

Αριθμός 258

Οι περί Μαρμελάδων, Ζελέδων, Μαρμελάδων Εσπεριδοειδών και Κρέμας Κάστανου Κανονισμοί του 2002, οι οποίοι εκδόθηκαν από το Υπουργικό Συμβούλιο δυνάμει των διατάξεων του άρθρου 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2002, αφού κατατέθηκαν στη Βουλή των Αντιπροσώπων και εγκρίθηκαν από αυτή, δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας σύμφωνα με το εδάφιο (3) του άρθρου 3 του περί Καταθέσεως στη Βουλή των Αντιπροσώπων των Κανονισμών που Εκδίδονται με Εξουσιοδότηση Νόμου, Νόμου (Ν. 99 του 1989 όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 227 του 1990).

ΟΙ ΠΕΡΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ)
ΝΟΜΟΙ ΤΟΥ 1996 ΕΩΣ 2002

Κανονισμοί δυνάμει του άρθρου 29

Για σκοπούς εναρμόνισης με τις πράξεις της Ευρωπαϊκής Κοινότητας με τίτλο—

- (α) «Οδηγία 79/693/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 24ης Ιουλίου 1979 σχετικά με τις μαρμελάδες, τους ζελέδες και τις μαρμελάδες εσπεριδοειδών καθώς και την κρέμα κάστανου» (ΕΕ L 205 της 13.8.1979, σ. 5).
- (β) «Οδηγία 80/1276/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Δεκεμβρίου 1980, για την τροποποίηση της οδηγίας 79/693/ΕΟΚ» (ΕΕ L 375 της 31.12.1980, σ. 77), και
- (γ) «Οδηγία 88/593/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18ης Νοεμβρίου 1988 για την τροποποίηση της οδηγίας 79/693/ΕΟΚ» (ΕΕ L 318 της 25.11.1985, σ. 44).

Το Υπουργικό Συμβούλιο, ασκώντας τις εξουσίες που χορηγούνται σε αυτό από το άρθρο 29 των περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμων του 1996 έως 2002 εκδίδει τους πιο κάτω Κανονισμούς.

54(Ι) του 1996
4(Ι) του 2000
122(Ι) του 2000
40(Ι) του 2001
151(Ι) του 2001
159(Ι) του 2001
61(Ι) του 2002.

1. Οι παρόντες Κανονισμοί θα αναφέρονται ως οι περί Μαρμελάδων, Ζελέδων, Μαρμελάδων Εσπεριδοειδών και Κρέμας Κάστανου Κανονισμοί του 2002.

Συνοπτικός
τίτλος.

2.—(1) Στους παρόντες Κανονισμούς—

Ερμηνεία.

«Δημοκρατία» σημαίνει την Κυπριακή Δημοκρατία·

«Εμπορική ονομασία» αναφέρεται στο όνομα με το οποίο το προϊόν διατίθεται προς πώληση·

«Ζάχαρη» έχει την έννοια που της αποδίδεται στο Δεύτερο Παράρτημα·

Δεύτερο
Παράρτημα,
Σημείο 6.

«Ζελές» έχει την έννοια που του αποδίδεται στο Πρώτο Παράρτημα·

Πρώτο
Παράρτημα,
Σημείο 4.

«Ζελές ξιτρα» έχει την έννοια που του αποδίδεται στο Πρώτο Παράρτημα·

Πρώτο
Παράρτημα,
Σημείο 3.

«Κρέμα Κάστανου» έχει την έννοια που της αποδίδεται στο Πρώτο Παράρτημα·

Πρώτο
Παράρτημα,
Σημείο 6.

«λαιοφιλιώση» σημαίνει διατήρηση τροφίμου, με την αφυδάτωσή του σε αεροστεγείς συνθήκες ενόσω είναι κατεψυγμένο·

Πρώτο
Παράρτημα,
Σημείο 2.

«Μαρμελάδα» έχει την έννοια που της αποδίδεται στο Πρώτο Παράρτημα·

Πρώτο
Παράρτημα,
Σημείο 5.

«Μαρμελάδες εσπεριδοειδών» έχει την έννοια που τους αποδίδεται στο Πρώτο Παράρτημα·

Πρώτο
Παράρτημα,
Σημείο 1.

