβλαβῶν διὰ τὴν ὑγείαν τοῦ ἀνθρώπου ὑλικῶν, κλείουν ἀεροστεγῶς καὶ ἐπιδέχονται θερμικὴν ἐπεξεργασίαν.

Ἐπίσης δέον ὅπως μὴ προξενοῦν ἀλλοιώσεις εἰς τὴν ὁσμὴν, τὴν γεῦσιν καὶ τὴν ἐμφάνισιν τοῦ περιεχομένου προϊόντος, μὴ προσβάλλονται, καθ' οἵανδήποτε τρόπον, ἐκ τοῦ περιεχομένου τῶν (φρούτων, λαχανικῶν, χυμῶν, ὑλικῶν πληρώσεως καὶ προσθέτων συστατικῶν καὶ συντηρητικῶν) καὶ μὴ μεταφέρουν εἰς τοῦτο ἐπιβλαβεῖς διὰ τὴν ὑγείαν τοῦ ἀνθρώπου οὐσίας.

Ἐιδικώτερον τὰ μεταλλικὰ κυτία δέον ὅπως :

α) εἶναι καλῶς ἐπικασσιτερωμένα ἢ βερνικωμένα ἐξ ὀλοκλήρου ἢ ἐν μέρει,

β) ἔχουν ὁμαλὰς τὰς ἀναδιπλώσεις τῶν ἄκρων τῶν,

γ) μὴ παρουσιάζουν μυτίασμα εἰς τὰς ραφάς,

δ) μὴ ἐμφανίζονται σκωριάζσεις,

ε) μὴ παρουσιάζουν διογκώσεις (φουσκώματα),

στ) εἶναι ὑδατοστεγῶς καὶ ἀεροστεγῶς κεκλεισμένα,

ζ) κατὰ τὰς ἐνδεδειγμένας διὰ κenoμέτρου μετρήσεις δεικνύουν τὸ ἀπαιτούμενον κενόν,

η) πληροῦν τὰς διατάξεις τῶν ἄρθρων 22 καὶ 23 τοῦ Ἑλληνικοῦ Κώδικος Τροφίμων, ἐγκριθέντος διὰ τῆς ὑπ' ἀριθ. 3000/70/71 ὑπουργικῆς ἀποφάσεως, δημοσιευθείσης εἰς τὸ ὑπ' ἀριθ. 677/24 Αὐγούστου 1971 ΦΕΚ (τεύχος Β').

Ἄρθρον 6.

ΣΤΕΡΕΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑ ΦΑΣΙΣ

1. Ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας δύνανται νὰ περιέχονται δύο φάσεις : ἡ στερεὰ καὶ ἡ ὑγρὰ.

α) Ἡ στερεὰ φάσις ἀποτελεῖται ἐξ ὀλοκλήρων ἢ τμημάτων φρούτων ἢ λαχανικῶν.

Τὴν στερεὰν φάσιν δύνανται νὰ ἀποτελοῦν οἱ κάτωθι, κατὰ περίπτωσην, τύποι μεγεθῶν :

αα) Ὀλόκληροι καρποὶ μετὰ πυρῆνος.

ββ) Ἡμίση καρπῶν ἄνευ πυρῆνος. Ὡς τοιαῦτα χαρακτηρίζονται τὰ δύο πρακτικῶς ἴσα μέρη, τὰ προερχόμενα ἐκ τομῆς τοῦ καρποῦ κατὰ τὴν ἔννοιαν τοῦ ἐπιμήκους ἄξονός του.

γγ) Τέταρτα καρπῶν. Εἶναι τὰ πρακτικῶς ἴσα μέρη, τὰ ἐπιτυχανόμενα διὰ διαιρέσεως τοῦ καρποῦ κατὰ τὴν ἔννοιαν τοῦ ἐπιμήκους ἄξονός του εἰς τέσσαρα μέρη.

δδ) Τεταρτοειδῆ καρπῶν. Εἶναι τὰ πρακτικῶς ἴσα μέρη, τὰ ἐπιτυχανόμενα διὰ διαιρέσεως τοῦ καρποῦ κατὰ τὴν ἔννοιαν τοῦ ἐπιμήκους ἄξονος εἰς πλείονας τῶν τεσσάρων μέρη.

εε) Φέται καρπῶν. Εἶναι τὰ μέρη, τὰ προερχόμενα διὰ τομῆς τοῦ καρποῦ καθέτως πρὸς τὸν ἐπιμήκη ἄξονα εἰς τεμάχια τοῦ αὐτοῦ, πρακτικῶς πάχους.

σστ) Τομεῖς καρπῶν. Εἶναι τὰ μέρη, τὰ ἐπιτυχανόμενα διὰ διαιρέσεως τῆς φέτας, κατὰ τὴν ἔννοιαν τῆς ἀκτίνος εἰς πρακτικῶς ἴσα μέρη.

ζζ) Κῦβοι καρπῶν. Εἶναι τὰ μέρη, τὰ ἐπιτυχανόμενα διὰ διαιρέσεως τοῦ καρποῦ εἰς τμήματα σχήματος περίπου κύβου μὲ πλευρὰς πρακτικῶς ἴσας.

ηη) Τεμάχια καρπῶν ἀκανόνιστου σχήματος.

β) Εἰς ἅς περιπτώσεις, πλέον τῆς στερεᾶς φάσεως, χρησιμοποιεῖται καὶ ὑγρὰ φάσις ἢ ὑγρὸν πληρώσεως, τοῦτο δύνανται νὰ εἶναι :

αα) Διὰ τὰς κονσέρβας φρούτων σιρόπιον συνιστάμενον ἐκ διαλύματος ἐν ὕδατι καλαμοσακχαροῦ, ἱμπερτοσακχαροῦ ἢ κρυσταλλικῆς γλυκόζης, ὑπερ ἀναλόγως τῆς πυκνότητός του χαρακτηρίζεται ὡς :

— Πολὺ ἐλαφρόν, ὅταν ἡ πυκνότης αὐτοῦ δὲν εἶναι μικρῶν 10^ο BRIX.

- Έλαφρόν όταν ή πυκνότης αὐτοῦ δὲν εἶναι μικρ. τῶν 14° BPIX.
 — Πυκνόν, όταν ή πυκνότης αὐτοῦ δὲν εἶναι μικρ. τῶν 18° BPIX.
 — Πολύ πυκνόν, όταν ή πυκνότης αὐτοῦ δὲν εἶναι μικρ. τῶν 23° BPIX.

Ἡ μέτρησις τῆς πυκνότητος τούτου γίνεται ἕνα μῆνα μετὰ τὴν κονσερβοποίησιν καὶ εἰς θερμοκρασίαν 20°C.

Διὰ τὰς μεγάλας συσκευασίας, ἤτοι διὰ συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἄνω τῶν 2,5 KGS, ὡς ὑγρὸν πληρώσεως δύναται νὰ χρησιμοποιηθῇ ὕδωρ, ἀντὶ σιροπιῶν.

ββ) Διὰ τὰς κονσερβὰς κηπευτικῶν, ὕδωρ, ἄλλη περιεκτικότητος μέχρι 2% εἰς μαγειρικὸν ἄλας, ἢ φυσικὸς ἢ συμπεπυκνωμένος τοματοχυμὸς ἢ τοματοπουρές ἢ πολτός, ὡς εἰδικώτερον διαλαμβάνεται εἰς τὰ οἰκεία ἄρθρα τοῦ παρόντος.

2. Ὅταν ἐντὸς τῶν κονσερβῶν περιέχῃται μόνον ἢ στερεὰ ρύσις αὐταὶ χαρακτηρίζονται διεθνῶς ὡς «SOLID PACKED».

Ἄρθρον 7.

ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Πρὸς βελτίωσιν τῆς γεύσεως, τοῦ ἀρώματος, τοῦ χρώματος ἢ καὶ πρὸς ἐπίτευξιν καλύτερας συντηρήσεως ἐπιτρέπεται ἢ προσθήκη ὀρισμένων, κατὰ περίπτωσιν οὐσιῶν καὶ καρυκευμάτων, χαρακτηριζομένων ὡς προσθέτων συστατικῶν, ἐφ' ὅσον τοῦτο ἐπιτρέπεται ὑπὸ τοῦ Κώδικος Τροφίμων ἢ τῆς Νομοθεσίας ἐν γένει τῆς χώρας προορισμοῦ, τυγχάνει δέ, ἀποδεδειγμένως, ἐπιθυμία τοῦ ἀγοραστοῦ, ἐντὸς πάντως τῶν κατὰ περίπτωσιν, ὡς κατωτέρω, καθοριζομένων.

Ἄρθρον 8.

ΠΛΗΡΟΤΗΣ—ΒΑΡΟΣ

1. Ἐκάστη μονὰς συσκευασίας δέον ὅπως εἶναι πλήρης διὰ στερεᾶς καὶ ὑγρᾶς φάσεως, τοῦλάχιστον κατὰ ποσοστὸν 90% τῆς περιεκτικότητος αὐτῆς εἰς ὕδωρ.

Περιεκτικότης εἰς ὕδωρ μιᾶς μονάδος συσκευασίας εἶναι ὁ ὅγκος ἀπεσταγμένου ὕδατος 20° C, τὸν ὁποῖον θὰ περιείχεν αὕτη μετὰ τὴν σφράγισίν της.

Μονὰς συσκευασίας μὴ περιέχουσα τήν, ὡς ἄνω, ἐλάχιστην περιεκτικότητα θεωρεῖται ἐλαττωματικῆ.

2. Μικτὸν βάρους μιᾶς πλήρους μονάδος συσκευασίας εἶναι τὸ βάρους ὅπερ προκύπτει διὰ ζυγίσεως ταύτης.

3. Καθαρὸν βάρους περιεχομένου εἶναι ἡ διαφορὰ βάρους τῆς κενῆς μονάδος συσκευασίας ἐκ τοῦ μικτοῦ βάρους ταύτης.

4. Ἐστραγγισμένον βάρους εἶναι τὸ καθαρὸν βάρους τῆς περιεχομένης εἰς τὴν μονάδα συσκευασίας στερεᾶς φάσεως, τὸ ὅποῖον προσδιορίζεται ὡς κατωτέρω :

Κενοῦται τὸ περιεχόμενον τῆς μονάδος συσκευασίας ἐντὸς εἰδικοῦ κοσκίνου καὶ ἀφίεται νὰ στραγγισθῇ ἢ ὑγρὰ φάσις ἐπὶ δύο (2) λεπτά.

Προκειμένου περὶ μικτοῦ βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας μικροτέρου τοῦ 1,5 KG ἢ διάμετρος τοῦ κοσκίνου δέον ὅπως εἶναι 20 CM, ἢ δὲ διάμετρος τῶν ὀπῶν τοῦ κοσκίνου 8 mesh, ἐξαιρέσει τῆς ἀποφλοιωμένης τομάτας, δι' ἣν χρησιμοποιεῖται κόσκινον διαμέτρου ὀπῶν 2 mesh.

Προκειμένου περὶ μικτοῦ βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας μεγαλύτερου τοῦ 1,5 kg ἢ διάμετρος τοῦ κοσκίνου δέον ὅπως εἶναι 30cm.

Ζυγίζεται τὸ κόσκινον μετὰ τοῦ περιεχομένου προϊόντος καὶ ἐκ τοῦ βάρους τούτου, ἀφαιρουμένου τοῦ βάρους τοῦ κοσκίνου, εἴρσκεται τὸ ἐστραγγισμένον βάρους.

Γενικῶς ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ μέχρι 5% ἐπὶ ἔλαττον ἢ μεῖζον τοῦ ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέττας ταύτης ἀναγραφόμενου ἐστραγγισμένου βάρους.

Τὸ ἐστραγγισμένον βάρους ὀρίζεται εἰς γραμμάρια ὡς κατωτέρω, διὰ τινὰς μονάδας συσκευασίας :

Τελικὸν προϊόν	Κυτία μικτοῦ βάρους		Κυτία τύπου A/10
	1/2kg	1 kg	
Κονσερβὰι ροδακίνου, βερυκόκκου, κερασίου, βυσσίνου, ἀχλαδίου, ποικιλίας φρούτων, (Fruit cocktail)	240	480	1.800
Κονσερβὰι σκελίδων	—	450	—
Κονσερβὰι φρούλας	—	330	—
Κονσερβὰι τομάτας	—	450	1.600
Κονσερβὰι νωπῶν φασιόλων ...	—	460	—
Κονσερβὰι μπάμπιας, ἀρακῆ, ἀσπράγγου	—	480	—

Δι' ἕτερα εἶδη συσκευασίας (ύάλινα δοχεῖα κ.λ.π.) τὸ ἐστραγγισμένον βάρους δέον ὅπως συμφωνῇ μετὰ τὸ ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέττας ἀναγραφόμενον, ἐφ' οὗ ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ μέχρι 5% ἐπὶ ἔλαττον ἢ μεῖζον.

Ἐὰν ἐκ τοῦ μικτοῦ βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας ἀφαιρεθῇ τὸ βάρους τῆς κενῆς μονάδος συσκευασίας ὡς καὶ τὸ ἐστραγγισμένον τοιοῦτον προκύπτει τὸ καθαρὸν βάρους τῆς ὑγρᾶς φάσεως ἢ ὑγροῦ πληρώσεως.

Ἄρθρον 9.

ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Τὰ πρὸς κονσερβοποίησιν ἢ χυμοποίησιν προοριζόμενα φρούτα καὶ λαχανικὰ δέον ὅπως, πρὸ τῆς ἐπεξεργασίας των, ὑποστοῦν πλῆσιν δι' ὕδατος καὶ διαλογὴν πρὸς ἀπομάκρυνσιν τῶν βεβλαμμένων. Κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν δὲ αὐτῶν δέον ὅπως τηρῶνται αἱ περὶ ὑγιεινῆς σχετικαὶ διατάξεις καὶ αἰ τοιαῦται τοῦ Κώδικος Τροφίμων. Τὰ χρησιμοποιούμενα κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν σκευῆ, ἐργαλεῖα καὶ μηχανήματα δέον ὅπως εἶναι καθαρὰ.

2. Ἄπαντα τὰ χρησιμοποιούμενα πρόσθετα συστατικὰ δέον ὅπως εἶναι καθαρὰ, ἀνόθευτα καὶ ἀβλαβῆ διὰ τὴν υγείαν τοῦ ἀνθρώπου, τὸ δὲ χρησιμοποιούμενον, ὡς ὑγρὸν πληρώσεως ἢ πρὸς παρασκευὴν σιροπιῶν ἢ ἄλλης, ὕδωρ δέον ὅπως εἶναι πόσιμον.

3. Τόσον ἢ ὑγρὰ ὅσον καὶ ἢ στερεὰ φάσις δέον ὅπως εἶναι τελείως ἀπηλλαγμένοι παθογενῶν μικροοργανισμῶν, τοξικῶν οὐσιῶν ἢ ἐτέρων ἐπιβλαβῶν διὰ τὴν δημοσίαν υγείαν συστατικῶν.

4. Ἡ γεῦσις καὶ ἡ ὄσμη τῆς ὑγρᾶς καὶ στερεᾶς φάσεως δέον ὅπως μὴ δίδουν ὑποψίαν μικροβιακῆς ἢ χημικῆς ἀλλοιώσεως (ζύμωσις, εὐρωτίασις, ὀξύνισις, ὀξειδωσις κ.λ.π.).

5. Αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαὶ ἐντὸς τῶν χυμῶν δέον ὅπως εἶναι λίαν περιορισμέναι εἰς ἔχνη πρακτικῶς ἀναπόφευκτα.

6. Ἀπαγορεύεται ἢ ὑπαρξῆς ἐντὸς τῶν τελικῶν προϊόντων ὑπολειμμάτων τοξικῶν φυτοφαρμάκων.

7. Ἡ περιεκτικότης τῶν χυμῶν εἰς τὰ κατωτέρω μέταλλα δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὸ ἐναντι ἑνὸς ἐκάστου ἀναγραφόμενου ἀνώτατον ὄριον :

Ἄρσενικόν	(AS)	0,2	MG/KG
Μόλυβδος	(PB)	0,3	»
Χαλκός	(CU)	5	»
Ψευδάργυρος	(ZN)	5	»
Σίδηρος	(FE)	15	»
Κασσίτερος	(SN)	250	»

Ἡ συνολικὴ περιεκτικότης τῶν χυμῶν εἰς μέταλλα, κατακρημνιζόμενα διὰ σιδηροκυανιοῦχου Καλίου, ἐκπεφρασμένη εἰς σίδηρον, δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ 20mg/kg.

Ὅπου εἰς τὰς εἰδικώτερας διατάξεις ἀναγράφονται ἕτερα ἀνώτατα ὄρια ἢ συμπληρωματικὰ ἀπαιτήσεις ἔχουν ἰσχὺν αὐταί.

Άρθρον 10.

ΓΕΝΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Όμοιομορφία χρώματος. Τά έντος εκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενα φρούτα ή λαχανικά ή μέρη τούτων δέον όπως έχουν όμοιόμορφον, κατά τὸ δυνατόν, χρωματισμόν καὶ δὴ τὸν χαρακτηριστικὸν τῆς ποικιλίας. Καρποὶ ἢ λαχανικά διαφόρου διαβαθμίσεως χρώματος δέον ὅπως διαχωρίζονται κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν καὶ τοποθετοῦνται ἐντὸς ἰδίων μονάδων συσκευασίας.

Γενικῶς δέον ὅπως ποσοστὸν τοῦλάχιστον 75% τῶν εἰς ἐκάστην μονάδα συσκευασίας περιεχομένων προϊόντων φέρουν τὸν αὐτὸν χρωματισμόν.

Όπου εἰς τὰς εἰδικωτέρας διατάξεις τοῦ παρόντος ἀναγράφονται ἕτεροι ἀπαιτήσεις ἢ συμπληρωματικαὶ τοιαῦται ἔχουν ἰσχὺν αὐταί.

2. Όμοιομορφία μεγέθους. Τά έντος εκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενα φρούτα ἢ λαχανικά ἢ μέρη τούτων δέον ὅπως ἔχουν όμοιόμορφον, κατά τὸ δυνατόν, μέγεθος.

Γενικῶς δέον ὅπως ποσοστὸν τοῦλάχιστον 75% τῶν εἰς ἐκάστην μονάδα συσκευασίας περιεχομένων προϊόντων εἶναι τοῦ αὐτοῦ μεγέθους.

Όπου εἰς τὰς εἰδικωτέρας διατάξεις τοῦ παρόντος ἀναγράφονται ἕτεροι ἀπαιτήσεις ἢ συμπληρωματικαὶ τοιαῦται ἔχουν ἰσχὺν αὐταί.

3. Ὑψή στερεᾶς φάσεως. Ἀναλόγως τοῦ εἶδους καὶ τῆς ποικιλίας οἱ καρποὶ καὶ τὰ λαχανικά ἢ τὰ τεμάχια αὐτῶν δέον ὅπως ἔχουν συνεκτικὴν καὶ πάντως τρυφερὰν ὑψὴν ἤτοι οὔτε ὑπερβολικῶς σκληρὰν οὔτε λίαν μαλακὴν ὥστε νὰ πολτοποιοῦνται κατὰ τὴν θερμικὴν ἐπεξεργασίαν.

4. Ὑγρὸν πληρώσεως. Γενικῶς τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως εἶναι, κατὰ τὸ δυνατόν, διαυγές καὶ ἀπὴλλαγμένον ἐξ αἰωρουμένων ξένων ὑλῶν ὡς : τεμαχίων φλοιῶν, φύλλων, ἰστών, τεμαχίων πυρήνων, γιγάρτων, ποδίσκων κ.λ.π.

5. Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Γενικῶς ἡ γεῦσις, ἡ ὁσμὴ καὶ τὸ ἄρωμα τοῦ τελικοῦ προϊόντος δέον ὅπως εἶναι τὰ χαρακτηριστικὰ τοῦ εἶδους καὶ τῆς ποικιλίας τῆς πρώτης ὕλης καὶ τῶν τυχόν χρησιμοποιουμένων ἐπιτρεπτῶν προσθέτων συστατικῶν.

Ἀπαγορεύεται πᾶσα ξένη γεῦσις, ὁσμὴ ἢ ἄρωμα προδίδοντα χρησιμοποίησιν μὴ ἐπιτρεπομένου, τυχόν, συστατικοῦ ἢ συντηρητικοῦ ἢ ἀλλοιωσίν τινα τοῦ τελικοῦ προϊόντος.

Β'. ΕΙΔΙΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρον 11.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ

1. Κονσερβὰι ροδακίνων εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐξ ἀποφλοιωμένων νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα καρπῶν τοῦ εἶδους *Prunus persica sieb & zucc.*, ἐξαιρουμένων τῶν νεκταρινίων, πληρῶντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδειξιμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἀνευ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις ροδακίνων μερικῶς ἀποξηρανθέντων καὶ ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν.

2. Τύποι ποικιλῶν. Ἀναλόγως τῆς σταθερᾶς ἢ μὴ προσφύσεως τῆς σαρκὸς ἐπὶ τοῦ πυρήνος τοῦ καρποῦ διακρίνονται δύο τύποι ροδακίνων καὶ ἀντιστοίχως κονσερβῶν αὐτῶν:

α) Ἐκπύρηννα ροδάκινα, τῶν ὁποίων ὁ πυρὴν ἀποχωρίζεται εὐκόλως ἐκ τῆς σαρκὸς καὶ

β) Συμπύρηννα ροδάκινα, τῶν ὁποίων ὁ πυρὴν δὲν ἀποχωρίζεται ἐκ τῆς σαρκὸς.

3. Τύποι χρώματος σαρκὸς. Ἀναλόγως τοῦ χρώματος τῆς σαρκὸς τῶν πρὸς κονσερβοποίησιν ποικιλῶν ροδακίνων διακρίνονται δύο τύποι ροδακίνων καὶ ἀντιστοίχως κονσερβῶν αὐτῶν :

α) Λευκόςαρκα ροδάκινα, τῶν ὁποίων ἡ σὰρξ ἔχει λευκὸν ἕως ἐλαφρῶς κίτρινον χρωματισμόν καὶ

β) Κιτρινόσαρκα ροδάκινα, τῶν ὁποίων ἡ σὰρξ ἔχει ἐλαφρῶς κίτρινον ἕως βαθέως πορτοκαλλόχρουν χρωματισμόν.

4. Τύποι μεγεθῶν. Ἐντὸς εκάστης μονάδος συσκευασίας δύνανται νὰ περιέχονται καρποὶ ροδακίνων ἢ τμήματα τούτων ἐνός καὶ μόνον ἐκ τῶν κάτωθι τύπων :

α) Ὀλόκληροι καρποὶ μετὰ πυρήνος.

β) Ἡμίση καρπῶν ἀνευ πυρήνος.

γ) Τέταρτα.

δ) Φέται.

ε) Κύβοι.

στ) Τεμάχια ἀκανονίστου σχήματος.

5. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν ροδακίνων εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Ποικιλία. Οἱ ἐντὸς εκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι ὀλόκληροι ἢ τεμαχισμένοι καρποὶ δέον ὅπως ἀνήκουν εἰς τὴν αὐτὴν ποικιλίαν.

