



**Wymagania jakościowe dla artykułów spożywczych w ramach Programu
Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027
Podprogram 2024**

Dostarczone artykuły spożywcze muszą spełniać wszystkie wymagania prawne niezbędne do dopuszczenia do obrotu, w tym dotyczące:

- 1) zawartości metali oraz obecności pestycydów,
- 2) znakowania opakowań jednostkowych oraz opakowań transportowych,
- 3) daty minimalnej trwałości,
- 4) dodatków do żywności

oraz wymagania określone odrębnie dla każdego artykułu spożywczego.

I Groszek z marchewką

I.1. Wymagania ogólne

Groszek z marchewką – mieszanka warzywna konserwowa dwuskładnikowa – o składzie po 50% każdego ze składników w zalewie. Produkt otrzymany z groszku (młode zielone ziarna groszku) i marchewki (obranej, pokrojonej w kostkę) w zalewie, utrwalony przez sterylizację.

Dopuszcza się dla mieszanek warzywnych tolerancję wagową udziału procentowego poszczególnych składników do 10%.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.

**I.2. Wymagania szczegółowe****Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne**

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|--|--|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd - warzyw - zalewy B. Konsystencja C. Smak i zapach D. Barwa - warzyw - zalewy | A. - Warzywa, wymieszane lub ułożone warstwami, dopuszcza się niewielką ilość ziaren groszku popękanych - Opalizująca z niewielkim osadem na dnie opakowania, pochodzącym z tkanki roślinnej B. Wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda C. Charakterystyczny dla surowców, po obróbce termicznej słonawosłodki, bez obcych posmaków i zapachów D. - Barwa warzyw typowa dla warzyw po obróbce termicznej, marchwi – żółtawo-pomarańczowa, groszku – zielonkawo-oliwkowa - Barwa zalewy typowa dla użytego surowca, jasnożółcista z odcieniem zielonkawym | PN-A-77807:1997 PN-A-77807:1997 PN-A-77807:1997/Az1:2004 |
| 2. | Zawartość warzyw z wadami w stosunku do masy warzyw odciekniętych, % (m/m) nie więcej niż | 1,5 | PN-90/A-75101/16 |
| 3. | Zawartość chlorku sodu/Zawartość chlorków, % (m/m) nie więcej niż | 1,2 | PN-90/A-75101/10 pkt 2 PN-90/A-75101/10/Az1:2002 |
| 4. | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m) nie więcej niż | 0,03 | PN-90/A-75101/18, pkt 3 PN-90/A-75101/18 pkt 2 |



| | | | |
|-----|--|--|---|
| 5. | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m) nie więcej niż | 0,2 | PN-90/A-75101/17 |
| 6. | Masa warzyw odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż | 60 | PN-90/A-75101/15 |
| 7. | Masa netto produktu g | 400 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 12g | PN-90/A-75101/15 |
| 8. | Szczelność/ Szczelność opakowań | Szczelne | PN-90/A-75052/02 |
| 9. | Trwałość/ Trwałość konserw | Ujemna | PN-90/A-75052/03 |
| 10. | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż | 50 jtk | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 |
| 11. | Liczba drożdży i pleśni w 1g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 21527-1:2009 |
| 12. | Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |

I.3. Opakowania

I.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką muszą być pakowane w 400 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

I.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Warzywa konserwowe – groszek z marchewką w 400 g puszkach muszą być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki lub pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 10 opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa warzyw konserwowych – groszku z marchewką na palecie (netto) nie może przekraczać 600 kg.

I.3.3 Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Groszek z marchewką”,



- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Groszek z marchewką konserwowany),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość poszczególnych składników),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergię lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) zawartość netto produktu po oddzieleniu zalewy wyrażoną w jednostkach masy,
- 9) nazwę i adres producenta,



- 10) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 11) kraj pochodzenia,
- 12) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 13) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 14) wartość odżywcza,
- 15) warunki przechowywania,
- 16) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta,
- 17) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem groszku z marchewką oraz innego produktu/produktów z Programu Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027 Podprogram 2024.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Groszek z marchewką”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

I.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych



Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

I.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

II. Koncentrat pomidorowy

II.1. Wymagania ogólne

Koncentrat pomidorowy (30%) – produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych, czerwonych pomidorów, bez żadnych dodatków, bez konserwantów.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.

II.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne



| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|---|---|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Smak i zapach C. Barwa | A. Jednorodna, gęsta, przetarta masa, niedopuszczalne objawy zapeśnienia, sfermentowania, niedopuszczalna konsystencja płynna z widoczną oddzieloną wodą (sokiem) B. Właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny bez posmaków i zapachów obcych C. Od czerwonej z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej z odcieniem ceglastym, właściwa dla dojrzałych pomidorów zmieniona procesem technologicznym | PN-75/A-77601 |
| 2. | Zawartość ekstraktu ogólnego, % (m/m) | 30±2 | PN-90/A-75101/02 PN-90/A-75101/02/Az1:2002 |
| 3. | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy w stosunku do ekstraktu, % nie więcej niż | 11,5 | PN-90/A-75101/04 pkt 2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 PN-90/A-75101/04 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 z obliczeń |
| 4. | Kwasowość lotna w przeliczeniu na kwas octowy, w stosunku do ekstraktu, % (m/m), nie więcej niż | 0,4 | PN-90/A-75101/05 z obliczeń PN-90/A-75101/05 |
| 5. | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-90/A-75101/18 pkt 2 |
| 6. | Obecność konserwantów/ Zawartość konserwantów: - kwasu benzooesowego - kwasu sorbowego | nieobecny nieobecny | IFU 63 (Rev. 2005) IFU-Analysis No. 63 January 1995 PN-EN 12856:2002 |



| | | | |
|-----|---|---|---|
| 7. | Masa netto produktu, g | 160 masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 7,2g | PN-75/A-77601 PN-90/A-75101/15 |
| 8. | Szczelność/ Szczelność opakowań | Szczelne | PN-90/A-75052/02 |
| 9. | Trwałość/ Trwałość konserw | Ujemna | PN-90/A-75052/03 |
| 10. | Liczba pleśni i drożdży w 1g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 21527-1:2009 |
| 11. | Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |
| 12. | Liczba strzępków pleśni metoda Howarda, % nie więcej niż | 40 | AOAC OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS 44.207 (1984) |
| 13. | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15214:2002 |

II.3. Opakowania

II.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Koncentrat pomidorowy musi być pakowany w 160 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

II.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Koncentrat pomidorowy w 160 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki lub pudła tekturowe składane zawierające nie więcej niż 16



sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa koncentratu pomidorowego na palecie (netto) nie może przekraczać 512 kg.

II.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Koncentrat pomidorowy 30%”,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie



lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),

- 3) datę minimalnej trwałości,
- 4) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 5) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 6) nazwę i adres producenta,
- 7) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 8) kraj pochodzenia,
- 9) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 10) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 11) wartość odżywcza,
- 12) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Koncentrat pomidorowy 30%”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

II.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

II.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.



III. Dżem truskawkowy

III.1. Wymagania ogólne

Dżem truskawkowy – o obniżonej zawartości cukru, produkt o odpowiedniej konsystencji otrzymany przez gotowanie, po oddzieleniu części niejadalnych truskawek w postaci świeżej, mrożonej, pasteryzowanej lub pulp i/lub przecierów z dodatkiem kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, środków przeciwpieniących (oleje, tłuszcze jadalne), konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Niedozwolony dodatek syropu glukozowo-fruktozowego. W dżemie truskawkowym muszą być widoczne całe owoce lub ich fragmenty. Dopuszcza się stosowanie soków (sok buraczany, czerwony sok owocowy) w celu poprawy barwy dżemu truskawkowego.

Ilość pulpy owocowej i/lub przecieru użyta do otrzymania 1000 g produktu gotowego powinna wynosić nie mniej niż 400 g. Dżem truskawkowy nie może zawierać więcej niż 420 g cukru na 1000 g produktu gotowego. Dżem truskawkowy nie może być konserwowany chemicznie.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 6 miesięcy.

