



# 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, έπεξεργαζομένων όπωροκηπευτικά, προοριζομένων δι' έξαγωγήν.

### Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντες ύπ' όψει :

1. Τά άρθρα 1 και 12 του Ν.Δ. 3999/59 «περί έλέγχου του έξαγωγικού έμπορίου και άλλων τινών διατάξεων».

2. Τά άρθρα 16 και 17 του Νόμου 4035/60 «περί μέτρων έπεκτάσεως και βελτιώσεως τών δενδροκηπευτικών καλλιεργειών και άλλων τινών διατάξεων» και

3. Τήν ύπ' αριθ. 757/1973 γνωμοδότησιν του Συμβουλίου της Έπικρατείας, προτάσει τών Ημετέρων επί της Γεωργίας, Βιομηχανίας και Έμπορίου Υπουργών, άπεφασίσαμεν και διάτασομεν :

Άρθρον 1.

### ΕΝΝΟΙΑΙ — ΟΡΙΣΜΟΙ

1. Πρώτη ύλη τών Γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων, έπεξεργαζομένων όπωροκηπευτικά, είναι τά προς έπεξεργασίαν προοριζόμενα φρούτα και λαχανικά, μετά την συγκομιδήν αυτών.

2. Τελικά προϊόντα τών ως άνω Γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων είναι τά, κατόπιν ειδικής, κατά περίπτωση, έπεξεργασίας της πρώτης ύλης, λαμβανόμενα προϊόντα, έτοιμα προς διάθεσιν, ως κονσέρβαι φρούτων και λαχανικών, χυμοί φρούτων κ.λ.π.

3. Συσκευασίας είναι τά μέσα έντός τών όποίων περιέχονται τά τελικά προϊόντα, ως λευκοσιδηρά κυτία, ύάλινα δοχεία κ.λ.π.

4. Μονάς συσκευασίας είναι έν έκαστον τών, ως άνω, μέσων.

5. Ύλικά συσκευασίας είναι τά «χαρτοκιβώτια και λοιπά» μέσα προστασίας και δεματοποιήσεως τών πλήρων, διά τελικών προϊόντων, συσκευασιών.

Άρθρον 2.

### ΕΠΙΒΟΛΗ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Άπαγορεύεται ή έξαγωγή 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 έλέγχου.

2. Έάν εις την χώραν προορισμού τών ως άνω προϊόντων ισχύουν ιδίαι διατάξεις λαμβάνονται αύται ύπ' όψιν κατά την εξέτασιν του δείγματος και τό προβλεπόμενον πιστοποιητικόν ποιοτικού έλέγχου έκδίδεται επί τη βάσει αυτών.

Έάν αί ισχύουσαι εις τινα χώραν προορισμού διατάξεις δέ είναι γνωσταί εις τά άρμόδια όργανα έλέγχου, ή διαπίστωσις ύπάρξεως τούτων γίνεται τη προσκομίσει, μερίμνη του έξαγωγέως Πιστοποιητικού επίσημου άρμοδίας άρχής της χώρας προορισμοί

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 έλεγchon πρό διαπίστωσιν της καταλληλότητός της.

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

α) Είναι προσφάτου συγκομιδής ή καλώς συντετηρημένα εις ψυγεία.

β) Είναι της αύτης ποιικιλίας, έξαιρέσει τών συμπτύχων ροδακίνων, τά όποια δύνανται νά είναι διαφόρων ποιικιλιών.

γ) Παρουσιάζουν τόν κατάλληλον βαθμόν ώριμότητος, ώτι νά έχουν άποκτήσει τό φυσικόν των χρώμα, έπερ δέον όπως είναι κατά τό δυνατόν όμοιόμορφον, την χαρακτηριστικήν γεύσιν και τί άρώμα αυτών.

δ) Είναι καθαρά, άπηλλαγμένα χρωμάτων, φυτικών ύπολειμμάτων ή ξένων ύλών.

ε) Ύγιε, άκέραια, άπηλλαγμένα έξ έντομολογικών προσβολών και μυκητολογικών άσθενειών, άνευ κακώσεων εκ χαλάζης, ήλιοκαυμάτων ή μηχανικών βλαβών και γενικώς ούχι συντεθλιμένα εκ διαφόρων αϊτίων.

στ) Άπηλλαγμένα εκ δηλητηριωδών ύπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, χρησιτοποιηθέντων προς καταπολέμησιν έντόμων ή άσθενειών.

ζ) Τά προς κονσερβοποίησιν προοριζόμενα φρούτα δέον όπως μη περιέχουν περισσότερον του 5% κατά βάρος βεβλαμμένους καρπούς. δικαιομένης της βιομηχανίας νά εκπίπτει τό ποσοστόν τών βεβλαμμένων καρπών, άλλως οί καρποί της έλεγχθείσης παρίδος θεωρούνται άκατάλληλοι προς κονσερβοποίησιν.

Ός βεβλαμμένοι νοούνται οί ύποστάντες σήψιν καρποί, ο μη άκέραιοι, οί φέροντες έντομολογικές προσβολάς και γενικώς οί άκατάλληλοι προς βρώσιν.

3. Τά προοριζόμενα προς κονσερβοποίησιν λαχανικά δέον όπως άνταποκρίνονται εις τάς, ως άνω, προδιαγραφάς.

4. Πλήν τών άνωτέρω, ιδιαιτέρως διά την τομάτα, ισχύουσιν και τά κάτωθι :

α) Προκειμένου περί τομάτας προοριζομένης προς κονσερβοποίησης ως αποφλοιωμένης ή μη οι καρποί δέον όπως είναι άκέραιοι, βαθέως έρυθρού χρώματος, άπληλαγμένοι κηλίδων και άσθeneιών, άνευ ποδίσκων και ξένων γενικώς ύλών.

β) Προκειμένου περί τομάτας προοριζομένης προς παραγωγήν τοματοχυμού ή τοματοπολτού οι καρποί δέον όπως είναι άκέραιοι, έντόνως έρυθρού χρώματος, άπληλαγμένοι εκ σήψεων, εύρωτιάσεων και προσβολών έξ έντόμων, ένδεδειγμένου βαθμού ώριμότητας, ώστε να άντέχουν εις τὰ προπαρασκευαστικά στάδια τής έπεξεργασίας (ούτε ύποπράσινοι ούτε ύπερώριμοι).

γ) Η προσκομιζομένη προς κονσερβοποίησης τομάτα δέον όπως μη περιέχη περισσότερον του 10% κατά βάρος καρπούς μετά ποδίσκου και κάλυκος. Το συνολικόν ποσοστόν εκ προσβολών μυκητών, σήψεων και έντόμων δέον όπως μη ύπερβαίνει το 5% κατά βάρος, δικαιουμένης τής βιομηχανίας να εκπίπτει το ποσοστόν των ούτω βεβλαμμένων καρπών.

5. Κατάλληλοι προς χυμοποίησης καρποί έσπεριδοειδών είναι οι άνταποκρινόμενοι εις τās κατωτέρω ποιοτικάς προδιαγραφάς :

α) Είναί άκέραιοι και ώριμοι, ώστε να δίδουν χυμόν καλού χρώματος και γεύσεως.

β) Δέν έχουν προσβληθί εκ σήψεων ή έτέρων μυκητολογικών άσθeneιών.

γ) Δέν παρέμεινον επί μακρόν επί του έδάφους και δέν ύπέστησαν άλλουώσεις μετά πτώσιν των, συνεπεία άνέμου ή έτέρων καιρικών συνθηκών.

δ) Άπληλαγμένοι εκ δηλητηριωδών ύπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, χρησιμοποιηθέντων προς καταπολέμησιν έντόμων ή άσθeneιών.

ε) Ο χυμός των έχει την κάτωθι έλαχίστην περιεκτικότητα εις στερεά διαλυτά (BRIX) :

— Πορτοκάλια : 10°,5 BRIX

— Λεμόνια : 8° BRIX

— Μανδάρνια : 10°,5 BRIX

— Βοτρυόκαρποι : 9° BRIX

στ) Ο χυμός των έχει όξύτητα, εκπεφρασμένην εις γραμμάρια άνύδρου κιτρικού όξέος ανά 100 γραμ. χυμού, κυμαινομένην μεταξύ τών κάτωθι όρίων :

— Πορτοκάλια : 0,9 — 2,0.

— Λεμόνια : 4,5 κατ' έλάχιστον.

— Βοτρυόκαρποι : 0,9 — 2,0.

6. Κατάλληλα προς χυμοποίησης λοιπά φρούτα είναι τὰ άνταποκρινόμενα εις τās κατωτέρω ποιοτικάς προδιαγραφάς :

α) Είναί άκέραια, ύγια, ώριμα, άνευ προσβολών έξ έντόμων, σήψεων και έτέρων μυκητολογικών άσθeneιών.

β) Άπληλαγμένα εκ δηλητηριωδών ύπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, χρησιμοποιηθέντων προς καταπολέμησιν έντόμων ή άσθeneιών.

γ) Δέν παρέμεινον επί μακρόν επί του έδάφους και δέν ύπέστησαν άλλουώσεις μετά πτώσιν των, συνεπεία άνέμου ή έτέρων καιρικών συνθηκών.

#### Άρθρον 4.

### ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΎΛΗΣ

1. Ο ποιοτικός έλεγχος τής πρώτης ύλης ένεργείται επί άντιπροσωπευτικού δείγματος, λαμβανομένου εκ διαφόρων θέσεων εκάστης προς έπεξεργασία παρτίδος. Το βάρος του δείγματος δέον όπως άνέρχεται μέχρι 2% τής συνολικής ύπό έλεγχον παρτίδος.

2. Έάν εκ τής εξέτάσεως του δείγματος ύπό των άρμοδίων όργάνων έλέγχου διαπιστωθί ότι ή προσκομισθείσα προς έπεξεργασία πρώτη ύλη δέν πληροί τās προϋποθέσεις του Άρθρου 3 του παρόντος, ύποβάλλεται εις διαλογήν, έφ' όσον επιδέχεται τοιαύτην, ίνα επανελεγχθί. Άλλως απομακρύνεται εκ του χώρου έπεξεργασίας, μερίμνη του κατόχου ταύτης.

### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ Α'. ΓΕΝΙΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ—ΟΡΙΣΜΟΙ

#### Άρθρον 5.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΙ

Αί χρησιμοποιούμεναι διά τās κονσέρβας φρούτων και λαχανικών ως και τούς χυμούς αυτών συσκευασίαι (λευκοσιδηρά κυτία, ύάλινα δοχεία κ.λ.π.) δέον όπως είναι κατεσκευασμένα έξ άβλαβών διά την ύγιαν του ανθρώπου ύλικών, κλείουν άεροστεγώς και επιδέχονται θερμικήν έπεξεργασίαν.

Επίσης δέον όπως μη προξενούν άλλουώσεις εις την όσμην, την γευσιν και την εμφάνισιν του περιεχομένου προϊόντος, μη προσβάλλονται, καθ' οίανδήποτε τρόπον, εκ του περιεχομένου των (φρούτων, λαχανικών, χυμών, ύλικού πληρώσεως και προσθέτων συστατικών και συντηρητικών) και μη μεταφέρουν εις τοϋτο επιβλαβείς διά την ύγιαν του ανθρώπου ούσίαις.

Ειδικώτερον τὰ μεταλλικά κυτία δέον όπως :

α) είναί καλώς επικασσιτερωμένα ή βερνικωμένα έξ ολοκληρου ή έν μέρει,

β) έχουν όμαλās τās αναδιπλώσεις των άκρων των,

γ) μη παρουσιάζουν μυτίασμα εις τās ραφάς,

δ) μη εμφανίζουν σκωριάσεις,

ε) μη παρουσιάζουν διογκώσεις (φουσκώματα),

στ) είναί ύδατοστεγώς και άεροστεγώς κεκλεισμένα,

ζ) κατά τās ένδεδειγμένας διά κενομέτρου μετρήσεις δεικνύνον το άπαιτούμενον κενόν,

η) πληροϋν τās διατάξεις των Άρθρων 22 και 23 του Έλληνικού Κώδικος Τροφίμων, έγκριθέντος διά τής ύπ' αριθ. 3000/70/71 ύπουργικής απόφάσεως, δημοσιευθείσης εις το ύπ' αριθ. 677/24 Αύγουστου 1971 ΦΕΚ (τεύχος Β').

#### Άρθρον 6.

#### ΣΤΕΡΕΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑ ΦΑΣΙΣ

1. Έντός εκάστης μονάδος συσκευασίας δύνανται να περιέχονται δύο φάσεις : ή στερεά και ή ύγρā.

α) Η στερεά φάσις αποτελείται έξ ολοκληρών ή τμημάτων φρούτων ή λαχανικών.

Τήν στερεάν φάσιν δύνανται να αποτελούν οι κάτωθι, κατά περίπτωση, τύποι μεγεθών :

αα) Όλόκληροι καρποί μετά πυρήνος.

ββ) Ημίση καρπών άνευ πυρήνος. Ός τοιαύτα χαρακτηρίζονται τὰ δύο πρακτικώς ίσα μέρη, τὰ προσερχόμενα εκ τμήας του καρπού κατά την έννοιαν του επιμήκους άξονός του.

