Załącznik nr 1a
do Ogłoszenia o zamówieniu

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WARZYWA I OWOCE

Wymagania ogólne:

Zamawiający wymaga, aby dostarczane owoce i warzywa były produktami wysokiej jakości (klasy I i ekstra – jak to określono poniżej w opisach), spełniającymi wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach oraz posiadającymi ważne terminy przydatności do spożycia, zapewniającymi bezpieczeństwo konsumenta, odpowiadającymi jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej i deklarowanej przez producenta w jego oznakowaniu.

Warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:
świeże
- całe
- zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni)
- czyste i jędrne
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków
- wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym
- oznakowane krajem pochodzenia

Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz / skrzynka / karton / worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane, w szczególności: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, klasę jakości, termin przydatności do spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.

Termin przydatności do spożycia będzie określany od momentu dostarczenia towaru do magazynu Zamawiającego.

Towar powinien odpowiadać następującym wymogom – przy jego produkcji i obrocie zachowane zostały zasady przewidziane w niżej wymienionych przepisach:
1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 j.t., z późn. zm.) i aktów wykonawczych do tej ustawy;
2. Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2018 r. poz. 2164, z późn.zm.);
3. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31.1 z 1 lutego 2002 r. z późn. zm.);

4. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139.1 z 30 kwietnia 2004 r. z późn. zm.);
5. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338.4 z 13 listopada 2004 r. z późn. zm.);
6. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 j.t., z późn. zm.).
7. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2013/1308 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013 r., str. 671-854, z późn.zm.).
8. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2017/892 z dnia 13 marca 2017 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1308/2013 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. Urz. UE L 138.57 z 25.05.2017 r., z późn. zm.).
9. Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 2018/1146 z dnia 7 czerwca 2018 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 2017/892 ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw oraz zmieniające rozporządzenie (WE) nr 606/2009 ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz. Urz. UE L 208.9 z dnia 17.08.2018 r., z późn. zm.).
10. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006 r., s 5, z późn. zm.).
11. 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. Urz. UE L 70 z 16.03.2005 r., s 1, z późn. zm.).
12. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006 r., s 5, z późn. zm.).
13. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008 r. , s 16, z późn. zm.).
14. Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r., s 1, z późń. zm.).
15. Ustawa z dnia 19 grudnia 2003 roku o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 935, z późn.zm.).
16. Ustawa z dnia 25 czerwca 2009 r. o rolnictwie ekologicznym (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1353, z późn. zm.).
17. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. z 2007 r. nr 207 poz.1502, z późn. zm.).
18. PN-R-75021 Owoce świeże. Badanie jakości.
19. PN-R-75356 Warzywa świeże. Badanie jakości.
20. PN-R-74456 Rośliny okopowe. Badanie jakości ziemniaków.

21. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z 2003 r. nr 194 poz. 1900, z późn. zm.).
22. PN-A-78508 Grzyby świeże i produkty grzybowe. Pobieranie próbek.
23. PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe. Metody badań.
24. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 2335, z późn. zm.).

W arzyw a BURAKI ĆWIKŁOWE

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: buraki w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany
wygląd: świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości
barwa: ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany **zapach:**
niedopuszczalny obcy
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych **znakowanie:** do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CEBULA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: cebula w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany

wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką szczypioru i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia niepokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu
kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu
barwa*:* łuski suchej - jasnożółta do jasnobrązowej łuski mięsistej - białokremowa lub kremowo zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia
smak i zapach: niedopuszczalny nieswoisty smak i obcy zapach
jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CEBULA CZERW ONA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: cebula w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany
wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia niepokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu
kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu
barwa: łuski suchej - od ciemnoczerwonej do fioletowej łuski mięsistej – białofioletowa, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KAPUSTA BIAŁA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – średniowczesna, średniopóźna, późna. Wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: kapusta głowiasta klasy I powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Główki kapusty powinny być zwarte, biorąc pod uwagę odmianę kapusty
wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
masa główki: nie mniej niż 1200 g
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KAPUSTA CZERWONA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wczesna, średniowczesna, późna. Wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: kapusta klasy I powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Główki kapusty powinny być zwarte, biorąc pod uwagę odmianę kapusty
wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
smak i zapach: niedopuszczalny obcy

jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
masa główki: nie mniej niż 800 g
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MARCHEW

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa extra: marchew w tej klasie powinna być najwyższej jakości i myta. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany
wygląd: świeża, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysta, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszona po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu; średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm
barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MARCHEW MŁODA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa extra: marchew w tej klasie powinna być najwyższej jakości i myta. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

wygląd: świeża, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysta, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszona po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Marchew, której wzrost nie został zakończony. Średnica korzeni marchwi powinna być nie mniejsza niż 10 mm, jeśli marchew jest sortowana według średnicy. Przy sortowaniu według masy, marchew powinna ważyć nie mniej niż 8 g. Średnica korzeni nie powinna przekraczać 40 mm, jeśli marchew jest sortowana według średnicy. W przypadku sortowania według masy korzenie nie powinny ważyć więcej niż 150 g.
barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

PIETRUSZKA KORZENIOWA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: korzeń pietruszki klasy I powinien być dobrej jakości i powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany
wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony; dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu – nie więcej niż 15 mm
barwa: biała do biało kremowej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

POR

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: pory w tej klasie powinny być dobrej jakości, powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego
wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić przynajmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia)
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SELER KORZENIOW Y

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: seler korzeniowy w tej klasie powinien być dobrej jakości, powinien mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego
wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego; Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm; Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż 30 mm
barwa: biała do białokremowej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

ZIEMNIAKI JADALNE MŁODE

W odmianach Irga, Irys i innych nie gorszej jakości konsumpcyjnej – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: ziemniaki w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego
wygląd: jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
minimalna średnica poprzeczna, mm: - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych - 28 - dla bulw podłużnych - 28
zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż: 1) zazieleniałych - 1 2) porażonych zgnilizną - 1 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie - 2 4) o mniejszej średnicy (nie mniejszej jednak niż 15 mm) - 3 5) uszkodzonych - 2 6) innych odmian - 2
zawartość bulw z wadami o których mowa powyżej, % wagowy – nie więcej niż 6
bulwy: 1) nadmiernie zawilgocone na powierzchni – nie dopuszcza się 2) zaparzone - nie dopuszcza się 3) zapleśniałe - nie dopuszcza się 4) zmarznięte - nie dopuszcza się 5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin - nie dopuszcza się
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

ZIEMNIAKI JADALNE PÓŹNE

W odmianach Irga, Irys i innych nie gorszej jakości konsumpcyjnej – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: ziemniaki w tej klasie powinny być dobrej jakości, powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego
wygląd: jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nienadmarznięte, nieporośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąż-szu
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
minimalna średnica poprzeczna, mm: - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych - 35 - dla bulw podłużnych - 30
zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż: 1) zazieleniałych - łącznie do 2 2) porażonych zgnilizną - 1 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie - 1 4) o mniejszej średnicy (nie mniejszej jednak niż 28mm) - 2 5) porażonych parchem zwykłym - 3 6) uszkodzonych - 3 7) niedojrzałych - 3 8) niekształtnych - 3 6) innych odmian - 2
zawartość bulw z wadami o których mowa powyżej, % wagowy, nie więcej niż: 6
bulwy: 1) nadmiernie zawilgocone na powierzchni - nie dopuszcza się 2) zaparzone - nie dopuszcza się 3) zapleśniałe - nie dopuszcza się 4) zmarznięte - nie dopuszcza się 5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin - nie dopuszcza się 6) porośnięte kiełkami powyżej 3mm – nie dopuszcza się
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

