

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania Warzyw i owoców opisanych w tabeli cenowej pn. „Dostawa warzyw i owoców”.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego świeżymi owocami i warzywami.

1.2. Dokumenty powołane

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

- **PN-R-75356** Warzywa świeże – Badanie jakości
- **PN-R-75021**Owoce świeże - Badanie jakości
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15. 06.2011, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r** w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2009 r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r.** w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. 2007r nr 137 poz. 966 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r.** w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. z 2010r nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r.** w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s 16 z późn. zm.)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne

Wymagania organoleptyczne dla poszczególnych produktów zostały szczegółowo opisane w Tabeli cenowej oraz w tabeli poniżej.

L.P.	CECHY	WYMAGANIA	METODY BADAŃ
1	Wygląd	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste; ▪ wolne od szkodników i uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, ▪ pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; ▪ nieuszkodzone przez słońce lub mróz; ▪ o odpowiednio regularnym kształcie, właściwym dla danego produktu. <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm² całkowitej powierzchni dla innych wad; <p>nie dopuszcza się owoców pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p>	PN-R-75021
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany	PN-R-75356
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy smak i zapach sugerujący zepsucie	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.¹

¹Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) Nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. L 157 z 15.06.2011, s 1 z późn. zm.)

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.^{2 3 4}

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.⁵

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg norm PN-R-75356 i PN-R-75021

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli cenowej w opisie poszczególnych produktów.

5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

5.2.4. Sprawdzanie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

²Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.)

³ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2011 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych (Dz. U. 2010 nr 232 poz. 1525 z późn. zm.)

⁴ Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 z późn. zm.)

⁵ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie⁶

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe do 15kg,
- pudła kartonowe do 15kg,
- worki raszlowe od 5kg do 20kg.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.⁷

Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

⁶ Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2009r. nr 91 poz. 740 z późn. zm.)

⁷ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 137 poz. 966 z późn. zm.)