**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

**Zadanie nr 1**

**WARZYWA, OWOCE I KWASZONKI WARZYWNE**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1.Burak ćwikłowy

musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nieprzenawożony i zebrany w odpowiednim terminie agrotechnicznym. *Wymagania jakościowe:* 1) wygląd korzeni: czyste, całe bez uszkodzeń, zdrowe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany; 2) zabarwienie przekroju: ciemnoczerwone; 3) średnica korzeni od 5 cm.

2. Cebula biała

musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona i zebrana w odpowiednim terminie agrotechnicznym. *Wymagania jakościowe:* 1) wygląd: czysta, zdrowa, cała bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, z szyjką zaschniętą, okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej nie popękanej; 2) kształt kulisty lub lekko spłaszczony; 3) barwa łuski suchej – jasnożółta do jasnobrązowej; 4) barwa łuski mięsistej – kremowa lub kremowo zielonkawa; 5) korzenie całkowicie zaschnięte; 6) powinna być zachowana jednolitość odmiany, średnica nie mniej niż 4 cm.

3. Czosnek

Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), nieprzerośnięte, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i 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

4. Kapusta biała

musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym. *Wymagania jakościowe:* 1) wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ścisłe, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi; 2) jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.

5. Kapusta czerwona

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym. *Wymagania jakościowe:* 1) wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ścisłe, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi; 2) jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.

6. Kapusta pekińska

Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz 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

7. Marchew

– dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym. *Wymagania jakościowe*: 1) korzenie marchwi muszą być zdrowe, całe, czyste, jędrne, niepopękane bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, bez bocznych rozgałęzień; 2) barwa korzeni marchwi musi być jednolita, typowa dla odmiany; 3) kształt marchwi musi być stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie; 4) nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany; 5) średnica mierzona w najszerszym przekroju od 2 cm.; 6) nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu; 7) marchew musi być wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.

8. Sałata masłowa

Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;

korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste

9. Natka

Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, 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

10. Koperek

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

11. Szczypior

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

12. Pomidor spod osłon

Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;

Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju;

Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;

Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się:

- zabliźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm,

- nieznaczne wypukłości,

- małą nieskorkowaciałą narośl,

- skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm2,

- delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu

13. Rzodkiewka

Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, 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

14. Botwina

Świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;

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

15. Por

Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, 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 osłoniętej;

dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu

16. Por młody

Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, 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 osłoniętej;

dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu

17. Ogórek gruntowy

Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz 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 zabliźnione

18. Sałata lodowa

Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane,

korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste

19. Papryka żółta

Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego;

Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz

Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony;

20. Papryka czerwona

Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego;

Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz

Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony;

21. Ziemniaki

* kształtne, jędrne, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią je niezdatne do spożycia;
* czyste, wolne od zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych;
* średnica min. 40 mm;
* skórka gładka, oczka płytkie głębokości 1,1 – 1,5 mm, nie wymagające poprawek po mechanicznym obieraniu;
* bulwy bez rozwidleń i narośli, wolne od nadmiernego zawilgocenia;
* bez obcych zapachów i smaków;
* barwa miąższu zarówno po obraniu w stanie surowym jak i po ugotowaniu jednolita z odcieniem kremowym do żółtego;
* bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte;
* bez pustych przestrzeni wewnątrz,
* kształt okrągły lub okrągło - owalny;
* bez skłonności do ciemnienia enzymatycznego przed ugotowaniem i ciemnienia nieenzymatycznego po ugotowaniu
* 20 % całej ilości – odmiany ogólnoużytkowe (bulwy po ugotowaniu lekko mączyste, lekko wilgotne, struktura delikatna, konsystencja dość zwięzła), 80 % odmiany mączyste, wysokoskrobiowe (bulwy po ugotowaniu mączyste, dość suche).

22. Pietruszka

Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, 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

23. Cebula czerwona

Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, 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

24. Pomidor koktajlowy

Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;

Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypułek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju;

25. Seler

Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i odrdzewiania skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego

26. Sałata karbowana

Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;

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

27. Sałata mix

Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;

28. Kalarepa

Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych;

29. Ogórek kwaszony

Ogórki muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym, pochodzące z odpowiednich gleb, nieprzenawożone; 2) wygląd: całe, pełne w środku, jednolite odmianowo; 3) zbliżone pod względem wielkości i średnicy; 4) zapach i smak swoisty dla kiszonych warzyw, bez oznak procesów gnilnych

30.Kapusta kwaszona

kapusta musi być zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona; 2) barwa kapusty kiszonej musi być: biała do kremowej – jednolita, nie dopuszcza się kapusty o żółtym zabarwieniu; 3) nie może zawierać domieszek innych odmian; 4) kształt w przekroju i konsystencja – skrawki nitkowate, podłużne, jędrne i chrupkie 5) smak i zapach swoisty dla kiszonych warzyw, bez oznak procesów gnilnych;

31. Banan

Całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;

rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:

- dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,

- wiązkę uciętą w prawidłowy sposób ( nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi);

Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu,

- niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm2 powierzchni owocu,

wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu

32. Grejpfrut

Owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;

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,

- nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.

- nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)

33. Jabłka

Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;

pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej;

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,

- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nie przekraczające 1cm2 łącznej powierzchni,

lekkie uszkodzenie szypułki,

- nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:

-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;

Jabłka mogą nie posiadać szypułek, jeżeli miejsce odłamania

34. Truskawki

Świeża, dojrzała, nie uszkodzona, zdrowa, sucha i czysta

35. Śliwka węgierka

Świeże, dojrzałe, zdrowe, nie uszkodzone, nie robaczywe

36. Mandarynki

Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;

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,

- nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.

- nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)

- niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu

37. Cytryny

Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;

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,

- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.

- nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)

38. Ananas miodowy

Całe, zdrowe (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzałe), 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 zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)

39. Arbuz

Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuzów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niepopękane, jędrne i wystarczająco rozwinięte i dojrzałe, 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)

40. Gruszka

Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej,

dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,

- lekkie uszkodzenie szypułki,

- bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,

- nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:

- 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie

-1cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad (z wyjątkiem parcha gruszy gdzie łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm2  powierzchni całkowitej produktu)

- nieznaczne odgniecenia nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm2

41. Kiwi

Całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte), odpowiednio dojrzałe lecz nie przejrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń 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, zabarwienia,

- powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm2 ,

- małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia

42. Brzoskwinie

Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, praktycznie wolne od szkodników, o całkowicie zdrowym 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, rozwoju, zabarwienia,

- nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,

- nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad;

nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem

43. Nektaryny

Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka owoców bez omszenia, praktycznie wolne od szkodników, odpowiednio rozwinięte i dojrzałe, o całkowicie zdrowym 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, rozwoju, zabarwienia,

- nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,

- nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad

44. Winogrona białe

Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, 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, zabarwienia,

- bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca

45. Winogrona ciemne

Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, 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, zabarwienia,

- bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca

46. Pomarańcze

Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego;

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,

- nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.

- nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)

47. Pieczarki - Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewiania skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;

48. Chrzan świeży - Zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), czysty, niepopękany, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszony, jeśli była myty;

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

49. Rabarbar - Świeży, dojrzały, zdrowy, nie uszkodzony, nie robaczywy

50. Borówki amerykańskie - Świeże, dojrzałe, nie uszkodzone, zdrowe, suche i czyste

51. Ogórek spod osłon

Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz 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 zabliźnione

52. Maliny - Świeże, dojrzałe, nie uszkodzone, zdrowe, suche i czyste