BAKŁAŻAN

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: bakłażany w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany, powinny być praktycznie wolne od oparzelin słonecznych

wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez miękiszu włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzelin słonecznych, ze świeżym, zielonym kielichem i szypułką; Kształt wydłużony, gruszkowaty, skórka błyszcząca ciemnofioletowa; Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; długość pojedynczego bakłażana od 150 mm do 250 mm
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania stanowią, opakowania detaliczne lub kartony perforowane oraz skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

BOTWINA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: botwina w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany
wygląd: świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; korzenie o średnicy nie większej niż 20 mm; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; masa pęczka 100g, zawartość pęczków z wadami jakości nie więcej niż 10% wagi pęczka, zawartość pęczków o innej masie nie więcej niż 5 % w całym zamówieniu; dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą róży w każdym opakowaniu nie więcej niż 8 cm
barwa: róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia (np. zbrązowiałe lub zżółknięte pąki kwiatowe)
smak i zapach: niedopuszczalny obcy,
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: botwinę należy wiązać w pęczki o masie 100g; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

BROKUŁY ŚWIEŻE

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: brokuły w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany
wygląd: róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zacho- wanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów; Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3 cm
barwa: róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia (np. zbrązowiałe lub zżółknięte pąki kwiatowe)
smak i zapach: niedopuszczalny obcy,
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,
trwałość: **o**kres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy

pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Brokuły należy układać różą i przyciętymi liśćmi do góry
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CEBULA SZALOTKA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: cebula szalotka w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany
wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej
dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu
kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu
barwa*:* łuski suchej - jasnożółta do jasnobrązowej łuski mięsistej - białokremowa lub kremowo zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CEBULA ZE SZCZYPIORKIEM

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: cebula ze szczypiorkiem w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany.
wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), z świeżą jędrną szyjką wyrośniętego szczypioru i obciętymi korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;

Niedopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i braku części miąższu świeżej łuski cebuli. Wyrośnięty szczypior powinien posiadać znamiona świeżości bez oznak pożółkniętych końcówek. Dopuszczalne są lekkie załamania szczypioru jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Natomiast niedopuszczalne jest aby w szczypiorze były łykowate wyrostki z oznakami pędu kwiatostanu
kształt: cebuli - kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu szczypioru – podłużny, dobrze wyrośnięty lecz bez łykowatych wyrostków ani wypustek kwiatostanowych
barwa*:* łuski mięsistej - białokremowa lub kremowo zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia szczypioru - zielony
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CUKINIA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: cukinia w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany
wygląd: świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm; kształt wydłużony, barwa ciemnozielona; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu od 200 mm do 300 mm
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CYKORIA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa extra: cykoria w tej klasie powinna być najwyższej jakości, powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zwarta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, główki o ostro zakończonym dobrze zamkniętym wierzchołku, zewnętrzne liście o długości przynajmniej ¾ długości główki, nie powinna mieć zielonkawego zabarwienia lub szklistego wyglądu, bez wewnętrznego pędu nasiennego, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste, bez zaciemnień, liście ściśle przylegające do siebie
barwa: biała do żółto-białej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 4 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CZOSNEK

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa extra: czosnek w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3 cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu, minimalna średnica główek 30 mm
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

DYNIA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: dynia w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: kształt kulisty lub lekko spłaszczony, średnica 35-40 cm, powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień; struktura miąższu zwarta
barwa: pomarańczowo-żółta
smak i zapach: lekko słodki, niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

FASOLA SZPARAGOWA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: fasolka szparagowa w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu; Szerokość
strąka nie więcej niż 9 mm
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

IMBIR ŚWIEŻY

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: imbir świeży w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: kłącze imbiru kształtem przypomina poroże jelenia o nieregularnych kształtach o aromatycznym korzennym smaku, kłącza zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde o nieregularnych kształtach , bez stłuczeń, pęknięć oraz od rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej
barwa: blado-żółte wnętrze i skórkę o kolorze od brązowego do kremowego
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: wymagane zachowanie jednolitości pod względem jakościowym
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

JARMUŻ

W odmianach: niski zielony kędzierzawy i średniowysoki zielony kędzierzawy.

klasa I: jarmuż w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: częścią jadalną jarmużu są duże fryzowane liście. Odmiana niska o wysokości od 10 do 20 cm, odmiana średniowysoka o wysokości dochodzącej do 60 cm. Liście świeże, jędrne, całe, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młode i delikatne pozbawione goryczy, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia liści pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu;
barwa: od zielonej do ciemnozielonej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości, jednolite pod względem jakości oraz dla każdego rodzaju pod względem wielkości. Dodatkowo proporcje ilościowe każdego rodzaju powinny być widoczne bez uszkadzania opakowania. Widoczna w opakowaniu część jarmużu powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KALAFIOR

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa ekstra: kalafiory w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać kształt, dojrzałość oraz barwę charakterystyczne dla danej odmiany
wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Średnica minimalna róży kalafiora 150 mm, dopuszczalna różnica średnic między najmniejszą a największą główką kalafiora w każdym opakowaniu, nie więcej niż 40 mm
barwa: Jednolita biała, lekko kremowa lub barwie kości słoniowej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KALAREPA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: kalarepa w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu, średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia 50-90 mm
konsystencja: jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała
smak i zapach: niedopuszczalny obcy

jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KAPUSTA BRUKSELKA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: brukselka w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni, zmarznięcia), zwarte, zamknięte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych, miejsce cięcia powinno być czyste bez przylegających innych części rośliny, minimalna średnica główki 20 mm
barwa: zielona do ciemnozielonej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KAPUSTA PEKIŃSKA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: kapusta pekińska w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego

wygląd: świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, masa główki nie mniej niż 350 g
kształt: wydłużony
barwa: zielona lub seledynowa
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KAPUSTA BIAŁA MŁODA

Najpopularniejsze odmiany bardzo wczesne, wczesne i średniowczesne w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: kapusta świeża biała w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Masa główki, nie mniej niż: kapusta biała wczesna – 700 g
barwa: od powierzchniowych liści ciemnozielonych do środkowych jasnozielonych
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KAPUSTA WŁOSKA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: kapusta włoska w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, masa główki nie mniej niż 700 g
barwa: zielona do ciemnozielonej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KIEŁKI NASION LUCERNY

klasa I: kiełki lucerny w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, w jak największym stopniu łusek nasi nowych, dopuszczalne są jedynie kiełki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasi nowych bez oznak dalszego wzrostu
barwa: podstawa kiełków od białej do jasnozielonej o jasnozielonych listkach
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolitość pod względem wzrostu, odmiany kiełków
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 5 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KIEŁKI NASION SŁONECZNIKA

klasa I: kiełki nasion słonecznika w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, w jak największym stopniu łusek nasi nowych, dopuszczalne są jedynie kiełki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasi nowych bez oznak dalszego wzrostu
barwa: podstawa kiełków od białej do jasnozielonej o jasnozielonych listkach
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolitość pod względem wzrostu, odmiany kiełków
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 5 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KOPEREK ZIELONY