«Μαρμελάδα έξτρα» έχει την έννοια που της αποδίδεται στο Πρώτο Παράρτημα·

54(I) του 1996
4(I) του 2000
122(I) του 2000
40(I) του 2001
151(I) του 2001
159(I) του 2001
61(I) του 2002.

«Νόμος» σημαίνει τον περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμο του 1996 έως 2002 και οποιουσδήποτε άλλους νόμους τον τροποποιούν ή αντικαθιστούν·

Δεύτερο
Παράρτημα,
Σημείο 3.

«Πουρές φρούτων» έχει την έννοια που του αποδίδεται στο Δεύτερο Παράρτημα·

«Πώληση» περιλαμβάνει την κατοχή προς πώληση, την προσφορά προς πώληση, την έκθεση προς πώληση και τη διαφήμιση προς πώληση·

Δεύτερο
Παράρτημα,
Σημείο 2.

«Σάρκωμα φρούτων» έχει την έννοια που του αποδίδεται στο Δεύτερο Παράρτημα·

«Σήμανση» σημαίνει μνεία, ένδειξη, εμπορικό ή βιομηχανικό σήμα, εικόνα ή σύμβολο, που αναφέρεται σε τρόφιμο και παρουσιάζεται σε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό·

«Τελικός Καταναλωτής» σημαίνει πρόσωπο που αγοράζει ή άλλως πως αποκτά τρόφιμο, για σκοπό που δεν εμπίπτει στον τομέα της εμπορικής ή βιομηχανικής δραστηριότητας·

Δεύτερο
Παράρτημα,
Σημείο 5α.

«Φλοιοί εσπεριδοειδών» έχει την έννοια που τους αποδίδεται στο Δεύτερο Παράρτημα·

Δεύτερο
Παράρτημα,
Σημείο 1.

«Φρούτο» έχει την έννοια που του αποδίδεται στο Δεύτερο Παράρτημα·

Δεύτερο
Παράρτημα,
Σημείο 4.

«Χυμός φρούτων» έχει την έννοια που του αποδίδεται στο Δεύτερο Παράρτημα·

(2) Οποιοιδήποτε άλλοι όροι που περιέχονται στους παρόντες Κανονισμούς και δεν ερμηνεύονται διαφορετικά έχουν την έννοια που τους αποδίδει ο Νόμος.

Πεδίο
εφαρμογής.

3.—(1) Με την επιφύλαξη της παραγράφου (2), οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται σχετικά με τη σύνθεση, χαρακτηριστικά παρασκευής, την σήμανση την εμπορία και εισαγωγή στη Δημοκρατία των προϊόντων που καθορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα.

Πρώτο
Παράρτημα.

(2) Οι παρόντες Κανονισμοί δεν εφαρμόζονται—

- (α) Στα προϊόντα που προορίζονται για εξαγωγή σε χώρες εκτός των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,
- (β) στα διαιτητικά προϊόντα,
- (γ) στα προϊόντα τα οποία προορίζονται στην παρασκευή προϊόντων της ζαχαροπλαστικής – αρτοποιίας, της ζαχαροπλαστικής και της μπισκοτοποιίας.

(3) Οι πρόνοιες των παρόντων Κανονισμών δεν επηρεάζουν τις πρόνοιες των περί Ποικίλων Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμών του 2002, όπως δυνατό να τροποποιηθούν ή αντικατασταθούν και των περί Χρωστικών Ουσιών στα Τρόφιμα Κανονισμών του 2002 όπως δυνατό να τροποποιηθούν ή αντικατασταθούν.

Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.3.2002.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
11.2.2002.

4.—(1) Οι ονομασίες που αναγράφονται στο Πρώτο Παράρτημα θα χρησιμοποιούνται μόνο για να ορίσουν τα προϊόντα που καθορίζονται στο Παράρτημα αυτό και των οποίων, η περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία προσδιορισμένη με διαθλασίμετρο, είναι ίση ή ανώτερη του 60%.

Ονομασίες.
Πρώτο
Παράρτημα.

(2) Επιτρέπεται η χρήση των ονομασιών που αναγράφονται στο Πρώτο Παράρτημα για να οριστούν προϊόντα, τα οποία παρόλο ότι είναι καθόλα σύμφωνα με τους παρόντες Κανονισμούς, με εξαίρεση εκείνων που περιγράφονται στο Τρίτο Παράρτημα, Μέρος Β, εμφανίζουν περιεκτικότητα σε διαλυτή ξηρά ουσία κατώτερη του 60%.

