

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest „Zakup i dostawy warzyw oraz owoców w 2025 r.”. Miejsca odbioru dostaw oraz ilości środków spożywczych zostały określone oddzielnie dla każdej z dwóch części zamówienia, w której przedstawiono szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 1

WARZYWA

ILOŚCI MINIMALNE

Lp.	Wyszczególnienie przedmiotu zamówienia	J.m.	Miejsca dostaw				Razem (4+5+6+7)
			Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Elbląg, ul. Królewiecka 130	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Braniewo, ul. Sikorskiego 41	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Bartoszyce, ul. Wojska Polskiego 4	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Morąg, Al. Wojska Polskiego 33	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Ziemniaki jadalne	kg	500	500	500	500	2 000
2.	Buraki ćwikłowe	kg	2250	2250	2250	2250	9 000
3.	Marchew	kg	3000	3000	3000	3000	12 000
4.	Pietruszka korzeniowa	kg	1250	1250	1250	1250	5 000
5.	Seler korzeniowy	kg	1250	1250	1250	1250	5 000
6.	Cebula	kg	2500	2500	2500	2500	10 000
7.	Cebula czerwona	kg	200	200	200	200	800
8.	Por	kg	1250	1250	1250	1250	5 000
9.	Kapusta biała	kg	3000	3000	3000	3000	12 000
10.	Kapusta czerwona	kg	1500	1500	1500	1500	6 000
11.	Kapusta kwaszona	kg	1000	1000	1000	1000	4 000

12.	Fasola szparagowa	kg	200	200	200	200	800
13.	Papryka słodka	kg	250	250	250	250	1 000
14.	Pomidory	kg	1500	1500	1500	1500	6 000
15.	Pomidory cherry	kg	100	100	100	100	400
16.	Ogórki	kg	1500	1500	1500	1500	6 000
17.	Ogórki kwaszone	kg	100	100	100	100	400
18.	Ogórki małosolne	kg	50	50	50	50	200
19.	Sałata	kg	200	200	200	200	800
20.	Sałata lodowa	kg	100	100	100	100	400
21.	Sałata karbowana	kg	100	100	100	100	400
22.	Sałata rzymska	kg	100	100	100	100	400
23.	Rukola	kg	10	10	10	10	40
24.	Brokuły	kg	150	150	150	150	600
25.	Kapusta włoska	kg	250	250	250	250	1 000
26.	Kapusta pekińska	kg	500	500	500	500	2 000
27.	Kapusta brukselska	kg	100	100	100	100	400
28.	Kalafior	kg	750	750	750	750	3 000
29.	Rzodkiewka	kg	250	250	250	250	1 000
30.	Natka pietruszki	kg	25	25	25	25	100
31.	Koperek zielony	kg	25	25	25	25	100
32.	Mięta świeża cięta	kg	10	10	10	10	40
33.	Bazyliia świeża cięta	kg	5	5	5	5	20
34.	Szczypiorek	kg	75	75	75	75	300
35.	Botwina	kg	25	25	25	25	100
36.	Czosnek	kg	50	50	50	50	200
37.	Pieczarki	kg	250	250	250	250	1 000
38.	Cukinia	kg	75	75	75	75	300

39.	Dynia	kg	25	25	25	25	100
40.	Bakłażan	kg	10	10	10	10	40
41.	Szparagi	kg	100	100	100	100	400

IŁOŚCI MAKSYMALNE

Lp.	Wyszczególnienie przedmiotu zamówienia	J.m.	Miejsca dostaw				Razem (4+5+6+7)
			Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Elbląg, ul. Królewicka 130	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Braniewo, ul. Sikorskiego 41	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Bartoszyce, ul. Wojska Polskiego 4	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Morąg, Al. Wojska Polskiego 33	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Ziemniaki jadalne	kg	2500	2500	2500	2500	10 000
2.	Buraki ćwikłowe	kg	11250	11250	11250	11250	45 000
3.	Marchew	kg	15000	15000	15000	15000	60 000
4.	Pietruszka korzeniowa	kg	6250	6250	6250	6250	25 000
5.	Seler korzeniowy	kg	6250	6250	6250	6250	25 000
6.	Cebula	kg	12500	12500	12500	12500	50 000
7.	Cebula czerwona	kg	1000	1000	1000	1000	4 000
8.	Por	kg	6250	6250	6250	6250	25 000
9.	Kapusta biała	kg	15000	15000	15000	15000	60 000
10.	Kapusta czerwona	kg	7500	7500	7500	7500	30 000
11.	Kapusta kwaszona	kg	5000	5000	5000	5000	20 000
12.	Fasola szparagowa	kg	1000	1000	1000	1000	4 000
13.	Papryka słodka	kg	1250	1250	1250	1250	5 000
14.	Pomidory	kg	7500	7500	7500	7500	30 000
15.	Pomidory cherry	kg	500	500	500	500	2 000
16.	Ogórki	kg	7500	7500	7500	7500	30 000