γγ) Τέταρτα καρπών. Είναί τὰ πρακτικώς ίσα μέρη, τὰ επιτυγχανόμενα διά διαιρέσεως του καρπού κατά την έννοιαν του επιμήκους άξονός του εις τέσσαρα μέρη.

δδ) Τεταρτοειδή καρπών. Είναί τὰ πρακτικώς ίσα μέρη, τὰ επιτυγχανόμενα διά διαιρέσεως του καρπού κατά την έννοιαν του επιμήκους άξονος εις πλείονας των τεσσάρων μέρη.

εε) Φέται καρπών. Είναί τὰ μέρη, τὰ προσερχόμενα διά τμήας του καρπού καθέτως προς τον επιμήκη άξονα εις τεμάχια του αυτού, πρακτικώς πάχους.

σστ) Τομείς καρπών. Είναί τὰ μέρη, τὰ επιτυγχανόμενα διά διαιρέσεως τής φέτας, κατά την έννοιαν τής ακτίνας εις πρακτικώς ίσα μέρη.

ζζ) Κύβοι καρπών. Είναί τὰ μέρη, τὰ επιτυγχανόμενα διά διαιρέσεως του καρπού εις τμήματα σχήματος περίπου κύβου με πλευράς πρακτικώς ίσας.

ηη) Τεμάχια καρπών άκανονίστου σχήματος.

β) Εις άς περιπτώσεις, πλέον τής στερεάς φάσεως, χρησιμοποιείται και ύγρā φάσις ή ύγρὸν πληρώσεως, τοϋτο δύνανται να είναί :

αα) Διά τās κονσέρβας φρούτων σιρόπιον συνιστάμενον εκ διαλύματος έν ύδατι καλαμοσακχάρου, ιμβερτοσακχάρου ή κρυσταλλικής γλυκόζης, υπερ αναλόγως τής πυκνότητός του χαρακτηρίζεται ως :

— Πολύ έλαφρόν, όταν ή πυκνότης αυτού δέν είναί μικρότων 10° BRIX.

— Έλαφρόν όταν ή πυκνότης αὐτοῦ δὲν εἶναι μικρ. τῶν 140 BPIX.  
 — Πυκνόν, όταν ή πυκνότης αὐτοῦ δὲν εἶναι μικρ. τῶν 180 BPIX.  
 — Πολύ πυκνόν, όταν ή πυκνότης αὐτοῦ δὲν εἶναι μικρ. τῶν 230 BPIX.

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

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

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

2. Ὅταν ἐντὸς τῶν κονσερβῶν περιέχεται μόνον ἡ στερεὰ ρύσις αὗται χαρακτηρίζονται διεθνῶς ὡς «SOLID PACKED».

#### Ἄρθρον 7.

### ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ

Πρὸς βελτίωσιν τῆς γεύσεως, τοῦ ἀρώματος, τοῦ χρώματος ἢ καὶ πρὸς ἐπίτευξιν καλυτέρας συντηρήσεως ἐπιτρέπεται ἡ προσθήκη ὠρίσμένων, 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 περιεῖχεν αὕτη μετὰ τὴν σφράγισίν της.

Μονὰς συσκευασίας μὴ περιέχουσα τήν, ὡς ἄνω, ἐλαχίστην περιεκτικότητα θεωρεῖται ἐλαττωματική.

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 στραγγίσῃ ἡ ὑγρὰ φάσις ἐπὶ δύο (2) λεπτά.

Προκειμένου περὶ μικτοῦ βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας μικροτέρου τοῦ 1,5 KG ἡ διάμετρος τοῦ κοσκίνου δέον ὅπως εἶναι 20 CM, ἡ 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 ἡ διάμετρος τοῦ κοσκίνου δέον ὅπως εἶναι 30cm.

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

Γενικῶς ἀναγνωρίζεται ἀνοχή μέχρι 5% ἐπὶ ἑλαττον 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 |                  |
| Κονσέρβαι ροδακίνου, βερυκόκκου, κερασίου, βυσσίνου, ἀχλαδίου, ποικιλίας φρούτων, (Fruit cocktail) ..... | 240                 | 480  | 1.800            |
| Κονσέρβαι σκελίδων .....                                                                                 | —                   | 450  | —                |
| Κονσέρβαι φράουλας .....                                                                                 | —                   | 330  | —                |
| Κονσέρβαι τομάτας .....                                                                                  | —                   | 450  | 1.600            |
| Κονσέρβαι νωπῶν φασιόλων ...                                                                             | —                   | 460  | —                |
| Κονσέρβαι μπάμπιας, ἀραχῆ, ἀσπράγγου .....                                                               | —                   | 480  | —                |

Δι' ἑτέρα εἶδη συσκευασίας (ύαλινα δοχεῖα κ.λ.π.) τὸ ἐστραγγισμένον βάρους δέον ὅπως συμφωνῇ μετὰ τὸ ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέττας ἀναγραφόμενον, ἐφ' οὗ ἀναγνωρίζεται ἀνοχή μέχρι 5% ἐπὶ ἑλαττον 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 λαχανικά 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 αἱ τοιαῦται τοῦ Κώδικος Τροφίμων. Τὰ χρησιμοποιούμενα κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν σκεύη, ἐργαλεῖα καὶ μηχανήματα δέον ὅπως εἶναι καθαρὰ.

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

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

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

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

6. Ἀπαγορεύεται ἡ ὑπαρξὶς ἐντὸς τῶν τελικῶν προϊόντων ὑπολειμμάτων τοξικῶν φυτοφαρμάκων.

7. Ἡ περιεκτικότης τῶν χυμῶν εἰς τὰ κατωτέρω μέταλλα δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὸ ἑνῶτι ἐνὸς ἐκάστου ἀναγραφόμενου ἀνώτατον ὅριον :

|             |      |     |       |
|-------------|------|-----|-------|
| Ἀρσενικόν   | (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 σιδηροκυανίου καὶ Καλίου, ἐκπεφρασμένη εἰς σίδηρον, δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὰ 20mg/kg.

Ὅπου εἰς τὰς εἰδικώτερας διατάξεις ἀναγράφονται ἑτέρα ἀνώτατα ὅρια ἢ συμπληρωματικαὶ ἀπαιτήσεις ἔχουν ἰσχὺν αὗται.

## "Άρθρον 10.

ΓΕΝΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ  
ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Όμοιομορφία χρώματος. Τὰ ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενα φρούτα ἢ λαχανικά ἢ μέρη τούτων δέον ὅπως ἔχουν ὁμοιόμορφον, κατὰ 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. Τὰ ἐντὸς ἐκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενα φρούτα ἢ λαχανικά ἢ μέρη τούτων δέον ὅπως ἔχουν ὁμοιόμορφον, κατὰ 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. Ὑψὺ στερεᾶς φάσεως. Ἀναλόγως τοῦ εἶδους καὶ τῆς ποικιλίας οἱ καρποὶ καὶ τὰ λαχανικά ἢ τὰ τεμάχια αὐτῶν δέον ὅπως ἔχουν συνεκτικὴν καὶ πάντως τρυφεράν ὑφὴν ἥτοι οὔτε ὑπερβολικῶς σκληράν οὔτε λίαν μαλακὴν ὥστε νὰ πολτοποιοῦνται κατὰ τὴν θερμικὴν ἐπεξεργασίαν.

4. Ὑγρὸν πληρώσεως. Γενικῶς τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως εἶναι, κατὰ τὸ δυνατόν, διαχυγὲς καὶ ἀπηλλαγμένον 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 χρησιμοποιοῦσιν μὴ ἐπιτρεπτόμενον, τυχόν, συστατικῶν ἢ συντηρητικῶν ἢ ἀλλοιώσιν τινα τοῦ τελικοῦ προϊόντος.

## Β'. ΕΙΔΙΚΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

## "Άρθρον 11.

ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ  
ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΡΟΔΑΚΙΝΩΝ

1. Κονσέρβαι ροδακίνων εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προσερχόμενον ἐξ ἀποφλοιωμένων νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα καρπῶν τοῦ εἶδους *Prunus persica sieb & zucc.*, ἐξαιρουμένων τῶν νεκταρινίων, πληρύντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἀνευ ὕγρου 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 ποικιλίων. Ἀναλόγως τῆς σταθεροῦς ἢ μὴ προσφύσεως τῆς σαρκὸς ἐπὶ τοῦ πυρήνος τοῦ καρποῦ διακρίνονται δύο τύποι ροδακίνων καὶ ἀντιστοίχως κονσερβῶν αὐτῶν:

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

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

3. Τύποι χρώματος σαρκὸς. Ἀναλόγως τοῦ χρώματος τῆς σαρκὸς τῶν πρὸς κονσερβοποίησιν ποικιλίων 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 ἐκάστης μονάδος συσκευασίας δύνανται νὰ περιέχωνται 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 ἐκάστης 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 ἐκάστης μονάδος συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνός (1) χιλιογράμμου ἢ ὑπαρξίς περισσοτέρων τῶν τριῶν (3) τεμαχίων ἐχόντων διάφορον τοῦ ἐπικρατούσης 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 ἐκτιμώμενου 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) Ὑψὺ. Ὡς πρὸς τὴν ὑφὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Φλοιός. Ὁ φλοιὸς δέον ὅπως ἔχη ἀπομακρυνθῇ, κατὰ τὸ δυνατόν, τελείως ἐκ τῆς σαρκὸς, ἥτις δέον ὅπως μὴ φέρῃ προσκεκολλημένα ἐπ' αὐτῆς τεμάχια φλοιῶν, ἐντὸς δὲ τοῦ ὕγρου πληρώσεως δέον ὅπως μὴ αἰωροῦνται τεμάχια φλοιῶν.

στ) Πυρὴν. Ὁ πυρὴν δέον ὅπως ἔχη ἀπομακρυνθῇ 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 ἐπικρατούμενον χρωματισμόν, ὀφείλονται δὲ εἰς προσβολὰς ἐξ ἀσθενειῶν ἢ ἐντόμων, εἰς τραύματα ἐκ χαλᾶζης κ.λ.π.

η) Ὑγρὸν πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὅπως ἀνταποκρίνεται 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) cm<sup>2</sup>.

β) Τεμάχια πυρήνος. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς ἡμίσεων καρπῶν, φερόντων ἐπ' αὐτῶν προσκεκολλημένα 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 της επιφανείας αυτών ορίζεται εις 15% του συνολικού αριθμού των εν τῇ μονάδι συσκευασίας περιεχομένων ημίσεων καρπών και πάντως ούχι άνωτερος των τριών (3) ημίσεων καρπών ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ενός (1) χιλιογρ.

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

ε) Σύνολον άνοχών. Ο συνολικός ανεκτός αριθμός τεμαχίων καρπών, φερόντων τὰ εν παραγρ. 6α, 6β, 6γ, και 6δ του παρόντος άρθρου αναφερόμενα έλαττώματα και άτελείας δεν δύναται να είναι άνωτερος του 20% του συνολικού αριθμού των εν εκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων. Ο αριθμός ούτος δεν δύναται να υπερβαίνει τὰς τέσσαρας (4) μονάδας ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ενός (1) χιλιογρ.

Άρθρον 12.

#### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΒΕΡΥΚΟΚΚΩΝ

1. Κονσέρβαι βερυκόκκων είναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐξ άποφλοιωμένων ή μη κωπών ή καλῶς διατηρηθέντων εις ψυγεῖα καρπῶν του είδους *prunus armeniaca*, πληρούντων τούς ὅρους των εν άρθρῳ 3 του παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν και, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ή άνευ ύγρου πληρώσεως, εντός μεταλλικῶν κυτίων ή ύαλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς άποφυγὴν πάσης αλλοιώσεως. Απαγορεύεται ή χρησιμοποίησις βερυκόκκων μερικῶς άποξηρανθέντων και άναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν.

2. Ποικιλίαι. Κατάλληλοι πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν ποικιλίαι βερυκόκκων είναι ἐκεῖναι των ὁποίων τὰ τεμάχια καρπῶν, μετὰ τὴν θερμικὴν ἐπεξεργασίαν διατηροῦν τὴν ὑφὴν των εις καλὴν κατάστασιν.

3. Τύποι μεγεθῶν. Ἐντός εκάστης μονάδος συσκευασίας δύναται να περιέχωνται καρποὶ βερυκόκκων ή τμήματα τούτων ενός και μόνον εκ των κάτωθι τύπων:

α) Ὀλόκληροι καρποὶ μετὰ πυρήνος.

β) Ἡμίση καρπῶν άνευ πυρήνος.

γ) Τέταρτα.

δ) Φέται.

ε) Κύβοι.

στ) Τεμάχια άκανονίστου σχήματος.

4. Κριτήρια ποιότητος των κονσερβῶν βερυκόκκων είναι τὰ κάτωθι:

α) Ποικιλία. Οἱ εντός εκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι ὁλόκληροι ή τεμαχισμένοι καρποὶ δέον ὥπως άνήκουν εις τὴν αὐτὴν ποικιλίαν.