III.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|--|-----------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Barwa C. Smak D. Zapach E. Konsystencja | A. Całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, nierównomierne rozmieszczenie owoców nie stanowi wady B. Charakterystyczna dla użytych surowców, możliwie wyrównana dla owoców i galarety C. Kwaśnośłodki, charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków obcych | PN-A-75100:1994 |



| | | | |
|----|---|---|--|
| | | D. Charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez zapachów obcych E. Żelowana, smarowna masa | |
| 2. | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,04 | PN-90/A-75101/18 pkt 3 PN-90/A-75101/18 pkt 2 |
| 3. | Zawartość ekstraktu ogólnego % (m/m) | 28 - 42 | PN-90/A-75101/02, PN-90/A-75101/02/Az1:2002 Rozporządzenie Komisji WE nr 974/2014 z dnia 11.09.2014 |
| 4. | Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy g/100g nie mniej niż: | 0,5 | PN-90/A-75101/04 pkt.2 PN-90/A-75101/04/Az1:2002 |
| 5. | Obecność szkodników (roztoczy) | Niedopuszczalna | PN-A-75100:1994 |
| 6. | Objawy zafermentowania lub zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-75100:1994 |
| 7. | Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 21527-2:2009 PN-ISO 21527-1:2009 |
| 8. | Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczyn (IV), w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |
| 9. | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 |



| | | | |
|-----|---------------------------------|----------|------------------|
| 10. | Szczelność /Szczelność opakowań | Szczelne | PN-90/A-75052/02 |
| 11. | Trwałość / Trwałość konserw | Ujemna | PN-90/A-75052/03 |

Dostarczany dżem powinien spełniać zapisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2003 r. (Dz. U. Nr 143 poz. 1398 z późn. zm.) w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej dżemów, konfitur, galaretek, marmolad, powideł śliwkowych oraz słodzonego przecieru z kasztanów jadalnych.

III.3. Opakowania

III.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Dżem truskawkowy musi być pakowany w 300 g (netto) słoiki szklane dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

III.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Dżem truskawkowy w 300 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki, opakowanie powinno zawierać tackę tekturową lub pudła tekturowe składane - zawierające nie więcej niż 12 sztuk opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa dżemu truskawkowego na palecie (netto) nie może przekraczać 468 kg.

III.3.3. Znakowanie



Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Dżem truskawkowy”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o zawartości cukru (Dżem truskawkowy o obniżonej zawartości cukru),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)



nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),

- 5) napis: „Sporządzono z ... g owoców na 100 g produktu”,
- 6) łączna zawartość cukru w g na 100 g wyrobu,
- 7) datę minimalnej trwałości,
- 8) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 9) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 10) nazwę i adres producenta,
- 11) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 12) kraj pochodzenia,
- 13) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 14) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 15) wartość odżywczą,
- 16) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



października 2011 r.w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Dżem truskawkowy”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

III.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Etykieta musi pokrywać większą część słoika i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

III.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

IV. Makaron jajeczny świderki

IV.1. Wymagania ogólne

Makaron jajeczny świderki - produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy zwyczajnej i wody, z dodatkiem jaj lub płynnej masy jajowej



pasteryzowanej (co najmniej dwa jaja w przeliczeniu na 1 kg mąki) i innych składników, odpowiednio uformowany i wysuszony.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

IV.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|--|------------------------|
| 1. | <u>I. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu przed ugotowaniem</u> A. Wygląd B. Barwa C. Zapach D. Forma <u>II. Cechy organoleptyczne dotyczące makaronu po ugotowaniu</u> A. Wygląd B. Barwa C. Smak i zapach | A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, kształt właściwy dla danej formy, sporadycznie niewielkie zniekształcenia, na powierzchni nieliczne pęknięcia, dopuszczalne nieliczne pstrocin B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców, obcy zapach niedopuszczalny D. Krótkie, świderki A. Swoisty dla danego rodzaju i formy, zachowany kształt, sporadyczne zniekształcenia i zlepy, konsystencja nieco kleista, dopuszczalne nieliczne pstrocin B. Jednolita, swoista dla użytych surowców C. Swoisty dla użytych surowców, obcy smak i zapach niedopuszczalny | PN-93/A-74130 |
| 2. | Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie mniej niż | 1,4 | PN-A-74131:1999 zał. B |



| | | | |
|-----|--|-----------------|---|
| 3. | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 12,5 | PN-EN ISO 712:2012 |
| 4. | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10 % roztworze HCl, %, nie więcej niż | 0,12 | PN-A-74014:1994 |
| 5. | Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, % (m/m), nie więcej niż | 10 | PN-93/A-74130 |
| 6. | Obecność zanieczyszczeń mineralnych | Niedopuszczalna | PN-93/A-74130 |
| 7. | Obecność zanieczyszczeń organicznych | Niedopuszczalna | |
| 8. | Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych lub ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-93/A-74130 |
| 9. | Obecność Salmonella spp | Nieobecne | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 |
| 10. | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37° w 1 g, nie więcej niż | 1 000 jtk | PN-EN ISO 6888-1:2022-03 PN-EN ISO 6888-2:2022-03 |

IV.3. Opakowania

IV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Makaron jajeczny świderki musi być pakowany w 500 g (netto) opakowania jednostkowe z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów, wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania



powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

IV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Makaron jajeczny świderki w 500 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa makaronu jajecznego świderki na palecie (netto) nie może przekraczać 560 kg.

IV.3.3 Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:



- 1) nazwę produktu: „Makaron jajeczny świderki”,
- 2) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość jaj/masy jajowej),
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 4) datę minimalnej trwałości,
- 5) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 6) nazwę i adres producenta,
- 7) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 8) kraj pochodzenia,
- 9) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r.



ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),

- 10) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 11) wartość odżywczą,
- 12) warunki przechowywania,
- 13) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta, ze wskazaniem miar kuchennych, np. łyżka, szklanka, filiżanka lub zastosowaniem standardowych proporcji. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli,
- 14) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem makaronu jajecznego świderki oraz innego produktu/produktów z Programu Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027 Podprogram 2024.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Makaron jajeczny świderki”,
- 2) datę minimalnej trwałości,



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

IV.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący się w opakowaniu.



IV.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

V. Mąka pszenna

V.1. Wymagania ogólne

Mąka pszenna typ 450 „Pięćsetka” – mąka z przerobu całego ziarna, ewentualnie częściowo obłuszczonego, zawierająca wszystkie jego składniki łącznie z zarodkiem.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 5 miesięcy.

V.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|---|--------------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Barwa B. Smak C. Zapach | A. Biała z odcieniem żółtym B. Swoisty, smak inny niedopuszczalny C. Swoisty, zapach inny niedopuszczalny | PN-64/A-74013 |
| 2. | Wilgotność, % nie więcej niż | 15,0 | PN-EN ISO 712:2012 |



| | | | |
|-----|---|-----------------|---|
| 3. | Zawartość popiołu całkowitego, % w s.m., nie więcej niż | 0,50 | PN-EN ISO 2171:2010 PN-EN ISO 2171:2023-09 |
| 4. | Zawartość glutenu/Ilość glutenu, %, nie mniej niż | 25 | PN-77/A-74041 pkt 2 |
| 5. | Rozpyływalność glutenu, mm, nie więcej niż | 9 | PN-77/A-74041 |
| 6. | Liczba opadania, sekundy, nie mniej niż | 220 | PN-EN ISO 3093:2010 |
| 7. | Stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265 µm, %, nie mniej niż | 99 | PN-73/A-74015 |
| 8. | Stopień rozdrobnienia – przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150 µm, %, nie mniej niż | 70 | PN-73/A-74015 |
| 9. | Obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |
| 10. | Obecność szkodników zbożowo – mącznych i innych oraz ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |

V.3. Opakowania

V.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Mąka pszenna musi być pakowana w 1 kg (netto) torebki papierowe jedno-lub dwuwarstwowe, wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń



mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

V.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Mąka pszenna w 1 kilogramowych opakowaniach jednostkowych powinna być zapakowana w opakowania transportowe wykonane z folii przezroczystej lub pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 4 opakowania jednostkowe, ułożone warstwowo na palecie, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa mąki pszennej na palecie (netto) nie może przekraczać 840 kg.

V.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:



- 1) nazwę produktu: „Mąka pszenna” oraz typ 450,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 3) datę minimalnej trwałości,
- 4) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 5) nazwę i adres producenta,
- 6) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeżeli podmiotem tym nie jest producent),
- 7) kraj pochodzenia,
- 8) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeżeli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),

- 9) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 10) wartość odżywczą,
- 11) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Mąka pszenna” oraz Typ 450,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

V.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

V.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.



Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

VI. Kasza jęczmienna

VI.1. Wymagania ogólne

Kasza jęczmienna – kasza otrzymana z ziarna jęczmienia szklistego, o cienkiej łusce, przeznaczonego do celów konsumpcyjnych.

Kasza jęczmienna wiejska (kasza łamana) – oczyszczone, obłuszczone i pokrojone ziarno jęczmienia.

Kasza jęczmienna mazurska (kasza perłowa) – otrzymana z oczyszczonego, wysortowanego, obłuszczonego, pokrojonego, zaokrąglonego i wypolerowanego ziarna jęczmienia.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 9 miesięcy.