(3) Οι ονομασίες που αναγράφονται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημεία 2 και 4 μπορούν εξίσου να χρησιμοποιηθούν για να ορίσουν, ανάλογα με την περίπτωση, τα προϊόντα που ορίζονται στα Σημεία 1 και 3 του Μέρους αυτού.

Πρώτο
Παράρτημα,
Σημεία 1 - 4.

(4) Οι Κανονισμοί αυτοί δε θα επηρεάσουν διατάξεις οι οποίες επιτρέπουν τη χρήση της ονομασίας "ζελές" στη σήμανση ή διαφήμιση άλλου προϊόντος, το οποίο συνηθίζεται να καλείται έτσι και για το οποίο δεν μπορεί να υπάρξει σύγκριση με προϊόν που αναγράφεται στο Πρώτο Παράρτημα.

5.—(1) Κατά την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα απαγορεύεται—

Σύνθεση.
Πρώτο
Παράρτημα.
Δεύτερο
Παράρτημα.

(α) Η χρήση πρώτων υλών οι οποίες δεν είναι σύμφωνες με το Δεύτερο Παράρτημα,

(β) η προσθήκη οποιασδήποτε ουσίας, η οποία δεν περιλαμβάνεται στο Τρίτο Παράρτημα,

Τρίτο
Παράρτημα.

(γ) η προσθήκη οποιασδήποτε ουσίας κατά παράβαση των όρων του Τρίτου Παραρτήματος,

Τρίτο
Παράρτημα.

(δ) η χρήση οποιασδήποτε ουσίας σε τέτοια ποσότητα που δύναται να αποτελέσει κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία.

(2) Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη στα προϊόντα του Πρώτου Παραρτήματος είναι αυτή που καθορίζεται στο Τέταρτο Παράρτημα.

Τέταρτο
Παράρτημα.

6.—(1) Προϊόντα τα οποία καθορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα διατίθενται προς πώληση με την εμπορική ονομασία, όπως αυτή ερμηνεύεται δυνάμει του Κανονισμού 4.

Εμπορική
ονομασία.

(2) Η εμπορική ονομασία πρέπει να συμπληρώνεται από—

(α) Την ένδειξη του ή των φρούτων που χρησιμοποιήθηκαν στην κατασκευή του προϊόντος, με βάση τη φθίνουσα σειρά της κατά βάρος περιεκτικότητας των χρησιμοποιηθεισών πρώτων υλών. Για προϊόντα που κατασκευάζονται με τρία ή και περισσότερα είδη φρούτων, η παράθεση των φρούτων που χρησιμοποιήθηκαν μπορεί να αντικαθίσταται από την ένδειξη «ανάμεικτα φρούτα» ή από την ένδειξη του αριθμού των χρησιμοποιηθέντων φρούτων,

Τρίτο
Παράρτημα.
Μέρος Α.
Σημείο 2.

- (β) την ένδειξη των υλικών που αναφέρονται στο Τρίτο Παράρτημα Μέρος Α
Σημείο 2.

Ειδικές
ενδείξεις.
Πρώτο
Παράρτημα.
Μέρος Α.
Σημείο 2.

7.—(1) Όταν η κατεργασία αφυδάτωσης βερίκοκων, τα οποία προορίζονται για την κατασκευή προϊόντος που ορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημείο 2, είναι διαφορετική από τη διαδικασία λυοφιλώσεως, τότε η ένδειξη «βερίκοκα ξερά» θα αναγράφεται στον κατάλογο συστατικών.

(2) Όπου προστίθεται χυμός ερυθρών τεύτλων σε προϊόντα που καθορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημεία 2 και 4, τα οποία προέρχονται από ένα ή και περισσότερα από τα ακόλουθα φρούτα: φράουλες, βατόμουρα, φραγκοστάφυλα μαύρα, φραγκοστάφυλα ερυθρά ή δαμάσκηνα, τότε η ένδειξη «χυμός ερυθρών τεύτλων για ενίσχυση του χρωματισμού» θα αναγράφεται στον κατάλογο των συστατικών.

