

# 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 miąższu przez szkodniki), czyste, o świeżym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, praktycznie bez stłuczeń, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, z usuniętymi słupkami, z nienaruszoną szypułką owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami<br>Barwa od jasnożółtej do żółtej, niedopuszczalna nietypowa np. brązowa<br>Rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:<br>- dostateczną i solidną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu i prawidłowym umięściu (nie na skos i nie rozdarta, bez fragmentów łodygi), wolną od zarażenia grzybami,<br>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:<br>- nieznaczne wady kształtu,<br>- niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm <sup>2</sup> powierzchni paluszka,<br>wymienione te nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu 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 prawem<sup>1)</sup>.

## 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,

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

śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

## **5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

# **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**

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

|   |                     |   |
|---|---------------------|---|
| 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 w yrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgocizny zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnienia i wysuszenia wewnętrznego, wolne od uszkodzeń w wywołanych działaniem niskiej temperatury<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu i w ybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna,<br>- nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu),<br>- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki<br>- nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeladunku) |
| 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 prawem<sup>2</sup>.

### 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

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

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.

# **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 niezdawnymi do spożycia), wolne od odgnieceń i nadmiernych zablżnionych nacięć, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek w idocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu w yrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgocizny wewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznej, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu i w ybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna,<br>- nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu),<br>- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki<br>- nieznaczne zablżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeladunku), |
| 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, w ilości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju  |
| 5   | Średnica owoców, mm | od 73 do 84  |

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

## 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

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

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

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

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

Oznaczanie cech organoleptycznych należy przeprowadzić na zgodność z wymaganiami zawartymi w tabelicy 1. 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.

# **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 w idocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznej, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu i w ybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna,<br>- nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu),<br>- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki<br>- nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku),<br>- 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, w 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 prawem<sup>4</sup>.

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

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

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 grejfrutów.

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

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Grejfruty 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              | Ow o ce 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 zablżnionych nacięć, odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek w idocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu w yrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zew nętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego, wolne od uszkodzeń w ywołanych działaniem niskiej temperatury<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie w pływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu i w ybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna,<br>- nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu),<br>- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki<br>- nieznaczne zablżnienia 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, w ilości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju  |
| 5   | Średnica owoców, mm | 93-110   |

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

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

### **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.

# ARBUZ

## 1 Wstęp

### 1.1 Zakres

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

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 mięszu wyrządzonych przez szkodniki, niepopękane, jędrne i wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzałe, niedopuszczalne owoc o zbyt miękkim lub suchym, mączystym mięszu), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki (jasny kolor skórki arbuza w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawane za wadę)<br>- nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2   | Barwa mięszu   | Różowa  |
| 3   | Smak i zapach  | Typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, w 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 prawem<sup>6</sup>.

### **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 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.

Sprawdzenie masy pojedynczych arbuźów 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.

---

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

# 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 złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;<br>Dopuszczalne są następujące jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu (z wyjątkiem spęcznienia lub zniekształcenia), wybarwienia,<br>- powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1cm <sup>2</sup> ,<br>- małe „znamię Haywarda” w postaci linii wzdłuż osi południkowej, bez zgrubienia |
| 2   | Zabarwienie   | Typowe dla danej odmiany  |
| 3   | Smak i zapach | Typowy, słodkawy, niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i w 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 prawem<sup>7)</sup>.

## 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 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.

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.

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

## 5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

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

## **5.1 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 niezdatnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), odpowiednio dojrzałe (ale nie przejrzałe), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu w wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne wady skórki (w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm <sup>2</sup> 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 prawem<sup>8</sup>.

### 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.

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

# **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.<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wbarwienia,<br>- nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm <sup>2</sup> ,<br>- nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm <sup>2</sup> 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, w wielkości, stopnia dojrzałości i rozwoju  |
| 5   | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 61-67  |

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

### 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 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

<sup>9)</sup> Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórymi 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.

# **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 Tabelicy 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 niezdawnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich w yrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;<br>Poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot;<br>Dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, w ybarwienia, skórki<br>- 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<br>(z wyjątkiem opakowań stanowiących pojedyncze porcje)  |

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

### 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

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

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.