β) Όμοιομορφία χρώματος. Πλὴν τῶν ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανομένων δὲν ἐπιτρέπεται ἐντὸς εκάστης μονάδος συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνός (1) χιλιογράμμου ἢ ὑπαρξίς περισσοτέρων τῶν τριῶν (3) τεμαχίων ἐχόντων διάφορον τοῦ ἐπικρατούτος χρωματισμόν.

Τοῦτο ὑπολογίζεται ἀναλόγως διὰ μονάδας συσκευασίας διαφόρου μικτοῦ βάρους.

γ) Όμοιομορφία μεγέθους. Πλὴν τῶν ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανομένων δέον ὅπως τὸ μέγεθος τοῦ μεγαλύτερου τεμαχίου, τοῦ περιεχομένου ἐντὸς τῆς μονάδος συσκευασίας, μὴ εἶναι μεγαλύτερον τοῦ διπλασίου τοῦ μεγέθους τοῦ μικροτέρου τεμαχίου, τοῦ περιεχομένου ἐν τῇ αὐτῇ μονάδι συσκευασίας, τούτου ἐκτιμώμενον μακροσκοπικῶς.

Ὁ μέγιστος ἀριθμὸς τῶν ἡμίσεων καρπῶν τῶν περιεχομένων ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνός (1) χιλιογρ. δέον ὅπως μὴ εἶναι ἀνώτερος τῶν εἴκοσι (20).

Ὁ μέγιστος οὔτος ἀριθμὸς ἡμίσεων καρπῶν ὑπολογίζεται ἀναλόγως διὰ μονάδας συσκευασίας διαφόρου μικτοῦ βάρους.

δ) Ὑψή. Ὡς πρὸς τὴν ὑψὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Φλοιός. Ὁ φλοιὸς δέον ὅπως ἔχη ἀπομακρυνθῆ, κατὰ τὸ δυνατόν, τελείως ἐκ τῆς σαρκὸς, ἥτις δέον ὅπως μὴ φέρη προσκολλημένα ἐπ' αὐτῆς τεμάχια φλοιῶν, ἐντὸς δὲ τοῦ ὑγροῦ πληρώσεως δέον ὅπως μὴ αἰωροῦνται τεμάχια φλοιῶν.

στ) Πυρὴν. Ὁ πυρὴν δέον ὅπως ἔχη ἀπομακρυνθῆ τελείως (ἐκτὸς τῆς περιπτώσεως ὀλοκλήρων καρπῶν μετὰ πυρήνος) ὥστε νὰ μὴ ἀνευρίσκονται ἐπὶ τῶν τεμαχίων τῶν καρπῶν μικρὰ τεμάχια τούτου.

ζ) Ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων. Ὡς τοιαῦτα νοοῦνται αἱ ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τῶν καρπῶν ἢ τῶν τεμαχίων αὐτῶν ὑπάρχουσαι κηλίδες, αἵτινες εἰσχωροῦν ἐντὸς τῆς σαρκὸς καὶ εὐρίσκονται εἰς ἀντίθεσιν πρὸς τὸν ἐπικρατούοντα χρωματισμόν, ὀφείλονται δὲ εἰς προσβολὰς ἐξ ἀσθενειῶν ἢ ἐντόμων, εἰς τραύματα ἐκ χαλάζης κ.λ.π.

η) Ὑγρὸν πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως ἀνταποκρίνηται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

θ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Αἱ ὀργανοληπτικαὶ ιδιότητες τῶν κονσερβῶν ροδακίνων δέον ὅπως ἀνταποκρίνονται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

6. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται ὡς κατωτέρω:

α) Τεμάχια φλοιῶν. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς ἡμίσεων καρπῶν, φερόντων ἐμφανῶς φλοιούς ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας αὐτῶν, ὀρίζεται εἰς τρία (3) διὰ τὴν μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνός (1) χιλιογρ.

Ἡ συνολικὴ ἐπιφάνεια τῶν τριῶν (3) τούτων τεμαχίων ἢ καλυπτομένη ὑπὸ φλοιῶν ὅπως μὴ ὑπερβαίνει τὰ δέκα (10) cm².

β) Τεμάχια πυρήνος. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς ἡμίσεων καρπῶν, φερόντων ἐπ' αὐτῶν προσκολλημένα τεμάχια πυρήνος ὀρίζεται εἰς δύο (2) διὰ τὴν μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνός (1) χιλιογρ. Ὁ συνολικὸς ὄγκος τῶν ἀνωτέρω τεμαχίων πυρήνος δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνει τὸ 1/5 τοῦ ὄγκου ἐνός πυρήνος.

γ) Έλαττώματα εκ κηλίδων. Ο μέγιστος ανεκτός αριθμός ημίσεων καρπών, φερόντων έλαττώματα εκ κηλίδων επί τής επιφανείας αυτών όρίζεται εις 15% του συνολικού αριθμού των εν τή μονάδι συσκευασίας περιεχομένων ημίσεων καρπών και πάντως ούχι ανώτερος των τριών (3) ημίσεων καρπών ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ένός (1) χιλιογρ.

δ) Συντεθλιμένα τεμάχια καρπών. Ο μέγιστος ανεκτός αριθμός συντεθλιμένων ημίσεων ή τετάρτων καρπών όρίζεται εις δύο (2) ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ένός (1) χιλιογρ.

ε) Σύνολον άνοχών. Ο συνολικός ανεκτός αριθμός τεμαχίων καρπών, φερόντων τά εν παραγρ. βα, ββ, βγ, και βδ του παρόντος άρθρου άναφερόμενα έλαττώματα και άτελείας δέν δύναται να είναι ανώτερος του 20% του συνολικού αριθμού των εν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων. Ο αριθμός ούτος δέν δύναται να υπερβαίνει τās τέσσαρας (4) μονάδας ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ένός (1) χιλιογρ.

*Άρθρον 12.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΒΕΡΥΚΟΚΚΩΝ

1. Κονσέρβαι βερυκόκκων είναι τó προϊόν, τó προεργόμενον εξ άποφλοιωμένων ή μη νωπών ή καλώς διατηρηθέντων εις ψυγεΐα καρπών του είδους *prunus armeniaca*, πληρούντων τούς όρους των εν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και, μετ' ένδεδειγμένην έπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετá ή άνευ ύγρου πληρώσεως, έντός μεταλλικών κυτίων ή ύάλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν έπεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως. Άπαγορεύεται ή χρησιμοποίησις βερυκόκκων μερικώς άποξηρανθέντων και άναγεννηθέντων δι' ένυδατώσεως προς παρασκευήν κονσερβών.

2. Ποικιλίαι. Κατάλληλοι προς παρασκευήν κονσερβών ποικιλίαι βερυκόκκων είναι έκείναι των όποιων τά τεμάχια καρπών, μετá την θερμικήν έπεξεργασίαν διατηρούν την ύφήν των εις καλήν κατάστασιν.

3. Τύποι μεγεθών. Έντός έκάστης μονάδος συσκευασίας δύναται να περιέχωνται καρποί βερυκόκκων ή τμήματα τούτων ένός και μόνον εκ των κάτωθι τύπων:

- α) Όλόκληροι καρποί μετá πυρήνος.
- β) Ημίση καρπών άνευ πυρήνος.
- γ) Τέταρτα.
- δ) Φέται.
- ε) Κύβοι.
- στ) Τεμάχια άκανονίστου σχήματος.

4. Κριτήρια ποιότητας των κονσερβών βερυκόκκων είναι τά κάτωθι :

α) Ποικιλία. Οί έντός έκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι όλόκληροι ή τεμαχισμένοι καρποί δέον όπως άνήκουν εις την αύτην ποικιλίαν.

β) Όμοιομορφία χρώματος. Πλήν των εν άρθρω 10 του παρόντος διαλαμβανόμενων ισχύουν και τά εν άρθρω 11 παρ. 5β του παρόντος διαλαμβανόμενα.

γ) Όμοιομορφία μεγέθους. Πλήν των εν άρθρω 10 του παρόντος διαλαμβανόμενων ό μέγιστος αριθμός των ημίσεων καρπών των περιεχομένων εν έκάστη μονάδι συσκευασίας μικτού βάρους ένός (1) χιλιογρ. δέον όπως μη είναι ανώτερος των τριάκοντα όκτώ (38).

δ) Υφή. Ός προς την ύφήν ισχύουν τά εν άρθρω 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Φλοιός. Προκειμένου περι άποφλοιωμένων βερυκόκκων δια των φλοιών ισχύουν τά εν άρθρω 11 παρ. 5ε του παρόντος διαλαμβανόμενα.

στ) Πυρήν. Δια τόν πυρήνα ισχύουν τά εν άρθρω 11 παράγρ. 5στ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ζ) Έλαττώματα εκ κηλίδων. Δια τά έλαττώματα εκ κηλίδων ισχύουν τά εν άρθρω 11 παράγρ. 5ζ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

η) Υγρόν πληρώσεως. Τό υγρόν πληρώσεως δέον όπως άνταποκρίνηται εις τά εν άρθρω 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

θ) Όργανοληπτικαί ιδιότητες. Αί όργανοληπτικαί ιδιότητες των κονσερβών βερυκόκκων δέον όπως άνταποκρίνονται εις τά εν άρθρω 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

5. Αί άνοχαι εις έλαττώματα και άτελείας όρίζονται ως κάτωτέρω :

α) Τεμάχια φλοιών. Προκειμένου περι άποφλοιωμένων βερυκόκκων δια τās άνοχάς εις τεμάχια φλοιών ισχύουν τά εν άρθρω 11 παράγρ. 6α του παρόντος διαλαμβανόμενα.

β) Τεμάχια πυρήνος. Δια τās άνοχάς εις τεμάχια πυρήνος ισχύουν τά εν άρθρω 11 παρ. 6β του παρόντος διαλαμβανόμενα.

γ) Έλαττώματα εκ κηλίδων. Δια τās άνοχάς εις έλαττώματα εκ κηλίδων ισχύουν τά εν άρθρω 11 παράγρ. 6γ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

δ) Συντεθλιμένα τεμάχια καρπών. Δια τās άνοχάς εις συντεθλιμένα τεμάχια καρπών ισχύουν τά εν άρθρω 11 παρ. 6δ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Σύνολον άνοχών. Ο συνολικός αριθμός τεμαχίων καρπών, φερόντων τά εν παραγρ. 5α, 5β, 5γ και 5δ του παρόντος άρθρου άναφερόμενα έλαττώματα και άτελείας δέν δύναται να είναι ανώτερος του 15% του συνολικού αριθμού των εν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων. Ο αριθμός ούτος δέν δύναται να υπερβαίνει τās εξ (6) μονάδας ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ένός (1) χιλιογρ.

*Άρθρον 13.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΚΕΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΒΥΣΣΙΝΩΝ

1. Κονσέρβαι κερασιών ή βυσσίνων είναι τó προϊόν, τó προεργόμενον εκ νωπών ή καλώς διατηρηθέντων εις ψυγεΐα ώρίμων καρπών του είδους *prunus avium* ή *prunus cerasus* πληρούντων τούς όρους των εν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και κατόπιν άπομακρύνσεως των ποδίσκων και εκπυρηνώσεως (όταν απαιτήται,), ύφισταμένων κατάλληλον έπεξεργασίαν και συσκευασίαν, μετá ή άνευ ύγρου πληρώσεως, έντός μεταλλικών κυτίων ή ύάλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν έπεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

Άπαγορεύεται ή χρησιμοποίησις κερασιών ή βυσσίνων μερικώς άποξηρανθέντων και άναγεννηθέντων δι' ένυδατώσεως προς παρασκευήν κονσερβών.

2. Τύποι ποικιλιών. Άναλόγως του χρώματος τά προς κονσερβοποίησιν κεράσια κατατάσσονται εις δύο τύπους ποικιλιών :

- α) Φωτεινού χρώματος, ως ή ποικιλία «Ναπολεόν» (Πετροκέρασα) και
- β) Σκοτεινού χρώματος, ως ή ποικιλία «Τραχανά Έδέσεως».

3. Χρώσις. Έπιτρέπεται ή χρώσις δια των έπιτρεπομένων υπό τής χώρας προορισμού χρωστικών ουσιών.

4. Υγρόν πληρώσεως. Είς περίπτωσιν χρησιμοποίησεως ύγρου πληρώσεως τούτο δύναται να είναι :

- α) Σιρόπιον.
- β) Ύδωρ.

γ) Χυμός κερασιού ή βυσσίνου, αναλόγως εάν πρόκειται περι κονσερβών κερασιού ή βυσσίνου.

5. Κριτήρια ποιότητας των κονσερβών κερασιών κα βυσσίνων είναι τά κάτωθι :

α) Ποικιλία. Οί έντός έκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι καρποί δέον όπως άνήκουν εις την αύτην ποικιλίαν.

β) Όμοιομορφία χρώματος. Ο χρωματισμός των εν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπών δέον όπως είναι, κατá τó δυνατόν, όμοιόμορφος και δή ό χαρακτηριστικός τής ποικιλίας. Ποσοστόν 80% των εν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπών δέον όπως είναι όμοιόχρωμοι.

γ) Όμοιομορφία μεγέθους. Οί έντός έκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι καρποί δέον όπως είναι όμοιόμορφοι από άπόψεως μεγέθους τουλάχιστον κατá ποσοστόν 90%. Όμοιόμορφοι από άπόψεως μεγέθους θεωροϋνται οι καρποί των όποιων ή μεγαλύτερα διάμετρος δέν διαφέρει περισσύτερον των 3mm.

δ) Υφή. Ός προς την ύφήν ισχύουν τά εν άρθρω 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Πυρήνες. Είς την περίπτωσιν εκπυρηνωθέντων κερασιών ή βυσσίνων ή ύπαρξις πυρήνων συνιστá έλάττωμα.

στ) Έλαττώματα εκ κηλίδων. Αί εκ προσβολών εξ έντόμων, άσθeneιών, τραυμάτων εκ χαλάξης και λοιπών αίτιών κηλίδες επί τής επιφανείας των καρπών συνιστοϋν έλαττώματα.

ζ) Ύγρον πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως ἀνταποκρίνεται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

η) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Αἱ ὀργανοληπτικαὶ ιδιότητες τῶν κονσερβῶν κερασίων ἢ βυσσίνων δέον ὅπως ἀνταποκρίνονται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

6. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται ὡς κατωτέρω :

α) Πυρήνες. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς πυρήνων κερασίων ἢ βυσσίνων ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλιογρ. εἰς τὴν περιέχονται ἐκπυρηνωθέντα κεράσια ἢ βύσσина ὀρίζεται εἰς δύο (2).

β) Ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς κερασίων ἢ βυσσίνων φερόντων ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας αὐτῶν ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων ὀρίζεται εἰς 15% τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν.

γ) Συντεθλιμένοι καρποί. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς συντεθλιμένων καρπῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας ὀρίζεται εἰς 10% τοῦ ἐν αὐτῇ περιεχομένου ἀριθμοῦ καρπῶν.

δ) Σύνολον ἀνοχῶν. Τὸ συνολικὸν ποσοστὸν ἀνεκτῶν καρπῶν, φερόντων τὰ ἐν παραγρ. 6α, 6β καὶ 6γ ἀναφερόμενα ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνει τὸ 20% τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν.

Ἄρθρον 14.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒῶΝ ΑΧΛΑΔΙΟΥ

1. Κονσέρβαι ἀχλαδίων εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα καρπῶν τοῦ εἴδους PYRUS COMMUNIS L. πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν (ἀφαίρεσις ποδίσκων, ἀποφλοιῶσις, ἀφαίρεσις τῶν ἐσωτερικῶν τοιχωμάτων καὶ γιγάρτων), συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἄνευ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις ἀχλαδίων μερικῶς ἀποξηραθέντων καὶ ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν.

2. Ποικιλίαι : Πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν ἀχλαδίων χρησιμοποιεῖται πᾶσα κατάλληλος ποικιλία ὡς ἡ «William's» ἢ «Κρυστάλλιν» καὶ λοιπαί.

3. Τύποι μεγεθῶν. Ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας δύνανται νὰ περιέχονται καρποὶ ἀχλαδίων ἢ τεμάχια καρπῶν ἐνὸς καὶ μόνον ἐκ τῶν κάτωθι τύπων :

- α) Ὀλόκληροι καρποί.
- β) Ἡμίση καρπῶν.
- γ) Τέταρτα.
- δ) Φέτα.
- ε) Κύβοι.
- στ) Τεμάχια ἀκανονίστου σχήματος.

4. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν ἀχλαδίου εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Ποικιλία. Οἱ ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι καρποὶ ἢ τεμάχια αὐτῶν δέον ὅπως ἀνήκουν εἰς τὴν αὐτὴν ποικιλίαν.

β) Ὁμοιομορφία χρώματος. Ποσοστὸν τοῦλάχιστον 85% τοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων δέον ὅπως φέρουν τὸν τυπικὸν χρωματισμὸν τῆς ποικιλίας. Τοῦτο δι' ἐκάστην μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλιογρ. δὲν δύναται νὰ ὑπερβαίνει τὰ τρία (3) τεμάχια.

γ) Ὁμοιομορφία μεγέθους. Πλὴν τῶν ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενων δέον ὅπως τὸ μέγεθος τοῦ μεγαλύτερου τεμαχίου, τοῦ περιεχομένου ἐντὸς τῆς μονάδος συσκευασίας, μὴ εἶναι μεγαλύτερον τοῦ διπλασίου τοῦ μικροτέρου τεμαχίου τοῦ περιεχομένου ἐν τῇ αὐτῇ μονάδι συσκευασίας, τούτου ἐκτιμωμένου μακροσκοπικῶς.

Ὁ μέγιστος ἀριθμὸς τῶν ἡμίσεων καρπῶν τῶν περιεχομένων ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλιογρ.

δέον ὅπως μὴ εἶναι ἀνώτερος τῶν τριάκοντα (30) διὰ τὴν ποικιλίαν (Κρυστάλλιν) καὶ τῶν εἴκοσι (20) διὰ τὴν ποικιλίαν «William's».

Ὁ μέγιστος οὔτος ἀριθμὸς ἡμίσεων καρπῶν ὑπολογίζεται ἀναλόγως διὰ μονάδας συσκευασίας διαφόρου μικτοῦ βάρους.

δ) Ὑψή. Ὡς πρὸς τὴν ὑψὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Φλοιός. Ὡς πρὸς τὸν φλοιὸν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

στ) Γίγαρτα. Τὰ γίγαρτα ὡς καὶ τὰ τοιχώματα τῶν κελλίων, ἐντὸς τῶν ὁποίων περιέχονται ταῦτα, δέον ὅπως ἔχουν ἀπομακρυνθῆ τελείως.

ζ) Ύγρον πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως ἀνταποκρίνεται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

η) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Αἱ ὀργανοληπτικαὶ ιδιότητες τῶν κονσερβῶν ἀχλαδίου δέον ὅπως ἀνταποκρίνονται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

5. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται ὡς κατωτέρω :

α) Τεμάχια φλοιῶν. Ὡς πρὸς τὰ τεμάχια φλοιῶν ἰσχύουν τὰ ἐν παραγρ. 6α τοῦ ἄρθρου 11 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα :

β) Γίγαρτα. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς ὀλοκλήρων γιγάρτων ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλιογρ. ὀρίζεται εἰς τέσσαρα (4). Γίνεται ἀνεκτὴ παρουσία τεμαχίων γιγάρτων ὅταν ταῦτα ἀθροίζόμενα δὲν συνιστοῦν ὄγκον μεγαλύτερον τοῦ ὄγκου ἐνὸς (1) ὀλοκλήρου γιγάρτου ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλιογρ.

Διὰ μονάδας συσκευασίας διαφόρου μικτοῦ βάρους ἰσχύουν τὰ ἀνωτέρω κατ' ἀναλογίαν.

γ) Συντεθλιμένα τεμάχια καρπῶν. Ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ συντεθλιμένων τεμαχίων καρπῶν μέχρι 10% τοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων.

δ) Σύνολον ἀνοχῶν. Ὁ συνολικὸς ἀνεκτὸς ἀριθμὸς τεμαχίων, φερόντων τὰ ἐν παραγρ. 5α, 5β καὶ 5γ τοῦ παρόντος ἄρθρου ἀναφερόμενα ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας δὲν δύναται νὰ ὑπερβαίνει τὸ 20% τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων. Ὁ ἀριθμὸς οὔτος δὲν δύναται νὰ ὑπερβαίνει τὰς τέσσαρας (4) μονάδας ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλιογρ.

Ἄρθρον 15.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒῶΝ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

1. Κονσέρβαι φράουλας εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ σωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα ὀρίμων καρπῶν εἰδικῶν ποικιλιῶν, καταλλήλων πρὸς κονσερβοποίησιν, τοῦ γένους Fragaria, πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν (ἀφαίρεσις ποδίσκων καὶ βρακτίων φύλλων), συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἄνευ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις καρπῶν φράουλας ἀποξηραθέντων καὶ ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν.

2. Ποικιλίαι φράουλας κατάλληλοι πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν εἶναι αἱ παράγουσαι ἰσομεγέθεις, ὁμοιομόρφου σχήματος καὶ ὁμοιοχρώμους καρπούς.

3. Τύποι χρώματος. Ἐκάστη παρτίς κονσερβῶν φράουλας δέον ὅπως εἶναι ὁμοιόμορφος ἀπὸ ἀπόψεως χρώματος κονσερβοποιηθέντων καρπῶν. Τοῦτο δύναται νὰ εἶναι :

- α) Ροδόχρουν ἕως ἀνοικτῶν ἐρυθρῶν.
- β) Ἀνοικτῶν ἐρυθρῶν ἕως ἐντόνως ἐρυθρῶν.

4. Τύποι μεγεθῶν. Οἱ καρποὶ φράουλας δέον ὅπως εἶναι ἀκέραιοι.

5. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν φράουλας εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Ποικιλία. Οἱ ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι καρποὶ δέον ὅπως ἀνήκουν εἰς τὴν αὐτὴν ποικιλίαν.

β) Όμοιομορφία χρώματος. Το χρώμα των καρπών φράουλας δέον όπως είναι λάμπρον ροδόχρουν πρὸς ἐρυθρὸν ἢ ἐρυθρὸν ἕως ἐντόνωσ ἐρυθρὸν.

Ἐναγνωρίζεται ἀπόκλισις ὡς πρὸς τὸν βασικὸν χρωματισμὸν ἐπὶ ποσοστοῦ 15 % τοῦ ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένου ἀριθμοῦ καρπῶν.

γ) Όμοιομορφία μεγέθους. Οἱ ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι καρποὶ φράουλας δέον ὅπως παρουσιάζουν ὁμοιομορφίαν μεγέθους τοῦλάχιστον κατὰ ποσοστὸν 75 %.

Οἱ καρποὶ φράουλας θεωροῦνται ὁμοιομορφοὶ ἀπὸ ἀπόψεως μεγέθους ὅταν δὲν διαφέρουν μεταξύ των περισσότερον τῶν 3 MM κατὰ τὴν ἔννοιαν τῆς μεγαλυτέρας διαμέτρου των.