17.	Ogórki kwaszone	kg	500	500	500	500	2 000
18.	Ogórki małosolne	kg	250	250	250	250	1 000
19.	Sałata	kg	1000	1000	1000	1000	4 000
20.	Sałata lodowa	kg	500	500	500	500	2 000
21.	Sałata karbowana	kg	500	500	500	500	2 000
22.	Sałata rzymska	kg	500	500	500	500	2 000
23.	Rukola	kg	50	50	50	50	200
24.	Brokuły	kg	750	750	750	750	3 000
25.	Kapusta włoska	kg	1250	1250	1250	1250	5 000
26.	Kapusta pekińska	kg	2500	2500	2500	2500	10 000
27.	Kapusta brukselska	kg	500	500	500	500	2 000
28.	Kalafior	kg	3750	3750	3750	3750	15 000
29.	Rzodkiewka	kg	1250	1250	1250	1250	5 000
30.	Natka pietruszki	kg	125	125	125	125	500
31.	Koperek zielony	kg	125	125	125	125	500
32.	Mięta świeża cięta	kg	50	50	50	50	200
33.	Bazylia świeża cięta	kg	25	25	25	25	100
34.	Szczypiorek	kg	375	375	375	375	1 500
35.	Botwina	kg	125	125	125	125	500
36.	Czosnek	kg	250	250	250	250	1 000
37.	Pieczarki	kg	1250	1250	1250	1250	5 000
38.	Cukinia	kg	375	375	375	375	1 500
39.	Dynia	kg	125	125	125	125	500
40.	Bakłażan	kg	50	50	50	50	200
41.	Szparagi	kg	500	500	500	500	2 000

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 skórce 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, - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych - dla bulw podłużnych	35 30 a podłużna 2 razy większa od poprzecznej	

3	Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż 1) zazieleniałych i z wadami wewnętrznymi 2) porażonych zgnilizną 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie 4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 28mm) 5) porażonych parchem zwykłym 6) uszkodzonych 7) niekształtnych 8) niedojrzałych 9) innych odmian	łącznie do 2 1 1 2 3 3 3 2 2	PN-R-74456
4	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3 pkt1-6, % wagowy, nie więcej niż	6	
5	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3, % wagowy, nie więcej niż	8	
6	Bulwy: 1) porośnięte kielkami powyżej 3mm 2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni 3) zaparzone 4) zapleśniałe 5) zamrożone 6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin	nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się 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 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	Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm	od 4 do 10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹).

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.

¹ 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.

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

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd korzeni	Świeże, 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 zewnętrznej, tj. należyte osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zablźnione 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 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 prawem²⁾.

²⁾ 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 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.

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 niezdadnymi do spożycia), bez oznak zmarznięcia, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez słuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony
2	Barwa korzenia na przekroju	Biała do białą kremowej
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 prawem³.

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.

³ 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 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.

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 wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez oznak zmarznięcia, bez stłuczeń i ordzawień skórki, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego
2	Barwa na przekroju	Biała do białokremowej
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
5	Średnica 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 prawem⁴).

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

⁴ 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. 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.

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 wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż 1/5 części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne 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 - łuski suchej - łuski mięsistej	Jasnożółta do jasnobrązowej Białokremowa lub kremowozielona dopuszczalne są 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	4

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵).

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.

⁵ 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.

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.

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 Tabelicy 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 powierzchowne 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 - łuski suchej - łuski mięsistej	Od ciemnoczerwonej do fioletowej 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 prawem⁶⁾.

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

⁶⁾ 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.

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, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, odpowiednio rozwinięte, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części ostnioną; 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, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia
4	Minimalna średnica , mm	20

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁷⁾.