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: koper zielony w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów), czysty, wolny od szkod-
ników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu
barwa: zielona
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy
długość kopru – nie więcej niż 25 cm
masa pęczka – 50 g
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KURKI ŚWIEŻE

klasa I: kurki świeże w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: kapelusz kurki jest gładki, matowa, w kolorze jasnożółtym lub pomarańczowym, kształt wypukły, wywinięty na brzegach. Kapelusz o średnic od 1 do 7 cm. Trzon kurki twardy, jego długość max. osiągać do 5 cm, a grubość 0,8-2,5 cm. Ma walcowaty kształt u góry lekko rozszerzony. Wewnętrzna część kapelusza pokryta jest żylastymi blaszkami. Jasnożółty miąższ jest mięsisty o przyjemny świeżym zapachu. Forma grzyba łamliwa, krucha, o nieregularnych kształtach. Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, bez zaschniętych części, i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów, innych odmian grzybów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu
barwa: od jasnożółtej do pomarańczowej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 5 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

NATKA PIETRUSZKI

Odmiany natki pietruszki korzeniowej lub pietruszki naciowej – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: natka pietruszki w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu
barwa: zielona do ciemnozielonej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy
masa pęczka: 50 g

trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

OGÓRKI

Najpopularniejsze smaczne odmiany ogórków (gruntowych, spod osłon, krótkich i długich) i dostępne w sprzedaży w zależności od pory roku – jeżeli zamawiający nie określi rodzaju ogórków dostępnych w danej porze roku, wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: ogórki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego
wygląd: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione
barwa: zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm: - dla ogórków o masie 500 g i większej – 300 mm - dla ogórków o masie 250-500g – 250 mm
minimalna waga ogórków, g: - gruntowych – 180 g - odmian spod osłon – 250 g
jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

PAPRYKA SŁODKA

W odmianach barwy: czerwona, żółta, zielona – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian danej barwy spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: papryka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne
dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. Papryka klasy I powinna być dobrej jakości i powinna być starannie zaprezentowana. Papryka powinna być jędrna – praktycznie bez wad skórki. Szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha.
wygląd: charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Z szypułką, a kielich nienaruszony. Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm, -dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej) – 20 mm – dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej) – 40 mm – dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) – 55 mm. Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu – nie więcej niż 2 cm
barwa: charakterystyczna dla danego gatunku papryki
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu papryka powinna być jednolita pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości) oraz w przypadku klasy I także stopnia dojrzałości i barwy. Jednakże dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu papryki o różnej barwie, jeśli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości). W opakowaniach detalicznych o masie do 1 kg może być pakowana papryka o różnej barwie i/lub typie handlowym, pod warunkiem że zachowana jest jednolitość pod względem jakości, a dla papryk o poszczególnych barwach i/lub typie handlowym jednolitość pochodzenia. Papryka o kształcie wydłużonym jeśli jest sortowana według wielkości powinna być wyrównana pod względem długości. Papryki miniaturowe powinny być w miarę jednolite pod względem wielkości. Mogą być łączone z innymi produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia. W opakowaniu widoczna część papryki powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił produkt przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań. Opakowania powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych, takich jak liście, pędy, ziemia, piasek
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

PIECZARKI

klasa ekstra: pieczarki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Kształt, wygląd, stopień rozwoju oraz barwa pieczarek powinny być charakterystyczne dla typu handlowego. Pieczarki powinny być dobrze wykształcone. Nie mogą mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pieczarek, ich jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu. Pieczarki powinny być praktycznie wolne od pozostałości okrywy; pieczarki nie przycięte mogą mieć także ślady okrywy na dole trzonu
wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
barwa: - powierzchni zewnętrznej kapelusza – biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy - blaszek – biała z odcieniem różowym, różowa - miąższu – biała, biała z odcieniem różowym
kształt: kapelusze okrągłe lub półkoliste
smak i zapach: charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy
maksymalna długość trzonu: 1/2 średnicy kapelusza dla pieczarek przyciętych lub 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek nieprzyciętych, 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek spłaszczonych
średnica kapelusza: pieczarki zamknięte, pieczarki z osłonkami oraz pieczarki otwarte – małe 15-45 mm, średnie 30-65 mm, duże 50 mm i więcej, pieczarki spłaszczone małe 20-55 mm, duże 50 mm i więcej
jednolitość: zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, złożona wyłącznie z pieczarek tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, w tym samym stadium rozwoju (uwzględniając tolerancję), tej samej jakości i wielkości (jeśli klasyfikowane według wielkości). Dopuszcza się łączenie w opakowaniach detalicznych o wadze netto nieprzekraczającej 1 kg pieczarek o różnym zabarwieniu, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości, stadium rozwoju, wielkości (jeśli klasyfikowane według wielkości) i dla poszczególnych rodzajów zabarwienia, pod względem miejsca pochodzenia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 4 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: pieczarki muszą być zapakowane w sposób zapewniający należytą ochronę produktu. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i z takiej substancji, która pozwoli uniknąć jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktów. Dopuszcza się stosowanie materiałów, w szczególności etykiet lub pieczątek zawierających specyfikację handlową, pod warunkiem że nadruk lub etykietowanie zostało wykonane przy użyciu nietoksycznego tuszu lub kleju. Etykiety przyklejane bezpośrednio na produktach muszą być takie, by po ich usunięciu na powierzchni skórki nie pozostawały ślady kleju, ani wady powierzchniowe. Opakowania muszą być wolne od ciał obcych, w tym nadmiernej ilości materiału podłoża uprawy
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - rodzaj produktu, - klasę produktu, - stadium rozwoju, - wielkość, - waga netto, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

POMIDOR KOKTAJLOWY

Odmiany pomidorów koktajlowych w zależności od koloru zabarwienia (czerwone, żółte, itp.) oraz od ich rozmiarów np. koralik, cherry, cytrynek groniasty, śliwkowy, itp. – zamawiający będzie określał rodzaj, gatunek i kolor zamawianego pomidora koktajlowego, w przypadku

niepodania sprecyzowanych danych, dostawca sam zdecyduje jaki pomidor koktajlowy będzie dostarczony.

klasa ekstra: pomidory w tej klasie powinny być najwyższej jakości oraz powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Powinny mieć jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju. Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców. Oznacza to, że pomidory przejrzałe są niedopuszczalne. Pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiekolwiek deformacje są niedopuszczalne
wygląd: charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypułek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Nie dopuszcza się "zielonej piętki" i innych wad, z wyjątkiem nieznacznych powierzchniowych wad skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pomidorów, ich trwałość oraz wygląd w opakowaniu, bez pustych komór na przekroju; Minimalna średnica 20 mm, Maksymalna średnica 35 mm
barwa: pomarańczowa, czerwona, żółta (w zależności od odmiany)
kształt: kulisty, eliptyczny (w zależności od odmiany)
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informa-
cje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