β) Ὁμοιομορφία χρώματος. Πλὴν των εν άρθρῳ 10 του παρόντος διαλαμβανόμενων ισχύουν και τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 5β του παρόντος διαλαμβανόμενα.

γ) Ὁμοιομορφία μεγέθους. Πλὴν των εν άρθρῳ 10 του παρόντος διαλαμβανόμενων ὁ μέγιστος αριθμός των ημίσεων καρπῶν των περιεχομένων εν εκάστη μονάδι συσκευασίας μικτού βάρους ενός (1) χιλιογρ. δέον ὥπως μη είναι άνωτερος των τριάκοντα ὁκτώ (38).

δ) Ὑφή. Ὡς πρὸς τὴν ὑφὴν ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Φλοιός. Προκειμένου περὶ άποφλοιωμένων βερυκόκκων διὰ τὸν φλοιὸν ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 5ε του παρόντος διαλαμβανόμενα.

στ) Πυρὴν. Διὰ τὸν πυρῆνα ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 5στ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ζ) Έλαττώματα εκ κηλίδων. Διὰ τὰ έλαττώματα εκ κηλίδων ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 5ζ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

η) Ὑγρὸν πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὥπως άνταποκρίνηται εις τὰ εν άρθρῳ 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

θ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Αἱ ὀργανοληπτικαὶ ιδιότητες των κονσερβῶν βερυκόκκων δέον ὥπως άνταποκρίνονται εις τὰ εν άρθρῳ 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

5. Αἱ άνοχαι εις έλαττώματα και άτελείας ορίζονται ὡς κατωτέρω:

α) Τεμάχια φλοιῶν. Προκειμένου περὶ άποφλοιωμένων βερυκόκκων διὰ τὰς άνοχὰς εις τεμάχια φλοιῶν ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 6α του παρόντος διαλαμβανόμενα.

β) Τεμάχια πυρήνος. Διὰ τὰς άνοχὰς εις τεμάχια πυρήνος ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 6β του παρόντος διαλαμβανόμενα.

γ) Έλαττώματα εκ κηλίδων. Διὰ τὰς άνοχὰς εις έλαττώματα εκ κηλίδων ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 6γ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

δ) Συντεθλιμένα τεμάχια καρπῶν. Διὰ τὰς άνοχὰς εις συντεθλιμένα τεμάχια καρπῶν ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 11 παρ. 6δ του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Σύνολον άνοχών. Ο συνολικός αριθμός τεμαχίων καρπῶν, φερόντων τὰ εν παραγρ. 5α, 5β, 5γ και 5δ του παρόντος άρθρου αναφερόμενα έλαττώματα και άτελείας δεν δύναται να είναι άνωτερος του 15% του συνολικού αριθμού των εν εκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων. Ο αριθμός ούτος δεν δύναται να υπερβαίνει τὰς ἑξ (6) μονάδας ανά μονάδα συσκευασίας μικτού βάρους ενός (1) χιλιογρ.

Άρθρον 13.

#### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΚΕΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΒΥΣΣΙΝΩΝ

1. Κονσέρβαι κερασίων ή βυσσίνων είναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον εκ κωπῶν ή καλῶς διατηρηθέντων εις ψυγεῖα ὀρίμων καρπῶν του είδους *prunus avium* ή *prunus cerasus* πληρούντων τούς ὅρους των εν άρθρῳ 3 του παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν και κατόπιν άπομακρύνσεως των ποδίσκων και εκπυρηνώσεως (εταν απαιτῆται), ύφισταμένων κατάλληλον ἐπεξεργασίαν και συσκευασίαν, μετὰ ή άνευ ύγρου πληρώσεως, εντός μεταλλικῶν κυτίων ή ύαλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς άποφυγὴν πάσης αλλοιώσεως.

Απαγορεύεται ή χρησιμοποίησις κερασίων ή βυσσίνων μερικῶς άποξηρανθέντων και άναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν.

2. Τύποι ποικιλιῶν. Ἀναλόγως του χρώματος τὰ πρὸς κονσερβοποίησιν κεράσια κατατάσσονται εις δύο τύπους ποικιλιῶν:

α) Φωτεινοῦ χρώματος, ὡς ή ποικιλία «Napoleon» (Πετροκέρασα) και

β) Σκοτεινοῦ χρώματος, ὡς ή ποικιλία «Τραγανὰ Ἐδέσσης».

3. Χρῶσις. Ἐπιτρέπεται ή χρῶσις διὰ των ἐπιτρεπομένων ὑπὸ τῆς χώρας προορισμοῦ χρωστικῶν οὐσιῶν.

4. Ὑγρὸν πληρώσεως. Εἰς περίπτωσιν χρησιμοποίησεως ὕγρου πληρώσεως τούτο δύναται να είναι:

α) Σιρόπιον.

β) Ὑδωρ.

γ) Χυμὸς κερασίου ή βυσσίνου, αναλόγως ἐάν πρόκειται περὶ κονσερβῶν κερασίου ή βυσσίνου.

5. Κριτήρια ποιότητος των κονσερβῶν κερασίων κα βυσσίνων είναι τὰ κάτωθι:

α) Ποικιλία. Οἱ εντός εκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι καρποὶ δέον ὥπως άνήκουν εις τὴν αὐτὴν ποικιλίαν.

β) Ὁμοιομορφία χρώματος. Ο χρωματισμὸς των εν εκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν δέον ὥπως είναι, κατὰ τὸ δυνατόν, ὁμοιόμορφος και διή ὁ χαρακτηριστικὸς τῆς ποικιλίας. Ποσοστὸν 80% των εν εκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων καρπῶν δέον ὥπως είναι ὁμοιόχρωμοι.

γ) Ὁμοιομορφία μεγέθους. Οἱ εντός εκάστης μονάδος συσκευασίας περιεχόμενοι καρποὶ δέον ὥπως είναι ὁμοιόμορφοι ἀπὸ άπόψεως μεγέθους τοῦλάχιστον κατὰ ποσοστὸν 90%. Ὁμοιόμορφοι ἀπὸ άπόψεως μεγέθους θεωροῦνται οἱ καρποὶ των ὁποίων ή μεγαλύτερα διάμετρος δεν διαφέρει περισσότερον των 3mm.

δ) Ὑφή. Ὡς πρὸς τὴν ὑφὴν ισχύουν τὰ εν άρθρῳ 10 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

ε) Πυρὴνες. Εἰς τὴν περίπτωσιν εκπυρηνωθέντων κερασίων ή βυσσίνων ή ὑπαρξίς πυρήνων συνιστᾶ έλάττωμα.

στ) Έλαττώματα εκ κηλίδων. Αἱ εκ προσβολῶν ἐξ ἐντόμων, άσθενειῶν, τραυμάτων εκ χαλάξης και λοιπῶν αἰτίων κηλίδες ἐπὶ τῆς επιφανείας των καρπῶν συνιστοῦν έλαττώματα.

ζ) Ύγρὸν 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 ἐνδὸς (1) χιλιογρ. εἰς τὴν περιέχονται ἐκπυρηνωθέντα κεράσια ἢ βύσσινα 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) Συντεθλιμμένοι καρποί. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς συντεθλιμμένων 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 ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ 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, ἀποφλοιώσεις, 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 ἀποξηρανθέντων καὶ ἀναγεννηθέντων δι' ἐνυδατώσεως πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν.

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

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

α) Ὀλόκληροι καρποί.

β) Ἡμίση καρπῶν.

γ) Τέταρτα.

δ) Φέται.

ε) Κύβιοι.

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 ἐνδὸς (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 μεγέθους 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 ἐνδὸς (1) χιλιογρ.

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

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

δ) Ὑφή. Ὡς πρὸς τὴν ὑφὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

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

στ) Γίγερτα. Τὰ γίγερτα ὡς καὶ τὰ τοιχώματα τῶν κελλίων, ἐντὸς τῶν ὁποίων περιέχονται ταῦτα, δέον ὅπως ἔχουν ἀπομακρυνθῇ τελείως.

ζ) Ύγρὸν 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) Γίγερτα. Ὁ μέγιστος ἀνεκτὸς ἀριθμὸς ὁλοκλήρων γιγάρτων ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνδὸς (1) χιλγρ. ὀρίζεται εἰς τέσσαρα (4). Γίνεται ἀνεκτὴ παρουσία τεμαχίων γιγάρτων ὅταν ταῦτα ἀθροιζόμενα δὲν συνιστοῦν ὄγκον μεγαλύτερον τοῦ ὄγκου ἐνδὸς (1) ὁλοκλήρου γιγάρτου ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνδὸς (1) χιλγρ.

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

γ) Συντεθλιμμένα τεμάχια καρπῶν. Ἀναγνωρίζεται ἀνοχὴ συντεθλιμμένων 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 οὗτος δὲν δύναται νὰ ὑπερβαίνει τὰς τέσσαρας (4) μονάδας ἀνὰ μονάδα συσκευασίας μικτοῦ βάρους ἐνδὸς (1) χιλγρ.

Ἄρθρον 15.

### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

1. Κονσέρβαι φράουλας εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ σωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα ὠρίμων 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 ἀνοικτὸν ἐρυθρόν.

β) Ἀνοικτὸν ἐρυθρόν ἕως ἐντόνως ἐρυθρόν.

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 λάμπον ροδόχρουν πρὸς ἐρυθρὸν ἢ ἐρυθρὸν ἔως ἐντόνως ἐρυθρὸν.

Ἀναγνωρίζεται 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 ὁμοιόμορφοι ἀπὸ ἀπόψεως μεγέθους ὅταν δὲν διαφέρουν μεταξύ των περισσότερον τῶν 3 MM κατὰ τὴν ἔννοιαν τῆς μεγαλυτέρας διαμέτρου των.

δ) Ὑφή. Ὡς πρὸς τὴν ὑφὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

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

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

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

6. Αἱ ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα καὶ ἀτελεῖας 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 ὑπαρξὶς 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 ἀτελεῖας 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. Κονσέρβαι σκελίδων (Segments) ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προσερχόμενον ἐξ ἀποφλοιωμένων σκελίδων νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα καρπῶν ἐσπεριδοειδῶν πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἄνευ ὕγρου πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

2. Τύποι μεγεθῶν. Διακρίνονται δύο τύποι μεγεθῶν :

α) Ὀλόκληροι σκελίδες ἢ μέρη σκελίδων οὐχὶ μικρότερα τοῦ 75 % τῆς ὁλοκλήρου σκελίδος καὶ

β) Τεμάχια σκελίδων.

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

α) Χυμὸς τοῦ αὐτοῦ εἴδους.

β) Ὑδωρ.

γ) Σιρόπιον πυκνότητος μεγαλυτέρας τῶν 12° BRIX.

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

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

α) Χυμοῦ λεμονίου

β) Κιτρικοῦ ὀξέος καὶ

γ) Ἀλάτων ἀσβεστίου.

Ἡ προστιθεμένη ποσότης ἀλάτων ἀσβεστίου, πρὸς ἐξασφάλισιν συνεκτικῆς ὑφῆς τῶν σκελίδων, δέον ὅπως εἶναι τοιαύτη ὥστε νὰ μὴ δίδῃ εἰς τὸ τελικὸν προϊόν κατὰ βάρος περιεκτικότητά 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 εἴδους ἐσπεριδοειδοῦς καὶ ἐνὸς μόνου τύπου μεγέθους.

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

δ) Ἐλαττώματα. Ὡς ἐλαττώματα νοοῦνται αἱ προσβολαὶ ἐξ ἀσθενειῶν, ἢ ὑπαρξὶς 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 ἀτελεῖας ὀρίζονται ὡς κατωτέρω :

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

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

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

#### Ἄρθρον 17.

### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

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

Ἀπαγορεύεται ἡ χρησιμοποίησις σταφυλῶν μερικῶς ἀφυδατωθεισῶν καὶ ἀναγεννηθεισῶν δι' ἐνυδατώσεώς των πρὸς παρασκευὴν κονσερβῶν σταφυλῆς.

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

3. Τύποι μεγεθῶν. Διακρίνονται τρεῖς τύποι μεγεθῶν ραγῶν, ἀναλόγως τῆς διαμέτρου τῶν ὀπῶν κοσκίνων δι' ὧν 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 κυτίον τύπου Α/10, ὅταν ὡς ὑγρὸν πληρώσεως χρησιμοποιεῖται ὕδωρ.

Ἀναγνωρίζεται ἀνοχή 5 % ἐπὶ ἑλαττον ἢ μεῖζον τοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ ἀναγαγομένου ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ ἐπὶ τῆς ἐτικέτας 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 ὥπως ἀνήκουν εἰς τὴν αὐτὴν ποικιλίαν σταφυλῆς.

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

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

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

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

στ) Ὑγρὸν πληρώσεως. Τὸ ὑγρὸν πληρώσεως δέον ὥπως εἶναι διαυγές, ἀπηλλαγμένον ἐξ αἰωρουμένων ξένων ὑλῶν (τεμαχίων φύλλων, βοστρύχων κλπ.).

ζ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Αἱ κονσέρβαι σταφυλῆς δέον ὥπως 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 διαρραγή.