Συμπληρωματικές
ενδείξεις.
Πρώτο
Παράρτημα.

8.—(1) Η σήμανση προϊόντων που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα πρέπει να περιέχει τις ακόλουθες συμπληρωματικές ενδείξεις:

- (α) την ένδειξη "κατασκευασμένο με ...g φρούτου ανά 100g", όπου ο αναγραφόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει τις ποσότητες ανά 100g των τελικών προϊόντων στα οποία χρησιμοποιήθηκαν—

Πρώτο
Παράρτημα.
Μέρος Α.
Σημεία 1, 2,
3, 4, 6.

- (i) στη κατασκευή των προϊόντων που καθορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημεία 1, 2, 3, 4 και 6, η πούλπα, ο πούρξ, ο χυμός και το υδατικό εκχύλισμα, κατόπιν αφαίρεσης του βάρους του νερού που χρησιμοποιήθηκε για την ετοιμασία των υδατικών εκχυλισμάτων,

Πρώτο
Παράρτημα.
Μέρος Α.
Σημείο 5.

- (ii) τα εσπεριδοειδή που χρησιμοποιήθηκαν στην κατασκευή του προϊόντος που καθορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημείο 5.

- (β) την ένδειξη «ολική περιεκτικότητα σε ζάχαρη ...g ανά 100g» όπου ο αναγραφόμενος αριθμός αντιπροσωπεύει τη διαθλασιμετρική τιμή του τελικού προϊόντος, προσδιορισμένη στους 20°C, με ανοχή ± 3 βαθμούς διαθλασιμέτρου.

- (γ) την ένδειξη «Διατηρείται σε δροσερό μέρος μετά το άνοιγμα» όταν το σχετικό προϊόν περιέχει διαλυτή ξηρά ουσία λιγότερη του 63%.

Η ένδειξη δεν είναι υποχρεωτική για τα προϊόντα σε μικρές συσκευασίες, το περιεχόμενο των οποίων καταναλώνεται με μια χρήση καθώς και για τα προϊόντα στα οποία έχουν προστεθεί συντηρητικές ουσίες.

Πρώτο
Παράρτημα.
Μέρος Α.
Σημείο 5.

(2) Αν προϊόν το οποίο καθορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημείο 5, περιέχει φλοιό πρέπει να υπάρχει στη σήμανσή του ένδειξη του τρόπου με τον οποίο αποκόπτεται.

(3) Αν προϊόν το οποίο καθορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημείο 5, δεν περιέχει φλοιό, πρέπει να υπάρχει στη σήμανσή του, ένδειξη απουσίας φλοιού.

Τρίτο
Παράρτημα.
Μέρος Β.
Ενδείξεις
σήμανσης.

(4) Η προσθήκη του L - ασκορβικού οξέος δυνάμει του Κανονισμού 5(1)(β) και του Τρίτου Παραρτήματος, Μέρος Β, δεν επιτρέπει αναφορά στη Βιταμίνη C.

9. Οι ενδείξεις που αναφέρονται στις παραγράφους (1) - (3) του Κανονισμού 8, πρέπει να αναγράφονται στο ίδιο οπτικό πεδίο των ενδείξεων της ονομασίας πώλησης του προϊόντος, της καθαρής ποσότητας για τα προσσκευασμένα τρόφιμα, της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας ή στην

περίπτωση των τροφίμων που είναι μικροβιολογικώς εξαιρετικά αλλοιώσιμα, της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης, των ποσών (προϊόντων) με περιεκτικότητα σε οινόπνευμα μεγαλύτερης του 1,2% κατ' όγκο, η αναγραφή του κτηθέντος κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

10. Οι παρόντες Κανονισμοί δεν επηρεάζουν τη σήμανση των προϊόντων που καθορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα, τα οποία δεν προορίζονται για πώληση ως έχουν στο τελικό καταναλωτή.

11. Οι παρόντες Κανονισμοί εφαρμόζονται με την επιφύλαξη των διατάξεων των περί Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικών) Κανονισμών του 2002 όπως δυνατό να τροποποιηθούν ή αντικατασταθούν, οι οποίοι εφαρμόζονται στα εν λόγω προϊόντα.