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

⁷ 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.

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 niezdatnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięte ale nie przerośnięte, zwarte, bez oznak kwitnienia, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; 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 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 - kapusta biała wczesna - kapusta biała	700 1200

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁸⁾.

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.

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

⁸ 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.

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 prawem⁹.

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.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową. Główki kapusty o masie 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

⁹ 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.

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 - skrawków - soku	Biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym Białokremowa, opalizująca
2	Smak i zapach	Typowy i charakterystyczny dla prawidłowo ukwaszonej kapusty, aromatyczny, słonokwaśny
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 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 w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tabelicy 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.

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 niezdatną do spożycia), młoda i delikatna, odpowiednio rozwinięta, nieprzerośnięta, praktycznie wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przezroczystej skórki (twardej endodermy); 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 wielkości
4	Szerokość strąka, mm, nie więcej niż	9

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁰.

2.3 Wymagania chemiczne

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

¹⁰ 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 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.

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	Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; 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 wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; Dopuszczalne są: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie osrebrzenie lub uszkodzenie spowodowane przez wciornastki, obejmujące nie więcej niż 1/3 łącznej powierzchni, - nieznaczne wady skórki (zadrapania, zgorzel słoneczna, odgniecenia które obejmują łącznie nie więcej niż 2cm w przypadku wad o podłużnym kształcie oraz 1cm ² w przypadku innych wad, lub - suche pęknięcia powierzchniowe obejmujące nie więcej niż 1/8 całej powierzchni , - lekko uszkodzona szypułka, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość, prezentację w opakowaniu;
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
3	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia

4	Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm, -dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej) -dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej) -dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej)	30 70
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 prawem¹¹).

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 papryki oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Paprykę 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

¹¹ 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.

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; 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; Dla pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe i czyste, wolne od liści i substancji obcych 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; Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: - zablźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości, - małą nieskorkowaciałą narośl, - skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 1cm ² , - 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 - pomidory „okrągłe” - pomidory „podłużne”	57 47
5	Maksymalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” - pomidory „podłużne”	102 67

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji oraz wymagania dotyczące jednorodności zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹²).

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

¹² 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.

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.

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 (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, 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 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 prawem¹³.

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 pomidorów oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Pomidory o

¹³ 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.

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 (nie dopuszczalne 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 - dla ogórków o masie 500g i większej, - dla ogórków o masie 250-500g	300 250
6	Minimalna waga ogórków, g - gruntowych - odmian spod osłon	180 250

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁴).

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.

¹⁴ 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.

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 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

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 - ogórków - zalewy	Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia 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 - długość - średnica	od 6 do 14 od 2 do 5 jednak nie większa niż połowa długości ogórka	pkt. 5.3.2
2	Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie - lekko zakrzywionych - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, baryłkowate) - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi	5 10 2 5 3	PN-A-75101-16
3	Zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji - z pustymi kanałami wewnętrznymi	4 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	PN-A-75101-06
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 - ogórków - zalewy	Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; 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 - długość - średnica	od 6 do 14 od 2 do 5 jednak nie większa niż połowa długości ogórka	pkt. 5.3.2
2	Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie - lekko zakrzywionych - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, baryłkowate) - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi	5 10 2 5 3	PN-A-75101-16
3	Zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji - z pustymi kanałami wewnętrznymi	5 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 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 Tablicy 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 - z upraw gruntowych - z upraw pod osłonami	150 100
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą: - mniej niż 150g - od 150g do 300g - od 300g do 450g - więcej niż 450g	40 100 150 300

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁵⁾.

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.

¹⁵ 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.

4.2 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 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.

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 główki, niemniej niż, g	300
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą: - od 300g do 450g - więcej niż 450g	150 300

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁶).

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

¹⁶ 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. 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 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.

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 szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, wolna od uszkodzeń mrozowych; Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę; 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 ważą: - do 300g - od 300g do 450g - więcej niż 450g	100 150 300

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁷⁾.

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.

¹⁷ 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.

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.

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.