VI.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dla kaszy jęczmiennej wiejskiej

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|---|--------------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Barwa B. Smak C. Zapach D. Kształt | A. Jasnoszara z odcieniem od zielonkawego do żółtawego; dopuszcza się zawartość ziarn z odcieniem brązowym w ilości nie większej niż 10% B. Po ugotowaniu - swoisty; smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny C. Swoisty; zapach stęchły, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny D. Wymagane jest, aby w danym gatunku wielkość ziaren była wyrównana | PN-64/A-74013 |
| 2. | Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż | 15,0 | PN-EN ISO 712:2012 |



| | | | |
|-----|--|-----------------|-----------------|
| 3. | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014:1994 |
| 4. | Stopień rozdrobnienia dla kaszy : - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,2 mm w %, nie mniej niż - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1,8 mm w %, nie więcej niż | 80 15 | PN-73/A-74015 |
| 5. | Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, %, nie więcej niż | 0,8 | PN-73/A-74015 |
| 6. | Zawartość nieobłuszczonych ziaren kaszy %, nie więcej niż | 0,5 | PN-74/A-74016 |
| 7. | Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %, nie więcej niż | 1,5 | PN-74/A-74016 |
| 8. | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %, nie więcej niż - w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia | 0,1 0,05 | PN-74/A-74016 |
| 9. | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych) | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |
| 10. | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |

**Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dla kaszy jęczmiennej mazurskiej**

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|--|--------------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Barwa B. Smak C. Zapach D. Kształt | A. Jasnoszara z odcieniem od zielonkawego do żółtawego; dopuszcza się zawartość ziarn z odcieniem brązowym w ilości nie większej niż 10% B. Po ugotowaniu - swoisty; smak gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny C. Swoisty; zapach stęchły, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny D. Zaokrąglony. Wymagane jest, aby w danym gatunku wielkość ziaren była wyrównana | PN-64/A-74013 |
| 2. | Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż | 14,5 | PN-EN ISO 712:2012 |
| 3. | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014:1994 |
| 4. | Stopień rozdrobnienia dla kaszy : - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 2,2 mm w %, nie mniej niż - przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 1,8 mm w %, nie więcej niż | 85 20 | PN-73/A-74015 |
| 5. | Zawartość frakcji przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6 mm, %, nie więcej niż | 0,3 | PN-73/A-74015 |



| | | | |
|-----|--|-----------------|---------------|
| 6. | Zawartość nieobłuszczonych ziaren kaszy %, nie więcej niż | 0,2 | PN-74/A-74016 |
| 7. | Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %, nie więcej niż | 1,0 | PN-74/A-74016 |
| 8. | Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %, nie więcej niż - w tym zanieczyszczeń szkodliwych dla zdrowia | 0,1 0,05 | PN-74/A-74016 |
| 9. | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek szkła, metalu i innych) | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |
| 10. | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |

VI.3. Opakowania

VI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Kasza jęczmienna musi być pakowana w 500 g (netto) opakowania jednostkowe wykonane z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.



VI.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Kasza jęczmienna w 500 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowana w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem, ułożone warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczanych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa kaszy jęczmiennej na palecie (netto) nie może przekraczać 480 kg.

VI.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Kasza jęczmienna” oraz nazwę kaszy, tj.: wiejska, mazurska,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE)



nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),

- 3) datę minimalnej trwałości,
- 4) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 5) nazwę i adres producenta,
- 6) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeżeli podmiotem tym nie jest producent),
- 7) kraj pochodzenia,
- 8) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeżeli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 9) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 10) wartość odżywcza,
- 11) warunki przechowywania,
- 12) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta, ze wskazaniem miar kuchennych, np. łyżka, szklanka, filiżanka lub zastosowaniem standardowych proporcji. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli,



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 13) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem kaszy jęczmiennej oraz innego produktu/produktów z Programu Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027 Podprogram 2024.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Kasza jęczmienna” oraz nazwę kaszy, tj.: wiejska, mazurska,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

VI.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący się w opakowaniu.

VI.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.



Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

VII. Płatki owsiane

VII.1. Wymagania ogólne

Płatki owsiane - górskie – płatki otrzymane przez zgniecenie obłuszczonego i pokrajanego ziarna owsa oraz poddane obróbce hydrotermicznej.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 9 miesięcy.

VII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|--|--------------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Barwa B. Smak C. Zapach | A. Szarobiała o różnych odcieniach B. Swoisty, lekko orzeszkowy; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty – niedopuszczalny C. Swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty - niedopuszczalny | PN-64/A-74013 |
| 2. | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 11,0 | PN-EN ISO 712:2012 |
| 3. | Kwasowość, stopnie, nie więcej niż | 5 | PN-60/A-74007 |
| 4. | Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkości pierwiastka kwadratowego 150 µm, %, nie więcej niż | 2,5 | PN-73/A-74015 |



| | | | |
|-----|--|-----------------|-----------------|
| 5. | Zawartość ziaren owsa i ziarn innych roślin uprawnych nie zgniecionych, %, nie więcej niż | 0,1 | |
| 6. | Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, %, nie więcej niż - w tym ziarn żyta zgniecionych, %, nie więcej niż | 2,0 0,3 | PN-74/A-74016 |
| 7. | Zawartość zanieczyszczeń organicznych (ziarna zbutwiałe, przypalone, zwęglone, nasiona chwastów, szkodliwych dla zdrowia, %, nie więcej niż w tym: nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia, %, nie więcej niż | 0,1 0,05 | PN-74/A-74016 |
| 8. | Zawartość luźnych plewek, %, nie więcej niż | 0,10 | PN-74/A-74016 |
| 9. | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-A-74014:1994 |
| 10. | Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych (cząstek metali i szkła) | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |
| 11. | Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości | Niedopuszczalna | PN-74/A-74016 |



VII. 3. Opakowania

VII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Płatki owsiane muszą być pakowane w 500 g (netto) opakowania jednostkowe z folii PP laminowanej (BOPP) dwuosiowo orientowanej o łącznej grubości 60 mikrometrów wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

VII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Płatki owsiane w 500 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem, ułożone warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa płatków owsianych na palecie (netto) nie może przekraczać 490 kg.

VII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu



Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Płatki owsiane” oraz rodzaj płatków, tj. górskie,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),
- 3) datę minimalnej trwałości,
- 4) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 5) nazwę i adres producenta,



- 6) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 7) kraj pochodzenia,
- 8) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 9) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 10) wartość odżywczą,
- 11) warunki przechowywania,
- 12) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta, ze wskazaniem miar kuchennych, np. łyżka, szklanka, filiżanka lub zastosowaniem standardowych proporcji. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli,
- 13) przykładowy przepis na danie z wykorzystaniem płatków owsianych oraz innego produktu/produktów z Programu Fundusze Europejskie na Pomoc Żywnościową 2021-2027 Podprogram 2024.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Płatki owsiane” oraz rodzaj płatków, tj. górskie,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.



VII.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego z uwzględnieniem okienka ukazującego produkt znajdujący się w opakowaniu.

VII.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

VIII. Herbatniki maślane

VIII.1. Wymagania ogólne

Herbatniki maślane – wyrób ciastkarski o strukturze wielowarstwowej, wypieczony z ciasta poddanego procesowi laminowania, w kształcie prostokąta, otrzymany z mąki, masła¹ (minimum 13%), środków spulchniających lub bez środków spulchniających, z

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 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 definiuje pojęcie przetworów mlecznych w zał. Nr VII w Części III w pkt 2) jako: „produkty uzyskiwane wyłącznie z mleka, przy założeniu że można dodać substancje konieczne do ich wytworzenia, o ile nie stosuje się ich do zastąpienia – w całości lub w części – jakichkolwiek naturalnych składników mleka”. Wyłącznie dla przetworów mlecznych zarezerwowane są: nazwy wymienione w Załączniku VII do ww. Rozporządzenia, tj.: serwatka, śmietanka, masło, maślanka, olej maślany, kazeina, bezwodny tłuszcz mleczny, ser, jogurt, kefir, kumys, viili/fil, smetana, fil, rjażenka, rūgušpiens, nazwy w rozumieniu art. 5 dyrektywy 2000/13/WE lub art. 17 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 faktycznie stosowane do przetworów mlecznych.



dotądkiem cukru oraz innych naturalnych dodatków i aromatów. Niedozwolony dodatek tłuszczów roślinnych.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 4 miesiące.

VIII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|--|--|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Barwa C. Smak i zapach | A. Powierzchnia - odpowiednia dla danego asortymentu, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczoneymi pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruchów. Przełom – wielowarstwowy B. Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być ciemniejsze, lecz nieprzypalone, dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie C. Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych surowców, naturalnych dodatków i aromatów bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia | PN-A-74252:1998 |
| 2. | Zawartość suchej masy, % (m/m) nie mniej niż | 95 | PN-A-74252:1998 pkt. 3.2.3 z obliczeń |
| 3. | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 4N HCl, %, nie więcej niż | 0,1 | PN-59/A-88022 |
| 4. | Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 20 | PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.2. PN-A-74252:1998 pkt. 3.5.3. |



VIII.3. Opakowania

VIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Herbatniki maślane muszą być pakowane w 200 g (netto) opakowania jednostkowe, dokładnie pokrywające wyrób, wykonane z folii uznanej przez upoważnione placówki badawcze do pakowania produktów spożywczych. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

VIII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Herbatniki maślane w 200 g opakowaniach jednostkowych muszą być zapakowane w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 20 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem, ułożone warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa herbatników maślanych na palecie (netto) nie może przekraczać 340 kg.