Σήμανση
προϊόντων
που δεν
προορίζονται
για τον τελικό
καταναλωτή.
Πρώτο
Παράρτημα.
Εφαρμογή
Κανονισμών
περί
Σήμανσης,
Παρουσίασης
και Διαφή-
μισης
Τροφίμων
(Γενικών)
Κανονισμών.
Επίσημη
Εφημερίδα,
Παράρτημα
Τρίτο (I):
31.5.2002.

ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

(Κανονισμός 2, 3(1), 4(1) και (3), 5(1) και (2), 6(1), 7(1) και (2), 8(1) και (2) και (3) και 10)

ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

A. Στους παρόντες Κανονισμούς θα ισχύουν οι ακόλουθοι ορισμοί:

1. Μαρμελάδα έξτρα:

Το μείγμα, οδηγημένο σε ενδεδειγμένη ως προς την πυκνότητα σύσταση, ζάχαρης και σαρκώματος φρούτου:

- είτε από ένα μόνο είδος φρούτου,
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων αποκλεισμένων των μήλων, αχλαδιών, συμπυρήνων δαμάσκηνου, πεπονιών, καρπουζιών, σταφυλιών, κολοκυθιών, αγγουριών και τοματών.

Η ποσότητα του σαρκώματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000g τελικού προϊόντος δεν είναι κατώτερη από:

- 450g, γενικά,
- 350g, στην περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλων, κυνορρόδων, κυδωνιών,
- 250g, στην περίπτωση της ζιγγίβερης,
- 230g, στην περίπτωση των ανακαρδίων,
- 80g, στην περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογίας.

Η μαρμελάδα «extra» από κυνόρροδα μπορεί να προέρχεται ολικά ή μερικά από πολύ κυνορρόδων.

2. Μαρμελάδα

Το μείγμα, οδηγημένο σε ενδεδειγμένη ως προς την

πυκνότητα σύσταση, ζάχαρης και σαρκώματος φρούτου ή/και πουρέ:

- είτε από ένα μόνο είδος φρούτων,
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων.

Η ποσότητα του σαρκώματος ή/και του πουρέ που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000g τελικού προϊόντος δεν είναι κατώτερη από:

- 350g, γενικά,
- 250g στην περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλων, κυνορρόδων, κυδωνιών,
- 150g, στην περίπτωση της ζιγγίβερης,
- 160g, στην περίπτωση των ανακαρδίων,
- 60g, στην περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογιάς

3. Ζελές έξτρα:

Το μείγμα, επαρκώς ζελοποιημένο, ζάχαρης και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος:

- είτε από ένα μόνο είδος φρούτων,
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων, αποκλεισμένων των μήλων, αχλαδιών, συμπυρήνων δαμάσκηνων, πεπονιών, καρπουζιών, σταφυλιών, κολοκυθιών, αγγουριών και τοματών.

Η ποσότητα του χυμού και/ή το χρησιμοποιούμενο υδατικό εκχύλισμα για την παρασκευή 1000g τελικού προϊόντος δεν είναι κατώτερο από:

- 450g, γενικά
- 350g, στην περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλων, κυνορρόδων, κυδωνιών,
- 250g, στην περίπτωση της ζιγγίβερης,
- 230g, στην περίπτωση των ανακαρδίων
- 80g, στην περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογιάς.

Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται μετά από την αφαίρεση του βάρους του ύδατος που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή του υδατικού εκχυλίσματος.

4. Ζελές:

Το μείγμα, επαρκώς ζελοποιημένο, ζάχαρης και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος:

- είτε από ένα μόνο είδος φρούτων,
- είτε από δύο ή περισσότερα είδη φρούτων

Η ποσότητα του χυμού και/ή του υγρού εκχυλίσματος που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή 1000g τελικού προϊόντος δεν είναι κατώτερη από:

- 350g, γενικά
- 250g, στην περίπτωση των μαύρων φραγκοστάφυλων, κυνορρόδων, κυδωνιών,
- 150g, στην περίπτωση της ζιγγέβερης,
- 160g, στην περίπτωση των ανακαρδίων,
- 60g, στην περίπτωση των καρπών της βρώσιμης ρολογιάς.

Οι ποσότητες αυτές υπολογίζονται μετά από την αφαίρεση του βάρους του ύδατος που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή των υδατικών εκχυλισμάτων.