β) Ποδίσκοι. Ἀναγνωρίζεται ἀνοχή 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 ὁλοκλήρων ἢ τεμαχισμένων νωπῶν ἢ καλῶς διατηρηθέντων εἰς ψυγεῖα φρούτων, πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἄνευ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικῇ ἐπεξεργασίᾳ πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως :

α) Ποσοστὸν 30 % μέχρι 50 % τοῦ συνολικοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τοῦ μίγματος κύβους κιτρινοσάρκων ποικιλιῶν συμπαρῆτων 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 ὅς ἂν μίγμα δύναται νὰ προστεθῇ, κατὰ διάφορον ἀναλογία, καὶ οἷονδῆποτε 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 συνιστώντων τὴν ποικιλίαν ὁλοκλήρων ἢ τεμαχισμένων φρούτων ὀρίζονται ὡς κάτωθι :

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

β) Οἱ τομεῖς ἀνανᾶ δέον ὥπως ἔχουν ἐξωτερικὸν τόξον μήκους 10-18 MM, ἀπόστασιν μετὰ 19-31 MM καὶ πᾶχος 8-13 MM.

γ) Αἱ ράγες σταφυλῶν δέον ὥπως 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 ὥπως 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 ὥπως εἶναι, κατὰ τὸ δυνατόν, ὁμοιόμορφοι ἀπὸ ἀπόψεως χρώματος καὶ μεγέθους τοῦλάχιστον κατὰ ποσοστὸν 80 %.

γ) Ὑφή. Ὡς πρὸς τὴν ὑφὴν ἰσχύουν τὰ ἐν ἄρθρῳ 10 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

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

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

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

ζ) Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες. Ἀπὸ πλευρᾶς γεύσεως αἱ κονσέρβαι ποικιλίας φρούτων δέον ὥπως ἔχουν τὴν σύνθετον χαρακτηριστικὴν γεύσιν τῶν συνιστώντων 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 ὥπως μὴ ὑπερβαίνει τὸ 2 % τοῦ ἐστραγγισμένου βάρους τῆς κονσέρβας.

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

γ) Ποδίσκοι καὶ σχάσις ἐπιδερμίδος ραγῶν. Ἀναγνωρίζεται ἀνοχή 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 παρὰ γρ. 4α, 4β καὶ 4γ τοῦ παρόντος ἄρθρου ἀναφερόμενα ἐλαττώματα καὶ ἀτελείας δὲν δύναται νὰ ὑπερβαίνει τὸ 10 % τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν ἐν ἐκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων τεμαχίων καρπῶν καὶ ραγῶν.

### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΧΥΜΩΝ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

#### Ἄρθρον 19.

### ΑΠΛΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΧΥΜΟΙ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ

1. Ἀπλοὺς φυσικὸς χυμὸς ἐσπεριδοειδῶν εἶναι τὸ μὴ ζυμωθὲν ἀλλ' ὑποκείμενον εἰς ζύμωσιν προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ μηχανικῆς ἐκχυμώσεως 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 θερμικῇ ἐπεξεργασίᾳ πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως.

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

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

Ὁ χυμός δέον ὅπως εἶναι ἀπηλλαγμένος πάσης ξένης γεύσεως καὶ αἰσθητῆς πικρότητος.

Δὲν ἐπιτρέπεται ὑπαρξίς ἐντὸς τοῦ χυμοῦ τεμαχίων σπερμάτων, μεμβρανῶν ἢ ἐτέρων μερῶν τοῦ φρούτου καὶ γενικῶς κατακρημνιζομένων ὑλῶν. Ὁ φυσικὸς χυμός δέον ὅπως μετὰ ἀναπόρριψιν διατηρῇ 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 χυμός πορτοκαλίου καὶ μανδαρινίου δέον ὅπως ἔχη τοῦλάχιστον 10,5 BRIX, ὁ φυσικὸς χυμός λεμονίου τοῦλάχιστον 7,5 BRIX, καὶ ὁ φυσικὸς χυμός βοτρυκάρπου (GRAPE-FRUIT) τοῦλάχιστον 9,0 BRIX.

β) Ὁξύτης. Αὕτη ἐκφράζεται εἰς γραμμάρια ἀνύδρου κιτρικοῦ ὀξέος εἰς 100 CC χυμοῦ καὶ δέον ὅπως εἶναι : Διὰ τὸν χυμὸν πορτοκαλίου ἀπὸ 0,9-1,6, διὰ τὸν χυμὸν μανδαρινίου 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 μανδαρινίου 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 καρποκύντα-ρα. 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 χυμούς ἐσπεριδοειδῶν :

α) Αἰθερίου 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 ἀναγράφεται ἐπὶ τῆς συσκευασίας ἢ τῆς ἐτικέτας ταύτης.

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

Ἐφ' ὅσον ἡ προστιθεμένη ποσότης σακχάρου, ὑπερβαίνει τὸ 1,5 %, τὸ ποσοστὸν τοῦτου, δέον ὅπως ἐμφανῶς ἀναγράφεται ἐπὶ τῆς συσκευασίας ἢ τῆς ἐτικέτας ταύτης, χρησιμοποιουμένων τῶν λέξεων «μετὰ σακχαρώσεως. %» 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 ἀπαραιτήτως 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 χυμός 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 συμπίκνωση τοῦ τελικοῦ προϊόντος, δέον ὅπως μὴ εἶναι κατωτέρα τῶν 20 ° BRIX διὰ τοὺς χυμούς πορτοκαλίου, μανδαρινίου καὶ βοτρυκάρπου καὶ τῶν 15 ° BRIX διὰ τὸν χυμὸν λεμονίου.

Εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν πορτοκαλίου δύναται νὰ προστεθῇ μέχρι 10 % χυμός μανδαρινίου.

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 χαρακτηριστικὴ τοῦ χυμοῦ τοῦ ἀντιστοίχου εἴδους ἐσπεριδοειδοῦς, μὴ παρουσιάζῃ δὲ δυσάρεστον δευτερεύουσαν πρόσθετον γεῦσιν (καρκαμελλοποιήσις, αἰσθητὴ πικρότης κλπ.).

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

3. Συστατικά-Σταθεραὶ. Αἱ σταθεραὶ τοῦ συμπεπυκνωμένου χυμοῦ ἐσπεριδοειδοῦς τινὸς ἐλέγχονται κατόπιν ἀραιώσεως τοῦτου καὶ μετατροπῆς του εἰς ἀπλοῦν. Ὁ ἀραιωθείς οὗτος χυμός δέον ὅπως ἔχη τὰς ἐν παραγρ. 3 τοῦ ἄρθρου 19 τοῦ παρόντος ἀναγραφόμενας σταθεράς, ἐξαιρέσει τοῦ αἰθερίου 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) τοῦτου εἰς ἀπλοῦν, ἱσχύουν δὲ τὰ ἐν παραγράφῳ 6 καὶ 7 τοῦ ἄρθρου 9 τοῦ παρόντος διαλαμβανόμενα.

5. Προσθήκη οὐσιῶν. Διὰ τὴν προσθήκην οὐσιῶν εἰς τοὺς συμπεπυκνωμένους χυμούς ἐσπεριδοειδῶν ἱσχύουν 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 τοῦτου.

Ἄρθρον 22.

## ΣΥΜΠΕΠΥΚΝΩΜΕΝΟΣ ΠΟΛΤΟΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΠΛΗΡΟΥΣ ΣΥΝΘΛΙΨΕΩΣ (COMMINUTED)

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

έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και συμπεκνών-  
μενον μέχρις επιτεύξεως περιεκτικότητας εις υλικά στερεά δια-  
λυτά τουλάχιστον 20° BRIX εις 20° C.

2. Ο πολτός ούτος, άραιούμενος δι' ίσης προς την άφαιρε-  
θείσαν, κατά την συμπίκνωσιν, ποσότητος 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 έκ νωπών καρπών, συμφώνως προς τά  
άρθρα 3, 19 και 20 του παρόντος.

2. Έπιτρέπεται ή έξαγωγή χυμού υπό την έπιζητουμένην υπό  
της χώρας προορισμού σύνθεσιν και χαρακτηρισμόν άπαγορευο-  
μένης της άναγραφής της λήξεως «φυσικός», έφ' όσον ό χυμός δέν  
προέρχεται έξ ολοκληρου έκ νωπών καρπών συμφώνως τη προη-  
γουμένη παραγράφω.

3. Έφ' όσον σταθεραί τινές της ποιότητας των χαρακτηριζο-  
μένων ως «φυσικών» χυμών έσπεριδοειδών δέν έλέγχονται εύκό-  
λως δι' έργαστηριακών έξετάσεων, ό Έλεγκτής Γεωργικών Βιο-  
μηχανιών δύναται νά έλέγξη πών έτερον στοιχείον προς διαπί-  
στωσιν της ποιότητος τούτων (ζυγολόγια ή τιμολόγια, βιβλία  
άποθήκης, έμφαινόντα την διακίνησιν της πρώτης ύλης και των  
τελικών προϊόντων, δυναμικότητα έκχυμώσεως κ.λπ.).

Άρθρον 24.

## ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΝΕΚΤΑΡΟΣ ΡΟΔΑΚΙΝΟΥ, ΒΕΡΙΚΟΚΟΥ ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙΟΥ

1. Νέκταρ είναι τό μή ζυμωθέν άλλ' ύποκείμενον εις ζύμωσιν  
προϊόν, τό προερχόμενον έκ της πολτοποιήσεως του έδωδύμου σαρ-  
κώδους τμήματος νωπών ή καλώς διατηρηθέντων εις ψυγεία  
ύγιών και ώρίμων ροδακίνων ή βερικόκων ή άχλαδίων, πλη-  
ρούντων τους όρους των έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προ-  
διαγραφών, μετ' άφάρισιν (διά συμπηκνώσεως) ή μή, ή μετá  
προσθήκην ύδατος και σακχάρων και συσκευαζόμενον έντός με-  
ταλλικών κυτίων ή υαλίνων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν έπε-  
ξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

Άπαγορεύεται ή χρησιμοποιήσις φρούτων μερικώς άποξηραν-  
θέντων και άναγεννηθέντων δι' ένυδατώσεώς των προς παρασκευήν  
νέκταρος.

Έπιτρέπεται ή χρησιμοποιήσις πούλπας ροδακίνου ή βερικόκ-  
ου προς παρασκευήν νέκταρος.

2. Κριτήρια ποιότητος-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 ισόδυναμον ποσότητα προερχομένην έξ άραι-  
ώσεως συμπεπικνωμένου νέκταρος:

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

ββ) Νέκταρ βερικόκκου ούχι όλιγώτερον του 35 %.

β) Στερεά διαλυτά (BRIX). Τό νέκταρ δέον όπως έχει έλα-  
χίστην περιεκτικότητα εις στερεά διαλυτά 13° BRIX εις 20° C.

γ) Περιεκτικότης εις αιθυλικήν αλκοόλην. Η περιεκτικότης  
του νέκταρος εις αιθυλικήν αλκοόλην δέον όπως μή υπερβαίνη τά  
3 GRS/KG.

δ) Ύδροξυ-μεθυλ-φουρφορύλη. Η περιεκτικότης του νέκτα-  
ρος εις ύδροξυ-μεθυλ-φουρφορύλην δέον όπως μή υπερβαίνη τά  
10 MGRS/KG.

ε) Ίξώδες. Τό φαινόμεον ιξώδες του νέκταρος δέον όπως εί-  
ναι τοιούτον, ώστε ό χρόνος ροής αυτού μή είναι μικρότερος των  
30 δευτερολέπτων διά της μεθόδου LAUB και LEWIS.

στ) Όργανοληπτικά ιδιότητες. Τό νέκταρ δέον όπως φέρη τό  
χαρακτηριστικόν χρώμα, άρωμα και γευσιν του φρούτου έξ ου  
παρήχθη.

Μονάδες μή πληροῦσαι τους όρους της παραγράφου 2 του πα-  
ρόντος άρθρου θεωροῦνται ως έλαττωματικά.

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

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

β) Μέλιτος, έφ' όσον τουτο είναι ή μόνη προστιθεμένη γλυκαν-  
τική ύλη.

γ) Χυμού λεμονίου προς ένίσχυσιν της όξύτητος.

δ) Όξέων κιτρικού, μηλικού και L-άσκορβικού.

ε) Άρωματικών ούσιων των έπιτρεπομένων υπό της 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 διαλαμβανομένων, επί της μονάδος συσκευασίας ή επί  
της έτικέττας ταύτης δέον όπως άναγράφονται ή έλαχίστη άνα-  
λογία φρούτου, ως έν παραγρ. 2α του παρόντος άρθρου, ή είκο-  
νογραφία του φρούτου έξ ου παρήχθη τό νέκταρ, ή περιεκτικότης  
εις βιταμίνην C, εάν τό προϊόν περιέχη σημαντικήν ποσότητα ταύ-  
της και ή τυχόν προστεθείσα αναλογία ύδατος.

Άρθρον 25.

## ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΦΥΣΙΚΟΥ ΧΥΜΟΥ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

1. Φυσικός χυμός σταφυλής είναι ό μή ζυμωθείς άλλ' ύποκεί-  
μενος εις ζύμωσιν όπως, ό προερχόμενος έκ μηχανικής έκθλίψεως  
ύγιών νωπών ή καλώς διατηρηθεισών εις ψυγεία σταφυλών, πλη-  
ρουσών τους όρους των έν άρθρω 3 του παρόντος τεχνικών προδια-  
γραφών και ύφιστάμενος θερμικήν έπεξεργασίαν προς άποφυγήν  
πάσης άλλοιώσεως.

Ό χυμός ούτος δύναται νά συμπεκνωταί.

Ό φυσικός χυμός σταφυλής δύναται νά είναι θολός ή διαυγής.

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

2. Κριτήρια ποιότητος. Σταθεραί του φυσικού χυμού σταφυ-  
λής 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 αιθυλικήν αλκοόλην. Η περιεκτικότης  
του χυμού σταφυλής εις αιθυλικήν αλκοόλην δέον όπως μή υπερ-  
βαίνη τά 5 MGRS/KG.

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

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

ε) Μεταλλικά προσμίξεις άδιάλυτοι εις 10 % ύδροχλωρικόν  
όξύ. Η περιεκτικότης του χυμού σταφυλής εις μεταλλικάς προ-  
σμίξεις, άδιάλυτους εις 10 % ύδροχλωρικού όξέως, δέον όπως μή  
υπερβαίνη τά 20 MG/KG.

στ) Όργανοληπτικά ιδιότητες. Τό χρώμα, τό άρωμα και ή  
γεῦσις του χυμού σταφυλής δέον όπως είναι τά χαρακτηριστικά  
του σταφυλοχυμού.

3. Προσθήκη ούσιων. Έπιτρέπεται ή προσθήκη εις τόν φυσι-  
κόν χυμόν σταφυλής των κάτωθι:

α) Φυσικού άρώματος σταφυλής, άνακτηθέντος κατά την έ-  
πεξεργασίαν φυσικού χυμού σταφυλής.

β) Συμπεπικνωμένου σταφυλοχυμού και

γ) L-άσκορβικού όξέος, ως άντιοξειδωτικού.

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

α) Ένζύμων διαυγάσεως (πρωτεολυτικών και πηκτινολυτικών)

β) Έδωδύμου ζελατίνης

γ) Ταννίνης

δ) Βεντονίτου

ε) Λοιπών έπιτρεπομένων μέσων διαυγάσεως.

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

6. Μυκηλιακαὶ ὑφαί. Αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαί δέον ὥπως ἀνευρίσκονται εἰς τὸν χυμὸν σταφυλῆς μόνον εἰς ἔχνη 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 ὥπως ἀναγράφονται:

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

β) Ὁ ὅρος «ἀεριοῦχος» ἢ ἰσοδύναμος ὅρος ἐτέρας γλώσσης, ἐὰν ἡ περιεκτικότης τοῦ χυμοῦ εἰς διοξείδιον τοῦ ἀνθρακος ὑπερβαίνει 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 ψύξειν.

Ἄρθρον 26.

### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΣΥΜΠΕΚΝΩΜΕΝΟΥ ΧΥΜΟΥ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

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

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος. Τὰ ποιοτικά 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 (τοὐλάχιστον 16° BRIX εἰς 20° C). Ἡ γεῦσις τοῦ, ὡς ἄνω, ἀραιωθέντος χυμοῦ δέον ὥπως εἶναι εὐχάριστος καὶ χαρακτηριστικὴ τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ σταφυλῆς, ἀποκλειομένης οἰασθῆναι ξένης γεύσεως καὶ ὁσμῆς.

Ἡ παρουσία εἰς τὸν συμπεπυκνωμένον χυμὸν σταφυλῆς γιγάρτων, βοστρύχων, φλοιῶν ραγῶν, ἰσθῶν 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 ἀραιωθείς οὗτος χυμὸς δέον ὥπως 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 ὀξέος, 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 ὥπως 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 ζυμωθέν, ἀλλ' ὑποκείμενον εἰς ζύμωσιν προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ μηχανικῆς ἐκχυμώσεως νωπῶν ὑγιῶν καὶ ὀρίμων καρπῶν τοῦ εἶδους PYRUS MALUS, πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καί, μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευζόμενον ἐντὸς λευκοσιδηρῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμέμενων θερμικὴν ἐπεξεργασίαν πρὸς ἀποφυγὴν πάσης ἀλλοιώσεως. Ὁ φυσικὸς χυμὸς μήλων δύναται νὰ εἶναι διαυγῆς ἢ ἐλαφρῶς θολός.

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

2. Γενικὰ χαρακτηριστικὰ ποιότητος. Τὸ χρῶμα δέον ὥπως εἶναι χαρακτηριστικὸν τοῦ χυμοῦ μήλων. Τὸ ἄρωμα δέον ὥπως εἶναι τὸ χαρακτηριστικὸν τοῦ χυμοῦ μήλων. Ὁ χυμὸς δέον ὥπως εἶναι ἀπῆλλαγμένος πάσης ξένης γεύσεως. Δὲν ἐπιτρέπεται ὑπαρξίς ἐντὸς τοῦ χυμοῦ τεμαχίων γιγάρτων ἢ ἐτέρων μερῶν τοῦ μήλου καὶ γενικῶς κατακρημνιζομένων 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 ὥπως μὴ εἶναι κατωτέρα τῶν 10°5 BRIX εἰς τοὺς 20° C.

β) Ὀγκομετρομένη δξύτης. Αὕτη ἐκφράζεται εἰς μηλικὸν δξύ καὶ δέον ὥπως 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 ὥπως μὴ ὑπερβαίνει τὰ 0,4 GRS/KG.

δ) Διοξείδιον τοῦ θείου. Ἡ περιεκτικότης τοῦ φυσικοῦ χυμοῦ μήλων εἰς διοξείδιον τοῦ θείου δέον ὥπως μὴ ὑπερβαίνει 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 ὥπως 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 ὀξέος, ὡς ἀντιοξειδωτικοῦ καὶ

γ) Συμπεπυκνωμένου χυμοῦ μήλου.

5. Χρησιμοποίησις εἰδικῶν οὐσιῶν καὶ ὑλικῶν. Ἐπιτρέπεται ὥπως, 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 διατῶν καὶ λοιπῶν διαυγαστικῶν οὐσιῶν ἐκ τῶν ἐπιτρεπομένων τοιούτων διὰ τοὺς χυμούς ὀπωρῶν.

ε) Φίλτρων ἀμιάντου, ἀσβέστου.

6. Δηλητηριώδη συστατικά. Ίσχυουν 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, κατακρημνιζόμενα διὰ σιδηροκυανιοῦχου καλίου, ἐκπεφρασμένη εἰς σίδηρον, δέον ὥπως μὴ ὑπερβαίνει τὰ 12 MGS/KG.

7. Συσκευασίαι. Οἱ χυμοὶ μήλων δύνανται νὰ διατηροῦνται εἰς λευκοσιδηρὰ 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 ὥπως ἀναγράφονται:

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

β) 'Ο όρος «άερειοχος» ή ισοδύναμος όρος έτέρας γλώσσας εάν ή περιεκτικότητα του χυμού εις διοξειδίου του άνθρακος υπερβαίνη τὰ 2 GRS/KG.

γ) 'Η εικονογραφία τουτο ειδικώς μήλου, εάν τουτο ειδικώς απαιτείται παρά του αγοραστού και

δ) 'Η ανάγκη τυχόν συντηρήσεως του χυμού υπό ψύξιν.

"Άρθρον 28.

#### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΣΥΜΠΕΠΥΚΝΩΜΕΝΟΥ ΧΥΜΟΥ ΜΗΛΩΝ

1. Συμπεπυκνωμένος χυμός μήλου είναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐκ τῆς συμπεπνύσεως φυσικοῦ διαχυοῦς 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 ὁλικὰ 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, ἥτοι ἀνοιχτὸν καστανόν.

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

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

'Η γεῦσις καὶ ἡ ὁσμὴ τοῦ οὕτως ἀραιωθέντος χυμοῦ δέον ὅπως εἶναι χαρακτηριστικὴ τῆς ποικιλίας μήλων ἐξ ὧν προήλθεν ὁ χυμός, ἀποκλειομένης οἰασθήποτε ξένης γεύσεως καὶ ὁσμῆς.

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

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

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

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

4. Προσθήκη οὐσιῶν. 'Επιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν συμπεπυκνωμένων χυμὸν μήλων τῶν κάτωθι οὐσιῶν:

α) Συντηρητικῶν ἐπιτρεπομένων εἰς τὴν χώραν προορισμοῦ.

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

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

5. Χρησιμοποίησις ειδικῶν οὐσιῶν καὶ ὑλικῶν. 'Επιτρέπεται 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 συμπεπνύσεώς του.

α) Πηκτινολυτικῶν καὶ ἀμυλολυτικῶν ἐνζύμων.

β) Ταννίνης.

γ) Ζελατίνης.

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

ε) Φίλτρων ἀμιάντου, ἀσβέστου.

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

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

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

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

γ) Λευκοσιδηρὰ ἢ πλαστικὰ δοχεῖα κατάλληλα διὰ τρόφιμα.

"Άρθρον 29.

#### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΦΥΣΙΚΟῦ ΧΥΜΟῦ ΤΟΜΑΤΑΣ

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

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

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

β) Παρουσιάξῃ 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 (καρποκύτταρα).

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

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

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

β) Μαγειρικοῦ ἁλάτος μέχρις 1 % πρὸς βελτίωσιν τῆς γεύσεως ἢ ὡς συντηρητικόν.

γ) Συντηρητικῶν:

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

ββ) Σορβικοῦ ὀξέος ἢ ἀλάτων αὐτοῦ κατ' ἀνώτατον ὅριον 1,50/00 αἰθυλικοῦ καὶ προπυλικοῦ ἐστέρος τοῦ π-ὀξύ-βενζοϊκοῦ ὀξέος (Nipracin) κατ' ἀνώτατον ὅριον 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) 'Επιτρέπεται 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.

δδ) 'Αρτυμάτων, ὄξους καὶ σακχάρους-KOKTAIHA ΧΥΜΟῦ ΤΟΜΑΤΑΣ. 'Επιτρέπεται ἡ προσθήκη εἰς τὸν χυμὸν τομάτας ἀρτυμάτων, ὄξους καὶ σακχάρους μέχρι ποσοστοῦ ἐν συνόλῳ 3 % ὅτε τὸ προϊόν χαρακτηρίζεται ὡς «Κοκταῖηλ χυμοῦ τομάτας». 'Επὶ 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 χρώσις. Δὲν ἐπιτρέπεται τεχνητὴ χρώσις 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 ὅρους 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) Συμπυκνωμένος τοματοχυμὸς ἄνω τῶν . .                                             | 6°  | »       |
| γ) Ἡμισυμπυκνωμένος τοματοπολτὸς ἢ <i>Purée</i> ἢ <i>Pulpe</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 ὅρους :

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%                           |
| Ἀνω 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 περιέχῃ σύνολον κατακρημνιζομένων, διὰ σιδηροκυανιοῦχου καλίου, μετάλλων, ἐκπεφρασμένον εἰς σίδηρον, ἄνωτερον τῶν 30 Mgs/Kg.

Εἰδικώτερον διὰ τὸν χαλκὸν τὰ ἐπιτρεπόμενα ὅρια εἶναι :

| Διὰ τοματοπολτὸν πυκνότητος ἄνω τῶν                             | Περιεκτικότης εἰς χαλκὸν |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 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 ὕψις τοῦ τοματοπολτοῦ δέον ὅπως εἶναι ὁμοιόμορφως κολλοειδῆς μὲ αἰσθητὴν συνεκτικότητα, ἐνδεικτικὴν τῆς καλῆς βιομηχανοποιήσεως.

γ) Γεῦσις — ἄρωμα. Τὸ προϊόν δὲν ὅπως ἔχῃ 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 ξέναι ὕλαι, τὰ ἔντομα ἢ τμήματα αὐτῶν καὶ αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαί (μούχλα).

6. Ἀνοχαὶ εἰς ἐλαττώματα. Βασικῶς τὸ ποσοστὸν τῶν μυκηλιακῶν ὕψων 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 ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΤΟΜΑΤΑΣ

1. Κονσέρβαι ἀποφλοιωμένης ἢ μὴ τομάτας εἶναι τὸ προϊόν, τὸ προερχόμενον ἐν νωπῶν τοῦ εἶδους *Lycopersicum esculentum* mill., πληρούντων τοὺς ὅρους τῶν ἐν ἄρθρῳ 3 τοῦ παρόντος τεχνικῶν προδιαγραφῶν καὶ μετ' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν συσκευαζομένων, μετὰ ἢ ἄνευ ὑγροῦ πληρώσεως, ἐντὸς μεταλλικῶν κυτίων ἢ ὑαλίνων δοχείων, ὑφισταμένων θερμικῆς ἐπεξεργασίας 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 τεμαχισμοῦ 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 πληρώσεως. Ὡς ὑγρὸν πληρώσεως 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 ὀξείδια ἢ γλυκαντικὰ μέσα. Τὸ σύνολον ὅμως τούτων δέον ὅπως μὴ ὑπερβαίνῃ τὸ 10% τοῦ καθαροῦ βάρους τῆς μονάδος συσκευασίας.