VIII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu



Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Herbatniki maślane”,
- 2) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość masła),
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),
- 4) datę minimalnej trwałości,



- 5) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 6) nazwę i adres producenta,
- 7) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 8) kraj pochodzenia,
- 9) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 10) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 11) wartość odżywczą,
- 12) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Herbatniki maślane”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

VIII.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk nie może w pełni przysłaniać produktu znajdującego się w opakowaniu.

VIII.3.5. Wymagania dodatkowe



Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

IX. Kawa zbożowa rozpuszczalna

IX.1. Wymagania ogólne

Kawa zbożowa rozpuszczalna – ekstrakt kawy zbożowej w proszku - produkt spożywczy otrzymywany przez wysuszenie wodnego wyciągu mieszanek prażonych zbóż, korzeni cykorii i buraka cukrowego.

W dniu dostawy do wskazanych przez Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

IX.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|--|---|
| 1. | I. Cechy organoleptyczne kawy zbożowej rozpuszczalnej przed przyrządzeniem: A. Konsystencja i wygląd B. Barwa | A. Sypka, proszek, bez trwałych zbryleń B. Od jasnobrązowej do ciemnobrązowej | PN-A-79011-2:1998; PN-A-79011-2/Az1:2000 |



| | | | |
|----|---|--|---|
| | <p>C. Zapach</p> <p>II. Cechy organoleptyczne kawy po przyrządzeniu:</p> <p>A. Barwa</p> <p>B. Smak</p> <p>C. Zapach</p> <p>D. Rozpuszczalność</p> <p>E. Klarowność</p> | <p>C. Charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej, użytych surowców, bez obcych zapachów</p> <p>A. Od jasnobrązowej do ciemnobrązowej</p> <p>B. Charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej, użytych surowców, bez obcych posmaków</p> <p>C. Charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej, użytych surowców, bez obcych zapachów</p> <p>D. Całkowita, dopuszczalna obecność pojedynczych cząstek nierozpuszczalnych w wodzie</p> <p>E. Klarowny roztwór, dopuszczalne lekkie zmętnienie</p> | |
| 2. | Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż | 5,0 | PN-A-79011-3:1998 pkt. 2.2.3 |
| 3. | pH | od 4,5 do 5,0 | PN-A-79011-10:1998 PN-A-79011-10:1998/Az1:2001 |
| 4. | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych | Niedopuszczalne | PN-A-79011-2:1998 |
| 5. | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g nie więcej niż | 20000 jtk | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 |



| | | | |
|-----|---|-----------|---|
| 6. | Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 0,1 g | Nieobecne | PN-ISO 4831:2007 |
| 7. | Obecność Salmonella spp | Nieobecne | PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579-1:2017-04/A1:2020-09 |
| 8. | Obecność gronkowców koagulazododatnich w 0,1 g | Nieobecne | PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005 |
| 9. | Liczba pleśni w 1g, nie więcej niż | 200 jtk | PN-ISO 21527-2:2009 |
| 10. | Liczba drożdży w 1g, nie więcej niż | 200 jtk | PN-ISO 21527-2:2009 |

IX.3. Opakowania

IX.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Kawa zbożowa rozpuszczalna musi być pakowana w 200 g (ilość netto) opakowania jednostkowe, torebki z folii aluminiowej laminowanej poliestrem i polietylenem lub w inne materiały opakowaniowe uznane przez upoważnione placówki badawcze za równorzędne lub lepsze pod względem jakościowym do pakowania kawy zbożowej rozpuszczalnej, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia, wykonane z materiału uznanego przez upoważnione placówki badawcze do pakowania przetworów zbożowych, przetworów z grochu oraz makaronu. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.



IX.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Kawa zbożowa rozpuszczalna w 200 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowana w opakowania transportowe - pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 30 opakowań jednostkowych i szczelnie nimi wypełnione, zabezpieczone przed otwarciem, ułożone warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa kawy zbożowej rozpuszczalnej na palecie (netto) nie może przekraczać 200 kg.

IX.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Kawa zbożowa rozpuszczalna”,
- 2) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość zbóż),
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu



Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),

- 4) datę minimalnej trwałości,
- 5) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w szczelnym opakowaniu),
- 6) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 7) nazwę i adres producenta,
- 8) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 9) kraj pochodzenia,
- 10) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeżeli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 12) wartość odżywcza,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) sposób przygotowania do spożycia przedstawiony w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta, ze wskazaniem miar kuchennych np. łyżka, szklanka, filiżanka lub zastosowaniem standardowych proporcji. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Kawa zbożowa rozpuszczalna”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

IX.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

IX.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.



Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

X. Mleko UHT

X.1. Wymagania ogólne

Mleko UHT – mleko poddane obróbce UHT podczas przepływu w temperaturze nie niższej niż 135°C, co najmniej przez 1 s, pakowane w aseptyczne opakowania kartonowe.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 5 miesięcy.

X.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|---|---------------------|
| 1. | Cechy organoleptyczne: A. Wygląd B. Smak i zapach | A. Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez podstoju śmietanki B. Właściwy dla mleka, bez obcych posmaków i zapachów | PN-68/A-86122 |
| 2. | Zawartość tłuszczu, % (m/m) nie mniej niż | 3,2 Zawartość tłuszczu nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 0,05% | PN-EN ISO 1211:2011 |
| 3. | Kwasowość, °SH lub pH | Od 6,0 do 7,2 Od 6,5 do 6,8 | PN-68/A-86122 |
| 4. | Gęstość, g/ml, nie mniejsza niż | 1,0280 | PN-68/A-86122 |
| 5. | Zafałszowanie – rozwodnienie | Niedopuszczalne, punkt zamarzania nie wyższy niż - 0,512°C | PN-EN ISO 5764:2010 |



| | | | |
|----|---|------------------------------------|---|
| 6. | Trwałość | Ujemna | PN-93/A-86034/03 |
| 7. | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 ml, nie więcej niż | 100 jtk po próbie termostatowej | PN-EN ISO 4833-1: 2013-12 PN-EN ISO 4833-1: 2013-12 PN-EN ISO 4833-1: 2013-12/A1:2022- 06 |

X.3. Opakowania

X.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Mleko UHT musi być pakowane w 1 l opakowania kartonowe z laminatu wielowarstwowego z folią aluminiową uznane przez upoważnione instytucje do pakowania mleka i przetworów mleczarskich. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte. Opakowania jednostkowe powinny zapewniać łatwość otwierania i możliwość ponownego zamykania (zamknięcie typu recap).

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

X.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Mleko UHT w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki lub pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 12 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, ułożonych warstwowo na palecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Liczba opakowań jednostkowych mleka UHT na palecie nie może przekraczać 720 sztuk.



X.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Mleko UHT – 3,2 % tł”,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE



Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),

- 3) datę minimalnej trwałości,
- 4) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 5) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 6) nazwę i adres producenta,
- 7) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 8) kraj pochodzenia,
- 9) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 10) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 11) wartość odżywczą,
- 12) warunki przechowywania,
- 13) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Mleko UHT – 3,2 % tł”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony” do sprzedaży, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.



W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

X.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk musi znajdować się na całości opakowania z wyłączeniem dolnej części opakowania i zawierać wizualizację gotowego produktu.

X.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XI. Ser podpuszczkowy dojrzewający

XI.1. Wymagania ogólne

Dojrzałość – ser przed dostarczeniem powinien wykazywać cechy dojrzałego produktu. Dopuszcza się dostawy następujących serów podpuszczkowych dojrzewających, tj.: Edamski/ Gouda/ Podlaski.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 3 miesiące.