5. Μαρμελάδες εσπεριδοειδών:

Το μείγμα, οδηγημένο στην ενδεδειγμένη ως προς την πυκνότητα σύσταση, ζάχαρης και ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα λαμβανόμενα από τα εσπεριδοειδή: σάρκωμα, πουρές, χυμός, υδατικά εκχυλίσματα και φλοιοί.

Η ποσότητα των χρησιμοποιούμενων εσπεριδοειδών για την παρασκευή 1000g τελικού προϊόντος δεν είναι κατώτερη των 200g, από τα οποία τουλάχιστον 75g προέρχονται από το ενδοκάρπιο.

2345

6. Κρέμα κάστανων:

Το μείγμα, οδηγημένο στην ενδεδειγμένη ως προς την πυκνότητα σύσταση, ζάχαρης και πουρέ κάστανων.

Η ποσότητα του πουρέ κάστανων που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1000g τελικού προϊόντος δεν είναι κατώτερη των 380g.

B

Σε περίπτωση μείγματος, οι ελάχιστες περιεκτικότητες που ορίζονται στο Μέρος Α για τα διάφορα είδη φρούτων μειώνονται ανάλογα με τα ποσοστά που χρησιμοποιούνται.

ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
(Κανονισμός 2 και 5(1) (α))
ΟΡΙΣΜΟΙ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Α.

1 Φρούτο:

- φρέσκο φρούτο, υγιές, απηλλαγμένο κάθε αλλοιώσεως, χωρίς να στερείται κανένα από τα ουσιώδη συστατικά του και που έχει φθάσει σε κατάλληλο βαθμό ωριμότητας για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α μετά από καθαρίσμα, αφαίρεση του ακατάλληλου μέρους και καθαρίσμα από περιπτώματα εντόμων,

- για την εφαρμογή των παρόντων Κανονισμών, εξομοιώνονται προς τα φρούτα οι τομάτες, τα βρώσιμα τμήματα των στελεχών ραβαρβάρου, τα καρότα και οι γλυκοπατάτες,
- ο όρος «κάστανος» προσδιορίζει τον καρπό της καστανιάς (*Castanea sativa*),
- ο όρος «ζιγγίβερις» δηλώνει τις εδώδιμες ρίζες φυτού ζιγγίβερις.

2. Σάρκωμα φρούτων (πούλπα):

το εδώδιμο μέρος ολόκληρου του φρούτου ενδεχομένως ξεφλουδισμένου ή χωρίς πυρήνα, όπου το εδώδιμο αυτό μέρος μπορεί να είναι κομμένο σε κομμάτια ή θραυσμένο, αλλά όχι μεταβεβλημένο σε πουρέ.

3. Πουρές φρούτων (πουρές):

το εδώδιμο μέρος ολόκληρου του φρούτου, καθαρισμένο ή χωρίς πυρήνα, όπου το εδώδιμο αυτό μέρος μπορεί να είναι μεταβεβλημένο σε πουρέ δια κρησαρίσματος ή άλλης παρεμφερούς διαδικασίας.

4. Χυμός φρούτου

Επίσημη
Εφημερίδα της
Δημοκρατίας
Παράρτημα
Τρίτο (I):
..... 2002.

θα έχει την έννοια που του αποδίδεται στους Περί Χυμών
Φρούτων και Ομοειδών Προϊόντων
Κανονισμούς του 2002, Κανονισμός 2.

5. Υδατικά διαλύματα φρούτων (υδατικά εκχυλίσματα):

τα υδατικά εκχυλίσματα φρούτων τα οποία, με την επιφύλαξη των αναπόφευκτων απωλειών, σύμφωνα με την παραδεκτή τεχνική της παρασκευής, περιέχουν όλα τα διαλυτά στο νερό συστατικά των χρησιμοποιούμενων φρούτων.

5α. Φλοιοί εσπεριδοειδών (φλοιοί)

Οι φλοιοί εσπεριδοειδών που έχουν καθαριστεί και απαλλαγεί ή όχι από το ενδοκάρπιο.

6. Ζάχαρη:

- η ημίλευκη ζάχαρη,
- η ζάχαρη (λευκή ζάχαρη),
- η ραφιναρισμένη ζάχαρη (υπέρλευκη ζάχαρη),
- το διάλυμα ζάχαρης,
- το διάλυμα ιμβερτοποιημένης ζάχαρης,
- το σιρόπι ιμβερτοποιημένης ζάχαρης,
- η μονοένυδρη δεξτρόζη,
- η άνυδρη δεξτρόζη,
- το σιρόπι της γλυκόζης,
- το αφυδατωμένο σιρόπι γλυκόζης,
- η φρουκτόζη,
- η υδατική διάλυση σακχαρόζης που ανταποκρίνεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α) ξηρά ουσία	όχι ολιγότερο από 62% κατά βάρος,
β) περιεκτικότητα σε ιμβερτοσάκχαρο (πηλίκιο φρουκτόζης προς δεξτρόζη: $1,0 \pm 0,2$):	όχι περισσότερο από 3% κατά βάρος επί ξηράς ουσίας,
γ) τέφρα (αγωγιμομετρικώς):	όχι περισσότερο από 0,3% κατά βάρος επί ξηράς ουσίας,
δ) χρωματισμός διαλύματος:	όχι περισσότερο από 75 μονάδες ICUMSA,
ε) περιεκτικότητα σε παραμένον διοξείδιο του θείου:	όχι περισσότερο από 15 mg/kg επί ξηράς ουσίας.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΕΣ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

B.

1. α) Τα προϊόντα που ορίζονται στο μέρος Α Σημεία 1,2,3,5 και 5α μπορούν, σε όλες τις περιπτώσεις, να υφίστανται τις ακόλουθες κατεργασίες:
 - κατεργασίες με θέρμανση και ψύξη,
 - λυοφιλίωση,
 - συμπύκνωση, εφόσον προσφέρονται προς τούτο από τεχνική άποψη.
- β) Όταν προορίζονται για την παρασκευή προϊόντων που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α Σημεία 2,4, και 5, μπορούν επίσης να περιέχουν διοξειδίο του θείου (E 220) ή τα άλατα του (E 221, E222, E223, E224, E226 και E 227).
2. Η ζιγγίβερις μπορεί να είναι αποξηραμένη ή διατηρημένη σε σιρόπι.
3. Τα βερίκοκα που προορίζονται για την παρασκευή του προϊόντος που ορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα Μέρος Α, Σημείο 2, μπορούν επίσης να υποστούν κατεργασίες αφυδατώσεως, εκτός από λυοφιλίωση.
4. Τα κάστανα είναι δυνατόν να έχουν εμβαπτιστεί για βραχύ χρονικό διάστημα σε υδατικό διάλυμα διοξειδίου του θείου ή των αλάτων του (E221, E222, E223, E224, E226 και E227).
5. α) Οι χυμοί φρούτων μπορούν να υφίστανται τις κατεργασίες που προβλέπονται στους, Περί Χυμών Φρούτων και ομοειδών Προϊόντων Κανονισμούς του 2002, Παράρτημα Δεύτερο, Τρίτο και Τέταρτο.

β) Επίσης οι χυμοί φρούτων μπορούν να υφίστανται τις κατεργασίες που προβλέπονται στο Σημείο 1 στοιχείο (β) όταν προορίζονται για την παρασκευή των προϊόντων που ορίζονται στο

2349

Πρώτο Παράρτημα σημεία 4 και 5.

6. Οι φλοιοί εσπεριδοειδών μπορούν να διατηρούνται σε άλμη .

ΤΡΙΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
(Κανονισμός 5(1) (β) και (γ), 6 (2) (β), 8 (4))

**ΟΥΣΙΕΣ ΔΥΝΑΜΕΝΕΣ ΝΑ ΠΡΟΣΤΕΘΟΥΝ ΣΤΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΟΥ
ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

A. ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΒΡΩΣΙΜΑ, ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΥΛΙΚΑ

1. Συστατικά των οποίων δεν απαιτείται η μνεία στην εμπορική ονομασία (ονομασία πώλησης) των τελικών προϊόντων.