# **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, pozbawiony 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"> <li>- 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A,</li> <li>- 1/3 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o różnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B,</li> <li>- 1/10 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C</li> </ul> <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"> <li>- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,</li> <li>- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nie przekraczające 1cm<sup>2</sup> łącznej powierzchni,</li> <li>- nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;</li> <li>- 1cm<sup>2</sup> powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm<sup>2</sup>;</li> </ul> </li> <li>- nieznaczne ordzawienie, takie jak: <ul style="list-style-type: none"> <li>Jabłka mogą nie posiadać szypulek, jeżeli miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona</li> </ul> </li> </ul> |
| 2   | Smak i zapach   | Niedopuszczalny obcy  |
| 3   | Jednolitość   | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, w 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 prawem<sup>11)</sup>.

## 2.3 Wymagania chemiczne

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

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

# **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 niezdawnymi 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 w wyrządzonych przez szkodniki, miąższ owocowy powinien być całkowicie zdrowy i nie może być ziarnisty, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej; Dopuszczalne są następujące wady jeżeli nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,<br>- bardzo niewielkie szorstkie orzechowanie,<br>- nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:<br>- 2cm na długości w przypadku wady o podłużnym kształcie;<br>- 1cm <sup>2</sup> powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha gruszy i parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm <sup>2</sup> ,<br>- nieznaczne odgniecenia, których powierzchnia nie przekracza 1cm <sup>2</sup><br>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, w ilości i stopnia dojrzałości   |
| 4   | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż<br>- dla odmian w wielkoowocowych<br>- dla pozostałych odmian | 55<br>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 prawem<sup>12</sup>.

### **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 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.

### **5.3 Znakowanie**

---

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

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 5.4 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 przejrzałe, niedopuszczalne owoc o zbyt miękkim lub suchym miąższu), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;<br>Kształt zależny od odmiany (jajowaty lub nerkowaty)<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki,<br>- nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki spowodowane przyczynami mechanicznymi (otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2   | Barwa         | - skórki -skórka w ielobarw na od zielonej przez żółtą, pomarańczową do czerwono-fioletowej<br>- miąższu - pomarańczowa lub satynowo-żółta   |
| 3   | Smak i zapach | Smak słodko-kwaśny, zapach lekko żywiczny, niedopuszczalny smak i zapach obcy ( np. mydlany świadczący o przejrzałości)  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| 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 prawem<sup>13</sup>.

### **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 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.

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.

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

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 niezdawnymi do spożycia), czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, w wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nieprzejrzałe, niedopuszczalne owoce o zbyt miękkim lub suchym miąższu), pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej;<br>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki<br>- nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2   | Barwa  | - skórki- szaro-zielonkawo-żółta<br>- miąższu- 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 prawem<sup>14</sup>.

### 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 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.

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

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

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**

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

|   |                                       |   |
|---|---------------------------------------|---|
| 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.<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, w ybarwienia,<br>- nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm <sup>2</sup> ,<br>- nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm <sup>2</sup> 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, w wielkości, stopnia dojrzałości i rozwoju   |
| 5 | Średnica owoców, mm, nie mniejsza niż | 61-67   |

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

### 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 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

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



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.

# **MELON**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego melonów 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**

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

|   |  |  |
|---|--|--|
| 1 | Wygląd   | Całe, zdrowe (nie dopuszcza się melonów 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 miąższu), pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej;<br>Kształt zależny od odmiany (jajowaty lub okrągły)<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki<br>- nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owoców spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2 | Barwa<br>- miąższu<br>- skórki                                 | Typowa dla odmiany<br>Typowa dla odmiany   |
| 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, kg                                    | 0,5-2  |
| 6 | Zawartość owoców o niewłaściwej masie, % (m/m), nie więcej niż | 10   |

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

### 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 tabeli 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbek, wynik podać w procentach.

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

Sprawdzenie masy pojedynczych melonów 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.