POMIDORY

W odmianach gruntowych oraz w odmianach szklarniowych poza sezonem wegetacyjnym w Polsce – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa ekstra: pomidory w tej klasie powinny być najwyższej jakości oraz powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Powinny mieć jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju. Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców. Oznacza to, że pomidory przejrzałe są niedopuszczalne. Pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiekolwiek deformacje są niedopuszczalne
wygląd: charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu

Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: - zabliźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości, - małą nieskorkowaciałą narośl, - skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm^2, - delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu
Minimalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” – 30 mm - pomidory „podłużne” – 30 mm
Maksymalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” – 60 mm - pomidory „podłużne” – 60 mm Przestrzeganie przedziałów wielkości jest obowiązkowe dla pomidorów w klasie "Ekstra" i I.
barwa: charakterystyczna dla danego gatunku, odmiany
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdej jednostce opakowania pomidory powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, tej samej jakości i wielkości (jeżeli sortowane według wielkości). Pakowanie pomidorów różnych odmian lub typów handlowych w tym samym opakowaniu jest niedopuszczalne. Dla klas Ekstra i I wymagana jest jednolitość pod względem wielkości. W klasie "Ekstra" i I pomidory powinny być jednolite pod względem stopnia dojrzałości i barwy. Ponadto pomidory "podłużne" powinny być dostatecznie jednolite pod względem długości. W celu zachowania jednolitości pod względem barwy pomidory powinny mieć zbliżoną barwę np. w jednym opakowaniu mogą być pomidory dojrzałe oraz jeszcze nie w pełni dojrzałe o nieco jaśniejszej barwie. Natomiast niedopuszczalne jest pakowanie np. pomidorów dojrzałych oraz dopiero zaczynających zmieniać barwę z zielonej na czerwoną tzw. zapalonych. Tolerancja dla pomidorów o różnej od dominującej w opakowaniu barwie nie może przekraczać 5 % w klasie Ekstra oraz 10 % w klasie I. Widoczna część pomidorów w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: Sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił pomidory przed uszkodzeniem. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem.
Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń zewnętrznych. Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań, które powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, gałązki, ziemia, piasek. Pomidory mogą być zaprezentowane w następujący sposób: - jako pojedyncze pomidory z lub bez kielicha i krótkiej szypułki - na gałązkach, tj. pomidory wyrosłe na jednym całym kwiatostanie lub jego części lub część kwiatostanu, składających się przynajmniej z: - trzech pomidorów (dwóch dla małych opakowań), - sześciu pomidorów (czterech dla małych opakowań) w przypadku pomidorów "wiśnia"
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

RABARBAR

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: rabarbar w tej klasie powinien być dobrej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości
wygląd: świeży rabarbar ma sztywną, kruchą łodygę i napiętą skórkę. Łodyga rabarbaru powinna mieć czerwono-różowe zabarwienie i prawidłowo przycięty wachlarz liściowy. Świeży, zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), czysty, niepopękany, bez liści, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszony jeśli był myty; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu.
barwa: czerwono-różowa, w środku biało czerwono różowa
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

RUKOLA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: rukola w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości.
wygląd: liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Masa netto powinna wynosić max. do 1 kg
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3**
dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania jednostkowe – torby foliowe zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy produktu bez konieczności otwierania. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

RZEPA BIAŁA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: rzepa biała w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości
wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia – 50-90 mm
konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

RZODKIEWKA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: rzodkiewka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości.
wygląd: Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Minimalna średnica 20 mm
konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała
smak i zapach: niedopuszczalny obcy

jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powin-
ny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SAŁATA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała
wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki, niemniej niż: - z upraw gruntowych 150 g - z upraw pod osłonami 100 g
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Jednakże, można pakować razem w jednym opakowaniu różne rodzaje sałat i endywii opisanych w tej normie, pod warunkiem, że są one jednolite pod względem jakości oraz dla każdego rodzaju pod względem wielkości. Dodatkowo, każdy rodzaj powinien być łatwy do rozróżnienia, a proporcje ilościowe każdego rodzaju powinny być widoczne bez uszkadzania opakowania. W idoczna w opakowaniu część sałat i endywii powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: sposób pakowania powinien być taki, aby należycie chronił produkt przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub pieczątek ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną zamieszczone przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Sałaty i endywie ułożone w więcej niż jednej warstwie mogą być pakowane podstawą do główki pod warunkiem że warstwy lub główki są odpowiednio zabezpieczone i oddzielone

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SAŁATA KARBOWANA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała
wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę; Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 200 g
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SAŁATA LODOWA

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: Sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem - Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała

wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 300 g
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia sałaty lodowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: każda sztuka sałaty powinna być zapakowana w worek foliowy perforowany. opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SAŁATA RADICCHIO

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała.
wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 5 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SELER NACIOW Y

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: seler naciowy w tej klasie powinien być dobrej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości
wygląd: wygląd: łodygi zdrowe twarde, soczyste, a liście jędrne i intensywnie zielone (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część selera naciowego powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia; długość łodygi: 40-50cm,
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SZCZYPIOREK

klasa I: szczypiorek w tej klasie powinien być dobrej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości
wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Masa pęczka: 50 g Długość szczypiorku: ok. 25 cm
barwa: zielona
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SZPARAGI ŚWIEŻE

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa extra: szparagi w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny być prawidłowo wykształcone i praktycznie proste. Mając na uwadze grupę, do której należą szparagi, ich główki powinny być mocno zwarte
wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, proste, o ścisłych główkach, całe, jędrne, bez pustych przestrzeni wewnątrz wypustek, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego; cięte prostopadle do osi wypustki, miejsce cięcia proste i czyste; nie dopuszcza się żadnych śladów zdrewnienia, oraz nie mogą być puste, łuszczące się i połamane. Dopuszczalne są nieznaczne ślady ordzawienia dające się usunąć przy obieraniu. Średnica, mm – nie mniej niż 12 mm Długość, mm – nie mniej niż 120 mm
zabarwienie wypustek szparaga: odmiana biała – białe z główkami białymi z lekkim odcieniem fioletowym lub różowym; odmiana zielona – powinny być całe zielone
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, długości i grubości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

SZPINAK ŚWIEŻY

Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia.

klasa I: szpinak w tej klasie może być prezentowany w postaci liści lub rozet i powinien być dobrej jakości. Liście powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia. W przypadku szpinaku w postaci liści, ogonki liściowe nie powinny być dłuższe niż 10 cm

wygląd: zdrowy; nie dopuszcza się szpinaku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. szpinak myty powinien być właściwie osuszony. W przypadku szpinaku w rozetach, korzenie powinny być przycięte blisko podstawy liści zewnętrznych. Szpinak powinien być wystarczająco rozwinięty i takiej jakości, aby mógł wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość
barwa: zielona
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, długości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 3 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