δ) Ὑψή. Ὡς πρὸς τὴν ὑψὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων. Ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τῶν καρπῶν δέον ὅπως μὴ ὑφίστανται κηλίδες, εἰσχωροῦσαι ἐντὸς τῆς σαρκὸς καὶ μεταβάλλουσαι τὴν ὑψὴν ταύτης, προσβολαὶ ἐξ ἐντόμων, χαλῶδης ἢ ἐτέρων αἰτιῶν.

στ) Ξένοι ὕλοι. Ἐντὸς τῶν κονσερβῶν φράουλας δέον ὅπως μὴ περιέχωνται ξένοι ὕλοι ὡς ποδίσκοι, βράκτια φύλλα, σέπαλα κ.λπ.

ζ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Αἱ ὀργανοληπτικαὶ ιδιότητες τῶν κονσερβῶν φράουλας δέον ὅπως ἀναποκρίνωνται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

6. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται ὡς κατωτέρω :

α) Ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς καρπῶν φράουλας φερόντων ἐλαττώματα ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τῶν ὀρίζεται εἰς 15 % τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν.

β) Συντεθλιμένοι καρποί. Ὁ μέγιστος ἀριθμὸς συντεθλιμένων καρπῶν φράουλας ὀρίζεται εἰς 30 % τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν.

γ) Ξένοι ὕλοι. Γίνεται ἀνεκτὴ ὑπαρξίς τεσσάρων (4) καρπῶν φράουλας μετὰ ποδίσκου καὶ σεπάλων ὡς καὶ τριῶν (3) τεμαχίων φύλλων συνολικῆς ἐπιφανείας μικροτέρας τῶν 1,5 CM2 ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλγρ.

δ) Σύνολον ἀνοχῶν. Ὁ συνολικὸς ἀνεκτὸς ἀριθμὸς καρπῶν φράουλας, φερόντων τὰ ἐν παραγρ. 6α, 6β καὶ 6γ τοῦ παρόντος ἄρθρου ἀναφερόμενα ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας δὲν δύναται νὰ εἶναι ἀνώτερος τοῦ 35 % τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν.

Ἄρθρον 16.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΣΚΕΛΙΔΩΝ (SEGMENTS) ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

1. Κονσερβὰι σκελίδων (Segments) ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προσερχόμενον ἐξ ἀποφλοιωμένων σκελίδων νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα καρπῶν ἐσπεριδοειδῶν πληρῶντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἀνευ ὕγρου πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

2. Τύποι μεγεθῶν. Διακρίνονται δύο τύποι μεγεθῶν :

α) Ὀλοκλήροι σκελίδες ἢ μέρη σκελίδων οὐχὶ μικρότερα τοῦ 75 % τῆς ὀλοκλήρου σκελίδος καὶ

β) Τεμάχια σκελίδων.

3. Ὑγρὸν πληρώσεως. Ὡς ὕγρὸν πληρώσεως δύναται νὰ χρησιμοποιῆται :

α) Χυμὸς τοῦ αὐτοῦ εἶδους.

β) Ὑδωρ.

γ) Σιρόπιον πυκνότητος μεγαλυτέρας τῶν 12° BRIX.

δ) Σακχαροῦχος χυμὸς τοῦ αὐτοῦ εἶδους, πυκνότητος μεγαλυτέρας τῶν 12° BRIX.

4. Προσθήκη οὐσιῶν. Ἐπιτρέπεται ἢ χρῆσις τῶν κάτωθι προσθέτων ὑλῶν :

α) Χυμοῦ λεμονίου

β) Κιτρικοῦ δξέος καὶ

γ) Ἀλάτων ἀσβεστίου.

Ἡ προστιθεμένη ποσότης ἀλάτων ἀσβεστίου, πρὸς ἐξασφάλισιν συνεκτικῆς ὑφῆς τῶν σκελίδων, δέον ὅπως εἶναι τοιαύτη ὡστε νὰ μὴ δίδῃ εἰς τὸ τελικὸν προϊόν κατὰ βῆρος περιεκτικότητα μεγαλυτέραν τοῦ 0,035 % καὶ νὰ μὴ μεταβάλλῃ τὴν γεῦσιν αὐτοῦ.

5. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν σκελίδων ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Όμοιομορφία χρώματος. Ὡς πρὸς τὴν ὁμοιομορφίαν χρώματος τῶν σκελίδων ἢ τῶν τεμαχίων αὐτῶν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

β) Όμοιομορφία μεγέθους. Ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας δέον ὅπως περιέχωνται σκελίδες ἢ τεμάχια αὐτῶν τοῦ αὐτοῦ εἶδους ἐσπεριδοειδοῦς καὶ ἐνὸς μόνου τύπου μεγέθους.

γ) Ὑψή. Αἱ σκελίδες ἢ τὰ τεμάχια αὐτῶν δέον ὅπως ἔχουν συνεκτικὴν ὑψὴν, τούτου ἐξαρτωμένου ἐκ τοῦ βαθμοῦ ὀριμότητος τῶν καρπῶν καὶ τῆς ἐν γένει ἐπεξεργασίας.

δ) Ἐλαττώματα. Ὡς ἐλαττώματα νοοῦνται αἱ προσβολαὶ ἐξ ἀσθeneiῶν, ἢ ὑπαρξίς ξένων ὑλῶν, σπερμάτων, τμημάτων τοῦ λευκοῦ περικαλύμματος, τμημάτων μεμβρανῶν καὶ αἱ ἐλαττωματικαὶ μονάδες.

Ὡς ξένοι ὕλοι νοοῦνται τὰ φύλλα ἢ τμήματα αὐτῶν καὶ μικρὰ τεμάχια φλοιοῦ.

Ὡς ἐλαττωματικαὶ μονάδες θεωροῦνται αἱ μὴ καλῶς ἀποφλοιωθεῖσαι σκελίδες ἢ τεμάχια σκελίδων, αἱ ἀποχρωματισθεῖσαι καὶ αἱ συντεθλιμέναι τοιαῦται.

6. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται ὡς κατωτέρω :

α) Μεμβράναι καὶ λευκὰ περικαλύμματα. Ἐναγνωρίζεται ἀνοχὴ μέχρις 20 CM2 μεμβρανῶν καὶ λευκῶν περικαλυμμάτων ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνὸς (1) χιλγρ.

β) Ἐλαττωματικαὶ μονάδες. Ἐναγνωρίζεται ἀνοχὴ εἰς ἐλαττωματικὰς μονάδας μέχρι 15 % τοῦ ἐστραγγισμένου βάρους.

γ) Σύνολον ἀνοχῶν. Τὸ ἐστραγγισμένον βῆρος τῶν σκελίδων ἢ τμημάτων αὐτῶν, φερόντων τὰ ἐν παραγρ. 6α καὶ 6β τοῦ παρόντος ἄρθρου ἀναφερόμενα ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίῃ τὸ 20 % τοῦ συνολικοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας.

Ἄρθρον 17.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

1. Κονσερβὰι σταφυλῆς εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προσερχόμενον ἐκ ραγῶν σταφυλῶν ἀσπέρμων ποικιλιῶν τοῦ εἶδους *Vitis Vinifera*, πληρῶσάν τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἀνευ ὕγρου πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

Ἀπαγορεύεται ἢ χρησιμοποίησις σταφυλῶν μερικῶς ἀφυδατωθειῶν καὶ ἀναγεννηθειῶν δι' ἐνυδατώσεως των πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν σταφυλῆς.

2. Ποικιλίαι. Ἐκ τῶν παρ' ἡμῖν καλλιεργουμένων ποικιλιῶν κατάλληλος πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν σταφυλῆς εἶναι μόνον ἡ Σουλταγινας.

3. Τύποι μεγεθῶν. Διακρίνονται τρεῖς τύποι μεγεθῶν ραγῶν, ἀναλόγως τῆς διαμέτρου τῶν ὀπῶν κοσκίνων δι' ἃν διέρχονται αὐταί :

α) Χονδραὶ : Ὅταν ἡ ἐγκαρσία διάμετρος τῶν ραγῶν εἶναι μεγαλυτέρα τῶν 12 MM.

β) Μέτριαι : Ὅταν ἡ ἐγκαρσία διάμετρος τῶν ραγῶν εἶναι 10-12 MM.

γ) Ψιλαί : Ὅταν ἡ ἐγκαρσία διάμετρος τῶν ραγῶν εἶναι 8-10 MM.

4. Ὑγρὸν πληρώσεως. Ὡς ὕγρὸν πληρώσεως δύναται νὰ χρησιμοποιηθῇ :

α) Ὑδωρ ἢ μίγμα ὕδατος καὶ φυσικοῦ χυμοῦ σταφυλῆς τῆς αὐτῆς ποικιλίας.

β) Χυμὸς σταφυλῆς τῆς αὐτῆς ποικιλίας.

γ) Σιρόπιον.

5. Έστραγγισμένον βάρος. Τοῦτο ὀρίζεται εἰς 1.900-2.000 γραμ. διὰ κυτίων τύπου Α/10, ὅταν ὡς ὑγρὸν πληρώσεως χρησιμοποιεῖται ὕδωρ.

Ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ 5 % ἐπὶ ἑλαττον ἢ μεῖζον τοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ ἀναγραφομένου ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέττας ταύτης.

6. Προσθήκη οὐσιῶν. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη τῶν οὐσιῶν τῶν ἐπιτρεπομένων παρὰ τῆς Χώρας προορισμοῦ.

7. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν σταφυλῆς εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Ποικιλία. Αἱ ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμεναι ράγες δέον ὅπως ἀνήκουν εἰς τὴν αὐτὴν ποικιλίαν σταφυλῆς.

β) Ὁμοιομορφία μεγέθους. Αἱ ἐντὸς ἐκάστου χαρτονοκιβωτίου περιεχόμεναι μονάδες συσκευασίας δέον ὅπως περιέχουν ράγας σταφυλῆς τοῦ αὐτοῦ τύπου μεγέθους.

γ) Σχάσις φλοιοῦ ραγῶν. Αἱ ράγες δέον ὅπως μὴ παρουσιάζουν σχάσιν τοῦ φλοιοῦ αὐτῶν.

δ) Ποδίσκοι. Αἱ ράγες δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένοι ποδίσκων.

ε) Ἐλαττώματα ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας τῶν ραγῶν. Ἡ ἐπιφάνεια τοῦ φλοιοῦ τῶν ραγῶν δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένη ἐλαττωμάτων ἐκ πάσης αἰτίας (χαλάζης, ὠιδίου, ἐντόμων κλπ.).

στ) Ὑγρὸν πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως εἶναι διαυγές, ἀπηλλαγμένον ἐξ αἰωρουμένων ξένων ὑλῶν (τεμαχιῶν φύλλων, βοστρύχων κ.λπ.).

ζ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Αἱ κονσέρβαι σταφυλῆς δέον ὅπως ἔχουν τὸ τυπικὸν ἄρωμα τῆς κονσερβοποιηθείσης ποικιλίας σταφυλῆς καὶ τῶν ἐπιτρεπομένων συστατικῶν.

8. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται ὡς κάτωθι :

α) Σχάσις φλοιοῦ ραγῶν. Ἀναγνωρίζεται ποσοστὸν μέχρι 40 % ραγῶν τῶν ὁποίων ὁ φλοιὸς εἰς τὸ σημεῖον προσφύσεως μετὰ τοῦ ποδίσκου ἔχει διαρραγῆ.

β) Ποδίσκοι. Ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ μόνον μέχρι 4 ποδίσκων ἀνὰ χιλιόγραμμα ἐστραγγισμένου βάρους.

Ἄρθρον 18.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ (FRUIT-COCTAIL)

1. Κονσέρβαι ποικιλίας φρούτων (Fruit-Coctail) εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς ἀναμίξεως, κατὰ τὰς κατωτέρω ἀναλογίας, τῶν κάτωθι ὀλοκλήρων ἢ τεμαχισμένων νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεία φρούτων, πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἀνευ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως :

α) Ποσοστὸν 30 % μέχρι 50 % τοῦ συνολικοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ μίγματος κύβους κитρινόσάρκων ποικιλιῶν συμπυρῆτων ροδακίνων.

β) Ποσοστὸν 25 % μέχρι 45 % τοῦ συνολικοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ μίγματος κύβους ἀχλαδίου.

γ) Ποσοστὸν 6 % μέχρις 20 % τοῦ συνολικοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ μίγματος ράγας ἀγιγάρτων σταφυλῶν.

δ) Ποσοστὸν 6 % μέχρι 16 % τοῦ συνολικοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ μίγματος τομεῖς ἀνανᾶ.

ε) Ποσοστὸν 2 % μέχρις 6 % τοῦ συνολικοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ μίγματος ἡμίση καρπῶν κερωσμένων κερασίων.

στ) Εἰς τὸ ὡς ἄνω μίγμα δύναται νὰ προστεθῆ, κατὰ διάφορον ἀναλογία, καὶ οἰονδήποτε ἕτερον εἶδος φρούτου, ἐφ' ὅσον τοῦτο προκύπτει ἐξ ἐγγράφου ἀπαιτήσεως τοῦ ἀγοραστοῦ.

Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις φρούτων μερικῶς ἀποξηρανθέντων καὶ ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν ποικιλίας φρούτων.

2. Τὰ μεγέθη τῶν συνιστῶντων τὴν ποικιλίαν ὀλοκλήρων ἢ τεμαχισμένων φρούτων ὀρίζονται ὡς κάτωθι :

α) Οἱ κύβοι ροδακίνων καὶ ἀχλαδίων δέον ὅπως ἔχουν πλευρὰν κυμαινομένην μετὰξὺ 14-18 MM.

β) Οἱ τομεῖς ἀνανᾶ δέον ὅπως ἔχουν ἐξωτερικὸν τόξον μήκους 10-18 MM, ἀπόστασις μετὰξὺ ἐξωτερικοῦ καὶ ἐσωτερικοῦ τόξου 19-31 MM καὶ πάχος 8-13 MM.

γ) Αἱ ράγες σταφυλῶν δέον ὅπως ἔχουν ἐγκαρσίαν διάμετρον τοῦλάχιστον 10 MM.

3. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν ποικιλίας φρούτων εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Ποικιλία. Οἱ καρποὶ ἐκάστου εἴδους ἢ τὰ τεμάχια τούτων δέον ὅπως ἀνήκουν εἰς τὴν αὐτὴν ποικιλίαν.

β) Ὁμοιομορφία χρώματος καὶ μεγέθους. Οἱ κύβοι ροδακίνων καὶ ἀχλαδίου, οἱ τομεῖς ἀνανᾶ, τὰ ἡμίση καρπῶν κερασίου καὶ αἱ ράγες σταφυλῆς δέον ὅπως εἶναι, κατὰ τὸ δυνατόν, ὁμοιόμορφοι ἀπὸ ἀπόψεως χρώματος καὶ μεγέθους τοῦλάχιστον κατὰ ποσοστὸν 80 %.

γ) Ὑψή. Ὡς πρὸς τὴν ὑψὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

δ) Ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων. Ὡς πρὸς τὰ ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 11 παράγρ. 5ζ τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Ποδίσκοι καὶ σχάσις ἐπιδερμίδος ραγῶν. Αἱ ράγες σταφυλῆς δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένοι ποδίσκων, μὴ παρουσιάζουν δὲ σχάσιν τῆς ἐπιδερμίδος αὐτῶν.

στ) Ὑγρὸν πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως ἀναποκρίνηται πρὸς τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

ζ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Ἀπὸ πλευρᾶς γεύσεως αἱ κονσέρβαι ποικιλίας φρούτων δέον ὅπως ἔχουν τὴν σύνθετον χαρακτηριστικὴν γεῦσιν τῶν συνιστῶντων ταύτην φρούτων καὶ τῶν χρησιμοποιουμένων ἐπιτρεπτῶν συστατικῶν.

4. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται ὡς κατωτέρω :

α) Ἐλαττώματα ἐκ κηλίδων καὶ προσκεκολλημένοι φλοιοί. Τὸ σύνολον τῶν κύβων, τομέων καὶ ἡμίσεων καρπῶν φερόντων ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ἢ φλοιὸν ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας αὐτῶν δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὸ 2 % τοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τῆς κονσέρβας.

β) Ἐλαττώματα ὑψῆς. Ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ μέχρι 10 % τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων κύβων, τομέων καὶ ἡμίσεων καρπῶν ἐχόντων λίαν συνεκτικὴν ἢ λίαν μαλακὴν ὑψήν.

γ) Ποδίσκοι καὶ σχάσις ἐπιδερμίδος ραγῶν. Ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ μέχρι 30 % τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων ραγῶν σταφυλῆς φερουσῶν ποδίσκων ἢ ἐμφανιζουσῶν σχάσιν τῆς ἐπιδερμίδος αὐτῶν.

δ) Σύνολον ἀνοχῶν. Ὁ συνολικὸς ἀνεκτὸς ἀριθμὸς κύβων, τομέων, ἡμίσεων καρπῶν καὶ ραγῶν φερουσῶν τὰ ἐν παραγρ. 4α, 4β καὶ 4γ τοῦ παρόντος ἄρθρου ἀναφερόμενα ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας δὲν δύναται νὰ ὑπερβαίνῃ τὸ 10 % τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχιῶν καρπῶν καὶ ραγῶν.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΧΥΜῶΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔῶΝ

Ἄρθρον 19.

ΑΠΛΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔῶΝ

1. Ἄπλοῦς φυσικὸς χυμὸς ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὸ μὴ ζυμωθὲν ἀλλ' ὑποκείμενον εἰς ζύμωσιν προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ μηχανικῆς ἐχυμώσεως τοῦ ἐνδοκαρπίου νωπῶν καρπῶν ἐσπεριδοειδῶν πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος τῶν ἀπλῶν φυσικῶν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν. Τὸ χρῶμα δέον ὅπως εἶναι ἀνοιχτοκίτρινον χαρακτηριστικὸν τοῦ χυμοῦ, ἀνευ δξειδώσεως (σκοτεινόν, καστανόν).

Τὸ ἄρωμα δέον ὅπως εἶναι τὸ χαρακτηριστικὸν τοῦ παστεριωμένου φυσικοῦ χυμοῦ.

Ὁ χυμὸς δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένους πάσης ζένης γεύσεως καὶ αἰσθητῆς πικρότητος.

Δὲν ἐπιτρέπεται ὑπαρξίς ἐντὸς τοῦ χυμοῦ τεμαχίων σπερμάτων, μεμβρανῶν ἢ ἐτέρων μερῶν τοῦ φρούτου καὶ γενικῶς κατακρημιζομένων ὑλῶν. Ὁ φυσικὸς χυμὸς δέον ὅπως μετὰ ἀναπόρρητον διατηρῆ τὸ θόλωμά του ἐπὶ μίαν τοῦλάχιστον ὥραν. Ἐπίσης δέον ὅπως ζυμοῦται πρὸ τῆς παρελεύσεως 48 ὥρῶν.

3. Συστατικά-Σταθεραὶ τῶν ἀπλῶν φυσικῶν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Στερεὰ διαλυτὰ (BRIX). Ὁ φυσικὸς χυμὸς πορτοκαλίου καὶ μανδρινίου δέον ὅπως ἔχη τοῦλάχιστον 10,5 BRIX, ὁ φυσικὸς χυμὸς λεμονίου τοῦλάχιστον 7,5 BRIX, καὶ ὁ φυσικὸς χυμὸς βοτρυκάρπου (GRAPE-FRUIT) τοῦλάχιστον 9,0 BRIX.

β) Ὁξύτης. Αὕτη ἐκφράζεται εἰς γραμμάρια ἀνύδρου κιτρινοῦ ὀξέος εἰς 100 CC χυμοῦ καὶ δέον ὅπως εἶναι : Διὰ τὸν χυμὸν πορτοκαλίου ἀπὸ 0,9-1,6, διὰ τὸν χυμὸν μανδρινίου ἀπὸ 0,7-1,5, διὰ τὸν χυμὸν βοτρυκάρπου ἀπὸ 1,0-2,5 καὶ διὰ τὸν χυμὸν λεμονίου τοῦλάχιστον 5,5.

γ) Ὀλικά σάκχαρα. Ταῦτα ἐκφράζονται εἰς γραμμάρια ἱμπερτοσακχάρου εἰς 100 γραμ. χυμοῦ καὶ δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνουν τὰς κάτωθι τιμὰς : Διὰ τὸν χυμὸν πορτοκαλίου 9,5, διὰ τὸν χυμὸν μανδρινίου 10, διὰ τὸν χυμὸν βοτρυκάρπου 10 καὶ διὰ τὸν χυμὸν λεμονίου 2,5.

δ) Αἰθυλικὴ ἀλκοόλη. Ἡ περιεκτικότης τῶν ἀπλῶν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν εἰς αἰθυλικὴν ἀλκοόλην δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνει 3 γραμμάρια ἀνὰ χιλιόγραμμον.

ε) Αἰθέρια ἔλαια. Ἡ περιεκτικότης τῶν ἀπλῶν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν εἰς αἰθέρια ἔλαια δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνει τὰ 0,3 ML) KG.

στ) Πτητικὰ ὀξέα. Ἐντὸς τῶν ἀπλῶν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν μόνον ἔχνη πτητικῶν ὀξέων ἐπιτρέπεται ὅπως ἀνευρίσκονται.

ζ) Καθιζάνοντα συστατικά. Ταῦτα εἶναι κυρίως καρποκύτταρα. Ἡ περιεκτικότης ἐνὸς χυμοῦ εἰς καθιζάνοντα συστατικά ὑπολογίζεται εἰς ὄγκον καὶ δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνει τὸ 10 %.

4. Δηλητηριώδη συστατικά. Ἰσχύουν τὰ ἐν παραγράφῳ 6 καὶ 7 τοῦ ἄρθρου 9 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

5. Προσθήκη οὐσιῶν. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη τῶν κάτωθι οὐσιῶν εἰς τοὺς χυμοὺς ἐσπεριδοειδῶν :

α) Αἰθέριου ἐλαίου μέχρι τοῦ ὀρίου τῆς ἐν παρ. 3 τοῦ παρόντος ἄρθρου ἀνεκτῆς περιεκτικότητος.

β) Συμπεπυκνωμένου χυμοῦ ἐτέρου εἴδους ἐσπεριδοειδοῦς μέχρι 5 % κατ' ὄγκον.

Εἰς περίπτωσιν προσθήκης συμπεπυκνωμένου χυμοῦ ἐτέρου εἴδους εἰς ἀναλογίαν μεγαλυτέραν τῆς, ὡς ἄνω, τοιαύτης, τὸ προϊόν χαρακτηρίζεται ὡς μίγμα χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν καὶ τοῦτο δέον ὅπως ἀναγράφηται ἐπὶ τῆς συσκευασίας ἢ τῆς ἐτικέτας ταύτης.

γ) Σακχάρων (σακχαρόζης, δεξτρόζης) εἰς ἀναλογίαν μὴ ὑπερβαίνουσαν κατὰ βάρους τὸ 5 % τοῦ χυμοῦ.

Ἐφ' ὅσον ἡ προστιθεμένη ποσότης σακχάρου, ὑπερβαίνει τὸ 1,5 %, τὸ ποσοστὸν τούτου, δέον ὅπως ἐμφανῶς ἀναγράφηται ἐπὶ τῆς συσκευασίας ἢ τῆς ἐτικέτας ταύτης, χρησιμοποιουμένων τῶν λέξεων «μετὰ σακχάρους. %» ἢ τῶν Ἀγγλικῶν λέξεων «With Sugar. %» ἢ «Sweetened» ἢ ἀντιστοίχων λέξεων ἐτέρας γλώσσας.