7. Ἐστραγγισμένον βάρος. 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 οἰοῦντις μεγέθους καρπός, τοῦ ὁποῦ δὲν ἤλλαξεν ὁ τύπος σχήματος τῆς ποικιλίας εἰς ἣν ἀνήκει οὗτος, δυνάμενος νὰ τεμαχισθῇ ἢ διαρραγῇ ἐλαφρῶς.

β) Χρῶμα. Ἐπιζητεῖται τὸ ὁμοιόμορφον ἐρυθρὸν χρῶμα τῆς ὠρίμου τομάτας.

γ) Φλοιός. 'Εφ' όσον πρόκειται περί άποφλοιωμένων τοματών ή ύπαρξης προσκεκολλημένων επί των καρπών τεμαχίων φλοιών και ή ύπαρξης τεμαχίων φλοιών εντός του ύγρου πληρώσεως είναι άνεπιθύμητος.

δ) 'Ελαττώματα. 'Ως ελαττώματα χαρακτηρίζονται αί επί των καρπών της τομάτας ύπάρχουσαι 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 ελαττώματα όρίζονται ως κατωτέρω :

α) Τεμάχια φλοιών. Προκειμένου περί άποφλοιωμένης τομάτας γίνεται άνεκτή παρουσία τεμαχίων φλοιών των όποιων ή συνολική επιφάνεια δέν ύπερβαίνει τά 15 cm<sup>2</sup> 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. 'Ισχύουν τά έν παραγρ. 6 του άρθρου 30 του παρόντος διαλαμβανόμενα.

"Άρθρον 32.

### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΝΩΠΩΝ ΦΑΣΙΟΛΩΝ

1. Κονσερβοποιημένα νωπά φασιόλια είναι τó προϊόν, τó προερχόμενον έξ ύγιών τρυφερών λοβών των ειδών *phaseolus vulgaris* L. και *phaseolus coccineus* L. πληρούντων τούς όρους των έν άρθρ. 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και, κατόπιν ένδεδειγμένης επεξεργασίας, συσκευαζόμενων, μετά ή άνευ ύγρου πληρώσεως, έντός μεταλλικών κυτίων ή ύαλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν επεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

2. Τύποι ποικιλιών. 'Αναλόγως της ποικιλίας εις την όποιαν άνήκουν τά προς κονσερβοποίησιν φασιόλια 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 φασιόλια παρουσιάζουν δύο τύπους χρωμάτων :

α) Πράσινα.

β) Χρυσοκίτρινα.

4. Τύποι μεγεθών. Τά έντός έκάστης μονάδος συσκευασίας νωπά φασιόλια δύνανται νά είναι ένός έκ των κατωτέρω τύπων :

α) 'Ολόκληροι λοβοί.

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

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

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

5. 'Υγρόν πληρώσεως. 'Ως ύγρόν πληρώσεως δύνανται νά χρησιμοποιηθί :

α) 'Υδωρ.

β) "Άλμη περιεκτικότητος εις μαγειρικόν άλας μέχρι 2%.

6. Πρόσθετοι ούσαι. 'Επιτρέπεται ή προσθήκη των κάτωθι ουσιών : Βουτύρου, σακχάρους, ίμβερτοσακχάρου, γλυκόζης, σπόρων ή άρωμάτων άνίθου ή όμοίων καρυκευμάτων, όξους, κιτρινού όξέος, τρυγικού όξέος, τεμαχίων πρασίνης ή έρυθράς πιπεριάς, τομάτας, φυσικού άμύλου ή ένζυματικώς τροποποιημένου.

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

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

α) Ποικιλία. "Όλοι αί κονσερβαι μιās παρτίδος δέον όπως περιέχουν φασιόλια της αύτης ποικιλίας.

β) Μέγεθος. Τó περιεχόμενον της μονάδας συσκευασίας δέον όπως είναι, κατά τó δυνατόν, όμοιόμορφον ως προς τó μέγεθος των λοβών.

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

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

ε) "Άκρα λοβών. Τά άκρα λοβών δέον όπως έχουν άπομακρυνθί.

στ) Γεϋσις. Τά κονσερβοποιημένα φασιόλια δέον όπως έχουν την χαρακτηριστικήν γεϋσιν των νωπών φασιόλων.

ζ) 'Ελαττώματα. Οί λοβοί δέον όπως είναι άπηλλαγμένοι ελαττωμάτων, ήτοι νά μη είναι τραυματισμένοι ή προσβεβλημένοι έξ έντόμων ή μυκητολογικών άσθενειών.

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

8. Αί άνοχαι εις ελαττώματα όρίζονται ως κατωτέρω :

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

β) Εις την περίπτωσην κονσερβών όλοκλήρων λοβών τó συνολικόν βάρος των τεμαχισμένων λοβών, των λοβών μετ' άκρων και των 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 έκ τρυφερών νωπών καρπών του είδους *Hibiscus esculentus*, πληπληρούντων τούς όρους των έν άρθρ. 3 του παρόντος τεχνικών προδιαγραφών και, κατόπιν ένδεδειγμένης επεξεργασίας, συσκευαζόμενων μετ' ύδατος, άλμης ή χυμού τομάτας, έντός μεταλλικών κυτίων ή ύαλινων δοχείων, ύφισταμένων θερμικήν επεξεργασίαν προς άποφυγήν πάσης άλλοιώσεως.

2. Τύποι ποικιλιών. 'Αναλόγως του χρώματος των καρπών διακρίνονται δύο τύποι ποικιλιών μπάμιας, κατάλληλοι προς κονσερβοποίησιν :

α) Πράσινη μπάμια.

β) Λευκή μπάμια.

3. Τύποι μεγεθών. 'Εντός μιās κονσέρβας μπάμιας δύνανται νά περιέχωνται :

α) 'Ολόκληροι καρποί.

β) Τεμαχισμένοι καρποί.

4. 'Υγρόν πληρώσεως. 'Ως ύγρόν πληρώσεως δύνανται νά χρησιμοποιηθί :

α) 'Υδωρ.

β) "Άλμη περιεκτικότητος εις μαγειρικόν άλας μέχρι 2%.

γ) Χυμός τομάτας.

5. Πρόσθετοι ούσαι. 'Επιτρέπεται ή προσθήκη των κάτωθι ουσιών και προϊόντων :

Τομάτας, σακχάρους, όξικού όξέος, κιτρινού όξέος, τρυγικού όξέος, γαλακτικού όξέος, μηλικού όξέος, όρθοφωσφορικού όξέος και άρωμάτων.

6. Κριτήρια ποιότητος των κονσερβών μπάμιας είναι τά κάτωθι :

α) Ποικιλία. "Όλοι αί χρησιμοποιούμεναι διά την παραγωγήν μιās παρτίδος κονσερβών μπάμιας δέον όπως είναι της αύτης ποικιλίας.

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

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

δ) 'Υφή. Αί χρησιμοποιούμεναι προς κονσερβοποίησιν μπάμια δέον όπως είναι νωπαί και τρυφεραί, ώστε τó περισπέρμιον ούδεμίαν ξυλοποίησιν νά παρουσιάζη.

ε) Γεῦσις. Αἱ κονσέρβαι μπάμιας δέον ὅπως ἔχουν τὴν χαρακτριστικὴν 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 σωματίων.

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 χρησιμοποιηθῇ :

α) Πόσιμον ὕδωρ.

β) Ἀλμὴ περιεκτικότητος εἰς μαγειρικὸν ἅλας 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) Ὑφῆ. Οἱ πρὸς κονσερβοποίησιν σπόροι ἀρακᾶ δέον ὅπως εἶναι χυμώδεις καὶ τρυφεροί, πιεζόμενοι δὲ μεταξὺ τῶν δακτύλων συνθλίβονται ἄνευ διαιρέσεως τῶν εἰς τὰς κοτυληδόνες.

ε) Ἐλαττώματα καὶ ἀτέλειαι, ἥτοι 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. Ἐάν 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 ΑΣΠΑΡΑΓΟΥ

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' ἐνδεδειγμένην ἐπεξεργασίαν, συσκευαζομένων, μετὰ ἡ 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 κορυφαί χαρακτηρίζονται οἱ βλαστοὶ ἀσπαράγου μετὰ τῆς κεφαλῆς αὐτῶν ὅταν τὸ συνολικὸν μῆκος αὐτῶν εἶναι ἄνωτερον 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 ἄλμη περιεκτικότητος μέχρι 2% κατ' ἀνώτατον ὅριον εἰς μαγειρικὸν ἅλας.

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

7. Ἐστραγγισμένον βάρος. 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 κεφαλὰς.

γ) Ὑφῆ. Τὸ προϊόν δέον ὅπως ἔχῃ ἐπαρκῶς μαλακὴν ὑφῆν.

δ) Φλοιός. Ἐάν 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 ὁσμὴν τοῦ ἀσπαράγου, εἶναι δὲ ἀπηλλαγμένον πάσης ξένης γεύσεως καὶ ὁσμῆς.

9. Αί άνογχι είς έλαττώματα και άτελείας όρίζονται ως 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 νά είναι μικροτέρου ή μεγαλυτέρου του έπικρατούντος μήκους.

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

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

"Άρθρον 36.

### ΤΕΧΝΙΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΑΙ ΤΑΥΤΟΤΗΤΟΣ ΛΟΙΠΩΝ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Διά κονσέρβας είδών φρούτων και λαχανικών, ως και χυμούς αυτών, διά τούς όποιους δέν προβλέπονται ειδικαί τεχνικαί προδιαγραφαί ταυτότητος έν τῷ παρόντι Προεδρικό Διατάγματι, λαμβάνονται ύπ' όψιν κατά τόν έλεγchon 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 τελικών προϊόντων γενικαί διατάξεις και όρισμοί τών άρθρων 5, 6, 7, 8 και 9 του παρόντος.
6. Τά γενικά κριτήρια ποιότητας τών τελικών προϊόντων του άρθρου 10 του παρόντος.
7. Ειδικότερον διά τās κονσέρβας φρούτων ή λαχανικών τὸ συνολικόν βάρος τών έν έκάστη μονάδι συσκευασίας περιεχομένων βεβλαμμένων τεμαχίων καρπών ή λαχανικών δέον όπως μή υπερβαίνη τὸ 15% του έστραγγισμένου βάρους ταύτης.
8. Αί περί σημάσεως τών συσκευασιών διατάξεις του άρθρου 37 του παρόντος και
9. "Απασαι αί διατάξεις τών άρθρων 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45 και 46 του παρόντος.

### Γ. ΛΟΙΠΑΙ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

"Άρθρον 37.

### ΣΗΜΑΝΣΙΣ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΕΡΙΕΧΟΝΤΩΝ ΤΑΥΤΑΣ ΜΕΣΩΝ

1. Σήμανσις μονάδος συσκευασίας. "Ετικέττα. "Εφ' έκάστης μονάδος συσκευασίας, προοριζομένης πρὸς εξαγωγήν ή έπί τής έτικέττας ταύτης, δέον όπως αναγράφονται καλαισθήτως και εύκρινῶς (ύψος στοιχείων τουλάχιστον 4 MM) αί κάτωθι ένδείξεις :

α) Γενικαί ένδείξεις ήτοι ὁ τίτλος τής παραγούσης βιομηχανίας, ή έπωνυμία του εξαγωγέως, τὸ έμπορικόν σήμα, ή χώρα προελεύσεως κλπ.

Είς περιπτώσεις ειδικών συμβολαίων αί ως άνω γενικαί ένδείξεις δύναται νά προσαρμόζονται συμφώνως πρὸς τούς όρους τούτων.

β) Τὸ είδος του προϊόντος και ὁ τύπος αυτού π.χ. «Συμπύρηνια κιτρινόσαρκα ροδάκινα» ή «Συμπύρηνια λευκόσαρκα ροδάκινα» ή «Έκπύρηνια κιτρινόσαρκα ροδάκινα» ή «Αποφλοιωμένα βερόκοκκα» ή «Έκπυρηνωμένα βύσσινα» ή «Φυσικὸς χυμὸς πορτοκαλίου» ή «Χυμὸς πορτοκαλίου» ή «Γομάτα» ή «Αποφλοιωμένη τομάτα» ή «Πράσινα νωπά φασολάκια» κ.ο.κ.

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

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

ε) Τὰ στερεά διαλυτά ή ὁ βαθμὸς BRIX τών χυμῶν και τών συμπυκνωμάτων αυτών.

στ) Τὸ καθαρὸν και τὸ έστραγγισμένον βάρος του προϊόντος, συμφώνως πρὸς τὸ διεθνὲς δεκαδικὸν σύστημα ή τὸ τοιούτου τής χώρας προορισμοῦ.

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

η) Ὁ κωδικὸς αριθμὸς.

"Εκαστον πρὸς εξαγωγήν προοριζόμενον κυτίον δέον όπως φέρη έκτυπον κωδικὸν αριθμὸν ήτοι τήν ήμέραν, μήνα και έτος παρασκευής του.