ZIOŁA ŚWIEŻE

Zioła świeże doniczkowe – bazylia, mięta, oregano, rozmaryn, tymianek, kolendra, itp.

klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia
wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g
barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła)
smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

KAPUSTA KWASZONA BIAŁA

klasa I
wygląd: produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowany; - konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie; - zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż: 10 - grubość skrawków, mm: 0,8-1 - pH: 3,4-4,0 - kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m): 1,0-1,5 - zawartość soli, % (m/m): 1,2-2,5 - zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż: 0,03; zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego
barwa: - skrawków: biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym - soku: białokremowa, opalizująca
smak i zapach: charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny; konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie
jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 1 do 10 kg (określa gramaturę zamawiający podczas składania zamówienia); opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia - klasę jakości handlowej, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

OGÓRKI KWASZONE

klasa I

wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatycznosmakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; • wymiary ogórków, cm: - długość: od 6 do 15 - średnica: od 2 do 5, jednak nie większa niż połowa długości ogórka; • zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie: 5 - lekko zakrzywionych: 10 - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki maczugowate, przewężone, baryłkowate): 2 - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi: 5 - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi: 3; • zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji: 5 - z pustymi kanałami wewnętrznymi: 4 • dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż: 10; • wartość pH: 3,2 - 3,8; • kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,% (m/m), nie mniej niż: 0,7; • chlorek sodu, % (m/m): 1,5 – 3,0; • kwas sorbowy w produktach niehermetycznie zamkniętych, % (m/m), nie więcej niż: 0,1; • zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż: 0,03; • stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż: 45, zgodnie z deklaracją producenta; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta
barwa: ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy: od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia **konsystencja i przekrój poprzeczny**: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione
smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 30 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg (określa gramaturę zamawiający podczas składania zamówienia); opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia - klasę jakości handlowej, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

OGÓRKI KWASZONE MAŁOSOLNE

klasa I

wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatycznosmakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; • wymiary ogórków, cm - długość: od 6 do 12 - średnica: od 1,5 do 3, jednak nie większa niż połowa długości ogórka; • zawartość ogórków, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie: 5 - lekko zakrzywionych: 10 - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki maczugowate, przewężone, baryłkowate): 2 - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi: 5 - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi: 3; • zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji: 5 - z pustymi kanałami wewnętrznymi: 4 • dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż: 10; • wartość pH: właściwa dla ogórków małosolnych; • kwas sorbowy w produktach niehermetycznie zamkniętych, %(m/m), nie więcej niż: 0,1; • zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż: 0,03; • stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż: 45 zgodnie z deklaracją producenta; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta;
barwa: ogórków – oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy – od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia; **konsystencja i przekrój poprzeczny**: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione
smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 30**
dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg (określa gramaturę zamawiający podczas składania zamówienia); opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - termin przydatności do spożycia - klasę jakości handlowej, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - zawartość netto, - warunki przechowywania, - oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Owoce ANANAS ŚWIEŻY

klasa I
wygląd: całe, zdrowe (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: skórki – szaro-zielonkawo-żółta; miąższu – biała lub żółta
smak i zapach: smak słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

ARBUZ

klasa I: arbuzy w tej klasie powinny być dobrej jakości, dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany, bez pęknięć i odgnieceń, niewielkie powierzchniowe pęknięcia nie są uważane za wady. Dopuszczalne są niewielkie wady barwy dla jaśniejszej części owocu, która styka się z podłożem podczas wzrostu. Szypułka arbuzów nie może być dłuższa niż 5 cm. 10 % liczbowo lub masowo arbuzów nie spełniających wymagań tej klasy, ale zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy. Tolerancja nie może obejmować arbuzów ważących mniej niż 800 g
wygląd: całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, Jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość arbuzów powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuzów z oznakami gnicia, pleśni), jasny kolor skórki arbuza w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawany za wadę
barwa: różowa
smak i zapach: typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu lub partii luzem arbuzy powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości. W opakowaniu widoczna część arbuzów powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. Dodatkowo w klasie I arbuzy powinny być jednolite pod względem kształtu i barwy. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003.
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: arbuzy powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania lub partia owoców luzem
nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Arbuzy przewożone luzem powinny być oddzielone od podłogi i ścian środka transportu za pomocą odpowiednich materiałów ochronnych, które powinny być nowe i czyste i nie przenosić obcych zapachów lub smaków na owoce
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość - masa netto lub ilość sztuk - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

AW OKADO

klasa extra: owoce awokado w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt i barwę charakterystyczne dla danej odmiany. Awokado powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Szypułka, jeśli jest powinna być cała

wygląd: jędrne w momencie wysyłki; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami; z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. Jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone; bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce awokado powinny być twarde i delikatnie zrywane. Różnica mas miedzy najmniejszym a największym owocem w opakowaniu nie powinna przekraczać 25 g. Minimalna masa awokado nie może być mniejsza niż 125 g, z wyłączeniem odmiany Hass, którego masa nie może być mniejsza niż 80 g. Różnica mas miedzy najmniejszym a największym owocem w opakowaniu nie powinna przekraczać 25 g
barwa: ciemna zieleń z możliwym częściowym żółtym nalotem
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu owoce awokado powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, barwy oraz wielkości. W opakowaniu widoczna część awokado powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

BANANY

klasa I
wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm^2 powierzchni owocu. W ymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu
barwa: od jasno zielonkawej do jasnożółtej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

BRZOSKWINIE

klasa extra: brzoskwinie w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany uwzględniając rejon uprawy. Powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm^2, - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm^2 całkowitej powierzchni dla innych wad; nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem. Minimalna wielkość brzoskwiń klasy Ekstra powinna wynosić 17,5 cm (obwód) i 56 mm (średnica). Brzoskwinie o wielkości D (51 mm i więcej ale poniżej 56 mm średnicy lub 16 cm i więcej, ale poniżej 17,5 cm w obwodzie) nie są dopuszczone do obrotu w okresie od 1 lipca do 31 października. Sortowanie według wielkości jest obowiązkowe dla wszystkich klas
barwa: typowe dla danej odmiany
smak i zapach: smak słodkokwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu brzoskwinie powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, stopnia dojrzałości oraz wielkości, a dla klasy Ekstra powinny być jednolite także pod względem barwy. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003.
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: brzoskwinie powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Brzoskwinie mogą być pakowane: - w małe opakowania jednostkowe - ułożone w jedną warstwę w przypadku owoców klasy Ekstra; każdy owoc w tej klasie musi być oddzielony od sąsiedniego
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CYTRYNY

klasa extra: owoce w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.
wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego)
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w jednostce opakowania owoce cytryny powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003.
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - informacja o zastosowaniu środków konserwujących lub innych substancji chemicznych użytych po zbiorze oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

FIGI ŚWIEŻE

klasa I
wygląd: gruszkowatego kształtu, całe, jędrne, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: ciemnofioletowa, fioletowo barwna
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu figi powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, stopnia dojrzałości oraz wielkości, w miarę możliwości powinny być jednolite także pod względem barwy. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości

trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

GRANAT OW OC

klasa I
wygląd: owoce są wielkości jabłka o purpurowej, skórzanej okrywie, nasiona otoczone soczystym nasiona otoczone soczystym czerwonym miąższem, całe, jędrne, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: powierzchnia skóry owocu granatu o purpurowej, skórzanej okrywie, nasiona otoczone soczystym nasiona otoczone soczystym czerwonym miąższem
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu figi powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, stopnia dojrzałości oraz wielkości, w miarę możliwości powinny być jednolite także pod względem barwy. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

GREJPFRUT

klasa I

wygląd: owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: typowe dla danej odmiany
smak i zapach: typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - informacja o zastosowaniu środków konserwujących lub innych substancji chemicznych użytych po zbiorze oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

GRUSZKI ŚWIEŻE

klasa extra: gruszki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nieuszkodzona. Owoce klasy Ekstra powinny być najwyższej jakości i powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Miąższ owoców powinien być całkowicie zdrowy. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Gruszki nie powinny mieć komórek kamiennych. Miąższ takich gruszek posiada tzw. komórki kamienne, które powodują jego ziarnistość. Komórki kamienne dopuszczalne są jedynie wokół gniazda nasiennego

wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni. Stopień rozwoju gruszek powinien być taki, aby mogły: - nadal dojrzewać, osiągając stopień dojrzałości zgodny z cechami charakterystycznymi danej odmiany z powodu charakterystycznych cech odmianowych - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: - nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, - przejrzałe, - owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą
barwa: w zależności dla gatunku i odmiany
smak i zapach: bez obcych zapachów i/lub smaków – owoce nie mogą być przechowywane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów składowanych w tym samym miejscu
jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeśli sortowano według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości. W klasie Ekstra owoce powinny być jednolite także pod względem wybarwienia
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: owoce powinny być pakowane w taki sposób, aby zapewnić ich właściwą ochronę. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań, które powinny być zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, gałązki, ziemia, piasek. Owoce klasy Ekstra powinny być pakowane w rzędach warstwami
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

JABŁKA

klasa extra: jabłka w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nieuszkodzona. Owoce klasy Ekstra powinny być najwyższej jakości i powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Miąższ owoców powinien być całkowicie zdrowy. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad

powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych **–** owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki **–** owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego **–** niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: - nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, - przejrzałe, - owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą
barwa: w zależności dla gatunku i odmiany
smak i zapach: bez obcych zapachów i/lub smaków **–** owoce nie mogą być przechowywane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów składowanych w tym samym miejscu
jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeśli sortowano według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości. W klasie Ekstra owoce powinny być jednolite także pod względem wybarwienia
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: owoce powinny być pakowane w taki sposób, aby zapewnić ich właściwą ochronę. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań, które powinny być zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, gałązki, ziemia, piasek. Owoce klasy Ekstra powinny być pakowane w rzędach warstwami
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

LIMONKA

klasa extra: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: zielony, dopuszczalny lekki nalot żółty na skórce
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w jednostce opakowania owoce cytryny powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - informacja o zastosowaniu środków konserwujących lub innych substancji chemicznych użytych po zbiorze oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MANDARYNKA

klasa extra: owoce w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: typowe dla danej odmiany
smak i zapach: niedopuszczalny obcy

jednolitość: w jednostce opakowania owoce cytryny powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe z i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny
być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - informacja o zastosowaniu środków konserwujących lub innych substancji chemicznych użytych po zbiorze oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MANGO

Klasa I
wygląd: całe, zdrowe (nie dopuszcza się mango z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, o kształcie zależnym od odmiany (jajowatym lub nerkowatym), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki, - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) Masa pojedynczej sztuki nie mniej niż 200 g
barwa: skórki – skórka wielobarwna od zielonej przez żółtą, pomarańczową do czerwono-fioletowej; miąższu – pomarańczowa lub satynowo-żółta
smak i zapach: smak słodko-kwaśny, zapach lekko żywiczny, niedopuszczalny smak i zapach obcy (np. mydlany świadczący o przejrzałości)
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MELON

klasa I: melony w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego. Dopuszcza się jednak następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu: - niewielkie wady kształtu, - niewielkie wady barwy (jasne zabarwienie w miejscu gdzie owoce stykają się z podłożem podczas wzrostu nie jest uważane za wadę), - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi operacjami, - niewielkie zabliźnione pęknięcia wokół szypułki o długości mniejszej niż 2 cm, które nie dochodzą do miąższu. Dla owoców zbieranych z szypułkami, długość szypułki nie powinna być większa niż 2 cm.
wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, melony powinny być: - całe, - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - o świeżym wyglądzie, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrne, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków. Melony powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Stopień rozwoju i jakość melonów powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość
barwa: charakterystyczna dla danego gatunku i odmiany
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu melony powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz o w miarę tym samym stopniu rozwoju i dojrzałości oraz barwie. W opakowaniu widoczna część melonów powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: melony powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

MORELE

klasa ekstra: morele w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany uwzględniając rejon uprawy. Morele powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu

wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne zadrapania, zaczerwienienia - nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5 cm^2 całkowitej powierzchni dla innych wad
barwa: typowe dla danej odmiany
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu morele powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości oraz wielkości (jeśli były sortowane według wielkości), a dla klasy Ekstra powinny być jednolite także pod względem barwy. W opakowaniu widoczna część moreli powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: morele powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Morele mogą być pakowane: - w małe opakowania, - ułożone w jedną lub więcej warstw oddzielonych od siebie, - luzem w opakowaniach, z wyjątkiem klasy ekstra.
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

NEKTARYNKI

klasa extra: nektarynki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany uwzględniając rejon uprawy. Powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm^2, - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5 cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1 cm^2 całkowitej powierzchni dla innych wad; nie dopuszcza się nektarynek pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem. Minimalna wielkość nektarynki klasy ekstra powinna wynosić 17,5 cm (obwód) i 56 mm (średnica). Nektarynki o wielkości D (51 mm i więcej ale poniżej 56 mm średnicy lub 16 cm i więcej ale poniżej 17,5 cm w obwodzie) nie są dopuszczone do obrotu w okresie od 1 lipca do 31 października. Sortowanie według wielkości jest obowiązkowe dla wszystkich klas
barwa: typowe dla danej odmiany
smak i zapach: smak słodkokwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy

jednolitość: w każdym opakowaniu nektarynki powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, stopnia dojrzałości oraz wielkości, a dla klasy ekstra powinny być jednolite także pod względem barwy. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003
trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: nektarynki powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Nektarynki mogą być pakowane: - w małe opakowania jednostkowe - ułożone w jedną warstwę w przypadku owoców klasy Ekstra; każdy owoc w tej klasie musi być oddzielony od sąsiedniego
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