δ) Συντηρητικῶν, ἐφ' ὅσον ἡ χώρα προορισμοῦ ἐπιτρέπει ταύτην, εἰς τὰς παρὰ ταύτης ἐπιτρεπομένας ἀναλογίας.

Δέον ὅμως ἀπαραίτητως ὅπως τὸ εἶδος τοῦ χρησιμοποιηθέντος συντηρητικοῦ καὶ ἡ ἀναλογία αὐτοῦ ἀναγράφονται ἐπὶ τῆς συσκευασίας ἢ τῆς ἐτικέτας ταύτης.

6. Χρωστικαὶ οὐσίαι. Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις χρωστικῶν οὐσιῶν κατὰ τὴν παρασκευὴν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν.

7. Συσκευασίαι. Οἱ φυσικοὶ χυμοὶ ἐσπεριδοειδῶν δύνανται νὰ διατηρηθοῦν ἐντὸς μεγάλων δοχείων ἢ φιαλῶν, ἐντὸς εἰδικῶν χαρτοκυτίων καὶ ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων.

Ἄρθρον 20.

ΣΥΜΠΕΠΥΚΝΩΜΕΝΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

1. Συμπεπυκνωμένος φυσικὸς χυμὸς ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὸ μὴ ζυμωθέν, ἀλλ' ὑποκείμενον εἰς ζύμωσιν προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐξ ἀπλοῦ φυσικοῦ χυμοῦ ἐσπεριδοειδῶν μετ' ἀφαίρεσιν, διὰ συμπεπυκνώσεως, μέρους τοῦ ἐνεχομένου ὕδατος καὶ διατηρούμενον διὰ φυσικῶν μεθόδων (παστερίωσις, ψύξις).

Ἡ συμπίκνωσις τοῦ τελικοῦ προϊόντος, δέον ὅπως μὴ εἶναι κατωτέρα τῶν 20 ° BRIX διὰ τοὺς χυμοὺς πορτοκαλίου, μανδρινίου καὶ βοτρυκάρπου καὶ τῶν 15 ° BRIX διὰ τὸν χυμὸν λεμονίου.

Εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν πορτοκαλίου δύναται νὰ προστεθῆ μέχρι 10 % χυμὸς μανδρινίου.

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος. Τὰ ποιοτικὰ χαρακτηριστικὰ τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ ἐκτιμῶνται εἰς ἀραιωμένον χυμὸν, τῇ προσθήκῃ εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν ποσότητος ποσίου ὕδατος μέχρις ἐπιτεύξεως τοῦ βαθμοῦ BRIX τοῦ ἀπλοῦ φυσικοῦ χυμοῦ.

Ἡ γεῦσις τοῦ, ὡς ἄνω, ἀραιωθέντος χυμοῦ δέον ὅπως εἶναι εὐχάριστος καὶ χαρακτηριστικῆ τοῦ χυμοῦ τοῦ ἀντιστοίχου εἴδους ἐσπεριδοειδοῦς, μὴ παρουσιάξῃ δὲ δυσάρεστον δευτερεύουσαν πρόσθετον γεῦσιν (καραμελλοποιήσις, αἰσθητὴ πικρότης κλπ.).

Ἡ παρουσία εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν τεμαχίων σπερμάτων, μεμβρανῶν, φλοιῶν, ἰστών, ξένων σωματιδίων κλπ. συνιστᾷ ἐλαττώματα.

3. Συστατικά-Σταθεραὶ. Αἱ σταθεραὶ τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ ἐσπεριδοειδοῦς τινὸς ἐλέγχονται κατόπιν ἀραιώσεως τούτου καὶ μετατροπῆς του εἰς ἀπλοῦν. Ὁ ἀραιωθείς οὗτος χυμὸς δέον ὅπως ἔχη τὰς ἐν παραγρ. 3 τοῦ ἄρθρου 19 τοῦ παρόντος ἀναγραφόμενας σταθερὰς, ἐξαιρέσει τοῦ αἰθέριου ἐλαίου, τὸ ὅποιον δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνει τὰ 0,005 CC εἰς 100 γραμμάρια συμπεπυκνωμένου χυμοῦ καὶ κατὰ βαθμὸν BRIX.

4. Δηλητηριώδη συστατικά. Τὰ τυχόν δηλητηριώδη συστατικά συμπεπυκνωμένου χυμοῦ ἐσπεριδοειδοῦς τινὸς ἐλέγχονται διὰ μετατροπῆς (ἀραιώσεως δι' ὕδατος) τούτου εἰς ἀπλοῦν, ἰσχύουν δὲ τὰ ἐν παραγράφῳ 6 καὶ 7 τοῦ ἄρθρου 9 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

5. Προσθήκη οὐσιῶν. Διὰ τὴν προσθήκην οὐσιῶν εἰς τοὺς συμπεπυκνωμένους χυμοὺς ἐσπεριδοειδῶν ἰσχύουν κατ' ἀναλογίαν τὰ ἐν παραγράφῳ 5 τοῦ ἄρθρου 19 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα. Ἡ προσθήκη οὐσιῶν ἐλέγχεται διὰ μετατροπῆς (ἀραιώσεως δι' ὕδατος) τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ εἰς ἀπλοῦν.

6. Χρωστικαὶ οὐσίαι. Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις χρωστικῶν οὐσιῶν κατὰ τὴν παρασκευὴν συμπεπυκνωμένων χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν.

Ἄρθρον 21.

ΣΥΜΠΕΠΥΚΝΩΜΕΝΟΙ ΧΥΜΟΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕΝΟΙ ΔΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΩΝ

Οἱ συμπεπυκνωμένοι χυμοὶ ἐσπεριδοειδῶν δύνανται νὰ διατηροῦνται διὰ προσθήκης συντηρητικῶν, ἐφ' ὅσον, τὰ χρησιμοποιούμενα εἰς δεδομένη ἀναλογίαν συντηρητικά, ἐπιτρέπονται εἰς τὴν χώραν προορισμοῦ. Τοῦτο ὅμως δέον ὅπως δηλοῦται δι' ἐμφανοῦς σημάνσεως ἐπὶ τῶν περιεχομένων τὸν χυμὸν μέσων, δι' ἀναγραφῆς, δηλονότι, τοῦ εἴδους τοῦ συντηρητικοῦ καὶ τῆς ἀναλογίας τούτου.

Ἄρθρον 22.

ΣΥΜΠΕΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΠΟΛΤΟΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΠΛΗΡΟΥΣ ΣΥΝΘΛΙΨΕΩΣ (COMMINUTED)

1. Συμπεπυκνωμένος πολτός ἐσπεριδοειδῶν πλήρους συνθλίψεως (Comminuted) εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς ὀλοκληρωτικῆς συνθλίψεως νωπῶν καρπῶν ἐσπεριδοειδῶν (ἐπι-κάρπιον, μεσοκάρπιον, ἐνδοκάρπιον), πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν

έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και συμπεκνούμενον μέχρις επιτεύξεως περιεκτικότητας εις ύλικα στερεά διαλυτά τουλάχιστον 20° BRIX εις 20° C.

2. Ο πολτός ούτος, άραιούμενος δι' ίσης προς την άφαιρεθεισαν, κατά την συμπίκνωσιν, ποσότητας ύδατος, δέον ύπως έχη τας έν παραγράφω 3 του άρθρου 19 του παρόντος σταθεράς.

Άρθρον 23.

ΓΕΝΙΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΕΡΙ ΧΥΜΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

1. Έπιτρέπεται ή χρησιμοποιήσις του ύρου «Φυσικός» εις τους άπλους ή συμπεπικνωμένους χυμούς έσπεριδοειδών, έφ' όσον ούτοι προέρχονται εκ νωπών καρπών, συμφώνως προς τά άρθρα 3, 19 και 20 του παρόντος.

2. Έπιτρέπεται ή έξαγωγή χυμού υπό την έπιζητουμένην υπό τής χώρας προορισμού σύνθεσιν και χαρακτηρισμόν άπαγορευομένης τής άναγραχής τής λήξεως «φυσικός», έφ' όσον ο χυμός δέν προέρχεται έξ ολοκλήρου εκ νωπών καρπών συμφώνως τή προηγούμενη παραγράφω.

3. Έφ' όσον σταθεραί τινές τής ποιότητας των χαρακτηριζομένων ως «φυσικών» χυμών έσπεριδοειδών δέν έλέγχονται εύκόλως δι' έργαστηριακών έξετάσεων, ο Έλεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών δύναται να έλέγξη πών έτερον στοιχείον προς διαπίστωσιν τής ποιότητας τούτων (ζυγολόγια ή τιμολόγια, βιβλία άποθήκης, έμφαινόντα την διακίνησιν τής πρώτης ύλης και των τελικών προϊόντων, δυναμικότητα εκχυμώσεως κ.λπ.).

Άρθρον 24.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΝΕΚΤΑΡΟΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ, ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΟΥ

1. Νέκταρ είναι τó μη ζυμωθέν άλλ' ύποκείμενον εις ζύμωσιν προϊόν, τó προερχόμενον εκ τής πολτοποιήσεως του έδωδιμου σαρκώδους τμήματος νωπών ή καλώς διατηρηθέντων εις ψυγεία ύγιών και ώρίμων ροδακίνων ή βερικόκων ή άχλαδιών, πληρούντων τους όρους των έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών, μετ' άφαιρέσιν (διά συμπηκνώσεως) ή μη, ή μετá προσθήκην ύδατος και σακχάρων και συσκευαζόμενον έντός μεταλλικών κυτίων ή υάλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν έπεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

Άπαγορεύεται ή χρησιμοποιήσις φρούτων μερικώς άποξηρανθέντων και άναγεννηθέντων δι' ένυδατώσεώς των προς παρασκευήν νέκταρος.

Έπιτρέπεται ή χρησιμοποιήσις πούλπας ροδακίνου ή βερικόκου προς παρασκευήν νέκταρος.

2. Κριτήρια ποιότητας-Σταθεραί του νέκταρος είναι τά κάτωθι:

α) Έλαχίστη περιεκτικότης εις συστατικά φρούτου. Η κατά βάρος σύνθεσις του προϊόντος δέον όπως είναι ή κατωτέρω εις νέκταρ φρούτου ή εις ισόδύναμον ποσότητα προερχομένην έξ άραιώσεως συμπεπικνωμένου νέκταρος:

αα) Νέκταρ ροδακίνου ή άχλαδιού ούχι όλιγώτερον του 40%.

ββ) Νέκταρ βερικόκου ούχι όλιγώτερον του 35 %.

β) Στερεά διαλυτά (BRIX). Τó νέκταρ δέον όπως έχη έλαχίστην περιεκτικότητα εις στερεά διαλυτά 13° BRIX εις 20° C.

γ) Περιεκτικότης εις αίθυλικήν άλκοόλην. Η περιεκτικότης του νέκταρος εις αίθυλικήν άλκοόλην δέον όπως μη ύπερβαίνη τά 3 GR/S/KG.

δ) Ύδροξυ-μεθυλ-φουρφορύλη. Η περιεκτικότης του νέκταρος εις ύδροξυ-μεθυλ-φουρφορύλην δέον όπως μη ύπερβαίνη τά 10 MGRS/KG.

ε) Ίξώδες. Τó φαινόμεον ίξώδες του νέκταρος δέον όπως είναι τοιούτον, ώστε ο χρόνος ροής αυτού μη είναι μικρότερος των 30 δευτερολέπτων διά τής μεθόδου LAUB και LEWIS.

στ) Όργανοληπτικά ιδιότητες. Τó νέκταρ δέον όπως φέρη τó χαρακτηριστικόν χρώμα, άρωμα και γεύσιν του φρούτου έξ ου παρήχθη.

Μονάδες μη πληροῦσαι τους όρους τής παραγράφου 2 του παρόντος άρθρου θεωροῦνται ως έλαττωματικά.

3. Προσθήκη ούσιων. Έπιτρέπεται ή προσθήκη εις τó νέκταρ των κάτωθι ούσιων:

α) Σακχάρων (σακχαρόζης, δεξτρόζης και σιροπίου γλυκόζης).

β) Μέλιτος, έφ' όσον τουτο είναι ή μόνη προστιθεμένη γλυκαντική ύλη.

γ) Χυμού λεμονίου προς ένίσχυσιν τής όξύτητας.

δ) Όξέων κιτρικού, μηλικού και L-άσκορβικού.

ε) Άρωματικών ούσιων των έπιτρεπομένων υπό τής Χώρας προορισμού.

4. Δηλητηριώδη συστατικά. Ίσχύουν τά έν παραγρ. 6 και 7 του άρθρου 9 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

5. Σύμνασις κυτίων-Έτικέττα. Πλήν των έν άρθρω 37 του παρόντος διαλαμβανόμενων, επί τής μονάδος συσκευασίας ή επί τής έτικέττας ταύτης δέον όπως άναγράφονται ή έλαχίστη αναλογία φρούτου, ως έν παραγρ. 2α του παρόντος άρθρου, ή εικονογραφία του φρούτου έξ ου παρήχθη τó νέκταρ, ή περιεκτικότης εις βιταμίνην C, εάν τó προϊόν περιέχη σημαντικήν ποσότητα ταύτης και ή τυχόν προστεθεισα αναλογία ύδατος.

Άρθρον 25.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΦΥΣΙΚΟΥ ΧΥΜΟΥ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

1. Φυσικός χυμός σταφυλής είναι ο μη ζυμωθείς άλλ' ύποκείμενος εις ζύμωσιν όπος, ο προερχόμενος εκ μηχανικής εκθλίψεως ύγιών νωπών ή καλώς διατηρηθεισών εις ψυγεία σταφυλών, πληρουσών τους όρους των έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και ύφισταμένος θερμικήν έπεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

Ό χυμός ούτος δύναται να συμπεκνούται.

Ό φυσικός χυμός σταφυλής δύναται να είναι θολός ή διαυγής.

Άπαγορεύεται ή χρησιμοποιήσις μερικώς άποξηρανθεισών σταφυλών και άναγεννηθεισών δι' ένυδατώσεώς των, προς παρασκευήν χυμού σταφυλής.

2. Κριτήρια ποιότητας. Σταθεραί του φυσικού χυμού σταφυλής είναι τά κάτωθι:

α) Στερεά διαλυτά (BRIX). Ό χυμός σταφυλής δέον όπως έχη έλαχίστην περιεκτικότητα εις στερεά διαλυτά 16° BRIX εις 20° C.

β) Περιεκτικότης εις αίθυλικήν άλκοόλην. Η περιεκτικότης του χυμού σταφυλής εις αίθυλικήν άλκοόλην δέον όπως μη ύπερβαίνη τά 5 MGRS/KG.

γ) Πτητική όξύτης. Η πτητική όξύτης του χυμού σταφυλής, εκπεφρασμένη εις όξικόν όξύ, δέον όπως μη είναι άνωτέρα των 0,4GR/KG.

δ) Περιεκτικότης εις διοξειδιον του θείου. Η περιεκτικότης του χυμού σταφυλής εις όλικόν θειώδες, εκπεφρασμένη εις SO 2, δέον όπως μη ύπερβαίνη τά 20 MG/KG.

ε) Μεταλλικαί προσμιξείεις άδιάλυτοι εις 10 % ύδροχλωρικόν όξύ. Η περιεκτικότης του χυμού σταφυλής εις μεταλλικάς προσμιξείεις, άδιάλυτους εις 10 % ύδροχλωρικού όξέως, δέον όπως μη ύπερβαίνη τά 20 MG/KG.

στ) Όργανοληπτικά ιδιότητες. Τó χρώμα, τó άρωμα και ή γεύσις του χυμού σταφυλής δέον όπως είναι τά χαρακτηριστικά του σταφυλοχυμού.

3. Προσθήκη ούσιων. Έπιτρέπεται ή προσθήκη εις τόν φυσικόν χυμόν σταφυλής των κάτωθι:

α) Φυσικού άρώματος σταφυλής, άνακτηθέντος κατά την έπεξεργασίαν φυσικού χυμού σταφυλής.

β) Συμπεπικνωμένου σταφυλοχυμού και

γ) L-άσκορβικού όξέος, ως άντιοξειδωτικού.

4. Χρήσις μέσων διαυγάσεως. Έπιτρέπεται ή χρήση των κάτωθι μέσων διαυγάσεως:

α) Ένζύμων διαυγάσεως (πρωτεολυτικών και πηκτινολυτικών)

β) Έδωδιμου ζελατίνης

γ) Ταννίνης

δ) Βεντονίτου

ε) Λοιπών έπιτρεπομένων μέσων διαυγάσεως.

5. Δηλητηριώδη συστατικά. Ίσχύουν τὰ ἐν παραγρ. 6 καὶ 7 τοῦ ἄρθρου 9 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα, μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἡ συνολικὴ περιεκτικότης τοῦ χυμοῦ σταφυλῆς εἰς μέταλλα, κατακημιζόμενα διὰ σιδηροκυανιοῦχου καλίου, ἐκπεφρασμένη εἰς σίδηρον, δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ 17 MGS/KG.

6. Μυκηλιακαὶ ὑφαί. Αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαί δέον ὅπως ἀνευρίσκονται εἰς τὸν χυμὸν σταφυλῆς μόνον εἰς ἴχνη τεχνολογικῶς ἀναπόφρευκα. Αὗται προσδιορίζονται κατὰ HOWARD.

7. Σήμανσις κυτίων—Ἐτικέττα. Πλὴν τῶν ἐν ἄρθρῳ 37 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενων ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέττας ταύτης δέον ὅπως ἀναγράφονται:

α) Ἡ περιεκτικότης εἰς βιταμίνην C, ἐὰν ὁ σταφυλοχυμὸς περιέχῃ σημαντικὴν ποσότητα ταύτης.

β) Ὁ ὄρος «ἀεραιοῦχος» ἢ ἰσοδύναμος ὄρος ἐτέρας γλώσσης, ἐὰν ἡ περιεκτικότης τοῦ χυμοῦ εἰς διοξειδίου τοῦ ἀνθρακος ὑπερβαίνῃ τὰ 2 GRS/KG.

γ) Ἡ εἰκονογραφία τῆς σταφυλῆς, ἐὰν τοῦτο εἰδικῶς ἀπαιτεῖται παρὰ τοῦ ἀγοραστοῦ καὶ

δ) Ἡ ἀνάγκη τυχόν συντηρήσεως τοῦ χυμοῦ ὑπὸ ψύξης.

Ἄρθρον 26.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΣΥΜΠΕΚΝΩΜΕΝΟΥ ΧΥΜΟΥ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

1. Συμπεπυκνωμένος χυμὸς σταφυλῆς εἶναι τὸ μὴ ζυμωθὲν ἀλλ' ὑποκείμενον εἰς ζύμωσιν προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς συμπεπυκνώσεως φυσικοῦ χυμοῦ σταφυλῆς καὶ διατηρούμενον διὰ φυσικῶν μεθόδων (παστερίωσις, ψύξις). Ἡ συμπίκνωσις τοῦ τελικοῦ προϊόντος δέον ὅπως μὴ εἶναι κατώτερα τῶν 32° BRIX εἰς 20° C.

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος. Τὰ ποιοτικὰ χαρακτηριστικὰ τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ σταφυλῆς ἐκτιμῶνται εἰς ἀραιωμένον χυμὸν, τῇ προσθήκῃ εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν ποσότητος ποσίου ὕδατος μέχρις ἐπιτεύξεως τοῦ βαθμοῦ BRIX τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ σταφυλῆς (τουλάχιστον 16° BRIX εἰς 20° C). Ἡ γεῦσις τοῦ, ὡς ἄνω, ἀραιωθέντος χυμοῦ δέον ὅπως εἶναι εὐχάριστος καὶ χαρακτηριστικὴ τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ σταφυλῆς, ἀποκλειομένης οἰασθῆποτε ξένης γεύσεως καὶ ὀσμῆς.

Ἡ παρουσία εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν σταφυλῆς γιγάρτων, βοστρύχων, φλοιῶν ραγιῶν, ἰσῶν καὶ ξένων ἐν γένει σωματίων ἀποτελεῖ ἐλαττώματα.

3. Συστατικά—Σταθεραί. Αἱ σταθεραὶ τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ σταφυλῆς ἐλέγχονται κατόπιν ἀραιώσεως τούτου καὶ μετατροπῆς αὐτοῦ εἰς φυσικόν. Ὁ ἀραιωθεὶς οὗτος χυμὸς δέον ὅπως ἔχῃ τὰς ἐν παραγρ. 2 τοῦ ἄρθρου 25 τοῦ παρόντος ἀναγραφόμενας σταθεράς.

4. Προσθήκη οὐσιῶν. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν σταφυλῆς τῶν κάτωθι οὐσιῶν:

α) L-ἀσκορβικοῦ ὀξεός, ὡς ἀντιοξειδωτικοῦ.

β) Φυσικοῦ ἀρώματος χυμοῦ σταφυλῆς, ἀνακτηθέντος κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν τοῦ χυμοῦ.

5. Χρῆσις μέσων διαυγάσεως. Κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν ἐπιτρέπεται ἡ χρῆσις τῶν ἐν παραγρ. 4 τοῦ ἄρθρου 25 τοῦ παρόντος ἀναφερομένων μέσων διαυγάσεως.

6. Δηλητηριώδη συστατικά. Ταῦτα ἐλέγχονται κατόπιν ἀραιώσεως τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ καὶ μετατροπῆς αὐτοῦ εἰς φυσικόν. Διὰ τὸν οὕτως ἀραιωθέντα χυμὸν, ἰσχύουν τὰ ἐν παραγρ. 5 τοῦ ἄρθρου 25 τοῦ παρόντος ἀναφερόμενα.

7. Μυκηλιακαὶ ὑφαί. Διὰ τὰς μυκηλιακὰς ὑφὰς ἰσχύουν τὰ ἐν παραγρ. 6 τοῦ ἄρθρου 25 τοῦ παρόντος ἀναφερόμενα.

8. Σήμανσις. Διὰ τὴν σήμανσιν τῶν συσκευασιῶν ἰσχύουν τὰ ἐν παραγρ. 7 τοῦ ἄρθρου 25 τοῦ παρόντος ἀναφερόμενα. Ἐπὶ πλέον δέον ὅπως ἐπὶ τῶν συσκευασιῶν ἀναγράφηται καὶ ὁ βαθμὸς συμπίκνωσεως ἢ τὰ ὑλικά διαλυτὰ στερεὰ (BRIX).

Ἄρθρον 27.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΦΥΣΙΚΟΥ ΧΥΜΟΥ ΜΗΛΟΥ

1. Φυσικὸς χυμὸς μήλου εἶναι τὸ μὴ ζυμωθὲν, ἀλλ' ὑποκείμενον εἰς ζύμωσιν προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ μηχανικῆς ἐκχυμώσεως νωπῶν ὑγιῶν καὶ ὀρίμων καρπῶν τοῦ εἴδους PYRUS MALUS, πληρούντων τοὺς ὄρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευζόμενον ἐντὸς λευκοσιδηρῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμέμενον θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως. Ὁ φυσικὸς χυμὸς μήλων δύναται νὰ εἶναι διαυγῆς ἢ ἐλαφλῶς θολός.

Ἄπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις μήλων μερικῶς ἀφυδατωθέντων καὶ ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεώς των πρὸς παρασκευὴν χυμοῦ μήλων.

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος. Τὸ χρῶμα δέον ὅπως εἶναι χαρακτηριστικὸν τοῦ χυμοῦ μήλων. Τὸ ἄρωμα δέον ὅπως εἶναι τὸ χαρακτηριστικὸν τοῦ χυμοῦ μήλων. Ὁ χυμὸς δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένος πάσης ξένης γεύσεως. Δὲν ἐπιτρέπεται ὑπαρξίς ἐντὸς τοῦ χυμοῦ τεμαχίων γιγάρτων ἢ ἐτέρων μερῶν τοῦ μήλου καὶ γενικῶς κατακημιζομένων ὑλῶν.

3. Συστατικά—Σταθεραὶ τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ μήλων εἶναι τὰ κάτωθι:

α) Στερεὰ διαλυτὰ (BRIX). Ἡ περιεκτικότης τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ μήλου εἰς στερεὰ διαλυτὰ δέον ὅπως μὴ εἶναι κατώτερα τῶν 10,5 BRIX εἰς τοὺς 20° C.

β) Ὀγκομετρομένη δξύτης. Αὕτη ἐκφράζεται εἰς μηλικὸν δξύ καὶ δέον ὅπως μὴ εἶναι μικροτέρα τῶν 0,3 GRS/100 CC.

γ) Περιεκτικότης εἰς πτητικὰ ὀξέα. Ἡ εἰς πτητικὰ ὀξέα περιεκτικότης τοῦ χυμοῦ μήλων, ἐκπεφρασμένη εἰς ὀξικὸν δξύ, δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ 0,4 GRS/KG.

δ) Διοξειδίου τοῦ θείου. Ἡ περιεκτικότης τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ μήλων εἰς διοξειδίου τοῦ θείου δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ 10 MG/KG.

ε) Μεταλλικαὶ προσμίξεις ἀδιάλυτοι εἰς 10% ὕδροχλωρικὸν δξύ. Ἡ περιεκτικότης τοῦ χυμοῦ μήλων εἰς μεταλλικὰς προσμίξεις, ἀδιαλύτους εἰς 10% ὕδροχλωρικὸν δξύ, δέον ὅπως μὴ εἶναι ἀνωτέρα τῶν 20 MG/KG.

4. Προσθήκη οὐσιῶν. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν φυσικὸν χυμὸν μήλου τῶν κάτωθι οὐσιῶν:

α) Φυσικοῦ ἀρώματος μήλων, ἀνακτηθέντος κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν.

β) L-ἀσκορβικοῦ ὀξεός, ὡς ἀντιοξειδωτικοῦ καὶ

γ) Συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλου.

5. Χρησιμοποίησις εἰδικῶν οὐσιῶν καὶ ὑλικῶν. Ἐπιτρέπεται ὅπως, κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν μήλων πρὸς παρασκευὴν χυμοῦ, χρησιμοποιηθοῦν αἱ κάτωθι οὐσίαι καὶ ὑλικά πρὸς ἐπίτευξιν καθαρότητος:

α) Πηκτινολυτικῶν καὶ ἀμυλολυτικῶν ἐνζύμων.

β) Ταννίνης

γ) Ζελατίνης

δ) Ρῆς διατόμων καὶ λοιπῶν διαυγαστικῶν οὐσιῶν ἐκ τῶν ἐπιτρεπομένων τοιούτων διὰ τοὺς χυμούς ὀπωρῶν.

ε) Φίλτρων ἀμιάντου, ἀσβέστου.

6. Δηλητηριώδη συστατικά. Ίσχύουν τὰ ἐν παραγρ. 6 καὶ 7 τοῦ ἄρθρου 9 τοῦ παρόντος μὲ τὴν διαφορὰν ὅτι ἡ ἀνωτάτη περιεκτικότης εἰς FE ὀρίζεται εἰς 10 MGS/KG, ἢ τοιαύτη τοῦ S N εἰς 150 MGS/KG καὶ ἡ συνολικὴ περιεκτικότης εἰς μέταλλα, κατακημιζόμενα διὰ σιδηροκυανιοῦχου καλίου, ἐκπεφρασμένη εἰς σίδηρον, δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ 12 MGS/KG.

7. Συσκευασίαι. Οἱ χυμοὶ μήλων δύνανται νὰ διατηροῦνται εἰς λευκοσιδηρῶν κυτία, εἰς μεταλλικὰ δοχεῖα ἢ φιάλας κλπ.

8. Σήμανσις κυτίων—Ἐτικέττα. Πλὴν τῶν ἐν ἄρθρῳ 37 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενων ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέττας ταύτης δέον ὅπως ἀναγράφονται:

α) Ἡ περιεκτικότης εἰς βιταμίνην C, ἐὰν τὸ προϊόν περιέχῃ σημαντικὴν ποσότητα ταύτης.

β) 'Ο όρος «αεριοῦχος» ἢ ἰσοδύναμος όρος ἑτέρας γλώσσης ἂν ἢ περιεκτικότητος τοῦ χυμοῦ εἰς διοξειδίου τοῦ ἀνθρακος ὑπερβαίνῃ τὰ 2 GRS/KG.

γ) 'Η εἰκονογραφία τοῦτο εἰδικῶς μήλου, ἂν τοῦτο εἰδικῶς ἀπαιτεῖται παρὰ τοῦ ἀγοραστοῦ καὶ

δ) 'Η ἀνάγκη τυχόν συντηρήσεως τοῦ χυμοῦ ὑπὸ ψύξειν.

Ἄρθρον 28.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΣΥΜΠΕΠΥΚΝΩΜΕΝΟΥ ΧΥΜΟΥ ΜΗΛΩΝ

1. Συμπεπυκνωμένος χυμὸς μήλου εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς συμπεπυκνώσεως φυσικοῦ διαυγοῦς χυμοῦ μήλου, ληφθέντος διὰ μηχανικῆς ἐκχυμώσεως ὑγιῶν καὶ ὠρίμων καρπῶν τοῦ εἶδους PYRUS MALUS, εἰς τὸ ὅποιον δύναται νὰ προστεθῇ τὸ κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν, τυχόν, ἀνακτηθὲν φυσικὸν ἄρωμα. Τὰ ὀλικὰ στερεὰ διαλυτὰ (BRIX) τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλων δέον ὅπως εἶναι τοῦλάχιστον 20° BRIX εἰς θερμοκρασίαν 20° C.

'Απαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις ἀφυδατωθέντων μήλων καὶ ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς χυμοποίησιν καὶ παρασκευὴν ἐκ τοῦ οὕτως παραχθέντος χυμοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλων.

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλων εἶναι τὰ κάτωθι:

α) Χρῶμα. Τὸ χρῶμα δέον ὅπως εἶναι τὸ χαρακτηριστικὸν τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλων, ἦτοι ἀνοικτὸν καστανόν.

'Ο ἐκ τῆς ἀραιώσεως συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλων προερχόμενος χυμὸς φυσικῆς πυκνότητος 10°-12° BRIX δέον ὅπως ἔχη χρῶμα ξανθὸν (ἀνοικτὸν κίτρινον), χαρακτηριστικὸν τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ μήλου.

β) Γεῦσις-Ὄσμῃ-Διαύγεια. Τὰ χαρακτηριστικὰ ταῦτα τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλων ἐξετάζονται δι' ἀραιώσεως τούτου εἰς τὴν φυσικὴν πυκνότητα χυμοῦ μήλων ἦτοι 10°-12° BRIX.

'Η γεῦσις καὶ ἡ ὄσμῃ τοῦ οὕτως ἀραιωθέντος χυμοῦ δέον ὅπως εἶναι χαρακτηριστικῆς τῆς ποικιλίας μήλων ἐξ ὧν προήλθεν ὁ χυμὸς, ἀποκλειομένης οἰασθήποτε ξένης γεύσεως καὶ ὄσμῃς.

'Η διαύγεια τοῦ ὡς ἂν ἀραιωθέντος χυμοῦ δέον ὅπως εἶναι ἀπόλυτος.

3. Συστατικὰ-Σταθεραί. 'Ο συμπεπυκνωμένος χυμὸς μήλων, ἀραιούμενος εἰς φυσικὴν πυκνότητα (10°,5 BRIX τοῦλάχιστον), δέον ὅπως ἔχη τὰς κάτωθι σταθεράς:

α) Ὀγκομετρομένη ὀξύτης. Αὕτη ἐκφράζεται εἰς μηλικὸν δξύ καὶ δέον ὅπως μὴ εἶναι μικροτέρα τῶν 0,3 GR/100 CC.

β) Περιεκτικότης εἰς πτητικὰ ὀξέα. Αὕτη ἐκφράζεται εἰς ὀξικὸν δξύ καὶ δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ 0,4 GR/KG.

4. Προσθήκη οὐσιῶν. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν μήλων τῶν κάτωθι οὐσιῶν:

α) Συντηρητικῶν ἐπιτρεπομένων εἰς τὴν χώραν προορισμοῦ.

β) Φυσικοῦ ἀρώματος μήλων, ἀνακτηθέντος κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν τοῦ χυμοῦ.

γ) Ἀσκορβικοῦ ὀξέος-Σακχάρων (σακχαρόζης, γλυκόζης καὶ φρουκτόζης), ἐφ' ὅσον ταῦτα καὶ ἡ ἀναλογία αὐτῶν δηλοῦνται ἐπὶ τῆς συσκευασίας.

5. Χρησιμοποίησις εἰδικῶν οὐσιῶν καὶ ὑλικῶν. Ἐπιτρέπεται ὅπως, κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν τῶν μήλων καὶ τοῦ χυμοῦ αὐτῶν πρὸς παρασκευὴν συμπεπυκνωμένου χυμοῦ, χρησιμοποιηθοῦν αἱ κάτωθι οὐσίαι καὶ ὑλικά πρὸς ἐπίτευξιν καθαρότητος τοῦ τελικοῦ προϊόντος καὶ δυνατότητος συμπεπυκνώσεώς του.

α) Πηκτινολυτικῶν καὶ ἀμυλολυτικῶν ἐνζύμων.

β) Ταννίνης.

γ) Ζελατίνης.

δ) Ρῆς διατόμων καὶ λοιπῶν διαυγαστικῶν οὐσιῶν ἐκ τῶν ἐπιτρεπομένων τοιούτων διὰ τοὺς χυμοὺς ὀπωρῶν.

ε) Φίλτρων ἀμιάντου, ἀσβέστου.

6. Καθαρότης-Ἵγιεινή. Ἐπιτρέπεται ἡ παρουσία εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν μήλου ἀλκοόλης, ἐξ ἧς συμπεραίνεται ζύμωσις τοῦ προϊόντος, ὡς καὶ θολώματος προερχομένου ἐκ ζυμῶν ἢ ἄλλων αἰτίων (μέταλλα).

7. Συσκευασίαι. 'Ο συμπεπυκνωμένος χυμὸς μήλου δύναται νὰ συσκευάζεται ἐντὸς συσκευασιῶν διαφόρων εἰδῶν, τούτου ἐξαρωμένου ἐκ τῆς ἐπιθυμίας τοῦ ἀγοραστοῦ. Ἐν πάσῃ ὅμως περιπτώσει αἱ συσκευασίαι δέον ὅπως εἶναι κατάλληλοι διὰ χυμοὺς ὡς:

α) Εἰδικὰ σιδηρὰ βαρέλια φέροντα εἰδικὴν ἐσωτερικὴν ἐπίστρωσιν κατάλληλον διὰ χυμοὺς ἢ ξύλινα βαρέλια ἐσωτερικῶς παραφινωμένα καὶ ἐπενδεδυμένα διὰ διπλῶν σάκκων ἐκ πολυαιθυλενίου.

β) Εἰδικὰ βαγόνια διὰ τὴν μεταφορὰν χυμῶν καὶ ἕτερα μέσα.

γ) Λευκοσιδηρὰ ἢ πλαστικὰ δοχεῖα κατάλληλα διὰ τρόφιμα.

Ἄρθρον 29.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΦΥΣΙΚΟΥ ΧΥΜΟΥ ΤΟΜΑΤΑΣ

1. Φυσικὸς χυμὸς τομάτας εἶναι τὸ ἄνευ φλοιῶν καὶ σπερμάτων προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς μηχανικῆς ἐκχυμώσεως ὑγιῶν καὶ ὠρίμων ἐρυθρῶν ἢ ἐρυθρωπῶν καρπῶν τοῦ εἶδους *Lucoperhisicur Esculentur*, πληρούντων τοὺς ὄρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζόμενον ἐντὸς λευκοσιδηρῶν κυτίων ἢ ὑαλίινων δοχείων, ὑφισταμένων θερμοκρῆν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ τομάτας. 'Ο φυσικὸς χυμὸς τομάτας δέον ὅπως:

α) Εἶναι ἀπηλλαγμένος σπερμάτων, φλοιῶν καὶ πάσης ἑτέρας ξένης ὕλης.

β) Παρουσιάζῃ κανονικὸν ἐρυθρωπὸν χρῶμα.

γ) Δίδῃ τὸ ἄρωμα τῆς τομάτας, ἡ δὲ γεῦσις αὐτοῦ εἶναι ἀντιπροσωπευτικὴ τοῦ χυμοῦ τῆς τομάτας καὶ τῶν ἐπιτρεπτῶν προσθέτων οὐσιῶν.

δ) Μὴ περιέχῃ εἰς σοβαρὸν ποσοστὸν καθιζάνοντα συστατικὰ (καρποκύνταρα).

3. Σταθεραί τοματοχυμοῦ. Τὰ στερεὰ διαλυτὰ τοῦ χυμοῦ τομάτας κυμαίνονται ἀπὸ 4° - 6° BRIX.

4. Προσθήκη οὐσιῶν. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν φυσικὸν χυμὸν τομάτας τῶν κάτωθι οὐσιῶν:

α) Σακχάρου μέχρις 1,5 % ἐφ' ὅσον τοῦτο ἀναγράφεται ἐπὶ τῆς ἐτικέτας.

β) Μαγειρικοῦ ἁλατος μέχρις 1 % πρὸς βελτίωσιν τῆς γεύσεως ἢ ὡς συντηρητικῶν.

γ) Συντηρητικῶν:

αα) Βενζοϊκοῦ νατρίου κατ' ἀνώτατον ὄριον 1,50/00.

ββ) Σορβικοῦ ὀξέος ἢ ἀλάτων αὐτοῦ κατ' ἀνώτατον ὄριον 1,50/00 αἰθυλικοῦ καὶ προπυλικοῦ ἑστέρος τοῦ π-δξύ-βενζοϊκοῦ ὀξέος (Nipacip) κατ' ἀνώτατον ὄριον 0,50/00. Τὰ δύο ταῦτα συντηρητικὰ δέον ὅπως οὐδέποτε χρησιμοποιοῦνται συγχρόνως. Τὸ εἶδος τοῦ συντηρητικοῦ καὶ ἡ ἀναλογία τούτου δέον ὅπως ἀναγράφονται ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέτας.

γγ) Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν τοματοχυμὸν τῶν συντηρητικῶν τῶν ἐπιτρεπομένων εἰς τὴν χώραν προορισμοῦ εἰς τὰς ἐπιτρεπομένας ὑπὸ ταύτης ἀναλογίας. Ταῦτα δέον ὅπως ἀναγράφονται ἐπὶ τῆς ἐτικέτας.

δ) Ἄρτυμάτων, ὄξους καὶ σακχάρους-KOKTAIHA ΧΥΜΟΥ ΤΟΜΑΤΑΣ. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν χυμὸν τομάτας ἀρτυμάτων, ὄξους καὶ σακχάρους μέχρι ποσοστοῦ ἐν συνόλῳ 3 % ὅτε τὸ προϊόν χαρακτηρίζεται ὡς «Κοκταίηλ χυμοῦ τομάτας». Ἐπὶ τῆς συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέτας δέον ὅπως ἀναγράφεται τὸ ποσοστὸν τούτων, ὡς π.χ. «ἀρτύματα, ὄξος, σάκχαρις 3 % ἢ σάκχαρις-ἀρτύματα 2,5 %».

5. Τεχνητὴ χροῶσις. Δὲν ἐπιτρέπεται τεχνητὴ χροῶσις τοῦ τοματοχυμοῦ.

6. Δηλητηριώδη συστατικά. Ίσχύουν τὰ ἐν παραγρ. 6 καὶ 7 τοῦ ἄρθρου 9 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

7. Μυκηλιακαὶ ὑφαί. Αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαί τοῦ χυμοῦ τομάτας δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνουν τὸ δι' ἐκάστην χώραν προορισμοῦ ἐπιτρεπόμενον ποσοστὸν κατὰ Howard.

Ἄρθρον 30.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΤΟΜΑΤΟΠΟΛΤΟΥ

1. Τοματοπολτὸς εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς ἐν κενῷ συμπυκνώσεως τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ νωπῶν καρπῶν τοῦ εἶδους *Lycopersicum esculentum* mill., πληρούντων τοὺς ἄρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν, καὶ συντηρούμενον διὰ θερμικῆς ἐπεξεργασίας πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

2. Βαθμὸς συμπυκνώσεως. Ἀναλόγως τοῦ βαθμοῦ συμπυκνώσεως τοῦ τοματοχυμοῦ διακρίνονται αἱ κάτωθι κατηγορίαι :

Διαλυτὰ Στερεὰ

α) Φυσικὸς χυμὸς τομάτας	4°	6° BRIX
β) Συμπεπυκνωμένος τοματοχυμὸς ἄνω τῶν	6°	»
γ) Ἡμισυμπεπυκνωμένος τοματοπολτὸς ἢ <i>Purple</i> ἢ <i>Purple</i> τοῦλάχιστον	16°	»
δ) Ἀπλῆς συμπυκνώσεως τοματοπολτὸς τοῦλάχιστον	22°	»
ε) Διπλῆς συμπυκνώσεως τοματοπολτὸς τοῦλάχιστον	28°	»
στ) Τριπλῆς συμπυκνώσεως τοματοπολτὸς τοῦλάχιστον	36°	»
ζ) Ὑψηλῆς συμπυκνώσεως τοματοπολτὸς (πελτέδες) ἄνω τῶν	40°	»

3. Ἡ προσθήκη εἰς τὸν τοματοπολτὸν ἀρωματικῶν φυτῶν καὶ καρυκευμάτων, μαγειρικοῦ ἄλατος καὶ συντηρητικῶν ἐπιτρέπεται ὑπὸ τοὺς κάτωθι ἄρους :

α) Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν τοματοπολτὸν ἀρωματικῶν φυτῶν καὶ καρυκευμάτων (μπαχαρικῶν), ἐφ' ὅσον ταῦτα ζητοῦνται ἀποδεδειγμένως, ὑπὸ τοῦ εἰσαγωγέως τῆς χώρας προορισμοῦ τοῦ τοματοπολτοῦ.

β) Γενικῶς δὲν ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν τοματοπολτὸν μαγειρικοῦ ἄλατος, ἐὰν ἀπαγορεύεται ὑπὸ τῆς Χώρας προορισμοῦ τοῦ τοματοπολτοῦ.

Διὰ χώρας προορισμοῦ, αἵτινες δὲν ἔχουν σχετικὰς ἀπαγορευτικὰς διατάξεις, ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν τοματοπολτὸν καθαροῦ μαγειρικοῦ ἄλατος, ἐφ' ὅσον τοῦτο εἶναι, ἀποδεδειγμένως, ἐπιθυμία τοῦ ἀγοραστοῦ εἰς τὰς κάτωθι ἀναλογίας :

Βαθμὸς συμπυκνώσεως τοματοπολτοῦ	Ἐπιτρεπομένη προσθήκη ἄλατος
Μέχρι 28° BRIX	2%
Ἀπὸ 28° - 45° BRIX	3%
Ἄνω τῶν 45° BRIX	5%

γ) Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν τοματοπολτὸν συντηρητικῶν, ἐφ' ὅσον τοῦτο ζητεῖται, ἀποδεδειγμένως, ὑπὸ τοῦ εἰσαγωγέως τῆς χώρας προορισμοῦ, συμφώνως, πάντως, πρὸς τὸν κώδικα τροφίμων καὶ τὴν Νομοθεσίαν τῆς χώρας προορισμοῦ.

4. Περιεκτικότης εἰς μέταλλα. Ὁ τοματοπολτὸς, εἰς ἀραίωσιν 40,5 BRIX, δέον ὅπως μὴ περιέχη σύνολον κατακρημνιζόμενων, διὰ σιδηροκυανίουχου καλίου, μετάλλων, ἐκπεφρασμένον εἰς σίδηρον, ἀνώτερον τῶν 30 Mgs/Kg.

Εἰδικώτερον διὰ τὸν χαλκὸν τὰ ἐπιτρεπόμενα ὄρια εἶναι :

Διὰ τοματοπολτὸν πυκνότητος ἄνω τῶν 40° BRIX	0,1 mg/kg
» » » » » 36° »	0,075 »
» » » » » 22° »	0,05 »
Διὰ τὸν ἐλαφρῶς συμπεπυκνωμένον χυμὸν τομάτας (ἄνω τῶν 6° BRIX)	0,02 »

5. Κριτήρια ποιότητος τοῦ τοματοπολτοῦ εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Χρῶμα. Ὁ τοματοπολτὸς δέον ὅπως ἐμφανίζῃ ὁμοιόμορφον ἐρυθρὸν χρῶμα, ἄνευ κατὰ τύπους κηλίδων βαθυτέρου (καστανοῦ) χρώματος.

β) Ὑφή. Ἡ ὑφή τοῦ τοματοπολτοῦ δέον ὅπως εἶναι ὁμοιόμορφως κολλοειδῆς μετ' αἰσθητὴν συνεκτικότητα, ἐνδεικτικὴν τῆς καλῆς βιομηχανοποιήσεως.

γ) Γεῦσις — ἄρωμα. Τὸ προϊόν δὲν ὅπως ἔχη τὴν τυπικὴν γεῦσιν καὶ ἄρωμα τοῦ τοματοπολτοῦ.

δ) Ἐλαττώματα. Ὡς ἐλαττώματα τοῦ τοματοπολτοῦ νοοῦνται οἱ ἐνυπάρχοντες σπόροι τομάτας ἢ τεμάχια τούτων, αἱ ἴνες, οἱ φλοιοί, αἱ λοιπαὶ ξένα ὑλαί, τὰ ἔντομα ἢ τμήματα αὐτῶν καὶ αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαί (μούχλα).

6. Ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα, Βασικῶς τὸ ποσοστὸν τῶν μυκηλιακῶν ὑφῶν κατὰ Howard δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὸ 40% προκειμένου περὶ τοματοπολτοῦ προοριζομένου δι' Η.Π.Α., τὸ 50% προκειμένου περὶ τοματοπολτοῦ προοριζομένου δι' Ἀγγλίαν καὶ Καναδᾶ καὶ τὸ 60% προκειμένου περὶ τοματοπολτοῦ προοριζομένου διὰ Γαλλίαν.