XI.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|---|---|
| 1. | <p>Cechy organoleptyczne sera Edamskiego:</p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smak i zapach</p> | <p>A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne, równomiernie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości ryżu do grochu; dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate Barwa jednolita w całej masie, jasnożółta do żółtej</p> <p>B. Miąższ zwarty, przy ucisku kciukiem elastyczny</p> <p>C. Delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, lekko kwaśny</p> | <p>PN-68/A-86230</p> <p>PN-73/A-86232</p> |
| | <p>Cechy organoleptyczne sera Gouda:</p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smak i zapach</p> | <p>A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne, regularnie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości od ryżu do fasolki; dopuszcza się pojedyncze oczka orzeszynowate Barwa jednolita w całej masie, jasnożółta do żółtej</p> <p>B. Miąższ zwarty, przy ucisku kciukiem elastyczny</p> <p>C. Delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, lekko kwaśny</p> | <p>PN-68/A-86230</p> <p>PN-73/A-86232</p> |



| | | | |
|----|--|---|---|
| | <p>Cechy organoleptyczne sera Podlaskiego: A. Wygląd</p> <p>B. Konsystencja</p> <p>C. Smak i zapach</p> | <p>A. Wynikający z pokrojenia bloku na kostki, zbliżony do prostopadłościanu, bez odkształceń Oczka nieliczne, równomiernie rozmieszczone, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasoli; dopuszcza się niewielką liczbę oczek orzeszynowatych Barwa jednolita w całej masie, jasnożółta do żółtej</p> <p>B. Mięsz zwały, przy ucisku kciukiem elastyczny</p> <p>C. Delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekki smak pasteryzacji</p> | <p>PN-68/A-86230 PN-73/A-86232</p> |
| 2. | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %, nie mniej niż | 45 | <p>PN-EN ISO 1735:2006</p> <p>PN-EN ISO 23319:2022-09</p> |
| 3. | Zawartość wody, %, nie więcej niż | 45 | <p>PN-EN ISO 5534:2005 z obliczeń PN-A-86232:1973</p> |
| 4. | Zawartość soli/ Zawartość soli kuchennej %, nie więcej niż | 2,5 | <p>PN-73/A-86232</p> <p>PN-EN ISO 5943:2007</p> |
| 5. | Obecność tłuszczów obcych | Niedopuszczalna | <p>Stwierdzenie obecności tłuszczu obcego – PN-EN ISO 17678:2019-07</p> <p>PB-1/GIJHARS, Wydanie 1 z dnia 16.08.2018</p> <p>Badania potwierdzające obecność tłuszczu roślinnego: PN-ISO 3594:2000</p> |



XI.3. Opakowania

XI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Ser podpuszczkowy dojrzewający, w jednym kawałku o masie netto 400 g, musi być pakowany w atmosferze ochronnej/modyfikowanej w opakowania jednostkowe wykonane z folii uznanej przez upoważnione instytucje do pakowania mleka i przetworów mleczarskich. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XI.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Ser podpuszczkowy dojrzewający w opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe – pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 25 opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, ułożone warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania.

Łączna masa serów podpuszczkowych dojrzewających na palecie (netto) musi wynosić 500 kg.

XI.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia



dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Ser podpuszczkowy dojrzewający”, oraz nazwę sera, tj.: ser Edamski/ Gouda/ Podlaski,
- 2) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 3) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),
- 4) datę minimalnej trwałości,



- 5) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 6) zawartość tłuszczu w suchej masie,
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) warunki przechowywania,
- 15) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Ser podpuszczkowy dojrzewający”, oraz nazwę sera, tj.: ser Edamski/ Gouda/ Podlaski,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.



XI.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK).

Nadruk nie może w pełni przysłaniać produktu znajdującego się w opakowaniu.

XI.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XI.3.6. Pozostałe

Ser podpuszczkowy dojrzewający należy dostarczyć do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru w temperaturze nie wyższej niż 10°C.

XII. Szynka wieprzowa mielona

XII.1. Wymagania ogólne

Szynka wieprzowa mielona – konserwa blokowa – wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, z dodatkiem lub bez dodatku surowców uzupełniających zwiększających wodochłonność.

Do produkcji szynki wieprzowej mielonej stosuje się surowce spełniające wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, tj.:



- mięso wieprzowe odpowiadające definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia, Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.), w ilości nie mniejszej niż 65% masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
- inne składniki pochodzenia zwierzęcego, pozyskane wyłącznie ze świń z wyłączeniem mięsa oddzielonego mechanicznie,
- dozwolone dodatki do żywności i aromaty,
- przyprawy,
- składniki pochodzenia roślinnego z wyłączeniem skrobi.

Szynka wieprzowa mielona musi być utrwalona przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

XII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|---|---------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd | A. Blok o gładkich powierzchniach: <ul style="list-style-type: none"> – otoczony galareta i/lub wytopionym tłuszczem i/lub sokiem mięsnym lub – bez wytopionego tłuszczu i/lub galarety i/lub soku mięsnego Dopuszcza się sporadyczne występowanie otworków | PN-85/A-82056 |



| | | | |
|----|--|---|---|
| | <p>B. Barwa</p> <p>C. Zapach</p> <p>D. Smak</p> <p>E. Konsystencja</p> | <p>wypełnionych tłuszczem, galaretą lub powietrzem. Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa</p> <p>B. Barwa bloku i przekroju od beżowo-różowej do różowo-kremowej charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii Barwa tłuszczu – biała do szaro-kremowej Barwa galarety i/lub soku mięsnego – jednolita w całej masie, od słomkowej do bursztynowej</p> <p>C. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce</p> <p>D. Smak swoisty dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki obce</p> <p>E. Zwięzła, jednorodna, blok konserwy tworzy jednolitą bryłę, nie rozpada się</p> | |
| 2. | Zawartość tłuszczu /Zawartość tłuszczu wolnego % nie więcej niż | 5,0 | PN-ISO 1444: 2000 |
| 3. | Zawartość soli kuchennej/ Zawartość soli (NaCl), % (m/m) nie więcej niż | 2,5 | PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002 PN-ISO 1841-2:2002 PN-ISO 1841-1:2002 |
| 4. | Zawartość białka % nie mniej niż | 15,0 | PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002 ISO 1871:2009 ISO 937:2023 |
| 5. | Zawartość galarety i soku mięsnego lub wytopionego tłuszczu i galarety % nie więcej niż | 25,0 | PN-85/A-82056 |



| | | | |
|----|--|-----------------|---|
| 6. | Obecność skrobi | niedopuszczalna | PN-85/A-82059 |
| 7. | Szczelność/ Szczelność opakowań | szczelne | PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055- 4:1997/Az1:2002 |
| 8. | Trwałość/ Trwałość konserw | ujemna | PN-A-82055-5:1994 |
| 9. | Liczba przetrawników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |
| 10 | Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g | nieobecne | PN-ISO 4831:2007 |

XII.3. Opakowania

XII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Szynka wieprzowa mielona musi być pakowana w 300 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Szynka wieprzowa mielona w 300 g puszkach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki lub pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania



transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa szynki wieprzowej mielonej na palecie (netto) nie może przekraczać 518,4 kg.

XII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Szynka wieprzowa mielona”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Szynka wieprzowa mielona konserwa sterylizowana),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość mięsa wieprzowego). Zawartość mięsa wieprzowego musi odpowiadać definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),



- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeżeli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom



informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),

- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) warunki przechowywania,
- 15) weterynaryjny znak identyfikacyjny,
- 16) sposób podania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Szynka wieprzowa mielona”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



4) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 5) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 6) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

XII.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

XII.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.



Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XVII. Szynka drobiowa

XIII.1. Wymagania ogólne

Szynka drobiowa – konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z całych i/lub gruborozdrobnionych mięśni piersiowych bez skóry z mięsa drobiowego (niezgodzony dodatek: mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych, surowców tłuszczowych typu skórki), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 70%.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

XIII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|-------|-----------|--------------|
| 1. | | | |



| | | | |
|----|---|--|---|
| | <p><u>Cechy organoleptyczne</u></p> <p>A. Wygląd</p> <p>B. Barwa</p> <p>C. Zapach</p> <p>D. Smak</p> <p>E. Struktura i konsystencja</p> | <p>A. Blok konserwy w kształcie wynikającym z kształtu opakowania, tworzący jednolitą bryłę, dopuszczalna warstewka tłuszczu i galarety, na powierzchni przekroju składniki powinny być równomiernie rozłożone (niedozwolony dodatek surowców tłuszczowych typu skórki). Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa o wielkości nie mniejszej niż 20 mm.</p> <p>B. Barwa na powierzchni bloku i przekroju charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii, niedopuszczalne szare plamy oraz inne nienaturalne przebarwienia</p> <p>C. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce</p> <p>D. Smak swoisty dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne posmaki obce</p> <p>E. Struktura zwarta, kawałki mięsa drobiowego związane, konsystencja krucha, soczysta</p> | <p>PN-85/A-82056</p> |
| 2. | Zawartość białka, %, nie mniej niż | 16,0 | <p>PN-75/A-04018</p> <p>PN-75/A-04018/Az3:2002</p> <p>ISO 1871:2000</p> <p>ISO 937:2023</p> |
| 3. | Zawartość tłuszczu /Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m) nie więcej niż | 5,0 | <p>PN-ISO 1444:2000</p> |
| 4. | Zawartość soli kuchennej/ Zawartość soli (NaCl)/ Zawartość chlorków | 2,3 | <p>PN-73/A-82112</p> <p>PN-73/A-82112/Az1:2002</p> <p>PN-ISO 1841-2:2002</p> |



| | | | |
|----|--|-----------|---|
| | % (m/m) nie więcej niż | | PN-ISO 1841-1:2002 |
| 5. | Zawartość skrobi/ Zawartość skrobi oraz innych wielocukrów % (m/m) nie więcej niż | 1,5 | PN-85/A-82059 |
| 6. | Zawartość wsadu surowców mięsno- tłuszczowych ogółem, % (m/m) nie mniej niż | 70,0 | PN-A-82022:1998 z obliczeń |
| 7. | Zawartość hydroksyproliny, % (m/m) nie więcej niż | 0,08 | PN-ISO 3496:2000 |
| 8. | Obecność barwników/ Obecność związków barwiących | nieobecne | PN-ISO 13496:2002 PN-ISO 13496:2002/Ap1:2006 Procedura badawcza – metoda HPLC-DAD |
| 9. | Szczelność /Szczelność opakowań | szczelne | PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055- 4:1997/Az1:2002 |
| 10 | Trwałość/ Trwałość konserw | ujemna | PN-A-82055-5:1994 |
| 11 | Liczba przetrawników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |
| 12 | Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g | nieobecne | PN-ISO 4831:2007 |

XIII.3. Opakowania

XIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Szynka drobiowa musi być pakowana w 300 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta



potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XIII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Szynka drobiowa w 300 g puszkach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki lub pudła tekturowe sładane, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa szynki drobiowej na palecie (netto) nie może przekraczać 518,4 kg.