SALATA RZYMSKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Sałata rzymska klasa I

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	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 (zwarłe, wydłużone główki do 30cm), 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; liście powinny być wydłużone, gładkie lub pomarszczone z wyraźnie zaznaczonymi nerwami, kruche, mięsiste o barwie zielonej
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
4	Masa główki, niemniej niż, g	100
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:	
	- mniej niż 150g	40g
	- od 150g do 300g	100g
	- od 300g do 450g	150g
	- więcej niż 450g	300g

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁸).

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.

¹⁸ 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.

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

5.3 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 (nie dopuszczalne 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 prawem¹⁹⁾.

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

¹⁹ 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 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 niezdatnymi 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; Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów; Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży 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 prawem²⁰.

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.

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

²⁰ 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.

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; liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami 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 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 główki, nie mniej niż, g	700

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²¹).

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.

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

²¹ 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.

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 widocznych substancji obcych), zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięta ale nie przerośnięta, praktycznie wolna od owadów i szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; 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 prawem²².

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 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. Główki kapusty o masie niezgodnej z wymaganiami zawartymi w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik

²² 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.

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 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 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 prawem²³).

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.

²³ 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.

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 widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi 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 wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; 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 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 prawem²⁴.

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

²⁴ 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.

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.

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 Tabelicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Czysta (praktycznie wolna od jakichkolwiek 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; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty 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 prawem²⁵).

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

²⁵ 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.

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 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 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 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.

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), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne 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 prawem²⁶).

2.3 Wymagania chemiczne

²⁶ 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.

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.

5 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.

1.2 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 zewnętrznego; 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 prawem²⁷.

2.3 Wymagania chemiczne

²⁷ 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.

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.

5Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

SZCZYPIOREK

1 Wstęp

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; korzenie o średnicy nie większej niż 20mm; 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.

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 Tablicy 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 niezdatnymi do spożycia), odpowiednio rozwinięte ale nieprzerośnięte, o odpowiednio regularnym kształcie, praktycznie wolne od szkodników, 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 wielkości
4	Minimalna średnica główek, mm	30

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem²⁸).

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.

²⁸ 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 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

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 - powierzchni zewnętrznej kapelusza - blaszek - miąższu	Biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy Biała z odcieniem różowym, różowa 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 Tabelicy1.

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 niezdatnymi do spożycia), bez wydrążeń, 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; Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona; Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i 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 prawem²⁹.

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.

²⁹ 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.

4.2 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.

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

Lp.	Cechy	Wymagania
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 wilgoci zewnętrznej, Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablżnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;
2	Kształt	Kulisty, nieco spłaszczony
3	Barwa: - skórki - miąższu	Charakterystyczna dla odmiany: - skórki- żółtopomarańczowa lub pomarańczowej - miąższu - od żółtej do ciemnopomarańczowej
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁰).

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 Tablicy 1.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać

³⁰ 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.

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.

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 niezdatnymi do spożycia), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, nieprzerośnięte (bez miękiszu włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzelin słonecznych, ze świeżym, zielonym kielichem i szypułką; Kształt wydłużony, gruszkowaty, skórka błyszcząca ciemnofioletowa; Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy

3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
4	Długość pojedynczego bakłażana, mm	Od 150mm do 250mm

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³¹).

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.

³¹ 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.

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.

1.2 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	Świeże, 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 ściśłych główkach, całe, jędrne, bez pustych przestrzeni wewnątrz wypustek, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego; cięte prostopadle do osi wypustki, miejsce cięcia proste i czyste; dopuszczalne są nieznaczące ślady ordzawienia dające się usunąć przy obieraniu
2	Zabarwienie wypustek szparaga	W zależności od odmiany: - białe, - zielone o zielonym zabarwieniu główek oraz części lub całych 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 prawem³²).

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 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.

³² 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.

CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA NR 2

OWOCE

IŁOŚCI MINIMALNE

Lp.	Wyszczególnienie przedmiotu zamówienia	J.m.	Miejsca dostaw				Razem (4+5+6+7)
			Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Elbląg, ul. Królewicka 130	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Braniewo, ul. Sikorskiego 41	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Bartoszyce, ul. Wojska Polskiego 4	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Morąg, Al. Wojska Polskiego 33	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Banany	kg	2000	2000	2000	2000	8 000
2.	Cytryny	kg	500	500	500	500	2 000
3.	Pomarańcze	kg	2000	2000	2000	2000	8 000
4.	Mandarynki	kg	2000	2000	2000	2000	8 000
5.	Grejpfruty	kg	100	100	100	100	400
6.	Arbuz	kg	100	100	100	100	400
7.	Kiwi	kg	200	200	200	200	800
8.	Morele	kg	100	100	100	100	400
9.	Brzoskwinie	kg	100	100	100	100	400
10.	Winogrona	kg	100	100	100	100	400
11.	Jabłka	kg	5000	5000	5000	5000	20 000
12.	Gruszki	kg	750	750	750	750	3 000
13.	Mango	kg	10	10	10	10	40
14.	Ananas	kg	75	75	75	75	300
15.	Nektarynki	kg	100	100	100	100	400
16.	Śliwki	kg	38	38	37	37	150

17.	Limonka	kg	50	50	50	50	200
18.	Truskawka	kg	100	100	100	100	400

IŁOŚCI MAKSYMALNE

Lp.	Wyszczególnienie przedmiotu zamówienia	J.m.	Miejsca dostaw				Razem (4+5+6+7)
			Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Elbląg, ul. Królewicka 130	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Braniewo, ul. Sikorskiego 41	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Bartoszyce, ul. Wojska Polskiego 4	Grupa Zabezpieczenia JW 5330 Morąg, Al. Wojska Polskiego 33	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Banany	kg	10000	10000	10000	10000	40 000
2.	Cytryny	kg	2500	2500	2500	2500	10 000
3.	Pomarańcze	kg	10000	10000	10000	10000	40 000
4.	Mandarynki	kg	10000	10000	10000	10000	40 000
5.	Grejpfruty	kg	500	500	500	500	2 000
6.	Arbuz	kg	500	500	500	500	2 000
7.	Kiwi	kg					4 000
8.	Morele	kg	500	500	500	500	2 000
9.	Brzoskwinie	kg	500	500	500	500	2 000
10.	Winogrona	kg	500	500	500	500	2 000
11.	Jabłka	kg	25000	25000	25000	25000	100 000
12.	Gruszki	kg	3750	3750	3750	3750	15 000
13.	Mango	kg	50	50	50	50	200
14.	Ananas	kg	375	375	375	375	1 500
15.	Nektarynki	kg	500	500	500	500	2 000
16.	Sliwki	kg	188	188	187	187	750

17.	Limonka	kg	150	150	150	150	600
18.	Truskawka	kg	300	300	300	300	1200

BANANY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Banany 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	Banany charakterystyczne dla danej odmiany w postaci rączek lub kiści. Całe, jędrne, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń mięszu przez szkodniki), czyste, o świeżym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, praktycznie bez słuźceń, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, z usuniętymi słuźkami, z nienaruszoną szypułą owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami Barwa od jasnożółtej do żółtej, niedopuszczalna nietypowa np. brązowa Rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: - dostateczną i solidną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu i prawidłowym ucięciu (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi), wolną od zarażenia grzybami, Dopuszczalne są następujące wady paluszków pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd każdej rączki lub kiści, ich jakość, trwałość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm ² powierzchni paluszka, wymienione te nieznaczne wady nie mogą naruszać mięszu owocu
2	Barwa	Od jasnozielonkawej do jasnożółtej
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju

5	Minimalna długość paluszka, mm,	140
6	Szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej, mm, nie mniej niż	27

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³³).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

³³ 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.

CYTRYNY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Cytryny 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany i typu handlowego. Całe, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), wolne od odgnieceń i nadmiernych zablźnionych nacięć, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu i wybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna, - nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu), - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego), dopuszczalne owoce z zielonym zabarwieniem (z wyjątkiem ciemnozielonego), pod warunkiem że spełniają minimalne wymagania w zakresie zawartości soku
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm	58-67

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁴.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich

³⁴ 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.

masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

POMARAŃCZE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Pomarańcze 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany i typu handlowego. Całe, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), wolne od odgnieień i nadmiernych zablźnionych nacięć, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu i wybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna, - nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu), - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku),
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego)
3	Smak i zapach	Słodki, lekko kwaśny, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm	od 73 do 84

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁵).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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.

³⁵ 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.