Ἄρθρον 31.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒῶΝ ΤΟΜΑΤΑΣ

1. Κονσέρβαι ἀποφλοιωμένης ἢ μὴ τομάτας εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐν νωπῶν τοῦ εἶδους *Lycopersicum esculentum* mill., πληρούντων τοὺς ἄρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν συσκευασθέντων, μετὰ ἢ ἄνευ ὑγροῦ πλήρωσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικῆν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

2. Τύποι ποικιλιῶν. Ἀναλόγως τοῦ σχήματος τῶν καρπῶν διακρίνονται οἱ κάτωθι τύποι ποικιλιῶν :

- Σφαιρικός.
- Ἀπιοειδῆς ἢ ὠσειδῆς ἢ ἐπιμήκης.

3. Τύποι μεγεθῶν. Ἀναλόγως τοῦ βαθμοῦ τεμαχισμού των οἱ καρποὶ τομάτας δύνανται νὰ εἶναι :

- Ὀλόκληροι.
- Τεμάχια.
- Φέται.

4. Τύποι συσκευασίας. Διακρίνονται οἱ κάτωθι τύποι συσκευασίας :

- Κανονικὴ συσκευασία, ὅταν ὑπάρχῃ καὶ ὑγρά φάσις.
- Συσκευασία ἄνευ ὑγρᾶς φάσεως (Solid Packed).

γ) Συσκευασία μετὰ καρυκευμάτων (κρομμύων, βασιλικοῦ, σελίνου, πιπέρεως κλπ.). Τὸ σύνολον τῶν καρυκευμάτων δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὸ 10% τοῦ καθαροῦ βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας.

5. Ὑγρὸν πλήρωσεως. Ὡς ὑγρὸν πλήρωσεως δύνανται νὰ χρησιμοποιηθῇ φυσικὸς ἢ συμπεπυκνωμένος τοματοπολτὸς ἢ τοματοπουρές ἢ πολτός.

6. Πρόσθετα συστατικά. Πλὴν τῶν καρυκευμάτων δύνανται νὰ προστεθοῦν αἰθέρια ἔλαια, μαγειρικὸν ἄλας καὶ ἐπιτρεπόμενα ὀξεία ἢ γλυκαντικὰ μέσα. Τὸ σύνολον ὅμως τούτων δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὸ 10% τοῦ καθαροῦ βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας.

7. Ἐστραγγισμένον βᾶρος. Ἡ ἀναγραφή ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέτας τοῦ ἐστραγγισμένου βάρους δὲν εἶναι ὑποχρεωτική, ἐκτὸς ἐὰν τοῦτο ἀπαιτῆται ὑπὸ τῆς Νομοθεσίας τῆς χώρας προορισμοῦ.

8. Κριτήρια ποιότητος. Ἡ ποιότης τῶν κονσερβῶν τομάτας ἐξαρτᾶται ἐκ τῶν κάτωθι συντελεστῶν :

α) Ἀκεραϊότης καρποῦ. Ὀλόκληρος ἢ σχεδὸν Ὀλόκληρος θεωρεῖται ὁ οἰοδῆποτε μεγέθους καρπός, τοῦ ὁποίου δὲν ἤλλαξεν ὁ τύπος σχήματος τῆς ποικιλίας εἰς ἣν ἀνήκει οὗτος, δυνάμενος νὰ τεμαχισθῇ ἢ διαρραγῇ ἐλαφρῶς.

β) Χρῶμα. Ἐπιζητεῖται τὸ ὁμοιόμορφον ἐρυθρῶδες χρῶμα τῆς ὀρίμου τομάτας.

γ) Φλοιός. Έφ' όσον πρόκειται περί άποφλοιωμένων τοματών ή ύπαρξης προσκεκολλημένων επί τών καρπών τεμαχίων φλοιών και ή ύπαρξης τεμαχίων φλοιών έντός του ύγρου πληρώσεως είναι άνεπιθύμητος.

δ) Έλαττώματα. Ός έλαττώματα χαρακτηρίζονται αί επί τών καρπών τής τομάτας ύπαρχουσαι κηλίδες, τά τεμάχια φύλλων, στελεχών καλύκων και λοιπών ξένων ύλών, ως επίσης τά έντομα ή μέρη αυτών και αί μυκηλιακαί ύφαί.

9. Αί άνοχαι εις έλαττώματα όρίζονται ως κατωτέρω :

α) Τεμάχια φλοιών. Προκειμένου περί άποφλοιωμένης τομάτας γίνεται άνεκτή παρουσία τεμαχίων φλοιών τών όποιών ή συνολική έπιφάνεια δέν ύπερβαίνει τά 15 cm² διά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ένός (1) kg.

β) Πολτοποιημένοι καρποί. Γίνεται άνεκτή παρουσία μέχρι πέντε (5) πολτοποιημένων καρπών ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ένός (1) kg.

γ) Μυκηλιακαί ύφαί. Ίσχύουν τά έν παραγρ. 6 του άρθρου 30 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

"Άρθρον 32.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΝΩΠΩΝ ΦΑΣΙΟΛΩΝ

1. Κονσερβοποιημένα νωπά φασολάκια είναι τó προϊόν, τó προερχόμενον έξ ύγιών τρυφερών λοβών τών ειδών *phaseolus vulgaris* L. και *phaseolus coccineus* L. πληρούντων τούς όρους τών έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και, κατόπιν ένδεδειγμένης έπεξεργασίας, συσκευαζομένων, μετά ή άνευ ύγρου πληρώσεως, έντός μεταλλικών κυτίων ή ύαλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν έπεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

2. Τύποι ποικιλιών. Άναλόγως τής ποικιλίας εις τήν όποιαν άνήκουν τά προς κονσερβοποίησιν φασολάκια ταξινομούνται εις δύο κατηγορίας :

α) Κυλινδρικά : "Όταν ή σχέσις πλάτους προς πάχος λοβού είναι κατωτέρα ή ίση προς 1,5.

β) Επίπεδα : "Όταν ή σχέσις πλάτους προς πάχος λοβού είναι μεγαλύτερα του 1,5.

3. Τύποι χρωμάτων. Τά προς κονσερβοποίησιν φασολάκια παρουσιάζουν δύο τύπους χρωμάτων :

α) Πράσινα.

β) Χρυσοκίτρινα.

4. Τύποι μεγεθών. Τά έντός έκάστης μονάδος συσκευασίας νωπά φασολάκια δύνανται νά είναι ένός εκ τών κατωτέρω τύπων :

α) Όλόκληροι λοβοί.

β) Τεμαχισμένοι έγκαρσίως λοβοί ή με μικράν γωνίαν μέχρι 45 μοιρών.

γ) Ψίλοκοιμημένοι έγκαρσίως λοβοί ή με μικράν γωνίαν ώστε τó μήκος τών τεμαχίων νά μη ύπερβαίνη τά 25mm.

δ) Έσχισμένοι κατά μήκος του κεντρικού άξονος λοβοί (Γαλλικός τύπος).

5. Ύγρον πληρώσεως. Ός ύγρον πληρώσεως δύνανται νά χρησιμοποιηθῆ :

α) Ύδωρ.

β) Άλμη περιεκτικότητος εις μαγειρικόν άλας μέχρι 2%.

6. Πρόσθετοι ούσιαι. Έπιτρέπεται ή προσθήκη τών κάτωθι ουσιών : Βουτύρου, σακχάρους, λιμπερτοσακχάρου, γλυκόζης, σπόρων ή άρωμάτων άνίθου ή όμοίων καρυκευμάτων, ζξους, κιτρικού όξέος, τρυγικού όξέος, τεμαχίων πρασίνης ή έρυθράς πιπεριάς, τομάτας, φυσικού άμύλου ή ένζυματικώς τροποποιημένου.

Αί άνωτέρω ούσιαι, πλην του βουτύρου και άμύλου, δέον όπως μη ύπερβαίνουν τó 15% του καθαρού βάρους του προϊόντος.

7. Κριτήρια ποιότητος τών κονσερβών νωπών φασιόλων είναι τά κάτωθι :

α) Ποικιλία. "Όλοι αί κονσερβαι μιās παρτίδος δέον όπως περιέχουν φασολάκια τής αυτῆς ποικιλίας.

β) Μέγεθος. Τó περιεχόμενον τής μονάζης συσκευασίας δέον όπως είναι, κατά τó δυνατόν, όμοιόμορφον ως προς τó μέγεθος τών λοβών.

γ) Χρώμα. Τó περιεχόμενον τής μονάδος συσκευασίας δέον όπως είναι όμοιόμορφον ως προς τó χρώμα.

δ) Ύφή. Οί λοβοί δέον όπως είναι άνευροι, τρυφεροί και εύχυμοι.

ε) Άκρα λοβών. Τά άκρα λοβών δέον όπως έχουν άπομακρυνθῆ.

στ) Γεϋσις. Τά κονσερβοποιημένα φασολάκια δέον όπως έχουν τήν χαρακτηριστικήν γεϋσιν τών νωπών φασιόλων.

ζ) Έλαττώματα. Οί λοβοί δέον όπως είναι άπηλλαγμένοι έλαττωμάτων, ήτοι νά μη είναι τραυματισμένοι ή προσβεβλημένοι έξ έντόμων ή μυκητολογικών άσθeneιών.

Τó περιεχόμενον τής κονσερβας δέον όπως μη παρουσιάζη ξένας ύλας, ως φύλλα, τεμάχια βλαστών, έλεύθερα σπέρματα κλ.π.

8. Αί άνοχαι εις έλαττώματα όρίζονται ως κατωτέρω :

α) Τó συνολικόν βάρος τών λοβών τών φερόντων τά προαναφερθέντα έλαττώματα δέον όπως μη ύπερβαίνη τó 3% του έστραγγισμένου βάρους.

β) Εις τήν περίπτωσην κονσερβών όλοκλήρων λοβών τó συνολικόν βάρος τών τεμαχισμένων λοβών, τών λοβών μετ' άκρων και τών έλευθέρων σπερμάτων δέον όπως μη ύπερβαίνη τó 15% του έστραγγισμένου βάρους.

"Άρθρον 33.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΜΠΑΜΙΑΣ

1. Κονσερβαι μπάμιας είναι τó προϊόν, τó προερχόμενον εκ τρυφερών νωπών καρπών του είδους *Hibiscus esculentus*, πληρούντων τούς όρους τών έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και, κατόπιν ένδεδειγμένης έπεξεργασίας, συσκευαζομένων μετ' ύδατος, άλμης ή χυμού τομάτας, έντός μεταλλικών κυτίων ή ύαλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν έπεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

2. Τύποι ποικιλιών. Άναλόγως του χρώματος τών καρπών διακρίνονται δύο τύποι ποικιλιών μπάμιας, κατάλληλοι προς κονσερβοποίησιν :

α) Πράσινη μπάμια.

β) Λευκή μπάμια.

3. Τύποι μεγεθών. Έντός μιās κονσερβας μπάμιας δύνανται νά περιέχωνται :

α) Όλόκληροι καρποί.

β) Τεμαχισμένοι καρποί.

4. Ύγρον πληρώσεως. Ός ύγρον πληρώσεως δύνανται νά χρησιμοποιηθῆ :

α) Ύδωρ.

β) Άλμη περιεκτικότητος εις μαγειρικόν άλας μέχρι 2%.

γ) Χυμός τομάτας.

5. Πρόσθετοι ούσιαι. Έπιτρέπεται ή προσθήκη τών κάτωθι ουσιών και προϊόντων :

Τομάτας, σακχάρους, όξινοϋ όξέος, κιτρικού όξέος, τρυγικού όξέος, γαλακτικού όξέος, μηλικού όξέος, όρθοφωσφορικού όξέος και άρωμάτων.

6. Κριτήρια ποιότητος τών κονσερβών μπάμιας είναι τά κάτωθι :

α) Ποικιλία. "Όλοι αί χρησιμοποιούμενοι διά τήν παραγωγήν μιās παρτίδος κονσερβών μπάμιας δέον όπως είναι τής αυτῆς ποικιλίας.

β) Μέγεθος. Τó περιεχόμενον μιās κονσερβας δέον όπως είναι όμοιόμορφον από άπόψεως μεγέθους.

γ) Χρώμα. Τó περιεχόμενον μιās κονσερβας δέον όπως είναι όμοιόμορφον από άπόψεως χρώματος.

δ) Ύφή. Αί χρησιμοποιούμενοι προς κονσερβοποίησιν μπάμια δέον όπως είναι νωπαί και τρυφερά, ώστε τó περισπέρμιον ούδεμίαν ξυλοποίησιν νά παρουσιάζη.

ε) Γεῦσις. Αἱ κονσέρβαι μπάμιας δέον ὅπως ἔχουν τὴν χαρακτηριστικὴν γεῦσιν τῆς μπάμιας καὶ τῶν ἐπιτρεπομένων ἐντὸς αὐτῶν προσθέτων οὐσιῶν.

στ) Ἐλαττώματα. Οἱ καρποὶ μπάμιας δέον ὅπως εἶναι τρυφεροὶ καὶ οὐχὶ ξυλοποιημένοι, ἀπηλλαγμένοι ἐλαττωμάτων, ἐντομολογικῶν καὶ μυκητολογικῶν προσβολῶν καὶ μὴ φέρουν μελανὰ στίγματα ἐπὶ τῆς ἐπιφανείας αὐτῶν. Ἐπίσης δέον ὅπως μὴ ἔχουν μῆκος ποδίσκου, μεγαλύτερου τοῦ 1cm μετρούμενον ἄνω τοῦ κώνου.

Τὸ προϊόν δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένον ξένων ὑλῶν καὶ σωμάτων.

7. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς τὰ ὡς ἄνω ἐλαττώματα ὀρίζονται εἰς 30% ἐπὶ τοῦ συνόλου τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν.

Ἄρθρον 34.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΑΡΑΚΑ

1. Κονσέρβαι ἀρακᾶ εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς ἀποφλοιώσεως νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα ἢ ἐτέρους χώρους λοβῶν τοῦ εἶδους *pisum sativum* L. πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ, κατόπιν ἐνδεδειγμένης ἐπεξεργασίας, συσκευαζομένων, μετὰ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις σπερμάτων ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως.

2. Τύποι ποικιλιῶν. Διακρίνονται δύο τύποι ποικιλιῶν ἀρακᾶ, χρησιμοποιούμενοι πρὸς κονσερβοποίησιν :

α) Ἀρακᾶς λεῖος. Οὗτος δίδει σπέρματα φέροντα λεῖον φλοιόν.

β) Ἀρακᾶς συρρικνωμένος. Οὗτος δίδει σπέρματα φέροντα ρυτιδωμένον φλοιόν.

3. Ὑγρὸν πληρώσεως. Ὡς ὑγρὸν πληρώσεως δύναται νὰ χρησιμοποιηθῆ :

α) Πρόσιμον ὕδωρ.

β) Ἄλμη περιεκτικότητος εἰς μαγειρικὸν ἄλας μέχρι 2%.

4. Πρόσθετοι οὐσίαι. Εἰς τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δύναται νὰ προστίθεται καὶ μικρὰ ποσότης σακχάρους.

5. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν ἀρακᾶ εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Ποικιλία. Αἱ κονσέρβαι μιᾶς παρτίδος δέον ὅπως περιέχουν σπόρους ἀρακᾶ τοῦ αὐτοῦ τύπου ποικιλιῶν.

β) Μέγεθος. Τὸ περιεχόμενον ἐκάστης μονάδος συσκευασίας δέον ὅπως εἶναι τοῦ αὐτοῦ μεγέθους.

γ) Χρῶμα. Τὸ περιεχόμενον ἐκάστης μονάδος συσκευασίας δέον ὅπως παρουσιάζῃ ὁμοιομορφίαν χρώματος.

δ) Ὑφή. Οἱ πρὸς κονσερβοποίησιν σπόροι ἀρακᾶ δέον ὅπως εἶναι χυμώδεις καὶ τρυφεροί, πιεζόμενοι δὲ μεταξὺ τῶν δακτύλων συνθλιβόμενοι ἄνευ διαρρέσεώς των εἰς τὰς κοτυληδόνας.

ε) Ἐλαττώματα καὶ ἀτέλειαι, ἧτοι περικάρπια, ἀκατάλληλοι σπόροι καὶ ἀλλοιώσις χρώματος σπόρων :

αα) Περικάρπια. Ταῦτα δέον ὅπως ἀπομακρύνονται τελείως μετὰ τὴν ἀποφλοιώσιν καὶ τὸ κοσκίνισμα.

ββ) Ἀκατάλληλοι σπόροι. Ὡς τοιοῦτοι θεωροῦνται οἱ προσβεβλημένοι ἢ ἐκφυλισμένοι καὶ δέον ὅπως ἀπομακρύνονται τελείως.

γγ) Ἀλλοιώσις χρώματος σπόρων. Οἱ σπόροι δέον ὅπως παρουσιάζουν κανονικὸν χρῶμα. Ἐὰν ἡ καταστροφή τῆς ὑπεροξειδάσης δὲν εἶναι πλήρης παρατηρεῖται ἀλλοιώσις τοῦ χρώματος τῶν σπόρων (μαύρισμα) καὶ τοῦτο συνιστᾷ ἐλάττωμα. Ἐκ τῆς αὐτῆς ὡσαύτως αἰτίας τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δύναται νὰ ἀπωλέσῃ τὴν διαύγειάν του.

6. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας ὀρίζονται εἰς 5% τοῦ ἐστραγγισμένου βάρους.

Ἄρθρον 35.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ἈΣΠΑΡΑΓΟΥ

1. Κονσέρβαι ἀσπαράγου εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐξ εὐχύμων νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα βλαστῶν τοῦ εἶδους *asparagus officinalis*, πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ, μετ' ἐνδεδειγμένης ἐπεξεργασίας, συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἄνευ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

2. Τύποι ποικιλιῶν. Ἀναλόγως τοῦ χρώματος οἱ βλαστοὶ ἀσπαράγου δύναται νὰ εἶναι :

α) Πράσινοι.

β) Λευκοί.

3. Τύποι μεγεθῶν. Διακρίνονται δύο τύποι μεγεθῶν :

α) Κορυφαί. Ὡς κορυφαὶ χαρακτηρίζονται οἱ βλαστοὶ ἀσπαράγου μετὰ τῆς κεφαλῆς αὐτῶν ὅταν τὸ συνολικὸν μῆκος αὐτῶν εἶναι ἀνώτερον τῶν 7cm.

β) Τεμαχισμένοι βλαστοί. Ὡς τοιοῦτοι χαρακτηρίζονται τὰ μῆκους 3cm τεμάχια βλαστῶν ἀσπαράγου τὰ προερχόμενα ἐξ ἐγκαρσίας τομῆς αὐτῶν.

4. Τύποι κονσερβοποιήσεως. Διακρίνονται δύο τύποι κονσερβοποιήσεως :

α) Ἀποφλοιωμένων βλαστῶν ἀσπαράγου.

β) Μὴ ἀποφλοιωμένων βλαστῶν ἀσπαράγου.

5. Ὑγρὸν πληρώσεως. Ὡς ὑγρὸν πληρώσεως χρησιμοποιεῖται ἄλλη περιεκτικότητος μέχρι 2% κατ' ἀνώτατον ὄριον εἰς μαγειρικὸν ἄλας.

6. Πρόσθετοι ὑλαί. Ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη τρυγικοῦ ἢ κιτρινοῦ ὀξέος μέχρι 1,5%, ἐδωδίου ὀξέος καὶ σακχάρους μέχρι 3%.

7. Ἐστραγγισμένον βᾶρος. Τοῦτο δέον ὅπως μὴ εἶναι κατώτερον :

α) Τοῦ 57% τῆς χωρητικότητος τοῦ κυτίου διὰ κυτία μεγέθους μέχρις Α2 καὶ

β) Τοῦ 60% τῆς χωρητικότητος τοῦ κυτίου διὰ κυτία μεγέθους μεγαλύτερου τοῦ Α2.

8. Κριτήρια ποιότητος τῶν κονσερβῶν ἀσπαράγου εἶναι τὰ κάτωθι :

α) Ὁμοιομορφία χρώματος. Αἱ ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμεναι κορυφαὶ ἢ τεμάχια βλαστῶν δέον ὅπως εἶναι τοῦ αὐτοῦ χρώματος τοῦλάχιστον κατὰ ποσοστὸν 90%.

β) Ὁμοιομορφία μεγέθους. Οἱ βλαστοὶ μιᾶς παρτίδος κονσερβῶν ἀσπαράγου δέον ὅπως εἶναι ἅπαντες τοῦ αὐτοῦ τύπου μεγέθους καὶ τοῦ αὐτοῦ μῆκους.

Ὡς πρὸς τὸ πάχος τῶν κορυφῶν καὶ τῶν τεμαχισμένων βλαστῶν δέον ὅπως ὑπάρχῃ ὁμοιομορφία κατὰ ποσοστὸν τοῦλάχιστον 80%.

Ἡ διάμετρος βάσεως τοῦ παχύτερου βλαστοῦ, δέον ὅπως μὴ διαφέρει τῆς διαμέτρου βάσεως τοῦ λεπτοτέρου τοιοῦτου περισσώτερον τῶν 3mm.

Προκειμένου περὶ κορυφῶν ἀσπαράγου αὗται τοποθετοῦνται παραλλήλως πρὸς τὸν ἄξονα τῆς μονάδος συσκευασίας.

Προκειμένου περὶ τεμαχισμένων βλαστῶν δέον ὅπως ποσοστὸν τοῦλάχιστον 20% τούτων φέρῃ κεφαλᾶς.

γ) Ὑφή. Τὸ προϊόν δέον ὅπως ἔχῃ ἐπαρκῶς μαλακὴν ὑφήν.

δ) Φλοιός. Ἐὰν πρόκειται περὶ ἀποφλοιωμένου ἀσπαράγου, καὶ τοῦτο περιλαμβάνεται εἰς τὰς ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ τῆς ἐτικέτας ἐνδείξεις, αἱ κορυφαὶ ἢ τὰ τεμάχια ἀσπαράγου δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένα παντὸς τεμαχίου φλοιοῦ.

ε) Ὑγρὸν πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως εἶναι διαυγές καὶ παρουσιάζῃ τυπικὸν κίτρινον ἢ πράσινον χρῶμα, ἀνάλογον πάντως τοῦ τύπου χρώματος τῶν κορυφῶν ἢ τεμαχίων ἀσπαράγου καὶ εἶναι ἀπηλλαγμένον αἰωρημάτων καὶ ξένων ὑλῶν.

στ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Τὸ προϊόν δέον ὅπως ἔχῃ τὴν χαρακτηριστικὴν γεῦσιν καὶ ὀσμὴν τοῦ ἀσπαράγου, εἶναι δὲ ἀπηλλαγμένον πάσης ξένης γεύσεως καὶ ὀσμῆς.

9. Αι άνογχι είς έλαττώματα και άτελείας όρίζονται ώς κατωτέρω :

α) Φλοιοί. Είς περίπτωσιν άποφλοιωμένων άσπαράγων έπιτρέπεται όπως ποσοστόν 15% τών έν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων κορυφών φέρη μικρά προσκεκολλημένα τμήματα φλοιού.