XIII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Szynka drobiowa”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Szynka drobiowa konserwa mięsna sterylizowana),



- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego. Zawartość mięsa musi odpowiadać definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 5) datę minimalnej trwałości,



- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) warunki przechowywania,
- 15) weterynaryjny znak identyfikacyjny,
- 16) sposób podania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Szynka drobiowa”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.



XIII.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

XIII.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XIV. Pasztet wieprzowy

XIV.1. Wymagania ogólne

Pasztet wieprzowy – konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, otrzymany z:

- mięsa wieprzowego odpowiadającego definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany



rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.²), w ilości nie mniejszej niż 30% masy wszystkich składników w chwili ich użycia,

- innych składników pochodzenia zwierzęcego, pozyskanych wyłącznie ze świń,
- dozwolonych dodatków do żywności i aromatów,
- przypraw,
- składników pochodzenia roślinnego

utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

XIV.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|---|---------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Barwa | A. Blok o gładkich powierzchniach otoczony wytopionym tłuszczem lub bez wytopionego tłuszczu. Dopuszcza się sporadyczne występowanie otworków wypełnionych tłuszczem lub powietrzem. B. Barwa typowa dla użytych składników Barwa – beżowa do beżoworóżowej, różowo-brązowa | PN-85/A-82056 |

² Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.



| | | | |
|----|--|---|---|
| | C. Zapach D. Smak E. Konsystencja | Barwa wytopionego tłuszczu – biała z odcieniem szarym do kremowej C. Zapach typowy dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce D. Smak swoisty dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki obce E. Zwięzła do smarownej, jednorodna | |
| 2. | Zawartość tłuszczu /Zawartość tłuszczu wolnego % nie więcej niż | 45,0 | PN-ISO 1444:2000 PN-73/A-82111 |
| 3. | Zawartość soli kuchennej/ Zawartość soli (NaCl)/ Zawartość chlorków % (m/m) nie więcej niż | 2,2 | PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002 PN-ISO 1841-2:2002 PN-ISO 1841-1:2002 |
| 4. | Zawartość skrobi/ Zawartość skrobi oraz innych wielocukrów % nie więcej niż | 6,0 | PN-85/A-82059 |
| 5. | Szczelność/ Szczelność opakowań | Szczelne | PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002 |
| 6. | Trwałość/ Trwałość konserw | Ujemna | PN-A-82055-5:1994 |
| 7. | Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |
| 8. | Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g | Nieobecne | PN-ISO 4831:2007 |

XIV.3. Opakowania

XIV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Pasztet wieprzowy musi być pakowany w 160 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XIV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Pasztet wieprzowy w 160 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki lub pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa pasztetu wieprzowego na palecie (netto) nie może przekraczać 499,2 kg.

XIV.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Pasztet wieprzowy”,



- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Pasztet wieprzowy konserwa sterylizowana),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość mięsa wieprzowego oraz innych składników pochodzących ze świń). Zawartość mięsa wieprzowego musi odpowiadać definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)³,
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania

³ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 306 z 16.11.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 343 z 19.12.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 27 z 30.01.2014, str. 7, Dz. Urz. UE L 331 Z 18.11.2014, str. 40 oraz Dz. Urz. UE L 327 z 11.12.2015, str. 1.



konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),

- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) warunki przechowywania,
- 15) weterynaryjny znak identyfikacyjny,
- 16) sposób podania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Paszтет wieprzowy”
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

XIV.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

XIV.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XV. Szprot w oleju

XV.1. Wymagania ogólne



Szprot w oleju rzepakowym – konserwa rybna wyprodukowana z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, składający się z:

- gotowanych na parze szprotów (bez głów lub odgardlone bez głów, bez ogona) o długości powyżej 6 cm – nie mniej niż 60% szprotów przed sterylizacją,
- oleju rzepakowego – nie więcej niż 40% przed sterylizacją,
- soli,

utrwalona przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

XV.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|--|---------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd B. Barwa C. Smak i zapach D. Tekstura | A. <u>Wygląd</u> : tusze szprotów o wyrównanej wielkości ułożone warstwami naprzemianlegle, dopuszcza się w dolnej warstwie kawałek ryby w celu wyrównania masy. Ryby powinny być bez uszkodzeń, dopuszcza się drobne pęknięcia skóry oraz nieznaczne pęknięcia tkanki mięsnej B. <u>Barwa</u> : – Szproty – srebrzysta do ciemnosrebrzystej, – Oleju - typowa dla oleju rzepakowego C. Słonawy, zharmonizowany, typowy dla produktu, niedopuszczalne: obcy, gorzki, jełki D. Delikatna, soczysta, dopuszcza się lekko suchawą, kości powinny być | PN-92/A-86732 |



| | | | |
|-----|---|---|--|
| | | skruszałe, kręgosłup łatwy do oddzielenia od tkanki mięsnej | |
| 2. | Masa netto, g | 170 Masa netto nie może być niższa od deklarowanej więcej niż 7,6g | Codex Stan 119-1981, Rev. 1-1995 PN-92/A-86732 |
| 3. | Masa mięsa ryby w stosunku do deklarowanej masy netto, nie mniej niż, % | 60,0 | PN-92/A-86732 Codex Stan 119-1981, Rev. 1-1995 |
| 4. | Udział warstwy wodnej nie więcej niż, % | 14,0 | PN-92/A-86732 |
| 5. | Zawartość chlorku sodu/ Zawartość soli kuchennej, % | 1,0 - 2,0 | PN-74/A-86739 |
| 6. | Szczelność /Szczelność opakowań | Szczelne | PN-92/A-86732 |
| 7. | Trwałość/ Trwałość konserw | Ujemna | PN-92/A-86732 |
| 8. | Zawartość histaminy, nie więcej niż, mg/100 g produktu | 20 | PN-EN ISO 19343:2017-08 |
| 9. | Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich w 0,1g | Nieobecne | PN-EN ISO 6888-3:2004 PN-EN ISO 6888-3:2004/AC:2005 |
| 10. | Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |
| 11. | Obecność zanieczyszczeń | Niedopuszczalna | PN-92/A-86732 |

XV.3. Opakowania

XV.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Szprot w oleju musi być pakowany w 170 g (netto) podłużne puszki eo (easy open), dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XV.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Szprot w oleju w 170 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki lub pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 16 sztuk opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa szprota w oleju na palecie (netto) nie może przekraczać 489,6 kg.

XV.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Szprot w oleju”,



- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Szprot w oleju rzepakowym konserwa rybna sterylizowana),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy podać % zawartość szprotu i oleju rzepakowego),
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) wyprodukowano w ...,



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywcza,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) obszar połowu szprota,
- 15) metodę połowu szprota,
- 16) sposób podania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Szprot w oleju”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

XV.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni górnej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

XV.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.



Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XVI. Cukier biały

XVI.1. Wymagania ogólne

Cukier biały – produkt otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do spożycia. Niedopuszczalne jest dostarczanie cukru przemysłowego.