"Εκάστη βιομηχανία δύναται νά έχη ίδιον έμπιστευτικὸν κωδικὸν αριθμὸν, τὸν όποιον, ύποχρεωτικῶς, κοινοποιεί είς τήν Ὑπηρεσίαν Ἐλέγχου, ήτις τηρεῖ ίδιον έμπιστευτικὸν φάκελλον άποκρυπτογραφήσεως τών κωδικῶν αριθμῶν.

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

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

2. Σήμανσις χαρτονοκιβωτίων ή έτέρων μέσων περιεχόντων κονσέρβας ή χυμούς όπωροκηπευτικῶν. Ἐπὶ τών χαρτονοκιβωτίων ή έτέρων μέσων, έντὸς τών όποίων περιέχονται κονσέρβαι ή χυμοὶ όπωροκηπευτικῶν, προοριζόμενοι πρὸς εξαγωγήν, δέον όπως αναγράφονται αί έν ύποπαραγρ. α τής παραγρ. 1 του παρόντος άρθρου γενικαί ένδείξεις, ως και ὁ αριθμὸς και ὁ τύπος τών έμπεριεχομένων μονάδων συσκευασίας ως π.χ. 24/1 ή 48/6 OZ.

"Άρθρον 38.

### ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Ἀρμόδια όργανα. Αί πρὸς εξαγωγήν προοριζόμεναι κονσέρβαι και χυμοὶ όπωροκηπευτικῶν ύπόκεινται είς ποιοτικὸν έλεγchon πρὸς διαπίστωσιν τής τηρήσεως τών διατάξεων του παρόντος Προεδρικοῦ Διατάγματος.

Ὁ έλεγχος οὔτος άσκεῖται ύπὸ τών κατά τόπους μονίμων τεχνικῶν ύπαλλήλων Α' κατηγορίας του Ὑπουργείου Γεωργίας (Έλεγκτῶν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν).

2. Χῶρος έλέγχου. Τὸ πρὸς έλεγchon φορτίον δύναται νά εύρίσκηται είς τὸν χῶρον του εργοστασίου ή είς έτέραν άποθήκην ή είς τούς τόπους φορτώσεως πρὸς εξαγωγήν (λιμένας, σιδηροδρομικοὺς σταθμοὺς κ.λ.π.).

Ἐάν τὸ φορτίον εύρίσκηται είς χώρους του εξαγωγέως, ὁ έλεγκτὴς δικαιούται νά επανελέγξη τουτο, μετά τήν μεταφορὰν αυτού είς τὸν τόπον φορτώσεως (έκτελωνισμοῦ), εάν έχη ύποψη-ας περί αλλαγής τής ταυτότητος του φορτίου.

3. Αἴτησις ποιοτικοῦ έλέγχου. Ὁ ως άνω ποιοτικὸς έλεγχος άσκεῖται κατόπιν ύποβολῆς παρὰ του εξαγωγέως αἰτήσεως ποιοτικοῦ έλέγχου πρὸς τήν οικείαν Διεύθυνσιν Γεωργίας ή Ἐλεγκτὴν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν. Ἡ αἴτησις αὕτη ύποβάλλεται πρὸ 24 τουλάχιστον ὥρων.

Ἐπὶ τής αἰτήσεως δέον όπως αναγράφονται τὰ κάτωθι στοιχεῖα :

α) Τὸ όνοματεπώνυμον και ή διεύθυνσις του εξαγωγέως ή ή έπωνυμία του Ἐξαγωγικοῦ Οἴκου ή Ἐταιρείας, ως και ή έδρα ταύτης.

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

γ) Τὸ μικτὸν βάρος τής πρὸς εξαγωγήν παρτίδος.

δ) Οἱ κωδικοὶ αριθμοί.

- ε) 'Η χώρα προορισμού του φορτίου.  
στ) 'Ο λιμὴν ἢ ὁ σιδηροδρομικὸς σταθμὸς φορτώσεως ἢ μεταφορτώσεως.  
ζ) Τὸ μέσον μεταφορᾶς καὶ  
η) 'Η πιθανὴ ἡμερομηνία φορτώσεως.

Ἄρθρον 39.

### ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΞΑΓΩΓΕΩΝ

1. Οἱ ἐξαγωγεῖς δέον ὅπως μὴ παρακωλύουν τὴν διενέργειαν τῆς δειγματοληψίας καὶ ποιοτικὸν ἐλέγχον.  
'Υποχρεοῦνται ὅπως διευκολύνουν τὸν 'Ελεγκτὴν 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. 'Επιπροσθέτως μεριμνοῦν ὅπως προσκομίσουν εἰς τὸν 'Ελεγκτὴν Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν Πιστοποιητικὸν ἐπισήμου ἀρμοδίας ἀρχῆς τῆς χώρας προορισμοῦ τοῦ φορτίου, ἐὰν οἱ ἐν τῇ χώρᾳ ταύτῃ ἰσχύουσιν διατάξεις δὲν εἶναι γνωστὰ εἰς τοῦτον.

3. Εἰδικώτερον διὰ τὸν ἔλεγχον τῆς ποιότητος τῶν χυμῶν ἐσπεριδοειδῶν οἱ βιομηχανοὶ-ἐξαγωγεῖς ἢ οἱ ἐξαγωγεῖς ὑποχρεοῦνται ὅπως θέτουν ὑπ' ὄψιν τοῦ 'Ελεγκτοῦ Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν, ὑσάκις ζητοῦνται παρὰ τούτου, τὰ ἐν ἄρθρῳ 23 τοῦ παρόντος ἀναφερόμενα στοιχεῖα.

Ἄρθρον 40.

### ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ-ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

1. 'Ο 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 'Ελεγκτὴς ἐπιβεβαιώνει τὴν ταυτότητα τοῦ φορτίου (ἀριθμὸς χαρτονοκιβωτίων-κυτίων, κωδικὸς ἀριθμὸς, χώρα προορισμοῦ) καὶ τὴν κανονικὴν σήμανσιν τῶν χαρτονοκιβωτίων καὶ εἰτα ἐπιλέγει ἐκ διαφόρων σημείων τῆς παρτίδος ὀρισμένον ἀριθμὸν ἐκ τούτων ὥστε τὸ λαμβανόμενον δείγμα νὰ εἶναι, κατὰ τὸ δυνατόν, ἀντιπροσωπευτικὸν τῆς ὅλης παρτίδος. 'Ο ἀριθμὸς τῶν λαμβανομένων χαρτονοκιβωτίων πρὸς σύνθεσιν τοῦ δειγματος καθορίζεται ὡς κατωτέρω:

| 'Αριθμὸς χαρτονοκιβωτίων παρτίδος | 'Αριθμὸς χαρτονοκιβωτίων λαμβανομένων ὡς δείγμα |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------|
| Μέχρι 1.000                       | 4                                               |
| 'Απὸ 1.001- 5.000                 | 6                                               |
| 'Απὸ 5.001-10.000                 | 8                                               |
| 'Ανω τῶν 10.000                   | 10                                              |

'Εξ ἐκάστου χαρτονοκιβωτίου τοῦ ληφθέντος δειγματος λαμβάνεται ἐν κυτίῳ πρὸς ἔλεγχον.

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

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

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

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

'Εὰν πρόκειται διὰ διαφόρους παραλήπτας λαμβάνεται ἴδιον δείγμα δι' ἕκαστον 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 ἅτινα συνιστοῦν τὸ δείγμα.

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

2. 'Εξέτασις δειγματος. 'Ο 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 εἰδικὰς τοιαύτας, ἀναφερομένης εἰς τὰ εἰδικώτερα ποιοτικὰ χαρακτηριστικὰ τοῦ τελικοῦ προϊόντος.

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

α) Γενικαὶ ἐξετάσεις :

αα) Χαρακτηριστικὰ πλήρους κυτίου.

— Εἶδος καὶ τύπος προϊόντος ('Εκ τῶν ἐπὶ τῆς μονάδος συσκευασίας ἢ τῆς ἐπὶ ταύτης ἐπικεκολλημένης ἐτικέτας σημάνσεων).

— Τύπος κυτίου (Λευκόν, χρυσοβερνικωμένον ἐξ ὁλοκλήρου ἢ μερικῶς).

— Λοιπαὶ ἐνδείξεις ('Εκ 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 ζητηθῇ παρὰ τοῦ ἐξαγωγέως.

— Ζύγισις (μικτὸν βάρος).

ββ) 'Εξετάσεις μετὰ τὸ ἀνοίγμα τοῦ κυτίου.

— Πληρότης κυτίου.

— Καθαρὸν βάρος περιεχομένου.

— Ἐστραγγισμένον βάρος.

— Βαθμὸς ἀποκασιτερώσεως κυτίου (μακροσκοπικῶς).

Εἰς περίπτωσιν ἀμφισβήτησεως 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 : Ὑφῆ, ἄρωμα, γεῦσις.

ββ) Κονσέρβαι λαχανικῶν.

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

Εἰδικώτερον διὰ τὴν ἀποφλοιωμένην τομάτα, ἐξετάζονται, ἐπιπροσθέτως, ἡ ἀκεραιότης τῶν καρπῶν καὶ αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαὶ κατὰ Howard τοῦ 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 ἁλτος.

— Χρῶμα (μακροσκοπικῶς).

— Καθαρότης (μακροσκοπικῶς).

— Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες (ὄσμη, 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 ἰσώδους τῆς ὀγκομετρικῆς ὀξύτητος, τοῦ χρώματος δι' ὄργανον, τοῦ PH, τῆς περιεκτικότητος εἰς χαλκόν, σάκχαρα κλπ., τὰ ἀποτελέσματα τῆς ὁποίας ὁ 'Ελεγκτὴς καταχωρεῖ εἰς τὸ Πιστοποιητικὸν Ποιοτικῶν 'Ελέγχου.

δδ) Χυμοί.

— Στερεὰ διαλυτὰ (BRIX).

— Χρῶμα.

— Καθαρότης (ἀπαλλαγή ἐκ κατακρημνιζομένων ὑλῶν).

— Ὁξύτης.

— Ὁργανοληπτικαὶ ιδιότητες (ἄρωμα, γεῦσις).

— Ἐὰν ὁ ἐλεγκτὴς ἔχη ἀμφιβολίας ὡς πρὸς τὴν ποιότητα, τὴν ὑγιεινὴν κατάστασιν κλπ. τῶν χυμῶν δύναται νὰ ἀποστείλῃ δείγμα εἰς ἐργαστήριον τοῦ Γενικοῦ Χημείου τοῦ Κράτους πρὸς ἀναλυτικὸν χημικὸν ἐλεγχον, βάσει τῶν πορισμάτων τοῦ ὁποίου χορηγεῖ ἢ μὴ τὸ Πιστοποιητικὸν Ποιοτικὸ Ἐλέγχου, λαμβάνων ὑπ' ὄψιν του καὶ τὰς λοιπάς, ὡς ἄνω, ἐξετάσεις.

3. Αἱ μέθοδοι ἐξετάσεως καὶ ἐλέγχου τῶν κριτηρίων ποιότητος τῶν τελικῶν προϊόντων εἶναι αἱ κατωτέρω :

α) Κενὸν κυτίου (Vacuum). Ἡ μέτρησις τοῦ κενοῦ τῶν κονσερβῶν ἐκτελεῖται δι' εἰδικῶν κενομέτρων.

β) Ἐστραγγισμένον βάρος. Τὸ ἐστραγγισμένον βάρος προσδιορίζεται ὡς ἀναφέρεται ἐν παραγρ. 4 τοῦ ἀρθροῦ 8 τοῦ παρόντος.

γ) Πληρότης κυτίου. Ἡ πληρότης τοῦ κυτίου ἐκτιμᾶται μακροσκοπικῶς.

δ) Στερεὰ διαλυτὰ (BRIX). Τὰ στερεὰ διαλυτὰ προσδιορίζονται διὰ διαθλασιμέτρου χειρὸς εἰς τοὺς 20° C.

ε) Ὁγκομετρομένη ὀξύτης. Ἡ ὀγκομετρομένη ὀξύτης προσδιορίζεται κατὰ τὰ ἰσχύοντα.

στ) Μυκηλιακαὶ ὑφαί. Αἱ μυκηλιακαὶ ὑφαί προσδιορίζονται κατὰ Howard.

ζ) Ἰξῶδες τοματοπολτοῦ. Τὸ ἰξῶδες τοῦ τοματοπολτοῦ προσδιορίζεται διὰ τοῦ ἰξωδομέτρου Bostwick.

4. Ἡ κρίσις τοῦ ἐλεγκτοῦ Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν, βάσει τῶν ἀποτελεσμάτων τῆς ἐξετάσεως τοῦ δείγματος, γίνεται ὡς ἀκολούθως :

α) Ἐὰν ὁ ἀριθμὸς τῶν μονάδων συσκευασίας, αἱ ὁποῖαι δὲν πληροῦν ἓνα ἢ πλεονάσας ὅρους τῶν προδιαγραφῶν τοῦ παρόντος (ἐλλειπὲς ἐστραγγισμένον βάρος, ὑπέρβασις ποσοστοῦ ἀνοχῶν ἐλατωμάτων, ἐλλειπὴς ἢ ἀντικανονικὴ σήμανσις, διογκώσεις κυτίων κλπ.), ὑπερβαίῃ τὸ 25 % τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν μονάδων συσκευασίας τοῦ ἐξετασθέντος δείγματος, ὁ Ἐλεγκτὴς Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν ἀπορρίπτει τὸ φορτίον εἰς ὃ ἀναφέρεται τοῦτο.