β) Κατηγορία μεγέθους. Προκειμένου περί κορυφών ποσοστόν μέχρι 10% τών έν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τοιούτων δύναται να είναι μικροτέρου ή μεγαλύτερου του έπικρατούντος μήκους.

Προκειμένου περί τεμαχισμένων βλαστών ποσοστόν μέχρις 20% τών έν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τοιούτων δύναται να είναι μικροτέρου ή μεγαλύτερου τών 3cm μήκους.

γ) Κορυφαί. Προκειμένου περί κορυφών ούδεις βλαστός δέον όπως στερεΐται τής κεφαλής αυτού.

Άρθρον 36.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΛΟΗΙΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Διά κονσέρβας ειδών φρούτων και λαχανικών, ώς και χυμούς αυτών, διά τούς όποιους δέν προβλέπονται ειδικαί τεχνικαί προδιαγραφαί ταυτότητος έν τῷ παρόντι Προεδρικῷ Διατάγματι, λαμβάνονται ύπ' όψιν κατά τόν έλεγγον αυτών και ισχύουν τά κάτωθι :

1. Αί έννοιαι και όρισμοί του άρθρου 1 του παρόντος.
2. Αί γενικαί διατάξεις του άρθρου 2 του παρόντος.
3. Αί τεχνικαί προδιαγραφαί του άρθρου 3 του παρόντος.
4. Αί περί δειγματοληψίας τής πρώτης ύλης διατάξεις του άρθρου 4 του παρόντος.
5. Αί περί προδιαγραφών τών τελικῶν προϊόντων γενικαί διατάξεις και όρισμοί τών άρθρων 5, 6, 7, 8 και 9 του παρόντος.
6. Τά γενικαί κριτήρια ποιότητος τών τελικῶν προϊόντων του άρθρου 10 του παρόντος.
7. Ειδικώτερον διά τās κονσέρβας φρούτων ή λαχανικών τῷ συνολικῶν βάρους τών έν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων βεβλαμμένων τεμαχιῶν καρπῶν ή λαχανικῶν δέον όπως μή υπερβαίνη τῷ 15% του έστραγγισμένου βάρους ταύτης.
8. Αί περί σημάσεως τών συσκευασιῶν διατάξεις του άρθρου 37 του παρόντος και
9. Άπασαι αί διατάξεις τών άρθρων 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45 και 46 του παρόντος.

Γ. ΛΟΗΙΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρον 37.

ΣΗΜΑΝΣΙΣ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΩΝ ΤΑΥΤΑΣ ΜΕΣΣΩΝ

1. Σήμανσις μονάδος συσκευασίας. Έτικέττα. Έφ' έκάστης μονάδος συσκευασίας, προοριζομένης πρὸς έξαγωγήν ή επί τής έτικέττας ταύτης, δέον όπως αναγράφονται καλαισθίτως και εύκρινῶς (ύψος στοιχείων τουλάχιστον 4 MM) αί κάτωθι ένδείξεις :

α) Γενικαί ένδείξεις ήτοι ό τίτλος τής παραγούσης βιομηχανίας, ή έπωνυμία του έξαγωγέως, τῷ έμπορικῶν σήμα, ή χώρα προελεύσεως κλπ.

Είς περιπτώσεις ειδικῶν συμβολαίων αί ώς άνω γενικαί ένδείξεις δύναται να προσαρμόζονται συμφώνως πρὸς τούς όρους τούτων.

β) Τῷ είδος του προϊόντος και ό τύπος αυτού π.χ. «Συμπύρηνια κιτρινόσαρκα ροδάκινα» ή «Συμπύρηνια λευκόσαρκα ροδάκινα» ή «Έκπύρηνια κιτρινόσαρκα ροδάκινα» ή «Άποφλοιωμένα βερούκοκκα» ή «Έκπυρηνωμένα βύσσινα» ή «Φυσικὸς χυμὸς πορτοκαλίου» ή «Χυμὸς πορτοκαλίου» ή «Γομάτα» ή «Άποφλοιωμένη τομάτα» ή «Πράσινα νωπά φασολάκια» κ.ο.κ.

γ) Ό τύπος μεγέθους του περιεχομένου προϊόντος ώς π.χ. διά τὰ ροδάκινα : «Όλόκληροι καρποί μετά πυρήνος » ή «ήμισή» ή «τέταρτα» κ.λ.π. διά τὰ φασολάκια : «Όλόκληροι» ή «τεμαχισμένοι» ή «ψιλοκομμένοι» ή «κατά μήκος έσχισμένοι λοβοί» κ.ο.κ.

δ) Η πυκνότης του σιροπιού, είς άς περιπτώσεις χρησιμοποιείται τουτο, ώς π.χ. «Πολύ έλαφρόν» ή «Έλαφρόν» κλπ. ή τὰ στερεά διαλυτά είς βαθμούς BRIX.

ε) Τά στερεά διαλυτά ή ό βαθμός BRIX τών χυμῶν και τών συμπυκνωμάτων αυτών.

στ) Τῷ καθαρὸν και τῷ έστραγγισμένον βάρος του προϊόντος, συμφώνως πρὸς τῷ διεθνῶς δεκαδικῶν σύστημα ή τῷ τοιούτου τής χώρας προορισμοῦ.

ζ) Τά, τυχόν, πρόσθετα έπιτρεπτά συστατικά και συντηρητικά ώς και ή αναλογία αυτών.

η) Ό κωδικὸς αριθμὸς.

Έκαστον πρὸς έξαγωγήν προοριζόμενον κυτίον δέον όπως φέρη έκτυπον κωδικὸν αριθμὸν ήτοι τήν ήμέραν, μήνα και έτος παρασκευῆς του.

Έκάστη βιομηχανία δύναται να έχη ίδιον έμπιστευτικὸν κωδικὸν αριθμὸν, τὸν όποιον, ύποχρεωτικῶς, κοινοποιεί είς τήν Υπηρεσίαν Έλέγχου, ήτις τηρεῖ ίδιον έμπιστευτικὸν φάκελλον άποκρυπτογραφήσεως τών κωδικῶν αριθμῶν.

Τὸν κωδικὸν αριθμὸν δέον όπως φέρουν τὰ κυτία διά τούς χυμούς μὲν όπωροκηπευτικῶν από τής παραγωγῆς του έτους 1975, διά τās κονσέρβας δὲ όπωροκηπευτικῶν από τής παραγωγῆς του έτους 1976.

Προκειμένου περί τοματοπολτου έντὸς κυτίων περιεκτικότητος κατωτέρας τών 3 KGS ό κωδικὸς αριθμὸς παραλείπεται.

2. Σήμανσις χαρτονοκιβωτίων ή έτέρων μέσων περιεχόντων κονσέρβας ή χυμούς όπωροκηπευτικῶν. Έπί τών χαρτονοκιβωτίων ή έτέρων μέσων, έντὸς τών όποιων περιέχονται κονσέρβαι ή χυμοί όπωροκηπευτικῶν, προοριζόμενοι πρὸς έξαγωγήν, δέον όπως αναγράφονται αί έν ύποπαραγρ. α τής παραγρ. 1 του παρόντος άρθρου γενικαί ένδείξεις, ώς και ό αριθμὸς και ό τύπος τών έμπεριεχομένων μονάδων συσκευασίας ώς π.χ. 24/1 ή 48/6 OZ.

Άρθρον 38.

ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Άρμόδια όργανα. Αί πρὸς έξαγωγήν προοριζόμεναι κονσέρβαι και χυμοί όπωροκηπευτικῶν ύπόκεινται είς ποιοτικὸν έλεγγον πρὸς διαπίστωσιν τής τηρήσεως τών διατάξεων του παρόντος Προεδρικοῦ Διατάγματος.

Ό έλεγχος οὔτος άσκειται ύπὸ τών κατά τόπους μονίμων τεχνικῶν ύπαλλήλων Α' κατηγορίας του Υπουργείου Γεωργίας (Έλεγκτῶν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν).

2. Χῶρος έλέγχου. Τῷ πρὸς έλεγγον φορτίον δύναται να εύρίσκηται είς τὸν χῶρον του εργοστασίου ή είς έτέραν άποθήκην ή είς τούς τόπους φορτώσεως πρὸς έξαγωγήν (λιμένες, σιδηροδρομικοὺς σταθμοὺς κ.λ.π.).

Έάν τῷ φορτίον εύρίσκηται είς χῶρους του έξαγωγέως, ό έλεγκτὴς δικαιούται να επανελέγξη τουτο, μετά τήν μεταφορὰν αυτού είς τὸν τόπον φορτώσεως (έκτελωνισμοῦ), εάν έχη ύποψη-ας περί αλλαγῆς τής ταυτότητος του φορτίου.

3. Αίτησις ποιοτικῶν έλέγχου. Ό ως άνω ποιοτικὸς έλεγχος άσκειται κατόπιν ύποβολῆς παρὰ του έξαγωγέως αίτήσεως ποιοτικῶν έλέγχου πρὸς τήν οικείαν Διεύθυνσιν Γεωργίας ή Έλεγκτὴν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν. Η αίτησις αὕτη ύποβάλλεται πρὸ 24 τουλάχιστον ὡρῶν.

Έπί τής αίτήσεως δέον όπως αναγράφονται τὰ κάτωθι στοιχεῖα :

α) Τῷ όνοματεπώνυμον και ή διεύθυνσις του έξαγωγέως ή ή έπωνυμία του Έξαγωγικοῦ Οἴκου ή Έταιρείας, ώς και ή έδρα ταύτης.

β) Ό αριθμὸς τών χαρτονοκιβωτίων κονσερβῶν ή βαρελιῶν χυμῶν κλπ.

γ) Τῷ μικτὸν βάρος τής πρὸς έξαγωγήν παρτίδος.

δ) Οἱ κωδικὸι αριθμοί.

- ε) Ἡ χώρα προορισμοῦ τοῦ φορτίου.
 στ) Ὁ λιμὴν ἢ ὁ σιδηροδρομικὸς σταθμὸς φορτώσεως ἢ μεταφορτώσεως.
 ζ) Τὸ μέσον μεταφορᾶς καὶ
 η) Ἡ πιθανὴ ἡμερομηνία φορτώσεως.

Ἄρθρον 39.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ

1. Οἱ ἐξαγωγεῖς δέον ὅπως μὴ παρακωλύουν τὴν διενέργειαν τῆς δειγματοληψίας καὶ ποιοτικῶν ἐλέγχων.
 Ὑποχρεοῦνται ὅπως διευκολύνουν τὸν Ἐλεγκτὴν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν εἰς τὴν λήψιν ἀντιπροσωπευτικῶν δειγμάτων καὶ παρέχουν εἰς τοῦτον τὰ ἀναγκαῖα μέσα (ὄργανα χημείου, ἐργαλεῖα κλπ.) καὶ ἐργάτας διὰ τὴν διευκόλυνσιν τοῦ ἔργου του.
 2. Ἐπιπροσθέτως μεριμνοῦν ὅπως προσκομίσουν εἰς τὸν Ἐλεγκτὴν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν Πιστοποιητικὸν ἐπίσημον ἀρμοδίας ἀρχῆς τῆς χώρας προορισμοῦ τοῦ φορτίου, ἐὰν οἱ ἐν τῇ χώρᾳ ταύτῃ ἰσχύουσιν διατάξεις δὲν εἶναι γνωσταὶ εἰς τοῦτον.
 3. Εἰδικώτερον διὰ τὸν ἔλεγχον τῆς ποιότητος τῶν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν οἱ βιομηχανοὶ-ἐξαγωγεῖς ἢ οἱ ἐξαγωγεῖς ὑποχρεοῦνται ὅπως θέτουν ὑπὲρ τῶν Ἐλεγκτῶν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν, ὁσάκις ζητοῦνται παρὰ τοῦτου, τὰ ἐν ἄρθρῳ 23 τοῦ παρόντος ἀναφερόμενα στοιχεῖα.

Ἄρθρον 40.

ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ-ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

1. Ὁ ποιοτικὸς ἔλεγχος διενεργεῖται ἐπὶ ἀντιπροσωπευτικῶν δειγμάτων λαμβανομένων ὡς κατωτέρω :
- α) Δειγματοληψία κονσερβῶν. Προκειμένου περὶ κονσερβῶν φρούτων, κηπευτικῶν, τοματοπολτοῦ καὶ χυμῶν εἰς κυτῖα ἐντὸς χαρτονοκιβωτίων ὁ Ἐλεγκτὴς ἐπιβεβαιώνει τὴν ταυτότητα τοῦ φορτίου (ἀριθμὸς χαρτονοκιβωτίων-κυτίων, κωδικὸς ἀριθμὸς, χώρα προορισμοῦ) καὶ τὴν κανονικὴν σήμανσιν τῶν χαρτονοκιβωτίων καὶ εἶτα ἐπιλέγει ἐκ διαφόρων σημείων τῆς παρτίδος ὀρισμένον ἀριθμὸν ἐκ τούτων ὥστε τὸ λαμβανόμενον δείγμα νὰ εἶναι, κατὰ τὸ δυνατόν, ἀντιπροσωπευτικὸν τῆς ὅλης παρτίδος. Ὁ ἀριθμὸς τῶν λαμβανομένων χαρτονοκιβωτίων πρὸς σύνθεσιν τοῦ δειγματος καθορίζεται ὡς κατωτέρω :

Ἀριθμὸς χαρτονοκιβωτίων παρτίδος	Ἀριθμὸς χαρτονοκιβωτίων λαμβανομένων ὡς δείγμα
Μέχρι 1.000	4
Ἀπὸ 1.001-5.000	6
Ἀπὸ 5.001-10.000	8
Ἄνω τῶν 10.000	10

Ἐξ ἐκάστου χαρτονοκιβωτίου τοῦ ληφθέντος δειγματος λαμβάνεται ἐν κυτίῳ πρὸς ἔλεγχον.

Ἐὰν ὑπάρχουν διάφορα μεγέθη κυτίων ἢ κυτῖα μὲ διαφόρους κωδικούς ἀριθμούς, δέον ὅπως λαμβάνονται πλεονα δείγματα πρὸς ἀντιπροσώπευσιν ἀπάντων τῶν μεγεθῶν καὶ κωδικῶν ἀριθμῶν.

Εἰς περίπτωσιν καθ' ἣν ἤθελε διαπιστωθῆ καταφανὴς διαφορὰ ποιότητος μεταξὺ τῶν κυτίων κατὰ τὴν ἐξέτασιν τοῦ δειγματος (ἡλθιωμένον περιεχόμενον ἢ μεγάλη διαφορὰ ἐνεχομένου σακχάρου κλπ.) λαμβάνονται, συμπληρωματικῶς, περισσότερα δείγματα πρὸς εὐρύτερον ἔλεγχον.

Ἐὰν ὁ ποιοτικὸς ἔλεγχος λάβῃ χώραν εἰς ἐργαστήριον τῆς Ὑπηρεσίας, τὰ πρὸς ἔλεγχον κυτῖα τοῦ ληφθέντος δειγματος σφραγίζονται καὶ μονογράφονται ὑπὸ τοῦ ἐλεγκτοῦ καὶ τοῦ ἐκπροσώπου τοῦ ἐξαγωγέως, παραμένει δὲ εἰς χεῖρας τοῦ ἐξαγωγέως ἀντίδειγμα ἴσου ἀριθμοῦ κυτίων, συντασσομένου σχετικῶς διπλοτύπου δειγματοληψίας καὶ ἐλέγχου.

Κατὰ τὴν διενέργειαν τῆς δειγματοληψίας καὶ τοῦ ποιοτικῶν ἐλέγχου δύναται νὰ παρίσταται ἐκπρόσωπος τοῦ ἐξαγωγέως.

Ἐὰν πρόκειται διὰ διαφόρους παραλήπτας λαμβάνεται ἴδιον δείγμα δι' ἐκάστον παραλήπτην.

β) Δειγματοληψία χυμῶν καὶ τοματοπολτοῦ εἰς μεγάλα δοχεῖα, ἄνω τῶν 5 KGS. Προκειμένου περὶ χυμῶν εἰς βαρέλια ἢ τοματοπολτοῦ καὶ χυμῶν εἰς μεγάλα δοχεῖα (βενζινοδοχεῖα κλπ.) ἐπιλέγονται βαρέλια ἢ δοχεῖα μέχρι 3 0/00 ἄτινα συνιστοῦν τὸ δείγμα.

Ταῦτα ἀνοίγονται καὶ λαμβάνονται ἐξ ἐνὸς ἐκάστου ἴδιου δεῖγματος (ὑπόδειγμα) εἰς διπλοῦν μέχρι 200 GRS ἐκάστον, ὅπερ τίθεται καὶ σφραγίζεται ἐντὸς ἰδίας μικρᾶς φιάλης ἢ ὑαλίνου δοχείου.

2. Ἐξέτασις δειγματος. Ὁ ποιοτικὸς ἔλεγχος περιλαμβάνει γενικὰ ἐξετάσεις τοῦ δειγματος, ἀναφερομένης εἰς τὴν ἀναγνώρισιν καὶ περιγραφὴν τοῦ εἶδους τοῦ τελικοῦ προϊόντος καὶ εἰς τὸν προσδιορισμὸν ὀρισμένων γενικῶν ποιοτικῶν χαρακτηριστικῶν αὐτοῦ, ὡς καὶ εἰδικᾶς τοιαύτας, ἀναφερομένης εἰς τὰ εἰδικώτερα ποιοτικὰ χαρακτηριστικὰ τοῦ τελικοῦ προϊόντος.

Αἱ ἐν λόγῳ ἐξετάσεις ἀναφέρονται εἰς μίαν ἐκάστην ἐκ τῶν μολάδων συσκευασίας τοῦ ληφθέντος δειγματος, κειωρισμένης.

α) Γενικαὶ ἐξετάσεις :

αα) Χαρακτηριστικὰ πλήρους κυτίου.

— Εἶδος καὶ τύπος προϊόντος (Ἐκ τῶν ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ τῆς ἐπὶ ταύτης ἐπικεκολλημένης ἐτικέτας σημάνσεων).
 — Τύπος κυτίου (Λευκόν, χρυσοβερνικωμένον ἐξ ὀλοκλήρου ἢ μερικῶς).

— Λοιπαὶ ἐνδείξεις (Ἐκ τῶν ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ τῆς ἐπὶ ταύτης ἐπικεκολλημένης ἐτικέτας σημάνσεων).

— Κωδικὸς ἀριθμὸς, ἐφ' ὅσον προβλέπεται, καὶ μέγεθος κυτίου.

— Ἐμφάνισις κυτίου (Διάφοροι παραμορφώσεις ἢ διογκώσεις, μυτίασμα εἰς τὰς ραφὰς κλπ.).

— Μέτρησις κενοῦ, ἐφ' ὅσον ἤθελεν ζητηθῆ παρὰ τοῦ ἐξαγωγέως.

— Ζύγισις (μικτὸν βάρος).

ββ) Ἐξετάσεις μετὰ τὸ ἀνοίγμα τοῦ κυτίου.

— Πληρότης κυτίου.

— Καθαρὸν βάρος περιεχομένου.

— Ἐστραγγισμένον βάρος.

— Βαθμὸς ἀποκασιτερώσεως κυτίου (μακροσκοπικῶς).

Εἰς περίπτωσιν ἀμφισβητήσεως ἰσχύουν τὰ ἄρθρα 22 καὶ 23 τοῦ Κώδικος Τροφίμων.

β) Εἰδικαὶ ἐξετάσεις :

αα) Κονσέρβαι φρούτων.

— Γενικὰ χαρακτηριστικὰ καρπῶν : Ποικιλία, μέγεθος, χρῶμα.

— Ἐλαττώματα καρπῶν.

— Ὑγρὸν πληρώσεως : Καθαρότης, πυκνότης.

— Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες : Ὑφή, ἄρωμα, γεῦσις.

ββ) Κονσέρβαι λαχανικῶν.

— Ἐξετάζονται τὰ ἐν περιπτώσει αα τῆς ὑποπαραγράφου β τῆς παραγρ. 2 τοῦ παρόντος ἄρθρου διαλαμβανόμενα.

Εἰδικώτερον διὰ τὴν ἀποφλοιωμένην τομάτα, ἐξετάζονται, ἐπιπροσθέτως, ἡ ἀκεραιότης τῶν καρπῶν καὶ αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαὶ κατὰ Howard τὸν περιεχομένου τοματοχυμοῦ, ἐφ' ὅσον τοῦτο ζητεῖται ὑπὸ τοῦ ἐξαγωγέως ἢ τὸ φορτίον προορίζεται διὰ τὰς Η.Π.Α. ἢ Καναδᾶ.

γγ) Τοματοπολτός.

— Στερεὰ διαλυτὰ (BRIX) καὶ προσδιορισμὸς προσθέτου ἁλατος.

— Χρῶμα (μακροσκοπικῶς).

— Καθαρότης (μακροσκοπικῶς).

— Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες (ὄσμῃ, γεῦσις).

— Μυκηλιακαὶ ὑφαὶ κατὰ Howard, ἐφ' ὅσον τοῦτο ζητεῖται παρὰ τοῦ ἐξαγωγέως ἢ τὸ φορτίον προορίζεται δι' Η.Π.Α., Καναδᾶ, Ἀγγλίαν ἢ Γαλλίαν.

— Ὁ ἐξαγωγεὺς δύναται νὰ ζητήσῃ τὴν ἐξέτασιν καὶ ἐτέρων, πλὴν τῶν ἀνωτέρω, στοιχείων, ὡς τοῦ ἰζώδους, τῆς ὀγκομετρικῆς ὀξύτητος, τοῦ χρώματος δι' ὄργανου, τοῦ PH, τῆς περιεκτικότητος εἰς χαλκόν, σάκχαρα κλπ., τὰ ἀποτελέσματα τῆς ὁποίας ὁ Ἐλεγκτὴς καταχωρεῖ εἰς τὸ Πιστοποιητικὸν Ποιοτικῶν Ἐλέγχου.

δδ) Χυμοί.

— Στερεὰ διαλυτὰ (BRIX).

— Χρῶμα.

- Καθαρότης (άπαλλαγή εκ κατακρημιζομένων υλών).
- Όξύτης.
- Οργανοληπτικά ιδιότητες (άρωμα, γεύσις).
- Εάν ό ελεγκτής έχη άμφιβολίας ως προς την ποιότητα, την ύγεινήν κατάστασιν κλπ. τών χυμών δύναται νά άποστείλη δείγμα εις έργαστήριον του Γενικού Χημείου του Κράτους προς αναλυτικόν χημικόν έλεγχον, βάσει τών πορισμάτων του όποιου χορηγεί ή μη τó Πιστοποιητικόν Ποιοτικó Έλέγχου, λαμβάνων υπ' όψιν του και τás λοιπάς, ως άνω, εξετάσεις.