XVI.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne – KS kryształ średni

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|--|---|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Barwa C. Smak D. Zapach | A. Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych B. Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy C. Słodki, charakterystyczny dla cukru bez obcego posmaku D. Charakterystyczny dla cukru, bez obcego zapachu | PN-A-74855-2:1996 |
| 2. | Klarowność roztworu | Roztwór klarowny, dopuszcza się śladową opalizację | PN-A-74855-2:1996 |
| 3. | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż | 99,7 | ICUMSA GS 2/3-1:2011 ICUMSA GS 2-1(2022) |
| 4. | Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż | 0,06 | ICUMSA GS 2/1/3/9-15:2007 |
| 5. | Zawartość cukrów redukujących, % (m/m) nie więcej niż | 0,04 | ICUMSA GS 2/3/9-5:2011 |



| | | | |
|----|---|---|-------------------------|
| 6. | Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU)) nie więcej niż | 45 | ICUMSA GS 2/3-10:2011 |
| 7. | Zawartość popiołu konduktometrycznego % (m/m) nie więcej niż | 0,027 | ICUMSA GS 2/3/9-17:2011 |
| 8. | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych mg/kg | niedopuszczalne | PN-87/A-74855/10 |
| 9. | Granulacja kryształu: - Przesiew przez sito długość boku oczek kwadratowych 1,60 mm Ilość cukru granulacji podstawowej, %, nie mniej niż - Pozostałość na sicie długość boku oczek kwadratowych 0,71 mm Ilość cukru o innej granulacji, %, nie więcej niż | 80 20, w tym do 2% grysiku | PN-A-74855-03:1996 |

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne – KD kryształ drobny

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|---|-------------------|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Barwa C. Smak D. Zapach | A. Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych B. Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy C. Słodki, charakterystyczny dla cukru, bez obcego posmaku D. Charakterystyczny dla cukru, bez obcego zapachu | PN-A-74855-2:1996 |



| | | | |
|----|---|--|---|
| 2. | Klarowność roztworu | Roztwór klarowny, dopuszcza się śladową opalizację | PN-A-74855-2:1996 |
| 3. | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż | 99,7 | ICUMSA GS 2/3-1:2011 ICUMSA GS2-1 (2022) |
| 4. | Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż | 0,06 | ICUMSA GS 2/1/3/9-15:2007 |
| 5. | Zawartość cukrów redukujących, % (m/m) nie więcej niż | 0,04 | ICUMSA GS 2/3/9-5:2011 |
| 6. | Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU)) nie więcej niż | 45 | ICUMSA GS 2/3-10:2011 |
| 7. | Zawartość popiołu konduktometrycznego % (m/m) nie więcej niż | 0,027 | ICUMSA GS 2/3/9-17:2011 |
| 8. | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych mg/kg | niedopuszczalne | PN-87/A-74855/10 |
| 9. | Granulacja kryształu: - Przesiew przez sito długość boku oczek kwadratowych 0,71 mm Ilość cukru granulacji podstawowej, %, nie mniej niż - Pozostałość na sicie długość boku oczek kwadratowych 0,28 mm Ilość cukru o innej granulacji, %, nie więcej niż | 80 20, w tym do 4% grysiku | PN-A-74855-03:1996 |

Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne – KN kryształ niesegregowany



| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|--|---|---|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd i konsystencja B. Barwa C. Smak D. Zapach | A. Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych B. Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy C. Słodki, charakterystyczny dla cukru, bez obcego posmaku D. Charakterystyczny dla cukru, bez obcego zapachu | PN-A-74855-2:1996 |
| 2. | Klarowność roztworu | Roztwór klarowny, dopuszcza się śladową opalizację | PN-A-74855-2:1996 |
| 3. | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na suchą masę, % (m/m), nie mniej niż | 99,7 | ICUMSA GS 2/3-1:2011 ICUMSA GS2-1 (2022) |
| 4. | Wilgotność, % (m/m) nie więcej niż | 0,06 | ICUMSA GS 2/1/3/9-15:2007 |
| 5. | Zawartość cukrów redukujących, % (m/m) nie więcej niż | 0,04 | ICUMSA GS 2/3/9-5:2011 |
| 6. | Barwa metodą spektrofotometryczną (IU), (Zabarwienie roztworu cukru białego (IU)) nie więcej niż | 45 | ICUMSA GS 2/3-10:2011 |
| 7. | Zawartość popiołu konduktometrycznego % (m/m) nie więcej niż | 0,027 | ICUMSA GS 2/3/9-17:2011 |
| 8. | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych mg/kg | niedopuszczalne | PN-87/A-74855/10 |

XVI.3. Opakowania

XVI.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Cukier biały musi być pakowany w 1 kg (netto) torebki papierowe jedno- lub dwuwarstwowe. Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



właściwą jakość i trwałość wyrobu. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XVI.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Cukier biały w 1 kg opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe wykonane z papieru formowanego w prostopadłościan lub folii przezroczystej, zawierające nie więcej niż 10 opakowań jednostkowych, ułożone warstwowo na palecie, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa cukru białego na palecie (netto) nie może przekraczać 720 kg.

XVI.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:



- 1) nazwę produktu: „Cukier biały” oraz sortyment w zależności od granulacji i formy tj.: kryształ średni, kryształ drobny, kryształ niesegregowany,
- 2) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) kraj pochodzenia,
- 7) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeżeli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),

- 8) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 9) wartość odżywczą,
- 10) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Cukier biały” oraz sortyment w zależności od granulacji i formy tj.: kryształ średni, kryształ drobny, kryształ niesegregowany,
- 2) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 3) nazwę i adres producenta,
- 4) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 5) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 6) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską





Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

XVI.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk musi znajdować się na całej powierzchni opakowania i zawierać wizualizację gotowego produktu.

XVI.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.



Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XVII. Miód nektarowy wielokwiatowy

XVII.1. Wymagania ogólne

Miód nektarowy wielokwiatowy – naturalny słodki produkt przeznaczony do spożycia, wytwarzany przez pszczoły *Apis mellifera* poprzez łączenie własnych, specyficznych substancji z nektarem roślin, który jest wydzielany z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych, pochodzący z wielu roślin, składowany, odparowywany i pozostawiony do dojrzewania w plastrach.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

XVII.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|---|---|
| 1. | <u>Cechy organoleptyczne</u> A. Barwa B. Smak C. Zapach D. Konsystencja | A. Od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej B. Słodki, łagodny do ostrego, dopuszczalny jest gorzkawy posmak C. Silny, podobny do zapachu wosku pszczelego D. Płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt X |
| 2. | Zawartość wody, % nie więcej niż | 20 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt I |



| | | | |
|----|--|-----|--|
| 3. | Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy), (g/100g) nie mniej niż | 60 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt III |
| 4. | Zawartość sacharozy, (g/100g) nie więcej niż | 5 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt III |
| 5. | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, (g/100g) nie więcej niż | 0,1 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt II Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt II (Dz.U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173) |
| 6. | Przewodność właściwa/Przewodność elektryczna właściwa, (mS/cm) nie więcej niż | 0,8 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt VII |
| 7. | Wolne kwasy, (mval/kg) nie więcej niż | 50 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt VIII |



| | | | |
|-----|---|-----------------|--|
| 8. | Liczba diastazowa (wg skali Schade), nie mniej niż | 8 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Załącznik do rozporządzenia pkt IX (Dz. U. z 2009 r. Nr 17; poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173) |
| 9. | Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), (mg/kg) nie więcej niż | 40 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt IV |
| 10. | Zawartość proliny, (mg/100g) nie mniej niż | 25 | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94) załącznik, pkt V |
| 11. | Obecność skrobi | niedopuszczalna | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII 4.3 (Dz. U. z 2009 r. Nr 17, poz. 94) Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173) |
| 12. | Obecność dekstryn skrobiowych | niedopuszczalna | Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII.4.1 (Dz. U. z |



| | | | |
|-----|-------------------------------|-----------------|--|
| | | | <p>2009 r. Nr 17, poz. 94 ze zm. Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)</p> <p>Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)</p> |
| 13. | Obecność melasu | niedopuszczalna | <p>Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII 4.2 (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94)</p> <p>Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)</p> |
| 14. | Obecność barwników sztucznych | niedopuszczalna | <p>Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r. Zał. do rozporządzenia pkt XII 4.4 (Dz. U. z 2009 r.Nr 17, poz. 94)</p> <p>Rozporządzenie MRiRW z dnia 14 stycznia 2009 r., Załącznik, p. XII ze zm. (Dz.U. Nr 17 poz. 94, Dz.U. z 2015 r. poz. 1173)</p> |

Dostarczany miód powinien spełniać zapisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. (Dz. U. Nr 181 poz. 1773 z późn. zm., Dz.U.



z 2023 r. poz. 2513) w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu.

XVII.3. Opakowania

XVII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Miód nektarowy wielokwiatowy musi być pakowany w 400 g (ilość netto) słoiki szklane dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XVII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Miód nektarowy wielokwiatowy w 400 g opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe - zgrzewki, opakowanie powinno zawierać tackę tekturową lub pudła tekturowe składane - zawierające nie więcej niż 8 sztuk opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa miodu nektarowego wielokwiatowego na palecie (netto) nie może przekraczać 530 kg.

XVII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia



dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Miód nektarowy wielokwiatowy”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. przechowywać w suchym i chłodnym miejscu, chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych),
- 4) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 5) nazwę i adres producenta,
- 6) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 7) nazwę państwa pochodzenia, w którym miód został zebrany, a w przypadku gdy miód pochodzi z więcej niż jednego państwa, nazwy państw pochodzenia, w których miód został zebrany.
- 8) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 9) wartość odżywczą,
- 10) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Miód nektarowy wielokwiatowy”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.



XVII.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Etykieta musi pokrywać większą część słoika i zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.

XVII.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XVIII. Olej rzepakowy

XVIII.1. Wymagania ogólne

Rafinowany olej rzepakowy – olej otrzymany z deklarowanego oleju surowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i lub/destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwanianiu (dezodoryzacji). Smakowitość oleju powinna być co najmniej dobra. W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 8 miesięcy.