OW OC KARAMBOLI

klasa I
wygląd: podłużny karbowany o wydłużonym kształcie i pięciu podłużnych żebrach rozdzielonych głębokimi rowkami, owoc jest pokryty woskowaną żółtozieloną (żółtobrązową) cienką jadalną skórką, pod którą znajduje się lekko przezroczysty miąższ z niewielką liczbą małych, jadalnych pestek. Jest słodko-kwaśny i bardzo soczysty. W przekroju poprzecznym owoc ma kształt gwiazdy. Owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), bez włókien, czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej
barwa: kolor purpurowy, żółty lub pomarańczowy z żółtozielonymi końcami
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

OWOC KIWI

klasa ekstra: owoce kiwi w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny być dobrze rozwinięte i mieć cechy charakterystyczne oraz barwę typowe dla danej odmiany. Powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na jakość owoców,

utrzymanie jakości oraz ogólny wygląd i prezentację w opakowaniu. Stosunek minimalnej do maksymalnej średnicy owocu mierzonych w przekroju poprzecznym powinien wynosić 0,8 lub więcej
wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, owoce kiwi powinny być: - całe (ale bez szypułki), - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ), - prawidłowo wykształcone, nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość owoców kiwi powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Owoce kiwi powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Aby spełnić te wymagania owoce kiwi powinny osiągnąć następujący stopień dojrzałości: - na etapie pakowania w obrębie regionu produkcyjnego, a następnie dostawy przez pakującego, jak również na etapie importu i eksportu, przynajmniej 6,2 % Brix lub średnia zawartość suchej masy na poziomie 15 %, - na wszystkich pozostałych etapach obrotu – przynajmniej 9,5 % Brix Minimalna masa owoców w klasie ekstra powinna wynosić 90 g
barwa: typowe dla danej odmiany
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu owoce kiwi powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości oraz wielkości. W opakowaniu widoczna część owoców kiwi powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: owoce kiwi powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Naklejki umieszczane bezpośrednio na owocach powinny być takie, aby po ich usunięciu nie pozostawały ślady kleju a skórka owocu nie była uszkodzona. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. W klasie ekstra owoce kiwi powinny być oddzielone od siebie i ułożone regularnie w jednej warstwie. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - wielkość - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

PHYSALIS

wygląd: okrągła i pachnąca jagoda. Owoce osiągają masę 4–5 g i są zamknięte w zrośniętych działkach kielicha. Owoc ma postać pomarańczowej kulki, podobnej nieco do pomidorka koktajlowego. Owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), bez włókien, czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;
barwa: pomarańczowa kulka w otoczce suchego kielicha
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 14 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

POMARAŃCZE

klasa extra: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp., - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
barwa: typowe dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego)
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w jednostce opakowania owoce pomarańczy powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, - informacja o zastosowaniu środków konserwujących lub innych substancji chemicznych użytych po zbiorze

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

WINOGRONA (JASNE i CIEMNE)

klasa ekstra: winogrona w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, biorąc po uwagę rejon uprawy. Nie powinny mieć żadnych wad. Jagody winogron powinny być jędrne, dobrze przytwierdzone, równomiernie rozmieszczone w kiści, z nienaruszonym nalotem

wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, kiście i jagody winogron powinny być:

- zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- praktycznie wolne od szkodników;
- praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i/lub smaków.

Ponadto jagody winogron powinny być:

- całe,
- dobrze rozwinięte,
- prawidłowo wykształcone.

Pigmentacja spowodowana działaniem słońca nie jest uważana za wadę. Winogrona powinny być delikatnie zrywane. Sok winogron powinien osiągnąć przynajmniej następujący ekstrakt refraktometryczny:

- 12 % Brix dla odmian Alphonse Lavallée, Cardinal oraz Victoria, - 13 % Brix dla wszystkich innych odmian z pestkami, - 14 % Brix dla wszystkich odmian bezpestkowych.

Dodatkowo wszystkie odmiany powinny mieć odpowiedni stosunek cukrów do kwasów. Stopień rozwoju i jakość winogron powinny być takie, aby mogły one:

- wytrzymać transport i manipulacje,
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość.

Masa gron, nie mniej niż

- winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g
- winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych – 150 g
- winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe – 100 g

barwa: charakterystyczna dla gatunku i odmiany

smak i zapach: niedopuszczalny obcy

jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać winogrona wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości oraz o tym samym stopniu dojrzałości. W przypadku winogron pakowanych w opakowania detaliczne o masie nie przekraczającej 1 kg, jednolitość odmiany i pochodzenia nie jest wymagana. W przypadku klasy Ekstra kiście powinny być w miarę o tej samej masie i barwie.
Umieszczanie w opakowaniach kiści o różnej barwie dla celów dekoracyjnych jest dopuszczalne w przypadku odmiany Chasselas. Widoczna w opakowaniu część winogron powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości

trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy

pakowanie: winogrona powinny być pakowane w taki sposób, aby zapewnić właściwą ich ochronę. W przypadku klasy Ekstra winogrona powinny być pakowane w pojedynczych warstwach. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych, chociaż dopuszczalne jest pozostawianie przy kiściach części pędów o długości nie większej niż 5 cm jako forma specjalnej prezentacji

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

BORÓWKA KANADYJSKA

klasa I: borówka w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego. Dopuszcza się jednak następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu: - niewielkie wady kształtu, - niewielkie wady barwy, - niewielkie zabliźnione pęknięcia wokół szypułki lub obwódki po kwiatostanie, które nie dochodzą do miąższu
wygląd: całe o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, świeże o miękkim miąższu, owoce dojrzałe, prawidłowo wykształcone, jednolite odmianowo, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jędrne (stosownie dla odmiany), czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
barwa: czerwono-fioletowa do granatowej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu borówki powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, odmiany, jakości. Owoce powinny być możliwie wyrównane pod względem wielkości. W klasie I owoce powinny być wyrównane także pod względem barwy i stopnia dojrzałości. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: borówki powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CZARNE JAGODY

klasa I: czarne jagody w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego. Dopuszcza się jednak następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu: - niewielkie wady kształtu, - niewielkie wady barwy, - niewielkie zabliźnione pęknięcia wokół szypułki lub obwódki po kwiatostanie, które nie dochodzą do miąższu

wygląd: całe o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, świeże o miękkim miąższu, owoce dojrzałe, prawidłowo wykształcone, jednolite odmianowo, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jędrne (stosownie dla odmiany), czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
barwa: fioletowa do granatowej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu czarnej jagody nie jest wymagana jednolitość pod względem rozmiaru jednakże owoce powinny być możliwie wyrównane pod względem wielkości, powinny być tego samego pochodzenia, odmiany, jakości. W klasie I owoce powinny być wyrównane także pod względem barwy i stopnia dojrzałości. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do
całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 5 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: czarne jagody powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

CZEREŚNIE ŚWIEŻE

klasa ekstra: czereśnie w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny być dobrze wykształcone i mieć cechy charakterystyczne oraz barwę typowe dla odmiany. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo lekkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, czereśnie powinny być: - całe, - o świeżym wyglądzie, - zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - jędrne (stosownie dla odmiany), - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków, - z szypułkami. Czereśnie powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Stopień rozwoju i jakość czereśni powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Wielkość wiśni i czereśni określa się największą poprzeczną średnicą owocu. Minimalna średnica powinna wynosić dla klasy ekstra: 20 mm
barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita
smak i zapach: niedopuszczalny obcy

jednolitość: w każdym opakowaniu czereśnie powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, odmiany, jakości. Owoce powinny być możliwie wyrównane pod względem wielkości. W klasie ekstra owoce powinny być wyrównane także pod względem barwy i stopnia dojrzałości. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: czereśnie powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