Όνομα	Προϋποθέσεις χρησιμοποίησης
- Πόσιμο νερό	Σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα
- Χυμοί φρούτων	Στο προϊόν που ορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημείο 2
- Χυμοί φρούτων ερυθράς χροιάς	Στα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημεία 1 και 2, όταν λαμβάνονται από ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα φρούτα: κυνόροδα, φράουλες, βατόμουρα, κόκκινα και κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα και δαμάσκηνα
- Χυμός ερυθρών τεύτλων	Στα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημεία 2 και 4, όταν αποκτώνται με βάση ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα φρούτα: φράουλες, βατόμουρα, κόκκινα και κοκκινοπράσινα φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα
- Αιθέρια έλαια εσπεριδοειδών	Στο προϊόν που ορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα, Μέρος Α, Σημείο 5
- Βρώσιμα έλαια και λίπη	Ως αντιαφριστικοί παράγοντες σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα
- Πηκτίνη υγρή (προϊόν περιέχον πηκτίνη και λαμβανόμενο από τους φλοιούς απεξηραμένων μήλων ή απεξηραμένων φλοιών εσπεριδοειδών ή μίγματος των δύο, δια κατεργασίας δι' αραίου	Σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα

οξέος της οποίας έπεται μερική εξουδετέρωση με άλατα νατρίου ή καλίου)	
--	--

2. Συστατικά που πρέπει να αναφέρονται στην εμπορική ονομασία (ονομασία πώλησης) των τελικών προϊόντων.

Όνομα	Προϋποθέσεις χρήσεως
α) Συστατικά βρώσιμα σε ποσότητα επαρκή να επηρεάσει τη γεύση:	
- Χυμός εσπεριδοειδών στα προϊόντα που λαμβάνονται από άλλα φρούτα	Στα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημεία 1 και 2
- Οινοπνευματώδη	Σε όλα τα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα
- Οίνος και vin de liqueur	
- Καρύδια, φουντούκια, αμύγδαλα	
- Μέλι	
- Βότανα	
- Μπαχαρικά	Υπό την επιφύλαξη των ειδικών νομοθεσιών
- Λοιπά	
β) - Φλοιοί εσπεριδοειδών Φύλλα του <i>Pelargonium odoratissimum</i>	Στα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημεία 1 έως 4, όταν αυτά λαμβάνονται από κυδώνια
γ) - Βανίλλα	Στα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημεία 1 έως 4, όταν λαμβάνονται από μήλα, κυδώνια ή κυνόρροδα, καθώς και στο προϊόν που ορίζεται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημείο 6
- Εκχυλίσματα βανίλλης	
- Βανιλίνη	
- Αιθυλοβανιλίνη	

B. ΠΡΟΣΘΕΤΑ

Όνομα	Προϋποθέσεις χρήσεως
Πηκτίνη και αμυλοπηκτίνη (E 440)	Όλα τα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε πηκτίνη ή/και αμυλοπηκτίνη δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1%
Γαλακτικό οξύ (E 270)	Όλα τα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα σε ποσότητα αναγκαία για τη ρύθμιση του pH
Γαλακτικό νάτριο (E 325)	
Κιτρικό οξύ (E 330)	
Κιτρικά άλατα νατρίου (E 331)	
Κιτρικά άλατα ασβεστίου (E 333)	
Τρυγικό οξύ (E 334)	
Τρυγικά άλατα νατρίου (E 335)	Όλα τα προϊόντα του Πρώτου Παραρτήματος σύμφωνα με τη παραδεκτή τεχνική παρασκευής
Γαλακτικό ασβέστιο (E 327)	
L-ασκορβικό οξύ (E 300)	
Μονο- και διγλυκερίδια των λιπαρών οξέων (E 471)	Όλα τα προϊόντα που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα

ΤΕΤΑΡΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
(Κανονισμός 5 (1) (δ))
ΜΕΓΙΣΤΕΣ ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΕΣ ΣΕ ΘΕΙΩΔΗ ΑΝΥΔΡΙΤΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΠΟΥ ΚΑΘΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη των τελικών προϊόντων δεν πρέπει να υπερβαίνει:

1. 10 mg/kg, στην περίπτωση των προϊόντων που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α σημεία 1,3 και 6
2. 50 mg/kg, στην περίπτωση των λοιπών προϊόντων που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα
3. Εντούτοις, στην περίπτωση των προϊόντων που ορίζονται στο Πρώτο Παράρτημα μέρος Α Σημεία 2 και 5, επιτρέπεται μία περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη μεγαλύτερη των 50 mg/kg, αλλά κατώτερη των 100 mg/kg.