β) Ἐὰν ὁ ἀριθμὸς οὗτος εἶναι μικρότερος ἢ ἴσος τοῦ 25 % τοῦ συνολικοῦ ἀριθμοῦ τῶν μονάδων συσκευασίας τοῦ ἐξετασθέντος δείγματος ὑπολογίζει τὸν μέσον ὅρον τῶν τιμῶν ἐκάστου κριτηρίου καὶ ἐφ' ὅσον οὗτος ἀνταποκρίνεται πρὸς τὰς προδιαγραφὰς τοῦ παρόντος θεωρεῖ τὸ φορτίον, εἰς ὃ ἀναφέρεται τὸ ἐξετασθὲν δείγμα, ὡς κατάλληλον πρὸς ἐξαγωγήν.

Ἐὰν ὁ, ὡς ἄνω μέσος ὅρος τῶν τιμῶν, ἔστω καὶ ἐνὸς μόνον κριτηρίου, δὲν ἀνταποκρίνεται πρὸς τὰς προδιαγραφὰς τοῦ παρόντος, ὁ Ἐλεγκτὴς Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν ἐνεργεῖ νέαν δειγματοληψίαν καὶ ἐξετάσιν τοῦ νέου δείγματος, καὶ ἐφ' ὅσον καὶ ἐκ ταύτης προκύψῃ ὅτι ὁ μέσος ὅρος τιμῶν, ἔστω καὶ ἐνὸς μόνον κριτηρίου, δὲν ἀνταποκρίνεται πρὸς τὰς προδιαγραφὰς τοῦ παρόντος, ἀπορρίπτει τὸ φορτίον εἰς ὃ ἀναφέρεται τὸ δείγμα.

Ἄρθρον 41.

### ΧΟΡΗΓΗΣΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

1. Περαιτωθέντος τοῦ ποιοτικοῦ ἐλέγχου ὁ Ἐλεγκτὴς Γεωργικῶν Βιομηχανιῶν συντάσσει δελτίον Ποιοτικὸ Ἐλέγχου εἰς τὸ ὁποῖον καταχωρεῖ τὰ ἀποτελέσματα τῶν ἐξετάσεων. Ἐπὶ τῇ βάσει δὲ τούτων ἐκδίδει τὸ ἐν ἀρθρῷ 42 τοῦ παρόντος Πιστοποιητικὸν Ποιοτικὸ Ἐλέγχου.

Τὸ Πιστοποιητικὸν τοῦτο συντάσσεται εἰς τριπλοῦν καὶ ὑπογράφεται ὑπὸ τοῦ ἐνεργήσαντος τὸν ἐλεγχον Τεχνικοῦ Ὑπαλλήλου. Τὸ ἐν ἐκ τούτων χορηγεῖται εἰς τὸν ἐξαγωγέα, τὸ ἕτερον κατατίθεται, μερίμνη τοῦ ἐξαγωγέως, εἰς τὸ Τελωνεῖον καὶ τὸ τρίτον παραμένει εἰς τὸ ἀρχεῖον τῆς ἀρμοδίας Ὑπηρεσίας.

2. Αἱ Τελωνειακαὶ Ἀρχαὶ ὑποχρεοῦνται ὅπως ἀπαγορεύουν τὴν ἐξαγωγήν εἰς τὸ ἐξωτερικὸν παντὸς φορτίου κονσερβῶν καὶ χυμῶν ὀπωροκηπευτικῶν, ἐφ' ὅσον δὲν κατατεθῇ εἰς ταύτας τὸ σχετικὸν Πιστοποιητικὸν Ποιοτικὸ Ἐλέγχου.

3. Αἱ Τελωνειακαὶ Ἀρχαί, ὡς καὶ πᾶν ἕτερον Κρατικὸν ὄργανον ὀφείλουν νὰ καταγγέλλουν εἰς τὰς ἀρμοδίας ἀρχὰς πᾶσαν παραποίησιν ἢ διπλοχρησίαν τοῦ Πιστοποιητικοῦ Ποιοτικὸ Ἐλέγχου.

4. Τὰ κατὰ τὰ ἀνωτέρω ἐλεγχόμενα φορτία, διὰ τὰ ὁποῖα ἐχορηγήθη Πιστοποιητικὸν Ποιοτικὸ Ἐλέγχου, δὲν ὑπόκεινται εἰς νέον ἐλεγχον, ἐφ' ὅσον ἡ τελικὴ φόρτωσις αὐτῶν διὰ τὸ ἐξωτερικὸν πραγματοποιηθῇ ἐντὸς μηνὸς ἀπὸ τῆς ἐκδόσεως τοῦ Πιστοποιητικοῦ.

Ἐν ἐναντίᾳ περιπτώσει διὰ τὴν πραγματοποίησιν τῆς ἐξαγωγῆς ἀπαιτεῖται ἡ διενέργεια νέου ἐλέγχου καὶ ἡ ἐκδοσις καὶ προσαγωγὴ εἰς τὴν Τελωνειακὴν Ἀρχὴν νέου Πιστοποιητικοῦ.

Ἄρθρον 42.

### ΤΥΠΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Καθορίζεται ὡς κάτωθι ὁ τύπος Πιστοποιητικοῦ Ποιοτικὸ Ἐλέγχου τῶν πρὸς ἐξαγωγήν προοριζομένων κονσερβῶν καὶ χυμῶν ὀπωροκηπευτικῶν.

NOMAPXIA.....

Ἀριθ. Πιστοπ.....

ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΙΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΕΛΕΓΚΤΗΣ ΓΕΩΡΓ. ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ

### ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΝ

### ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

(1).....

Βεβαιοῦται ὅτι ἡ ἐπεξεργασία καὶ συσκευασία τῶν κατωτέρω προϊόντων ἐγένετο εἰς ἐλεγχόμενας, κατὰ τὰς διατάξεις τοῦ ὑπ' ἀριθ. 427/70 Βασ. Διατάγματος, ἐγκαταστάσεις καὶ ὅτι ταῦτα, ἡλεγχθέντα πρὸ τῆς φορτώσεώς των, εὑρέθησαν ποιοτικῶς κατάλληλα πρὸς ἐξαγωγήν, ὡς πληροῦντα τοὺς, διὰ τῶν ποιοτικῶν προδιαγραφῶν τοῦ ὑπ' ἀριθ. (2) ..... Προεδρικοῦ Διατάγματος, καθοριζομένους ὁρους.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ

1. Χώρα προορισμοῦ .....
2. Στοιχεῖα ἀποστολέως .....
3. Στοιχεῖα παραλήπτου .....
4. Εἶδος προϊόντος .....
5. Συσκευασίαι .....
6. Ἀριθμὸς χαρτονοκιβωτίων ἢ βαρελίων κλπ. ....
7. Μικτὸν βάρος φορτίου .....
8. Καθαρὸν βάρος φορτίου .....
9. Διακριτικὰ σημεῖα καὶ ἀριθμοὶ .....

Τὸ παρὸν ἰσχύει μέχρι.....

Ἐν .....τῇ.....

Ὁ Ἐλεγκτὴς

(Ὑπογραφή-Σφραγίς)

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟΝ ΕΛΕΓΚΤΟΥ

(1) Συμπληροῦται τὸ εἶδος προϊόντος.

(2) Συμπληροῦται ὁ ἀριθμὸς τοῦ παρόντος Προεδρικοῦ Διατάγματος.

Άρθρον 43.

## ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΡΡΙΦΘΕΝΤΟΣ ΦΟΡΤΙΟΥ

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

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

Είς την έν λόγω Έπιτροπήν δύναται νά παρίσταται και τεχνικός εκπρόσωπος της βιομηχανίας άνευ ψήφου.

Έάν ή Έπιτροπή αύτη αποφανθή όμοφώνως περί της μη ποιοτικής καταλληλότητος του φορτίου τό αποτέλεσμα θεωρείται τελεσίδικον.

3. Προκειμένου περί φορτίου άνω τών εκατόν (100) τόννων, έν ή Έπιτροπή αποφανθή κατά πλειονοψηφίαν περί της μη ποιοτικής καταλληλότητος τούτου, ο εξαγωγεύς δύναται νά ζητήση τόν επανέλεγχον του απορριφθέντος φορτίου, κατόπιν άποστολής δείγματος, λαμβανομένου παρά της Έπιτροπής, προς τό Ίνστιτούτον Τεχνολογίας Φυτικών Προϊόντων του Υπουργείου Γεωργίας όποτε τό αποτέλεσμα της εργαστηριακής εξέτάσεως τούτου λαμβάνεται ύπ' όψιν παρά της Έπιτροπής.

4. Η άπόρριψις παρά της Έπιτροπής φορτίου, συνεπεία μη κανονικής σημάνσεως ή έμφανών αλλοιώσεων ή διογκώσεων τών κυτίων, δέν παρέχει είς τόν εξαγωγέα τό δικαίωμα όπως ζητήση τόν ως άνω επανέλεγχον υπό της Έπιτροπής.

5. Είς πᾶσαν περίπτωση ή Έπιτροπή συντάσσει πρακτικόν, αντίγραφον του όποίου λαμβάνει ο οικείος Έλεγκτής Γεωργικών Βιομηχανιών προς έκδοσιν ή μη του Πιστοποιητικού ποιότητος.

Άρθρον 44.

## ΤΥΧΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΙΣ ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΜΕΝΩΝ ΦΟΡΤΙΩΝ

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

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

Ο εξαγωγεύς όφείλει όπως, πρό πάσης διακινήσεως απορριφθέντος 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 αποθήκην ή έτερον προορισμόν.

3. Απαγορεύεται ή ανάμιξις απορριφθέντος φορτίου μεθ' έτέρων παρτίδων προοριζομένων προς εξαγωγήν.

4. Απαγορεύεται ή μεταφορά απορριφθέντος φορτίου είς έτέρους τόπους φορτώσεως προς εξαγωγήν.

Άρθρον 45.

## ΚΥΡΩΣΕΙΣ ΠΑΡΑΒΑΤΩΝ

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

Άρθρον 46.

## ΙΣΧΥΣ

Η ισχύς του παρόντος άρχεται από 1ης Οκτωβρίου 1974.

Είς τόν Ημέτερον επί της Γεωργίας Υπουργόν, ανατίθεμεν την δημοσίευσιν και έκτέλεσιν του παρόντος Διατάγματος.

Έν Αθήναις τη 18 Ιανουαρίου 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 ἔτησίαι συνδρομή τῆς Ἐφημερίδος τῆς Κυβερνήσεως, ἡ τιμὴ τῶν τμηματικῶς πωλουμένων φύλλων αὐτῆς καὶ τὰ τέλη δημοσιεύσεως ἐν τῇ Ἐφημερίδι τῆς Κυβερνήσεως, καθορίσθησαν 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' ἅπαντα τὰ τεύχη, τὸ Παράρτημα καὶ τὰ Δελτία .....    | »     | 6.000 |

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

Ὑπὲρ τοῦ Ταμείου Ἀλληλοβοηθείας Προσωπικοῦ τοῦ Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου (ΤΑΠΕΤ) ἀναλογούν τὰ ἑξῆς 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' ἅπαντα τὰ τεύχη .....                               | »     | 300 |

### Β'. ΤΙΜΗ ΦΥΛΛΩΝ

Ἐκαστον φύλλον, μέχρις 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

Ι 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 ἀφωρεσῶν εἰς προσωρινὰς 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 παροχῆς 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 παροχῆς 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.

1. Αἱ συνδρομαὶ τοῦ ἐσωτερικοῦ καὶ τὰ τέλη δημοσιεύσεων προκαταβάλλονται εἰς τὰ Δημόσια Ταμεία ἐναντι ἀποδεικτικοῦ εἰσπράξεως, ὅπερ, μερὴν τοῦ ἐνδιαφερομένου, ἀποστέλλεται εἰς τὴν Ὑπηρεσίαν τοῦ Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου.

2. Αἱ συνδρομαὶ τοῦ ἐξωτερικοῦ δύνανται ν' ἀποστέλλονται καὶ εἰς ἀνάλογον συνάλλαγμα δι' ἐπιταγῆς ἐπ' ὀνόματι τοῦ Διευθυντοῦ τοῦ Ἐθνικοῦ Τυπογραφείου.

3. Ἡ καταβολὴ τοῦ ὑπὲρ τοῦ Τ.Α.Π.Ε.Τ. ποσοστοῦ ἐπὶ τῶν ἀνωτέρω συνδρομῶν καὶ τελῶν δημοσιεύσεων ἐνεργεῖται ἐν Ἀθήναις μὲν εἰς τὸ Ταμεῖον 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 ἀποστέλλομένων δι' ἐπιταγῶν, συναποστέλλεται διὰ τῶν ἐπιταγῶν καὶ τὸ ὑπὲρ τοῦ ΤΑΠΕΤ ποσοστὸν.

Ο ΠΡΟ-ΙΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ Ε.Τ.

Θ. ΚΩΣΤΟΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΣ