

# ZIEMNIAKI JADALNE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków jadalnych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków jadalnych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków

### 1.3 Określenie produktu

#### Ziemniaki jadalne

Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórcie skorkowaciałej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|---|--|---------------------|
| 1   | Wygląd ziemniaków   | Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu | PN-R-74456          |
| 2   | Minimalna średnica poprzeczna, mm,<br>- dla bulw okrągłych i okrągłobocznych<br>- dla bulw podłużnych | 35<br>30<br>a podłużna 2 razy większa od poprzecznej   |                     |

|   |  |   |            |
|---|--|---|------------|
| 3 | Zawartość bulw, % w agowie, nie więcej niż<br>1) zazieleniałych i z wadami wewnętrznymi<br>2) porażonych zgnilizną<br>3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie<br>4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 28mm)<br>5) porażonych parchem zwykłym<br>6) uszkodzonych<br>7) niekształtnych<br>8) niedojrzałych<br>9) innych odmian | łącznie do 2<br>1<br>1<br>2<br>3<br>3<br>3<br>2<br>2  | PN-R-74456 |
| 4 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3 pkt1-6, % w agowie, nie więcej niż   | 6   |            |
| 5 | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3, % w agowie, nie więcej niż  | 8   |            |
| 6 | Bulwy:<br>1) porośnięte kielkami powyżej 3mm<br>2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni<br>3) zaparzone<br>4) zapleśniałe<br>5) zamrożone<br>6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin   | nie dopuszcza się<br>nie dopuszcza się<br>nie dopuszcza się<br>nie dopuszcza się<br>nie dopuszcza się |            |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać

właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **ZIEMNIAKI WCZESNE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków wczesnych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków wczesnych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Ziemniaki wczesne**

Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--|--|---------------------|
| 1   | Wygląd ziemniaków  | Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu | PN-R-74456          |
| 2   | Minimalna średnica poprzeczna, mm,<br>- dla bulw okrągłych i okrągłobocalnych<br>- dla bulw podłużnych   | 28<br>28   |                     |
| 3   | Zawartość bulw, % w agowie, nie więcej niż<br>1) zazieleniałych<br>2) porażonych zgnilizną<br>3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie<br>4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 15mm)<br>5) uszkodzonych<br>6) innych odmian | 1<br>1<br>2<br>3<br>2<br>2   | PN-R-74456          |
| 4   | Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.2 pkt 1-4, % w agowie, nie więcej niż  | 5  |                     |
| 5   | Bulwy:<br>1) nadmiernie zazieleniałe na powierzchni<br>2) zaparzone<br>3) zapleśniałe<br>4) zmarznięte<br>5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin   | Nie dopuszcza się<br>Nie dopuszcza się<br>Nie dopuszcza się<br>Nie dopuszcza się<br>Nie dopuszcza się  |                     |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BURAKI ĆWIKŁOWE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania buraków ćwikłowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego buraków ćwikłowych przeznaczonych dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------|-----------|
|-----|-------|-----------|

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Wygląd korzeni  | Świeże, całe, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez oznak zmarznięcia, jędrne, wystarczająco rozwinięte ale nie przerośnięte, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem jakości, odmiany i wielkości |
| 2 | Barwa na przekroju                                    | Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany   |
| 3 | Zapach  | Niedopuszczalny obcy  |
| 4 | Srednica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm | od 4 do 10  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>1</sup>).

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów,

<sup>1</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **MARCHEW**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchwi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchwi przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b> | <b>Wymagania</b> |
|------------|--------------|------------------|
|------------|--------------|------------------|

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | Wygląd korzeni  | Swieże, jędrne, całe, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnetrznej, tj. należyte osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wrostaniu korzenia w pęd nasienny; nac powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia;<br>dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zbliżone pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu |
| 2 | Barwa   | Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi i o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi  |
| 3 | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy   |
| 4 | Jednolitość   | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości   |
| 5 | Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm | od 2 do 4  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>2</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę

<sup>2</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.



w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PIETRUSZKA KORZENIOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pietruszki korzeniowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pietruszki korzeniowej przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania   |
|-----|---|---|
| 1   | Wygląd korzeni  | Czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez oznak zmarznięcia, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, praktycznie wolne od szkodników, w olne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo obrwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony |
| 2   | Barwa korzenia na przekroju                           | Biała do białokremowej  |
| 3   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość   | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości   |
| 5   | Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm | od 30 do 60   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>3)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

<sup>3)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SELER KORZENIOWY

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera korzeniowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera korzeniowego przeznaczonego dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  |
|-----|--------|--|
| 1   | Wygląd | Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste (praktycznie w olne od jakichkolwiek w idocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia), bez oznak zmarznięcia, bez stłuczeń i ordzawień skórki, praktycznie w olne od ow adów i szkodników , w olne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak w yrastania pędu kw iatostanow ego |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 2 | Barwa na przekroju   | Biała do białokremowej   |
| 3 | Smak i zapach  | Niedopuszczalny obcy   |
| 4 | Jednolitość  | Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości |
| 5 | Srednica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm  | od 70 do 130   |
| 6 | Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 30   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>4</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów,

<sup>4</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CEBULA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cebuli.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cebuli przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania  |
|-----|---------|--|
| 1   | Wygląd  | Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), dostatecznie sucha, odpowiednio rozwinięta, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż 1/5 części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchniowe pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu |
| 2   | Kształt | Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 3 | Barwa<br>- łuski suchej<br>- łuski mięsistej | Jasnożółta do jasnobrązowej<br>Białokremowa lub kremow ozielona<br>dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia |
| 4 | Smak i zapach                                | Niedopuszczalny obcy   |
| 5 | Jednolitość                                  | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości   |
| 6 | Średnica, cm, nie mniej niż                  | 4  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>5</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

<sup>5</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CEBULA CZERWONA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cebuli czerwonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cebuli czerwonej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania   |
|-----|--------|---|
| 1   | Wygląd | Cała, ścisła, jędrna, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, które czynią ją niezdatną do spożycia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), dostatecznie sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchniowe pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu |

|   |  |  |
|---|--|--|
| 2 | Kształt                                      | Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu           |
| 3 | Barwa<br>- łuski suchej<br>- łuski mięsistej | Od ciemnoczerwonej do fioletowej<br>Białofioletowa, dopuszczalne niewielkie wady zabarwienia |
| 4 | Smak i zapach                                | Niedopuszczalny obcy   |
| 5 | Jednolitość                                  | Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości                             |
| 6 | Średnica, cm, nie mniej niż                  | 5  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>6</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

<sup>6</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit. c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.



Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# POR

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania porów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego porów przeznaczonych dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                  | Wymagania   |
|-----|------------------------|---|
| 1   | Wygląd                 | Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozabawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, odpowiednio rozwinięte, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami;<br>biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej;<br>dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu |
| 2   | Smak i zapach          | Niedopuszczalny obcy  |
| 3   | Jednolitość            | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, w ilości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia  |
| 4   | Minimalna średnica, mm | 20  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>7</sup>.

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

<sup>7</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA BIAŁA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty białej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty białej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania  |
|-----|---|--|
| 1   | Wygląd  | Główki powinny być świeże, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia), odpowiednio rozwinęte ale nie przerosnięte, zwarte, bez oznak kwitnienia, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności;<br>Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsca cięcia powinny być czyste;<br>dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia, pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu |
| 2   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy   |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru   |
| 4   | Masa główki, nie mniej niż, g<br>- kapusta biała wczesna<br>- kapusta biała | 700<br>1200  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>8)</sup>.

<sup>8)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz

## **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4. Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Główki kapusty o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA CZERWONA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty czerwonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty czerwonej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                         | Wymagania   |
|-----|-------------------------------|---|
| 1   | Wygląd                        | Główki powinny być świeże, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięte ale nie przerośnięte, zwarte, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia, pęknięcia liści zewnętrznych oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu |
| 2   | Smak i zapach                 | Niedopuszczalny obcy  |
| 3   | Jednolitość                   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru  |
| 4   | Masa główki, nie mniej niż, g | 800   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>9)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

<sup>9)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Główki kapusty o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KAPUSTA KWASZONA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty kwaszonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty kwaszonej przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-05 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości lotnej
- PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Kapusta kwaszona**

Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowany.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                         | Wymagania  |
|-----|-------------------------------|--|
| 1   | Barwa<br>- skrawków<br>- soku | Biała lub kremowa z odcieniem żółtawym<br>Białokremowa, opalizująca        |
| 2   | Smak i zapach                 | Typowy i charakterystyczny dla prażonych ziemniaków, aromatyczny, słonkawy |
| 3   | Konsystencja                  | Skrawki jędrne, chrupkie, niedopuszczalne zbyt miękkie                     |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż                                | 10        | PN-A-75101-15       |
| 2   | Grubość skrawków, mm  | 0,8-1     | PN-A-75101-16       |
| 3   | pH  | 3,4-4,0   | PN-A-75101-06       |
| 4   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, %(m/m)               | 1,0-1,5   | PN-A-75101-04       |
| 5   | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, %(m/m), nie więcej niż | 0,4       | PN-A-75101-05       |
| 6   | Zawartość soli, %(m/m),   | 1,2-2,5   | PN-A-75101-10       |
| 7   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż          | 0,03      | PN-A-75101-18       |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 5 Metody badań

### 5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.



## **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

## **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **JARMUŻ**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jarmużu.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jarmużu przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Jarmuż**

Jarmuż odmiana (*Brassica oleracea* L. var. *Sabellica* L.) w postaci świeżych liści, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy         | Wymagania  |
|-----|---------------|--|
| 1   | Wygląd        | Długie, pomarszczone liście o barwie ciemnozielonej, świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jarmuż myty powinien być właściwie osuszony |
| 2   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla jarmużu, niedopuszczalny obcy  |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>10</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

<sup>10</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit. c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CZARNA RZEPA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czarnej rzepy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czarnej rzepy przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania   |
|-----|---|---|
| 1   | Wygląd  | Świeża, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia), niepopękana, odpowiednio rozwinięta ale nie przerośnięta, bez liści, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta;<br>korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty;<br>dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu |
| 2   | Konsystencja  | Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała   |
| 3   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość   | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości   |
| 5   | Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia, mm | 50 - 90   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>11)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń, oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

<sup>11</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **FASOLA SZPARAGOWA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli szparagowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli szparagowej przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------|-----------|
|-----|-------|-----------|

|   |                                      |   |
|---|--------------------------------------|---|
| 1 | Wygląd                               | Świeża, jędrna, cała, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdadną do spożycia), młoda i delikatna, odpowiednio rozwinięta, nieprzerośnięta, praktycznie wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardość endodermi); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu |
| 2 | Smak i zapach                        | Niedopuszczalny obcy  |
| 3 | Jednolitość                          | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości   |
| 4 | Szerokość strąka, mm, nie więcej niż | 9   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>12)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

<sup>12)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **PAPRYKA SŁODKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki słodkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki słodkiej przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Papryka słodka klasa I

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------|-----------|
|-----|-------|-----------|

|   |   |  |
|---|---|--|
| 1 | Wygląd  | <p>Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego;<br/>         Świeża, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez uszkodzeń mechanicznych, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności wewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz<br/>         Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony;<br/>         Dopuszczalne są:<br/>         - nieznaczne wady kształtu,<br/>         - niewielkie osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, obejmujące nie więcej niż 1/3 łącznej powierzchni,<br/>         - nieznaczne wady skórki (zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia które obejmują łącznie nie więcej niż 2cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 1cm<sup>2</sup> w przypadku innych wad, lub<br/>         - suche pęknięcia powierzchniowe obejmujące nie więcej niż 1/8 całej powierzchni,<br/>         - lekko uszkodzona szypułka,<br/>         pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość, prezentację w opakowaniu;</p> |
| 2 | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy   |
| 3 | Jednolitość   | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, w ilości, dojrzałości i zabarwienia   |
| 4 | Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm,<br>-dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej)<br>-dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej)<br>-dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) | <p>30</p> <p>70</p>  |
| 5 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu, nie więcej niż, cm   | 2  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>13)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

<sup>13</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.



#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość papryki oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Paprykę o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **POMIDORY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów przeznaczonych dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Pomidory klasa I

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  |
|-----|--|--|
| 1   | Wygląd   | Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;<br>Zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), świeże, jędrne, całe (wolne od pęknięć), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju;<br>Dla pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe i czyste, wolne od liści i substancji obcych<br>Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu i rozwoju, w ybarwienia oraz bardzo nieznaczne odgniecenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość, prezentację w opakowaniu;<br>Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się:<br>- zablźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm,<br>- nieznaczne wypukłości,<br>- małą nieskorkowaciałą narośl,<br>- skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 1cm <sup>2</sup> ,<br>- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu |
| 2   | Smak i zapach  | Niedopuszczalny obcy   |
| 3   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia   |
| 4   | Minimalna średnica, mm<br>- pomidory „okrągłe”<br>- pomidory „podłużne”  | 57<br>47   |
| 5   | Maksymalna średnica, mm<br>- pomidory „okrągłe”<br>- pomidory „podłużne” | 102<br>67  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji oraz wymagania dotyczące jednorodności zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>14</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

<sup>14</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit. c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4. Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość pomidorów oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Pomidory o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **POMIDORY CHERRY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów cherry.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów cherry przeznaczonych dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Pomidory cherry klasa I

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                   | Wymagania  |
|-----|-------------------------|--|
| 1   | Wygląd                  | Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), świeże, jędrne, całe (w olne od pęknięć), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, w olne od uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju, bez szypulek. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu i rozwoju, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne odgniecenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość, prezentację w opakowaniu; |
| 2   | Barwa                   | Pomarańczowa, czerwona   |
| 3   | Kształt                 | Kulisty  |
| 4   | Smak i zapach           | Niedopuszczalny obcy   |
| 5   | Jednolitość             | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia   |
| 6   | Minimalna średnica, mm  | 20   |
| 7   | Maksymalna średnica, mm | 35   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>15</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

<sup>15</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **4. Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość pomidorów oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Pomidory o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **OGÓRKI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki

przechowywania i pakowania ogórków.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków przeznaczonych dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania   |
|-----|--|---|
| 1   | Wygląd   | Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, praktycznie wolne od owadów i szkodników wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliznione |
| 2   | Barwa  | Zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu  |
| 3   | Smak i zapach  | Niedopuszczalny smak gorzki   |
| 4   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości   |
| 5   | Minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm<br>- dla ogórków o masie 500g i większej,<br>- dla ogórków o masie 250-500g | 300<br>250  |
| 6   | Minimalna waga ogórków, g<br>- gruntowych<br>- odmian spod osłon   | 180<br>250  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>16)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

<sup>16)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4. Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość ogórków oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Ogórki o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Ogórki o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **OGÓRKI KWASZONE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków kwaszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków kwaszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Ogórki kwaszone**

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. koper, chrzan, liść laurowy, ziele angielskie), w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego (w przypadku opakowań niehermetycznych), niepasteryzowany

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**



Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania  |
|-----|--|--|
| 1   | Wygląd ogólny<br>- ogórków<br><br>- zalewy | Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;<br>Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak słuźowacenia i zapleśnienia |
| 2   | Konsystencja i przekrój poprzeczny         | Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione   |
| 3   | Smak i zapach                              | Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów  |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--|--|---------------------|
| 1   | Wymiary ogórków, cm<br>- długość<br>- średnica   | od 6 do 14<br>od 2 do 5<br>jednak nie większa niż połowa długości ogórka | pkt. 5.3.2          |
| 2   | Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż:<br>- o nietypowej barwie<br>- lekko zakrzywionych<br>- silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, baryłkowate)<br>- z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi<br>- z plamami i uszkodzeniami chorobowymi | 5<br>10<br>2<br>5<br>3   | PN-A-75101-16       |
| 3   | Zawartość ogórków, %(m/m), nie więcej niż:<br>- o osłabionej konsystencji<br>- z pustymi kanałami wewnętrznymi   | 4<br>5   |                     |
| 4   | Dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów), %(m/m), nie więcej niż   | 10   |                     |
| 5   | Wartość pH   | 3,2 - 3,8  |                     |
| 6   | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż   | 0,7  | PN-A-75101-04       |
| 7   | Chlorek sodu, %(m/m)   | 1,5 - 3,0  | PN-A-75101-10       |
| 8   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż   | 0,03   | PN-A-75101-18       |
| 9   | Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż  | 45   | PN-A-75101-15       |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

#### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5 Metody badań**

##### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

##### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

**5.3.1** Według norm podanych w Tabelicy 2.

**5.3.2** Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.

#### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **7 Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

# OGÓRKI MAŁOSOLNE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków małosolnych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków małosolnych przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

### 1.3 Określenie produktu

#### Ogórki małosolne

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. koper, korzeń chrzanu, ziele angielskie, czosnek, liść laurowy), w słonej zalewie, poddany krótkiemu (kilkudniowemu) naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy                                      | Wymagania  |
|-----|--|--|
| 1   | Wygląd ogólny<br>- ogórków<br><br>- zalewy | Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowa ozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;<br>Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, klarowna, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia, niedopuszczalna zalewa zbyt mętna i ciemna |
| 2   | Konsystencja i przekrój poprzeczny         | Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione,  |
| 3   | Smak i zapach                              | Charakterystyczny dla ogórków małosolnych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów   |

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--|--|---------------------|
| 1   | Wymiary ogórków, cm<br>- długość<br>- średnica   | od 6 do 14<br>od 2 do 5<br>jednak nie większa niż połowa długości ogórka | pkt. 5.3.2          |
| 2   | Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż:<br>- o nietypowej barwie<br>- lekko zakrzywionych<br>- silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, barylkowate)<br>- z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi<br>- z plamami i uszkodzeniami chorobowymi | 5<br>10<br>2<br>5<br>3   | PN-A-75101-16       |
| 3   | Zawartość ogórków, %(m/m), nie więcej niż:<br>- o osłabionej konsystencji<br>- z pustymi kanałami wewnętrznymi   | 5<br>4   |                     |
| 4   | Dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów), %(m/m), nie więcej niż   | 10   |                     |
| 5   | Chlorek sodu, %(m/m)   | 1,5 – 3,0  |                     |
| 6   | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż   | 0,03   | PN-A-75101-18       |
| 7   | Stosunek masy ogórków odcięniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż   | 45   | PN-A-75101-15       |

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

### **4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **5 Metody badań**

#### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

#### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

**5.3.1** Według norm podanych w Tabelicy 2.

**5.3.2** Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## 7 Inne wymagania

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.

# SALATA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałaty.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Sałata głowiasta (masłowa) klasa I

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  |
|-----|--|--|
| 1   | Wygląd   | Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego, świeża, jędrna, cała, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia), odpowiednio ukształtowana w główki, praktycznie wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, wolna od uszkodzeń mrozowych; liście o barwie zielonej; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste bez pozostałości ziemi lub innego podłoża |
| 2   | Smak i zapach  | Niedopuszczalny obcy   |
| 3   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości  |
| 4   | Masa główki, niemniej niż, g<br>- z upraw gruntowych<br>- z upraw pod osłonami | 150<br>100   |

|   |   |     |
|---|---|-----|
| 5 | Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki w ażą: |     |
|   | - mniej niż 150g  | 40  |
|   | - od 150g do 300g   | 100 |
|   | - od 300g do 450g   | 150 |
|   | - w więcej niż 450g   | 300 |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>17)</sup>.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Sałatę o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć jej masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

<sup>17</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SAŁATA LODOWA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałaty lodowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty lodowej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Sałata lodowa klasa I

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego, świeża, jędrna, cała, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia), odpowiednio ukształtowana w główki, liście sztywne, pofałdowane o barwie od jasnozielonej do zielonej; praktycznie wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, wolna od uszkodzeń mrozowych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste bez pozostałości ziemi lub innego podłoża |
| 2   | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy  |



|   |   |   |
|---|---|---|
| 3 | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości |
| 4 | Masa główek, niemniej niż, g  | 300   |
| 5 | Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki w ażą:<br>- od 300g do 450g<br>- więcej niż 450g | 150<br>300  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>18)</sup>.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Sałatę o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć jej masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów,

<sup>18)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SAŁATA KARBOWANA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sałaty karbowanej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sałaty karbowanej przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Sałata karbowana klasa I

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------|-----------|
|-----|-------|-----------|

|   |   |   |
|---|---|---|
| 1 | Wygląd  | Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego, świeża, jędrna, cała, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia), odpowiednio ukształtowana w główki, praktycznie wolna od uszkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, wolna od uszkodzeń mrozowych;<br>Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę;<br>Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste bez pozostałości ziemi lub innego podłoża |
| 2 | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy  |
| 3 | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości   |
| 4 | Masa główki, niemniej niż, g  | 200   |
| 5 | Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki w ażą: |   |
|   | - do 300g   | 100   |
|   | - od 300g do 450g   | 150   |
|   | - więcej niż 450g   | 300   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>19)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Sałatę o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w

<sup>19)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć jej masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **ROSZPONKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania roszonek .

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego roszonek przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Listki drobne, zaokrąglone, o gładkich brzegach, ciemnozielone, świeże, jędrne, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, rozszponka myta powinna być właściwie osuszona |
| 2   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla rozszponki, łagodny, neutralny, nie dopuszczalny obcy   |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>20</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

<sup>20</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# CYKORIA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cykorii.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cykorii przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  |
|-----|--------|--|
| 1   | Wygląd | Świeża, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; róno ucięta u podstawy liści zewnętrznych, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste; główki o kształcie wydłużonym powinny być dobrze wykształcone, zwarte, zamknięte (o ostro zakończonym, zamkniętym wierzchołku) |

|   |                    |  |
|---|--------------------|--|
| 2 | Barwa              | Biała do żółtawo-białej  |
| 3 | Smak i zapach      | Smak charakterystyczny, lekko gorzkawy, niedopuszczalny smak i zapach obcy   |
| 4 | Jednolitość        | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w ilości |
| 5 | Długość główki, cm | 9-15   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>21)</sup>.

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

<sup>21</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# RUKOLA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rukoli.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rukoli przeznaczonej dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Rukola

Rukola (*Eruca vesicaria*) w postaci świeżych liści, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania  |
|-----|---------------|--|
| 1   | Wygląd        | Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej |
| 2   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla rukoli, niedopuszczalny obcy   |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy   |



Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>22</sup>.

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

---

<sup>22</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# BROKUŁY

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brokułów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokułów przeznaczonych dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                       | Wymagania   |
|-----|-----------------------------|---|
| 1   | Wygląd                      | Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;<br>Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrętwiałe, bez pustych wewnętrznych kanałów;<br>dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów;<br>Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży w więcej niż o 3cm |
| 2   | Barwa                       | Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne są przebarwienia (np. zbrązowiałe lub żółknięte pąki kwiatowe)   |
| 3   | Smak i zapach               | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość                 | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości   |
| 5   | Minimalna średnica róży, mm | 120   |

|   |  |    |
|---|--|----|
| 6 | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą róży w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 20 |
|---|--|----|

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>23</sup>).

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

<sup>23</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA WŁOSKA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty włoskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty włoskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Główki powinny być świeże, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięte ale nie przerośnięte, zwarte, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;<br>liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykami w zdedziach<br>łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści;<br>liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;<br>dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu |
| 2   | Barwa         | Zielona do ciemnozielonej   |
| 3   | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru  |

|   |                               |     |
|---|-------------------------------|-----|
| 5 | Masa główek, nie mniej niż, g | 700 |
|---|-------------------------------|-----|

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>24)</sup>.

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Główki kapusty o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

---

<sup>24)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA PEKIŃSKA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty pekińskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty pekińskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                         | Wymagania  |
|-----|-------------------------------|--|
| 1   | Wygląd                        | Świeża, czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek w idocznych substancji obcych), zdrow a (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatny mi do spożycia), odpowiednio rozw inięta ale nie przerośnięta, praktycznie wolna od ow adów i szkodników , wolna od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbaw iona niepraw idłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kw itnienia;<br>głów ka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zw artymi liśćmi;<br>liście kształtu ow alnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste;<br>łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;<br>dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu |
| 2   | Kształt                       | Wydłużony  |
| 3   | Barwa                         | Zielona lub seledynowa   |
| 4   | Smak i zapach                 | Niedopuszczalny obcy   |
| 5   | Jednolitość                   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru   |
| 6   | Masa główki, nie mniej niż, g | 350  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>25)</sup>.

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

## **4. Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Główki kapusty o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

<sup>25</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KAPUSTA BRUKSELSKA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty brukselskiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty brukselskiej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania   |
|-----|--|---|
| 1   | Wygląd   | Główki powinny być świeże, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięte ale nie przerośnięte), zwarte, zamknięte, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych, miejsce cięcia powinno być czyste bez przylegających innych części rośliny |
| 2   | Barwa  | Zielona do ciemnozielonej   |
| 3   | Smak i zapach  | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości i w wielkości  |
| 5   | Minimalna średnica główki, mm,   | 20  |
| 6   | Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą główki w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 20  |



Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>26</sup>).

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4. Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

<sup>26</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# KALAFIOR

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kalafiorów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kalafiorów przeznaczonych dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablic1

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania  |
|-----|---|--|
| 1   | Wygląd  | Świeże, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek w widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdadnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięte ale nie przerośnięte, bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej; wolne od wystających liści na głowce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu |
| 2   | Barwa   | Jednolita biała, lekko kremowa   |
| 3   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy   |
| 4   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości  |
| 5   | Średnica minimalna, mm  | 150  |
| 6   | Dopuszczalna różnica średnic między najmniejszą a największą główką kalafiora w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm | 40   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>27</sup>).

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

<sup>27</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# RZODKIEWKA

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rzodkiewki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rzodkiewki przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                  | Wymagania  |
|-----|------------------------|--|
| 1   | Wygląd                 | Czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek w widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), niepopękana, dobrze rozwinięta ale nie przerośnięta, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta;<br>liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy;<br>korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty<br>dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu |
| 2   | Konsystencja           | Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała  |
| 3   | Smak i zapach          | Niedopuszczalny obcy   |
| 4   | Jednolitość            | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia  |
| 5   | Minimalna średnica, mm | 25   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>28)</sup>.

<sup>28)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **4. Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# RABARBAR

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania rabarbaru.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rabarbaru przeznaczonego dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania   |
|-----|---|---|
| 1   | Wygląd  | Świeży, jędrny, gładki i nie nadmiernie włóknisty, czysty (praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowy (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięty, dobrze wykształcony i bez ordzawień, bez uszkodzeń mechanicznych, praktycznie wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego, ogonki liściowe i blaszki liściowe powinny być starannie przycięte, miejsce cięcia powinno być proste i czyste; blaszki liściowe przycięte na wysokości nie większej niż 5cm od nasady ogonka liściowego |
| 2   | Barwa   | Różowo-czerwono-zielona   |
| 3   | Smak i zapach                                 | Smak kwasny, niedopuszczalny smak i zapach obcy   |
| 4   | Jednolitość                                   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, długości i grubości  |
| 5   | Długość ogonków liściowych, cm, nie mniej niż | 25  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>29)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

<sup>29)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4.Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **NATKA PIETRUSZKI**

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania natki pietruszki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego natki pietruszki przeznaczonej dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Natka pietruszki - pęczki o masie 50g.

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania   |
|-----|---|---|
| 1   | Wygląd ogólny   | Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu |
| 2   | Barwa   | Zielona   |
| 3   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość   | Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,   |
| 5   | Masa pęczka, g  | 50  |
| 6   | Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż | 10  |
| 7   | Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż    | 5   |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań



#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KOPEREK ZIELONY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koperku zielonego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koperku zielonego przeznaczonego dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Koperek zielony pęczki o masie 50g.

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania   |
|-----|---|---|
| 1   | Wygląd ogólny   | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu |
| 2   | Barwa   | Zielona   |
| 3   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość   | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy  |
| 5   | Długość kopru, cm, nie więcej                               | 25  |
| 6   | Masa pęczka, g  | 50  |
| 7   | Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż | 10  |
| 8   | Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż    | 5   |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **MIĘTA ŚWIEŻA - CIĘTA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mięty świeżej - ciętej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mięty świeżej - ciętej i przeznaczonej dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

## Mięta świeża - cięta

Roślina mięty (*Mentha piperita*) w postaci gałązek z liśćmi, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania  |
|-----|---------------|--|
| 1   | Wygląd ogólny | Gałązki z liśćmi mięty powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), jędrne, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek substancji obcych), świeże, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), w olne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, w olne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. |
| 2   | Barwa liści   | Jasnozielona do zielonej   |
| 3   | Smak i zapach | Typowy, miętowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>30</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3. Trwałość

<sup>30</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit. c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **4. Metody badań**

##### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

##### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

#### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

##### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BAZYLIA ŚWIEŻA-CIĘTA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bazylii świeżej - ciętej

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii świeżej - ciętej przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.3 Określenie produktu

### Bazylia świeża - cięta

Roślina bazylii pospolitej (*Ocimum basilicum*) w postaci gałązek z liśćmi, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd ogólny | Gałązki z liśćmi bazylii powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), jędrne, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek substancji obcych), świeże, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewn. nętrznego; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. |
| 2   | Barwa liści   | Intensywnie zielona   |
| 3   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla bazylii, aromatyczny, ostry, niedopuszczalny smak i zapach obcy   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>31)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

<sup>31)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **OREGANO ŚWIEŻE-CIĘTE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oregano świeżego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego oregano świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

## 1.2 Określenie produktu

### Oregano świeże - cięte

Roślina lebidki pospolitej (*Origanum vulgare*) w postaci gałązek z liśćmi, przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd ogólny | Gałązki z liśćmi powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), jędrne, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek substancji obcych), świeże, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy.<br>Liście z ogonkami o kształcie jajowatym, o całych brzegach, czasami słabo ząbkowane |
| 2   | Barwa liści   | Zielona   |
| 3   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla oregano, aromatyczny, silny, niedopuszczalny smak i zapach obcy   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>32</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny

<sup>32</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit. c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.



procesu produkcyjnego.