JEŻYNY

klasa I
wygląd: owoce ciemnofioletowe do czarnej barwy, kształtem podobne do malin, złożone z licznych pestkowców zrośniętych ze sobą, wewnątrz wypełnione rozrośniętym dnem kwiatowym, owoce dojrzałe, prawidłowo wykształcone, jednolite odmianowo, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jędrne (stosownie dla odmiany), czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
barwa: owoce o barwie ciemnofioletowej do czarnej
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu jeżyny powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, odmiany, jakości. Owoce powinny być możliwie wyrównane pod względem wielkości. W klasie I owoce powinny być wyrównane także pod względem barwy i stopnia dojrzałości. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 5 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

M ALINY

klasa I
wygląd: wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką, kształt: charakterystyczny dla odmiany; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu; barwa: intensywna, różowo-czerwona, charakterystyczna dla odmiany; kształt: charakterystyczny dla odmiany

barwa: intensywna, różowo-czerwona, charakterystyczna dla odmiany
smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy
jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna nieznaczna niejednolitość pod względem wielkości; średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, mm, nie mniej niż 18
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 4 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

PORZECZKA CZERWONA ŚWIEŻA

klasa I
wygląd: owoce kuliste, czerwone jagody zwisające na gronach, owoce dojrzałe, prawidłowo wykształcone, jednolite odmianowo, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jędrne (stosownie dla odmiany), czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
barwa: czerwona
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu porzeczek nie jest wymagana jednolitość pod względem rozmiaru jednakże owoce powinny być możliwie wyrównane pod względem wielkości, powinny być tego samego pochodzenia, odmiany, jakości. W klasie I owoce powinny być wyrównane także pod względem barwy i stopnia dojrzałości. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 5 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

ŚLIWKI ŚWIEŻE

klasa ekstra: śliwki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany. Śliwki klasy Ekstra powinny być najwyższej jakości i powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Powinny być: - praktycznie pokryte woskowym nalotem, odpowiednio dla odmiany, - jędrne. Śliwki nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo lekkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, śliwki powinny być: - całe – oznacza to, że śliwki nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacjach związanych z przygotowaniem ich do sprzedaży. - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia- Śliwki powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na ich wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Szczególnie niedopuszczalne są ślady gnicia, nawet jeśli są niewielkie, ale mogą spowodować, że w momencie końcowej sprzedaży śliwki będą już niezdatne do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem, pozostałością środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – w momencie wysyłki śliwki nie powinny być nadmiernie wilgotne, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Jednak natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne, - bez obcych zapachów i/lub smaków **–** śliwki nie mogą być przechowywane i transportowane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów, - śliwki powinny być delikatnie zrywane. Powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Stopień rozwoju i dojrzałości śliwek powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość
barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać śliwki wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany i jakości oraz wielkości (jeśli sortowano według wielkości). W klasie Ekstra śliwki powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna w opakowaniu część śliwek powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania śliwek o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana. Niezależnie od wcześniejszych postanowień tego punktu, produkty objęte tym rozporządzeniem mogą być pakowane razem z innymi owocami i warzywami w opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: powinny być pakowane w taki sposób, aby zapewnić właściwą ich ochronę. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań. Opakowania powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, pędy, ziemia, piasek

znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

TRUSKAWKA ŚWIEŻA

klasa ekstra: truskawki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Truskawki klasy Ekstra powinny być najwyższej jakości i powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Powinny mieć połyskliwy wygląd w zależności od cech charakterystycznych odmiany. Powinny być wolne od zanieczyszczeń ziemią. Powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd truskawek, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.
wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, truskawki powinny być: - całe – oznacza to, że truskawki nie mogą mieć żadnych ubytków lub uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do sprzedaży, - Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia- truskawki powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na ich wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Szczególnie niedopuszczalne są ślady gnicia, nawet jeśli są niewielkie, ale mogą spowodować, że w momencie końcowej sprzedaży truskawki będą już niezdatne do spożycia, - Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych - truskawki powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem, pozostałością środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń, - O świeżym wyglądzie, ale nie myte - niedopuszczalne są truskawki, których wygląd wskazuje, że są stare - o ciemnej nienaturalnej barwie, z nieświeżą szypułką i kielichem, - Praktycznie wolne od szkodników, - Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - Z kielichem (z wyjątkiem poziomek); kielich i szypułka (jeśli obecna) powinny być świeże i zielone, - Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego - w momencie wysyłki truskawki nie powinny być nadmiernie wilgotne, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Jednak natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne, - Bez obcych zapachów i/lub smaków. Truskawki nie mogą być przechowywane i transportowane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów. Powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Truskawki powinny mieć następujące wielkości minimalne – klasa ekstra: 25 mm
barwa: charakterystyczna dla odmiany
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać truskawki wyłącznie tego
samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości. W klasie ekstra truskawki powinny być praktycznie jednolite i wyrównane jeśli chodzi o stopień dojrzałości, barwę i wielkość. W klasie I truskawki mogą być mniej wyrównane jeśli chodzi o wielkość. Widoczna w opakowaniu część truskawek powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania truskawek o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 2 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy

pakowanie: truskawki powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane nietoksycznym tuszem lub klejem. Truskawki klasy Ekstra powinny być szczególnie starannie zaprezentowane. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych. Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań. Opakowania powinny zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, pędy, ziemia, piasek
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: - nazwę produktu, - nazwę odmiany, - klasę produktu, - nazwę dostawcy – producenta, adres, - kraj pochodzenia, - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

WIŚNIE ŚWIEŻE

klasa ekstra: wiśnie w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny być dobrze wykształcone i mieć cechy charakterystyczne oraz barwę typowe dla odmiany. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo lekkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu.
wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, wiśnie powinny być: - całe, - o świeżym wyglądzie, - zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - jędrne (stosownie dla odmiany), - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków, - z szypułkami. Wiśnie powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Stopień rozwoju i jakość wiśnie powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Wielkość wiśni określa się największą poprzeczną średnicą owocu. Minimalna średnica powinna wynosić: - dla klasy ekstra: 20 mm
barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita
smak i zapach: niedopuszczalny obcy
jednolitość: w każdym opakowaniu wiśnie powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, odmiany, jakości. Owoce powinny być możliwie wyrównane pod względem wielkości. W klasie ekstra owoce powinny być wyrównane także pod względem barwy i stopnia dojrzałości. W opakowaniu widoczna część owoców powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.
trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 7 dni** od daty dostawy do magazynu odbiorcy
pakowanie: wiśnie powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami. Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru ze specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju. Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.
znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- klasę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.