# **AWOKADO**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego awokado 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 owoców 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 przez nich wyrządzonych, w wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzałe, niedopuszczalne owoce o zbyt miękkim miąższu), pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej;<br>Kształt - gruszkowaty<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki,<br>-nieznaczne wady skórki (zabliźnione pęknięcia, korkowatość), oparzenia słoneczne, uszkodzenia skórki owoców spowodowane przyczynami mechanicznymi (otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) |
| 2   | Barwa   | - skórki – od jasnozielonej do ciemnozielonej<br>- miąższu – biała lub żółtawa lub zielonkawo-biała, niedopuszczalna zmieniona np. brązowa  |
| 3   | Smak i zapach   | Smak delikatny, lekko orzechowy, 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, g                     | 125   |
| 6   | Zawartość owoców o niewłaściwej masie % (m/m), nie więcej niż | 10  |

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

## 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 tabeli 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich

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

# **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 wilgotności zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznej, wolne od uszkodzeń wywołanych działaniem niskiej temperatury<br>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:<br>- nieznaczne wady kształtu i w ybarwienia, dopuszczalna nieznaczna zgorzel słoneczna,<br>- nieznaczne postępujące wady skórki (nie mogą dotyczyć miąższu),<br>- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia lub uszkodzenia spowodowane przez szkodniki<br>- 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, w ilości oraz o podobnym stopniu dojrzałości i rozwoju  |
| 5   | Minimalna średnica owoców, mm | 42   |

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

## 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

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

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.

# **WIŚNIE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wiśni 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, zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio dojrzałe (ale nie przejrzałe), jędrne, czyste (praktycznie w olne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie w olne od szkodników, w olne od szkód wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; w olne od oparzeń słonecznych, obciętych i wad spowodowanych gradem; z szypułkami<br>Kształt kulisty, lekko spłaszczony w zależności od odmiany.<br>Dopuszczalne nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu |
| 2   | Barwa  | Charakterystyczna dla odmiany (ciemnoczerwona do ciemnoniebieskiej z odcieniem brązowym), jednolita w opakowaniu   |
| 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, mm, nie mniej niż | 17   |
| 6   | Zawartość owoców o niewłaściwej średnicy, % (m/m), nie więcej niż    | 10   |

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

### 2.3 Wymagania chemiczne

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

## 3. Trwałość

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

## 4. Metody badań

### 4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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



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 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.

# **CZEREŚNIE**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czereśni 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, zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), odpowiednio dojrzałe (ale nie przejrzałe), jędrne, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej; wolne od oparzeń słonecznych, obcięte i w odpowiedni sposób przechowywane; z szypułkami<br>Kształt kulisty.<br>Dopuszczalne nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. |
| 2   | Barwa  | Charakterystyczna dla odmiany   |
| 3   | Smak i zapach  | Słodki, niedopuszczalny obcy  |
| 4   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości   |
| 5   | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż | 17  |
| 6   | Zawartość owoców o niewłaściwej średnicy, %(m/m), nie więcej niż     | 10  |

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

## 2.3 Wymagania chemiczne

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

## 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.

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

## **4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, 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

# **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 niezdolnymi do spożycia), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej;<br>Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, rozwoju, wbarwienia 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 w ilości   |
| 5   | Srednica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż<br>- dla odmian w wielkoowocowych<br>- dla innych odmian | 35<br>28   |
| 6   | Zawartość owoców o niewłaściwej średnicy, %(m/m), nie więcej niż  | 10   |

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

## 2.3 Wymagania chemiczne

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

## 3. Trwałość

Okres przydatności 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 tablicy 1. Owoce niespełniające

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

# **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;<br>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 niejednorodność 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 prawem<sup>22</sup>.

## 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

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

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.

# **MALINA**

## **1 Wstęp**

### **1.1 Zakres**

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

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

### **1.2 Określenie produktu**

#### **Maliny**

Owoce maliny odmian uprawnych *Rubus idaeus* L.

## 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, śladów pleśni, które czynią je niezdatnymi do spożycia), świeże, czyste (wolne od zanieczyszczeń obcych), niemyte, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; owoce powinny być odszypułkowane, bez działek kielicha i dna kwiatowego<br>Dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu |
| 2   | Barwa  | Charakterystyczna dla odmiany (od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej)   |
| 3   | Kształt  | Charakterystyczny dla odmiany (kulisty, wydłużony, stożkowaty)   |
| 4   | Smak i zapach  | Słodki, słodkawy, aromatyczny, niedopuszczalny smak i zapach obcy  |
| 5   | Jednolitość  | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednorodność pod względem wielkości  |
| 6   | Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż | 12   |
| 7   | Zawartość owoców o niewłaściwej średnicy, %(m/m), nie więcej niż     | 10   |

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

### 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

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

Wykonać organoleptycznie 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.