3. Αί μέθοδοι εξέτασεως και έλέγχου τών κριτηρίων ποιότητος τών τελικών προϊόντων είναι αί κατωτέρω :

- α) Κενόν κυτίου (Vacuum). Η μέτρησις του κενού τών κονσερβών εκτελείται δι' ειδικών κενομέτρων.
- β) Έστραγγισμένον βάρος. Τó έστραγγισμένον βάρος προσδιορίζεται ως αναφέρεται έν παραγρ. 4 του άρθρου 8 του παρόντος.
- γ) Πληρότης κυτίου. Η πληρότης του κυτίου εκτιμάται μακροσκοπικώς.
- δ) Στερεά διαλυτά (BRIX). Τά στερεά διαλυτά προσδιορίζονται διά διαθλασιμέτρου χειρός εις τούς 20° C.
- ε) Όγκομετρομένη όξύτης. Η όγκομετρομένη όξύτης προσδιορίζεται κατά τά ισχύοντα.
- στ) Μυκηλιακάι ύφαι. Αί μυκηλιακάι ύφαι προσδιορίζονται κατά Howard.
- ζ) Ίξώδες τοματοπολτού. Τó ίξώδες του τοματοπολτού προσδιορίζεται διά του ίξωδομέτρου Bostwick.

4. Η κρίσις του έλεγκτου Γεωργικών Βιομηχανιών, βάσει τών αποτελεσμάτων τής εξέτασεως του δείγματος, γίνεται ως άκολουθως :

- α) Εάν ό αριθμός τών μονάδων συσκευασίας, αί όποιαί δέν πληρούν ένα ή πλείονας όρους τών προδιαγραφών του παρόντος (έλλιπές έστραγγισμένον βάρος, υπέρβασις ποσοστó άνοχών έλατωμάτων, έλλειψη ή αντικανονική σήμανσις, διογκώσις κυτίων κλπ.), υπερβαίνη τó 25 % του συνολικó αριθμού τών μονάδων συσκευασίας του εξετασθέντος δείγματος, ό Έλεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών άπορρίπτει τó φορτίον εις ό αναφέρεται τούτο.
 - β) Εάν ό αριθμός ούτος είναι μικρότερος ή ίσος του 25 % του συνολικó αριθμού τών μονάδων συσκευασίας του εξετασθέντος δείγματος υπολογίζει τόν μέσον όρον τών τιμών έναστου κριτηρίου και έφ' όσον ούτος άνταποκρίνεται προς τás προδιαγραφάς του παρόντος θεωρεί τó φορτίον, εις ό αναφέρεται τó εξετασθέν δείγμα, ως κατάλληλον προς έξαγωγήν.
- Εάν ό, ως άνω μέσος όρος τών τιμών, έστω και ένός μόνον κριτηρίου, δέν άνταποκρίνεται προς τás προδιαγραφάς του παρόντος, ό Έλεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών ένεργεί νέαν δειγματοληψίαν και εξέτασιν του νέου δείγματος, και έφ' όσον και εκ ταύτης προκύψη ότι ό μέσος όρος τιμών, έστω και ένός μόνον κριτηρίου, δέν άνταποκρίνεται προς τás προδιαγραφάς του παρόντος, άπορρίπτει τó φορτίον εις ό αναφέρεται τó δείγμα.

Άρθρον 41.

ΧΟΡΗΓΗΣΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

1. Περαιθέντος του ποιοτικó έλέγχου ό Έλεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών συντάσσει δελτίον Ποιοτικó Έλέγχου εις τó όποιον καταχωρεί τά αποτελέσματα τών εξετάσεων. Έπί τή βάσει δέ τούτων εκδίδει τó έν άρθρω 42 του παρόντος Πιστοποιητικόν Ποιοτικó Έλέγχου.

Τó Πιστοποιητικόν τούτο συντάσσεται εις τριπλόυν και ύπογράφεται υπό του ένεργήσαντος τόν έλεγχον Τεχνικó Έπαλλήλου. Τó έν εκ τούτων χορηγείται εις τόν έξαγωγέα, τó έτερον κατατίθεται, μερίμνη του έξαγωγέως, εις τó Τελωνείο και τó τρίτον παραμένει εις τó άρχείο τής άρμοδίας Έπιηρεσίας.

2. Αί Τελωνειακάι Άρχαί ύποχρεοϋνται όπως άπαγορεύουν την έξαγωγήν εις τó έξωτερικόν παντός φορτίου κονσερβών και χυμών όπωροκηπευτικών, έφ' όσον δέν κατατεθῆ εις ταύτας τó σχετικόν Πιστοποιητικόν Ποιοτικó Έλέγχου.

3. Αί Τελωνειακάι Άρχαί, ως και πán έτερον Κρατικόν όργανον όφείλουν νά καταγγέλλουν εις τás άρμοδίας άρχάς πάσαν παραποίηση ή διπλοχρησίαν του Πιστοποιητικó Ποιοτικó Έλέγχου.

4. Τά κατά τά άνωτέρω έλεγχόμενα φορτία, διά τά όποια έχορηγήθη Πιστοποιητικόν Ποιοτικó Έλέγχου, δέν ύπόκεινται εις νέον έλεγχον, έφ' όσον ή τελική φόρτωσις αυτών διά τó έξωτερικόν πραγματοποιηται έντός μηνός από τής εκδόσεως του Πιστοποιητικó.

Έν έναντία περιπτώσει διά την πραγματοποίησιν τής έξαγωγής άπαιτείται ή διενέργεια νέου έλέγχου και ή εκδοσις και προσαγωγή εις την Τελωνειακήν Άρχήν νέου Πιστοποιητικó.

Άρθρον 42.

ΤΥΠΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Καθορίζεται ως κάτωθι ό τύπος Πιστοποιητικó Ποιοτικó Έλέγχου τών προς έξαγωγήν προοριζομένων κονσερβών και χυμών όπωροκηπευτικών.

NOMAPXIA..... Άριθ. Πιστοπ.....
 ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
 ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
 ΕΛΕΓΚΤΗΣ ΓΕΩΡΓ. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΝ
 ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**

(1).....

Βεβαιούται ότι ή έπεξεργασία και συσκευασία τών κατωτέρω προϊόντων έγένετο εις έλεγχομένας, κατά τás διατάξεις του υπ' αριθ. 427/70 Βασ. Διατάγματος, έγκαταστάσεις και ότι ταύτα, ήλεγχθέντα πρό τής φορτώσεώς των, εύρέθησαν ποιοτικώς κατάλληλα προς έξαγωγήν, ως πληρούντα τούς, διά τών ποιοτικών προδιαγραφών του υπ' αριθ. (2)..... Προεδρικó Διατάγματος, καθοριζομένους όρους.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ

- 1. Χώρα προορισμού
- 2. Στοιχεΐα άποστολέως
- 3. Στοιχεΐα παραλήπτου
- 4. Εΐδος προϊόντος
- 5. Συσκευασία
- 6. Άριθμός χαρτονοκιβωτίων ή βαρελίων κλπ.
- 7. Μικτόν βάρος φορτίου
- 8. Καθαρόν βάρος φορτίου
- 9. Διακριτικά σημεΐα και αριθμοί

Τó παρόν ισχύει μέχρι.....

Έν τῆ.....

Ό Έλεγκτής

(Έπογραφή-Σφραγίς)

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟΝ ΕΛΕΓΚΤΟΥ

- (1) Συμπληροϋται τó είδος προϊόντος.
- (2) Συμπληροϋται ό αριθμός του παρόντος Προεδρικó Διατάγματος.

Άρθρον 43.

ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΡΡΙΦΘΕΝΤΟΣ ΦΟΡΤΙΟΥ

1. Έν περιπτώσει άπορρίψεως υπό του Έλεγκτου Γεωργικών Βιομηχανιών φορτίου τινός διενεργείται επανέλεγχος, μετ' ένστασιν του ένδιαφερομένου, υποβαλλομένην έντός 48ώρου, εις την άρμοδιαν Δ/σιν Γεωργίας ή εις τόν οικείον Έλεγκτήν Γεωργικών Βιομηχανιών, δι' ής ούτος αίτείται τόν επανέλεγχον του άπορριφθέντος φορτίου.

2. Ο επανέλεγχος ένεργείται είτε επί του ληφθέντος αντιδείγματος είτε επί νέου δείγματος, λαμβανομένου κατά τά έν άρθρω 40 του παρόντος, υπό Έπιτροπής εις ήν συμμετέχει ο Έπόπτης Έλέγχου Γεωργικών Βιομηχανιών ή ο άσκών καθήκοντα τούτου, εις έκπρόσωπος τής Έπιτροπής ή Τμήματος Έμπορίου και εις τεχνικός (Γεωπόνος, Χημικός, Τεχνολόγος τροφίμων κλπ.) όμοσιούδης Βιομηχανίας, μέλους τής Ένώσεως Έλλήνων Κονσερβοποιών ή του Συνδέσμου Έλλήνων Έξαγωγέων Νωπών Γεωργικών Προϊόντων (προκειμένου περι χυμών), ως έκπρόσωπος τούτων.

Εις την έν λόγω Έπιτροπήν δύναται νά παρίσταται και τεχνικός έκπρόσωπος τής βιομηχανίας άνευ ψήφου.

Έάν ή Έπιτροπή αύτη άποφανθή όμοφώνως περι τής μη ποιοτικής καταλληλότητας του φορτίου τó άποτέλεσμα θεωρείται τελεσίδικον.

3. Προκειμένου περι φορτίου άνω τών εκατόν (100) τόννων, έν ή Έπιτροπή άποφανθή κατά πλειονοψηφίαν περι τής μη ποιοτικής καταλληλότητας τούτου, ο έξαγωγέας δύναται νά ζητήση τόν επανέλεγχον του άπορριφθέντος φορτίου, κατόπιν άποστολής δείγματος, λαμβανομένου παρά τής Έπιτροπής, προς τó Ίνστιτούτον Τεχνολογίας Φυτικών Προϊόντων του Έπουργείου Γεωργίας όπότε τó άποτέλεσμα τής εργαστηριακής εξέτάσεως τούτου λαμβάνεται ύπ' όψιν παρά τής Έπιτροπής.

4. Η άπόρριψις παρά τής Έπιτροπής φορτίου, συνεπεία μη κανονικής σημάσεως ή έμφανών άλλοιώσεων ή διογκώσεων τών κυτίων, δέν παρέχει εις τόν έξαγωγέα τó δικαίωμα όπως ζητήση τόν ως άνω επανέλεγχον υπό τής Έπιτροπής.

5. Εις πάσαν περίπτωσιν ή Έπιτροπή συντάσσει πρακτικόν, αντίγραφον του όποιου λαμβάνει ο οικείος Έλεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών προς έκδοσιν ή μη του Πιστοποιητικού ποιότητας.

Άρθρον 44.

ΤΥΧΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΙΣ ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΜΕΝΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ

1. Τα μη πληροϋντα τας σχετικάς προδιαγραφάς φορτία δύνανται νά διατίθενται εις την έσωτερικήν κατανάλωσιν, έφ' όσον πληροϋν τούς όρους του Έλληνικού Κώδικος Τροφίμων.

2. Η περαιτέρω διακίνησις παντός άπορριφθέντος φορτίου τελεί υπό την παρακολούθησιν του Έλεγκτου Γεωργικών Βιομηχανιών.

Ο έξαγωγέας όφείλει όπως, πρό πάσης διακινήσεως άπορριφθέντος φορτίου ή μέρους αυτού, είδοποιή τόν οικείον Έλεγκτήν Γεωργικών Βιομηχανιών, όστις παρακολουθεί την διακίνησιν αυτού έκ του τόπου ένθα έλαβε χώραν ο έλεγχος προς την άποθήκην ή έτερον προορισμόν.

3. Απαγορεύεται ή ανάμιξις άπορριφθέντος φορτίου μεθ' έτέρων παρτίδων προοριζομένων προς έξαγωγήν.

4. Απαγορεύεται ή μεταφορά άπορριφθέντος φορτίου εις έτέρους τόπους φορτώσεως προς έξαγωγήν.

Άρθρον 45.

ΚΥΡΩΣΕΙΣ ΠΑΡΑΒΑΤΩΝ

Οί παραβάται τών διατάξεων του παρόντος ύφίστανται κυρώσεις συμφώνως τοις άρθροις 7 και 8 του ύπ' αριθ. 427/70 Βασ. Διατάγματος.

Άρθρον 46.

ΙΣΧΥΣ

Η ισχύς του παρόντος άρχεται από 1ης Οκτωβρίου 1974.

Εις τόν Ημέτερον επί τής Γεωργίας Έπουργόν, ανατίθεμεν την δημοσίευσιν και έκτέλεσιν του παρόντος Διατάγματος.

Έν Αθήναις τή 18 Ίανουαρίου 1974

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΦΑΙΔΩΝ ΓΚΙΖΙΚΗΣ

ΣΤΡΑΤΗΓΟΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

ΤΖΩΡΤΖΗΣ ΤΖΩΡΤΖΑΚΗΣ ΚΩΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΥΠΡΑΙΟΣ

ΕΜΠΟΡΙΟΥ

ΓΕΩΡΓ. ΑΝΑΣΤΑΣΟΠΟΥΛΟΣ

Η ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΕΙ ΟΤΙ :

Ἡ ἔτησία συνδρομή τῆς Ἐφημερίδος τῆς Κυβερνήσεως, ἡ τιμὴ τῶν τμηματικῶς πωλουμένων φύλλων αὐτῆς καὶ τὰ τέλη δημοσιεύσεως ἐν τῇ Ἐφημερίδι τῆς Κυβερνήσεως, καθωρίσθησαν ἀπὸ 1ης Ἰανουαρίου 1974 ὡς κάτωθι :

Α'. ΕΤΗΣΙΑΙ ΣΥΝΔΡΟΜΑΙ

1. Διὰ τὸ Τεύχος Α'	Δραχ.	600
2. » » » Β'	»	700
3. » » » Γ'	»	500
4. » » » Δ'	»	1.000
5. » » » Πράξεις Νομικῶν Προσώπων Δ.Δ. κ.λ.π.	»	500
6. » » » Παράρτημα	»	300
7. » » Δελτίον Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν κ.λ.π. .	»	3.000
8. » » Δελτίον Ἐμπορικῆς καὶ Βιομηχανικῆς Ἰδιοκτησίας	»	200
9. Δι' ἄπαντα τὰ τεύχη, τὸ Παράρτημα καὶ τὰ Δελτία	»	6.000

Οἱ Δήμοι καὶ αἱ Κοινότητες τοῦ Κράτους καταβάλλουσι τὸ ἥμισυ τῶν ἀνωτέρω συνδρομῶν.

Ἐπὶ τοῦ Ταμείου Ἀλληλοβοηθείας Προσωπικοῦ τοῦ Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου (ΤΑΠΕΤ) ἀναλογοῦν τὰ ἐξῆς ποσά :

1. Διὰ τὸ Τεύχος Α'	Δραχ.	30
2. » » » Β'	»	35
3. » » » Γ'	»	25
4. » » » Δ'	»	50
5. » » » Πράξεις Νομικῶν Προσώπων Δημ. Δικαίου κ.λ.π.	»	25
6. » » Παράρτημα	»	15
7. » » Δελτίον Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν	»	150
8. » » Δελτίον Ἐμπ. καὶ Βιομ. Ἰδιοκτησίας ..	»	10
9. Δι' ἄπαντα τὰ τεύχη	»	300

Β'. ΤΙΜΗ ΦΥΛΛΩΝ

Ἐκαστον φύλλον, μέχρι 8 σελίδων, τιμᾶται δραχ. 3, ἀπὸ 9 ἕως 40 σελ. δραχ. 8, ἀπὸ 41 ἕως 80 σελ. δραχ. 15, ἀπὸ 81 σελ. καὶ ἄνω ἡ τιμὴ πωλήσεως ἑκάστου φύλλου προσαυξάνεται κατὰ δραχ. 15 ἀνὰ 80 σελίδας.

Γ'. ΤΕΛΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ

I Εἰς τὸ Δελτίον Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν καὶ Ἐταιρειῶν Περιορισμένης Εὐθύνης :

Α'. Δημοσιεύματα Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν

1. Τῶν δικαστικῶν πράξεων	Δραχ.	400
2. Τῶν καταστατικῶν Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν	»	10.000
3. Τῶν τροποποιήσεων τῶν καταστατικῶν τῶν Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν	»	2.000
4. Τῶν ἀνακοινώσεων καὶ προσκλήσεων εἰς γενικὰ συνέλευσεις, τῶν κατὰ τὸ ἀρθρον 32 τοῦ Ν. 3221/24 γνωστοποιήσεων, τῶν ἀνακοινώσεων τῶν προβλεπόμενων ὑπὸ τοῦ ἀρθρου 59 παρ. 3 τοῦ Ν.Δ. 400/70 περὶ Ἀλλοδαπῶν Ἀσφαλιστικῶν Ἐταιρειῶν, ὡς καὶ τῶν ἀποφάσεων τοῦ Διοικητικοῦ Συμβουλίου τοῦ ΕΛΤΑ τῶν ἀφορώσων εἰς προσωρινὰ διατάξεις	»	1.000
5. Τῶν ἀνακοινώσεων τῶν ὑπὸ διάλυσιν Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν, κατὰ τὸ Β.Δ. 20/5/1939. .	»	200
6. Τῶν ἰσολογισμῶν τῶν Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν .	»	4.000
7. Τῶν συνοπτικῶν μηνιαίων καταστάσεων τῶν Τραπεζικῶν Ἐταιρειῶν	»	1.000
8. Τῶν ἀποφάσεων περὶ ἐγκρίσεως τιμολογίων τῶν Ἀσφαλιστικῶν Ἐταιρειῶν	»	600
9. Τῶν ὑπουργικῶν ἀποφάσεων περὶ παραγωγῆς ἀδείας ἐπεκτάσεως τῶν ἐργασιῶν Ἀσφαλιστικῶν Ἐταιρειῶν, τῶν ἐκθέσεων περιουσιακῶν στοιχείων Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν ἐν γένει, ὡς καὶ τῶν ἀποφάσεων τοῦ Δ.Σ. τοῦ ΕΛΤΑ δι' ὧν ἐγκρίνονται καὶ δημοσιεύονται οἱ κανονισμοὶ αὐτοῦ.	»	4.000
10. Τῶν ἀποφάσεων περὶ παραγωγῆς πληρεξουσιότητος πρὸς ἀντιπροσώπευσιν ἐν Ἑλλάδι ἀλλοδαπῶν Ἐταιρειῶν, ὡς καὶ τῶν ἀποφάσεων περὶ μεταβιβάσεως τοῦ χαρτοφυλακίου Ἀσφαλιστικῶν Ἐταιρειῶν κατὰ τὸ ἀρθρον 59 παρ. 1 τοῦ Ν.Δ. 400/70	»	2.000
11. Τῶν ἀποφάσεων περὶ συγχωνεύσεως Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν	»	10.000

12. Τῶν ἀποφάσεων τῆς Ἐπιτροπῆς τοῦ Χρηματιστηρίου περὶ εἰσαγωγῆς χρεωγράφων εἰς τὸ Χρηματιστήριον πρὸς διαπραγματεύσιν, συμφώνως πρὸς τὰς διατάξεις τοῦ ἀρθρου 2 παρ. 3 Α.Ν. 148/67	Δραχ.	1.000
13. Τῶν ἀποφάσεων τῆς Ἐπιτροπῆς κεφαλαιαγορᾶς περὶ διαγραφῆς χρεωγράφων ἐκ τοῦ Χρηματιστηρίου, συμφώνως πρὸς τὰς διατάξεις τοῦ ἀρθρου 2 παρ. 4 Α.Ν. 148/1967	»	1.000

Β'. Δημοσιεύματα Ἐταιρειῶν Περιορισμένης Εὐθύνης

1. Τῶν καταστατικῶν	Δραχ.	1.000
2. Τῶν τροποποιήσεων τῶν καταστατικῶν	»	400
3. Τῶν ἀνακοινώσεων καὶ προσκλήσεων	»	200
4. Τῶν ἰσολογισμῶν	»	1.000
5. Τῶν ἐκθέσεων ἐκτιμήσεως περιουσιακῶν στοιχείων	»	1.000

Γ'. Δημοσιεύματα Ἀλληλασφαλιστικῶν Συνεταιρισμῶν - Ἀλληλασφαλιστικῶν Ταμείων καὶ Φιλανθρωπικῶν Σωματείων

1. Τῶν ὑπουργικῶν ἀποφάσεων περὶ χορηγήσεως ἀδείας λειτουργίας Ἀλληλασφαλιστικῶν Συνεταιρισμῶν - Ἀλληλασφαλιστικῶν Ταμείων	»	1.000
2. Τῶν ἰσολογισμῶν τῶν ὡς ἄνω Συνεταιρισμῶν, Ταμείων καὶ Σωματείων	»	1.000

II Εἰς τὸ Τέταρτον τεύχος, τῶν δικαστικῶν πράξεων, προσκλήσεων καὶ λοιπῶν δημοσιεύσεων

Τὸ ὑπὲρ τοῦ Ταμείου Ἀλληλοβοηθείας Προσωπικοῦ Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου (ΤΑΠΕΤ) καταβλητέον ποσοστὸν ἐπὶ τῶν τελῶν δημοσιεύσεων ἐν τῷ Δελτίῳ Ἀνωνύμων Ἐταιρειῶν καὶ Ἐταιρειῶν Περιορισμένης Εὐθύνης ἐν γένει ὁρίσθη εἰς 5%.

Δ'. ΚΑΤΑΒΟΛΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ - ΤΕΛΩΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΠΟΣΟΣΤΩΝ Τ.Α.Π.Ε.Τ.

- Αἱ συνδρομαὶ τοῦ ἐσωτερικοῦ καὶ τὰ τέλη δημοσιεύσεων προκαταβάλλονται εἰς τὰ Δημόσια Ταμεία ἑναντι ἀποδεικτικοῦ εἰσπράξεως, ὅπερ, μερὴν τῆς ἐνδιαφερομένου, ἀποστέλλεται εἰς τὴν Ἐπιτροπὴν τοῦ Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου.
- Αἱ συνδρομαὶ τοῦ ἐξωτερικοῦ δύνανται ν' ἀποστέλλονται καὶ εἰς ἀνάλογον συνάλλαγμα δι' ἐπιταγῆς ἐπ' ὄνοματι τοῦ Διευθυντοῦ τοῦ Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου.
- Ἡ καταβολὴ τῶν ὑπὲρ τοῦ Τ.Α.Π.Ε.Τ. ποσοστοῦ ἐπὶ τῶν ἀνωτέρω συνδρομῶν καὶ τελῶν δημοσιεύσεων ἐνεργεῖται ἐν Ἀθήναις μὲν εἰς τὰ Ταμεία τοῦ ΤΑΠΕΤ (Κατάστημα Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου), ἐν ταῖς λοιπαῖς δὲ πόλεσι τοῦ Κράτους εἰς τὰ Δημόσια Ταμεία, ὅπερ ἀποδίδεται εἰς τὸ ΤΑΠΕΤ, συμφώνως πρὸς τὰ ὀριζόμενα διὰ τῶν ὑπ' ἀριθ. 192378/3639 τοῦ ἔτους 1947 (ΡΟΝΕΟ 185) καὶ 178048/5321/31.7.65 (ΡΟΝΕΟ 139) ἐγκυκλίων διαταγῶν τοῦ Γενικοῦ Λογιστηρίου τοῦ Κράτους. Ἐπὶ συνδρομῶν ἐξωτερικοῦ ἀποστελλομένων δι' ἐπιταγῶν, συναποστέλλεται διὰ τῶν ἐπιταγῶν καὶ τὸ ὑπὲρ τοῦ ΤΑΠΕΤ ποσοστὸν.

Ο ΠΡΟ-ΙΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ Ε.Τ.

Θ. ΚΩΣΤΟΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