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizycznych

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

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

MANDARYNKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Mandarynki 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany i typu handlowego. Całe, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), wolne od odgnieceń i nadmiernych zablźnionych nacięć, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu i wybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna, - nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu), - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku), - niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu.
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Słodki, dopuszczalny lekko kwaśny, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm,	od 46 do 56

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁶).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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

³⁶ 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 tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

GREJPFRUTY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Grejpfruty 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany i typu handlowego. Całe, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), wolne od odgnieceń i nadmiernych zablźnionych nacięć, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu i wybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna, - nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć mięszu), - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm	93-110

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁷).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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.

³⁷ 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

ARBUZ

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego arbuźów 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	Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuźów z oznakami gnicia, pleśni, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, niepopękane, jędrne i wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzałe, niedopuszczalne owoce o zbyt miękkim lub suchym, mączystym miąższu), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki (jasny kolor skórki arbuza w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawany za wadę) - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Barwa miąższu	Różowa
3	Smak i zapach	Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg	2
6	Zawartość owoców o niewłaściwej masie %(m/m), nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁸).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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.

³⁸ 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych arbuźów wykonać metodą wagową. Owoce o masie 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.

KIWI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu

handlowego kiwi przeznaczonych dla odbiorcy.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Owoc kiwi 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany. Całe (bez szypułki), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), odpowiednio dojrzałe lecz nie przejrzałe, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złęczone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Dopuszczalne są następujące jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu (z wyjątkiem spęcznienia lub zniekształcenia), wybarwienia, - powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm ² , - małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Typowy, słodkokwaśny, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
5	Masa minimalna pojedynczych owoców, g	70
6	Stosunek minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy owocu mierzonej w przekroju poprzecznym, nie mniej niż	0,7

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem³⁹).

2.3 Wymagania chemiczne

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

³⁹ 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 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

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

Pomiar minimalnej i maksymalnej średnicy owocu wykonać za pomocą miarki. Owoce o stosunku minimalnej średnicy do maksymalnej średnicy mierzonej w przekroju poprzecznym niezgodnym 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.

MORELE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego moreli 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	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni, które czynią je niezdawnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), odpowiednio dojrzałe (ale nie przejrzałe), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne wady skórki (w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm ² całkowitej powierzchni dla innych wad), nieznaczne zadrapania, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Typowy, słodkawy, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż	40
6	Zawartość owoców o niewłaściwej średnicy, %(m/m), nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁰.

⁴⁰ 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, dozwolonych substancji dodatkowych 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

BRZOSKWINIE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Brzoskwinie 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany. Całe, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, skórka omszona, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, o całkowicie zdrowym miąższu, wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm ² , - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm ² całkowitej powierzchni dla innych wad;
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Typowy, słodki, niedopuszczalny smak i zapach obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż	61-67

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴¹).

⁴¹ 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, dozwolonych substancji dodatkowych 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

WINOGRONA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Winogrona stołowe 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	Winogrona powinny być charakterystyczne dla danej odmiany. Poszczególne grona i jagody powinny być zdrowe (bez oznak gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; Dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, wybarwienia, skórki - bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości oraz stopnia dojrzałości
4	Masa gron, g, nie mniej niż	75 (z wyjątkiem opakowań stanowiących pojedyncze porcje)

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴²).

⁴² 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, dozwolonych substancji dodatkowych 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych gron wykonać metodą wagową. Grona o masie 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.

JABŁKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Jabłka klasa I

Dopuszczalne odmiany jabłek:

- Idared
- Jonagored
- Gala.

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>Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe (ale nie przejrzałe), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, miąższ owocu powinien być całkowicie zdrowy, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej;</p> <p>Minimalna powierzchnia wybarwienia charakterystyczna dla danej odmiany:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,- 1/3 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,- 1/10 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C <p>Dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none">- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nie przekraczające 1cm² łącznej powierzchni,- nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:<ul style="list-style-type: none">- 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;- 1cm² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm²;- nieznaczne ordzawienie, takie jak: <p>Jabłka mogą nie posiadać szypułek, jeżeli miejsce odłamania szypułki jest czyste.</p>

		a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości
4	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż	65
5	Dopuszczalna różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu, mm, nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji, wymagań wybarwienia zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴³).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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

⁴³ 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.

GRUSZKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Gruszki 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany. Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), odpowiednio rozwinięte i dojrzałe (ale nie przejrzałe), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, miąższ owocu powinien być całkowicie zdrowy i nie może być ziarnisty, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,

		- bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; -1cm ² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm ² , - nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1cm ² Szypułka gruszek może być lekko uszkodzona
2	Smak i zapach	Typowy dla odmiany, niedopuszczalny obcy
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości
4	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż - dla odmian wielkoowocowych - dla pozostałych odmian	55 50
5	Dopuszczalna różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu, mm, nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁴).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

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

⁴⁴ 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.

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

MANGO

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mango 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	Całe, zdrowe (nie dopuszcza się mango z oznakami gnicia, pleśni, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzale, niedopuszczalne owoce o zbyt miękkim lub suchym miąższu), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Kształt zależny od odmiany (jajowaty lub nerkowaty) Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki, - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Barwa	- skórki -skórka wielobarwna od zielonej przez żółtą, pomarańczową do czerwono-fioletowej - miąższu - pomarańczowa lub satynowo-żółta
3	Smak i zapach	Smak słodko-kwaśny, zapach lekko żywiczny, niedopuszczalny smak i zapach obcy (np. mydlany świadczący o przejrzalności)
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, g	200
6	Zawartość owoców o niewłaściwej masie, %(m/m), nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁵.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich

⁴⁵ 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.

masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Sprawdzenie masy pojedynczych owoców wykonać metodą wagową. Owoce 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.

ANANAS

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasów 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	Całe, zdrowe (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nieprzejrzałe, niedopuszczalne owoce o zbyt miękkim lub suchym mięszu), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Barwa	- skórki- szaro-zielonkawo-żółta - mięszu- biała lub żółta
3	Smak i zapach	Smak słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Masa pojedynczej sztuki, nie mniej niż, kg	1,5
6	Zawartość owoców o niewłaściwej masie %(m/m), nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁶).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

⁴⁶ 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.

Sprawdzenie masy pojedynczych ananasów wykonać metodą wagową. Owoce 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.

NEKTARYNKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Nektarynki 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany. Całe, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, skórka bez omszenia, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, o całkowicie zdrowym miąższu, wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm ² , - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm ² całkowitej powierzchni dla innych wad;
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Typowy, słodki, niedopuszczalny smak i zapach obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż	61-67

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁷).

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

⁴⁷ 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.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

5.3 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

ŚLIWKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śliwek 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	Cale, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), dostatecznie rozwinięte (ale nie przerośnięte), odpowiednio dojrzałe (ale nie przejrzałe), zdrowe (bez oznak gnicia i zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, rozwoju, wybarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu.
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita,
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
5	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż - dla odmian wielkoowocowych - dla innych odmian	35 28
6	Zawartość owoców o niewłaściwej średnicy, %(m/m), nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁸.

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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tabelicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

⁴⁸ 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.

LIMONKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Limonki 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	Owoce charakterystyczne dla danej odmiany i typu handlowego. Całe, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), wolne od odgnieceń i nadmiernych zablźnionych nacięć, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu i wybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna, - nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu), - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Zabarwienie	Zielone, dopuszczalne częściowe żółte zabarwienie skórki (30% w przypadku limonek perskich, 20% w przypadku limonek meksykańskich i limety słodkiej)
3	Smak i zapach	Smak kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju
5	Minimalna średnica owoców, mm	42

Postanowienia dotyczące dojrzałości, dopuszczalnych tolerancji, zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁴⁹.

2.3 Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych 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

⁴⁹ 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.

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

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

TRUSKAWKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Truskawki – 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	Całe, nieuszkodzone, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, które czynią je niezdatnymi do spożycia), świeże, czyste (praktycznie wolne od zanieczyszczeń obcych), niemyte, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, z kielichem i świeżą, zieloną szypułką; charakterystyczne dla danej odmiany; Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała powierzchnia, nie większa niż jedna dziesiąta łącznej powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany
3	Kształt	Charakterystyczny dla odmiany
4	Smak i zapach	Typowy, słodki, aromatyczny, niedopuszczalny obcy
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednolitość pod względem wielkości
6	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż	18
7	Zawartość owoców o niewłaściwej średnicy, %(m/m), nie więcej niż	10

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem⁵⁰.

2.3 Wymagania chemiczne

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

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 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

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające

⁵⁰ 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.

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

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce 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.

Załącznik nr 1a – Plan dostaw