### **3.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.1 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SZCZYPIOREK**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szczypiorku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szczypiorku przeznaczonego dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Szczypiorek - w pęczki o masie 50g

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  |
|-----|--|--|
| 1   | Wygląd ogólny  | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu |
| 2   | Barwa  | Zielona  |
| 3   | Smak i zapach  | Niedopuszczalny obcy   |
| 4   | Jednolitość  | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,  |
| 5   | Długość szczypiorku, cm, nie więcej niż                    | 25   |
| 6   | Masa pęczka, g   | 50   |
| 7   | Zawartość pęczków z wadami jakości, %(m/m), nie więcej niż | 10   |
| 8   | Zawartość pęczków o innej masie, %(m/m), nie więcej niż    | 5  |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **BOTWINA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania botwiny.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego botwiny przeznaczonej dla odbiorcy.

## 1.2 Określenie produktu

### Botwina

Młode liście i korzenie buraka ćwikłowego

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Botwina - pęczki o masie 100g.

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy   | Wymagania   |
|-----|---|---|
| 1   | Wygląd ogólny   | Świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki i choroby;<br>korzenie o średnicy nie większej niż 20mm;<br>dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu |
| 2   | Barwa   | Zielono-czerwona  |
| 3   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,   |
| 5   | Masa pęczka, g  | 100   |
| 6   | Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż | 10  |
| 7   | Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż    | 5   |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Sprawdzenie masy poszczególnych pęczków**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

#### **4.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁKI RZODKIEWKI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełków rzodkiewki .

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełków rzodkiewki przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

## Kiełki rzodkiewki

Produkt uzyskany w wyniku kiełkowania nasion rzodkiewki i ich rozwoju w wodzie lub innym nośniku, zbierany przed wykształceniem się właściwych liści i przeznaczony do bezpośredniego spożycia w całości.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, dopuszczalne pozostałości nasion |
| 2   | Smak i zapach | Smak wyrazisty, ostry, lekko piekący, zbliżony do smaku rzodkiewki, niedopuszczalny smak i zapach obcy  |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości   |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędów masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 50g,
- 200g,
- 250g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **KIEŁKI SŁONECZNIKA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełków słonecznika.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełków słonecznika przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

## Kiełki słonecznika

Produkt uzyskany w wyniku kiełkowania nasion słonecznika i ich rozwoju w wodzie lub innym nośniku, zbierany przed wykształceniem się właściwych liści i przeznaczony do bezpośredniego spożycia w całości.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jądre, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, |
| 2   | Smak i zapach | Smak lekko orzechowy, niedopuszczalny smak i zapach obcy  |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości   |

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 50g,
- 200g,
- 250g.

## 4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.



## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SZPINAK ŚWIEŻY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szpinaku świeżego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpinaku świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

## Szpinak świeży

Szpinak odmiana (*Spinacia oleracea* L.) w postaci świeżych liści, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Liście o barwie ciemnozielonej, świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności, szpinak myty powinien być właściwie osuszony |
| 2   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla szpinaku, niedopuszczalny obcy  |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>33</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

<sup>33</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit. c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **4. Metody badań**

### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Określanie wyglądu, barwy, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **SELER NACIOWY**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania selera naciowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego selera naciowego przeznaczonego dla odbiorcy.

### **1.2 Określenie produktu**

## Seler naciowy

Seler odmiana (*Apium graveolens* L. var. *Dulce* (Mill) Pers.) w postaci świeżych łodyg z liśćmi, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub przygotowania potraw.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Świeży, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, odrostów korzeniowych, łodygi liściowe powinny być jędrne, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez śladów zaparzenia, odpowiednio ukształtowane, całe, nie dopuszcza się łodyg połamanych, włóknistych, zgniecionych lub popękanych; cała roślina powinna być wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez plam chorobowych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. |
| 2   | Smak i zapach | Charakterystyczny dla selera, niedopuszczalny obcy  |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, w wielkości  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>34</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4 Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

<sup>34</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025 r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CZOSNEK**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czosnku.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czosnku przeznaczonego dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tabelicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

| Lp. | Cechy                         | Wymagania  |
|-----|-------------------------------|--|
| 1   | Wygląd                        | Główki twarde, zwarte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdolnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięte ale nieprzerośnięte, odpowiednio regularnym kształcie, praktycznie wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki; dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu |
| 2   | Smak i zapach                 | Niedopuszczalny obcy   |
| 3   | Jednolitość                   | Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w ilości   |
| 4   | Minimalna średnica główek, mm | 30   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>35</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń oraz pozostałości pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

<sup>35</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 o raz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

# **PIECZARKI**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieczarek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieczarek przeznaczonych dla odbiorcy.

### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - Metody badań

### **1.3 Określenie produktu**

#### **Pieczarka**

Pieczarka dwuzarodnikowa (*Agaricus bisporus*)

## **2 Wymagania**

## 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  | Metody badań według |
|-----|--|--|---------------------|
| 1   | Wygląd   | Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu | PN-A-78509          |
| 2   | Barwa<br>- powierzchni zewnętrznej kapelusza<br>- blaszek<br>- miąższu | Biała, białokremowa, centralnie lekko brązowa<br>Biała z odcieniem różowym, różowa<br>Biała, biała z odcieniem różowym   |                     |
| 3   | Kształt  | Kapelusze okrągłe lub półkoliste   |                     |
| 4   | Smak i zapach  | Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy  |                     |
| 5   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości)   |                     |
| 6   | Maksymalna długość trzonu, mm  | 2/3 średnicy kapelusza   | PN-A-78509          |
| 7   | Średnica kapelusza, mm   | 30-65  |                     |

## 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.



## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **CUKINIA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukinii.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukinii przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne**

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy | Wymagania |
|-----|-------|-----------|
|-----|-------|-----------|

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 | Wygląd   | Świeże, twarde, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdawnymi do spożycia), bez wydrzeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, nieprzerośnięte (bez w pełni wykształconych nasion), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3cm;<br>Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona;<br>Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablżnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; |
| 2 | Smak i zapach  | Niedopuszczalny obcy   |
| 3 | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości  |
| 4 | Długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem cukinii, mm | Od 200mm do 300mm  |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>36)</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

<sup>36)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **DYNIA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania dyni.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego dyni przeznaczonej dla odbiorcy.

## **2 Wymagania**

### **2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| <b>Lp.</b> | <b>Cechy</b> | <b>Wymagania</b> |
|------------|--------------|------------------|
|------------|--------------|------------------|

|   |                                 |   |
|---|---------------------------------|---|
| 1 | Wygląd                          | Całe, świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia lub zepsucia które czynią je niezdatne do spożycia), bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, nieprzerośnięte, z odciętą szypułką, miąższ zwięzły, niewłóknisty, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń skórki i miąższu spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; |
| 2 | Kształt                         | Kulisty, nieco spłaszczony  |
| 3 | Barwa:<br>- skórki<br>- miąższu | Charakterystyczna dla odmiany:<br>- skórki- żółtopomarańczowa lub pomarańczowa<br>- miąższu - od żółtej do ciernpomarańczowej   |
| 4 | Jednolitość                     | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>37</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 3. Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### 4. Metody badań

#### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### 4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

#### 5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

<sup>37</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

## 5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# IMBIR ŚWIEŻY KŁĄCZE

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania imbiru świeżego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego imbiru świeżego przeznaczonego dla odbiorcy.

### 1.2 Określenie produktu

#### Imbir świeży - kłaczce

Kłaczce imbiru lekarskiego (*Zingiber officinale Roscoe*)

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

| Lp. | Cechy  | Wymagania  |
|-----|--------|--|
| 1   | Wygląd | Postać kłaczy o nieregularnych kształtach;<br>Kłaczce powinny być świeże, czyste, twarde, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń, stłuczeń, pęknięć, bez ordzawień skórki, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego |
| 2   | Barwa  | - na przekroju kłacza – kremowa do żółtej,<br>- skórki – od kremowej do brązowej   |

|   |               |   |
|---|---------------|---|
| 3 | Smak i zapach | Zapach silnie aromatyczny, korzenny, smak pałący lekko gorzki, niedopuszczalny smak i zapach obcy |
| 4 | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości, w wielkości       |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>38)</sup>.

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelcy 1.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

<sup>38)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# BAKŁAŻAN

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bakłażana.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bakłażana przeznaczonego dla odbiorcy.

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                              | Wymagania   |
|-----|------------------------------------|---|
| 1   | Wygląd                             | Świeże, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdarnymi do spożycia), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, nieprzerośnięte (bez miększu włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzeń słonecznych, ze świeżym, zielonym kielichem i szypułką;<br>Kształt wydłużony, gruszkowaty, skórka błyszcząca ciemnofioletowa;<br>Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; |
| 2   | Smak i zapach                      | Niedopuszczalny obcy  |
| 3   | Jednolitość                        | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w wielkości   |
| 4   | Długość pojedynczego bakłażana, mm | Od 150mm do 250mm   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>39</sup>).

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

<sup>39</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.



## 5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# SZPARAGI

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szparagów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szparagów przeznaczonych dla odbiorcy.

### 1.3 Określenie produktu

#### Szparagi

Wypustki szparagów odmian uprawnych *Asparagus officinalis*

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

| Lp. | Cechy                           | Wymagania   |
|-----|---------------------------------|---|
| 1   | Wygląd                          | Swieże, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), dobrze wykształcone, uformowane proste, o ściśniętych główkach, całe, jędrne, bez pustych przestrzeni wewnątrz wypustek, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego; cięte prostopadłe do osi w wypustki, miejsce cięcia proste i czyste; dopuszczalne są nieznaczne ślady ordzawienia dające się usunąć przy obieraniu |
| 2   | Zabarwienie w wypustek szparaga | W zależności od odmiany:<br>- białe,<br>- zielone o zielonym zabarwieniu główek oraz części lub całych w wypustek   |
| 3   | Smak i zapach                   | Niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość                     | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości, długości i grubości   |
| 5   | Średnica, mm, nie mniej niż     | 12  |
| 6   | Długość, mm, nie mniej niż      | 120   |

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem<sup>40</sup>).

### **2.3 Wymagania chemiczne**

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **3. Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

### **4. Metody badań**

#### **4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

#### **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych**

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Warzywa niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywa o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

### **5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **5.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **5.3 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

---

<sup>40</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011. Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 stycznia 2025r., z wyjątkiem art. 5 ust. 1 lit.c, który stosuje się od daty wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

### **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