**XVIII.2. Wymagania szczegółowe****Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne**

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|--|--|
| 1. | Klarowność | olej przechowywany przez 24 h w temperaturze 20°C ± 2°C - przejrzysty, klarowny, bez osadu | PN-A-86908:2000 |
| 2. | Barwa oznaczona: - według skali jodowej, mg jodu na 100 ml, nie więcej niż | 8 | PN-84/C-04534-02 |
| 3. | Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż | 0,3 | PN-EN ISO 660:2021-03 PN-EN ISO 660:2021-03 pkt.9.1 PN-EN ISO 660:2021-03 pkt. 9.3 |
| 4. | Liczba nadtlenkowa, mEq O ₂ /kg, nie więcej niż | 5 | PN-EN ISO 3960:2017-03 |
| 5. | Liczba anizydynowa, nie więcej niż | 8 | PN-EN ISO 6885:2016-04 |
| 6. | Zawartość wody i substancji lotnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,05 | PN-EN ISO 662:2016-06 PN-EN ISO 662:2016-06 metoda B |
| 7. | Zawartość zanieczyszczeń nierozpuszczalnych, % (m/m), nie więcej niż | 0,02 | PN-EN ISO 663:2017-03 |
| 8. | Alkaliczność (zawartość mydła), mg sodu na/ kg, nie więcej niż | 0,5 | PN-EN ISO 10539:2002 |
| 9. | Zawartość substancji nie zmydlających się, % (m/m) nie więcej niż | 1,5 | PN-EN ISO 18609:2002 PN-EN ISO 3596:2002 |
| 10. | Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych, % (m/m) ogółem nie więcej niż | 2,0 | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 PN-EN ISO 12966-2:2017-05 |
| 11. | Zawartość kwasu erukowego w kwasach | 2 | PN-EN ISO 12966-4:2015-07 |



| | | | |
|--|--|--|-------------------------------|
| | tłuszczowych, % (m/m), nie więcej niż | | PN-EN ISO 12966- 2:2017-05 |
|--|--|--|-------------------------------|

XVIII. 3. Opakowania

XVIII.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Olej rzepakowy musi być pakowany w plastikowe butelki o pojemności 1 l, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XVIII.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Olej rzepakowy w 1 l opakowaniach jednostkowych musi być zapakowany w opakowania transportowe - zgrzewki lub pudła tekturowe składane, zawierające nie więcej niż 15 opakowań jednostkowych, ułożonych warstwowo na palecie, każda warstwa przełożona przekładką tekturową, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Liczba opakowań jednostkowych oleju rzepakowego na palecie nie może przekraczać 810 sztuk.

XVIII.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia



dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Olej rzepakowy”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (olej rzepakowy rafinowany),
- 3) wykaz wszystkich składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego,
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)),
- 5) datę minimalnej trwałości,



- 6) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 7) nazwę i adres producenta,
- 8) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 9) kraj pochodzenia,
- 10) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) sposób wykorzystania,
- 13) wartość odżywcza,
- 14) warunki przechowywania.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Olej rzepakowy”,



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach objętości,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

- 1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.

XVIII.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Etykieta musi zawierać wizualizację gotowego produktu lub głównego surowca użytego do jego produkcji.



XVIII.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.

XIX. Fasolka po bretońsku

XIX.1. Wymagania ogólne

Fasolka po bretońsku – produkt sporządzony z nasion fasoli białej jednolitej odmianowo, kiełbasy wieprzowej wędzonej, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalany sosem warzywnym, utrwalony przez sterylizację, składający się z:

- nie mniej niż 45% fasoli białej gotowanej przed sterylizacją,
- nie mniej niż 10% kiełbasy (zawierającej co najmniej 70% mięsa – w tym mięso wieprzowe i wołowe, w składzie kiełbasy niedozwolone są dodatki mięsa oddzielonego mechanicznie oraz podroby) przed sterylizacją,
- od 3% do 4,5% koncentratu pomidorowego 30%,
- sosu (zawierającego w składzie warzywa: tj.: cebula, czosnek, marchew, pietruszka, seler oraz przyprawy, masa warzyw znajdujących się w sosie powinna wynosić co najmniej 4% deklarowanej masy netto całego produktu, tj.: fasolki po bretońsku).

Fasolka po bretońsku musi być utrwalona przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej.



W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 12 miesięcy.

XIX.2. Wymagania szczegółowe

Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|---|--|----------------------|
| 1. | <p><u>Cechy organoleptyczne</u></p> <p>A. Wygląd i konsystencja</p> <p>B. Smak i zapach</p> | <p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produkt: nasiona fasoli i kawałki kiełbasy zalane sosem, w sosie drobne cząstki przypraw i warzyw, na powierzchni i w treści konserwy dopuszczalne niewielki skupienia tłuszczu - Kiełbasa: kiełbasa w osłonce naturalnej, pokrojona w plasterki lub kawałki; konsystencja kiełbasy miękka, barwa szaroróżowa charakterystyczna dla kiełbas z mięsa peklowanego - Fasola: nasiona miękkie, zachowujące kształt, dopuszcza się obecność nasion rozgotowanych; barwa fasoli białokremowa do brunatnej - Sos warzywny: po podgrzaniu zawartości opakowania do temperatury 70-80°C, sos powinien mieć konsystencję płynną do zawiesistej; barwa sosu szaropomarańczowa do brunatnej; w sosie drobne cząstki przypraw i warzyw <p>B. charakterystyczny dla gotowanej fasoli z kiełbasą, z ewentualnym dodatkiem koncentratu pomidorowego i</p> | <p>PN-85/A-82056</p> |



| | | | |
|----|---|--|---|
| | | przypraw, bez posmaków i zapachów obcych | |
| 2. | Zawartość kiełbasy w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż | 10,0 | PN-85/A-82056 |
| 3. | Zawartość fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż | 45,0 | PN-85/A-82056 |
| 4. | Zawartość tłuszczu, % (m/m) nie więcej niż | 18,0 | PN-85/A-82100 pkt 2.3.2 PN-ISO 1444:2000 |
| 5. | Zawartość soli kuchennej/chlorku sodu, % (m/m) nie więcej niż | 1,5 | PN-85/A-82100 PN-ISO 1841-2:2002 |
| 6. | Szczelność/ Szczelność opakowań | Szczelne | PN-90/A-75052/02 PN-A-82055-4:1997, PN-A-82055-4:1997/Az1:2002 |
| 7. | Trwałość /Trwałość konserw | Ujemna | PN-90/A-75052/03 PN-A-82055-5:1994 |
| 8. | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż | 50 jtk | PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-1:2013-12/A1:2022-06 |
| 9. | Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż | 10 jtk | PN-ISO 15213:2005 |

XIX.3. Opakowania

XIX.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Fasolka po bretońsku musi być pakowana w 500 g (netto) słoiki szklane dopuszczone do pakowania tego rodzaju produktów. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania powinny posiadać atest producenta potwierdzający dopuszczenie do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Materiały opakowaniowe i opakowania muszą być przechowywane w warunkach nieobniżających ich jakości, a przed użyciem sprawdzone pod względem uszkodzeń, czystości i zapachu.

XIX.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Fasolka po bretońsku w 500 g słoikach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki, opakowanie powinno zawierać tackę tekturową lub pudła tekturowe składane, - zawierające nie więcej niż 8 sztuk opakowań jednostkowych, zabezpieczone przed otwarciem, ułożonych warstwowo na palecie, z zastrzeżeniem, że przyjęta przez wykonawcę wielkość opakowania transportowego stosowana będzie dla wszystkich partii artykułu spożywczego dostarczonych w ramach umowy. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać opakowania jednostkowe przed ich przemieszczaniem oraz przed uszkodzeniami w trakcie transportu i rozpakowywania. Łączna masa fasolki po bretońsku na palecie (netto) nie może przekraczać 480 kg.

XIX.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności określonymi w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) oraz przepisami odrębnymi.

Na opakowaniach jednostkowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:



- 1) nazwę produktu: „Fasolka po bretońsku”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Fasolka po bretońsku sterylizowana),
- 3) wykaz składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość fasoli białej, kiełbasy wieprzowej, koncentratu pomidorowego 30% i poszczególnych warzyw).
- 4) wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie wymienione w załączniku II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.) lub uzyskane z substancji lub produktów wymienionych w załączniku II, powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie (wykazane zgodnie z art. 21 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.),
- 5) datę minimalnej trwałości,
- 6) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),



- 7) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 8) nazwę i adres producenta,
- 9) nazwę i adres podmiotu gospodarczego paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 10) kraj pochodzenia,
- 11) kraj lub miejsce pochodzenia podstawowego składnika jeśli jest odmienne od podanego kraju lub miejsca pochodzenia danego środka spożywczego (opis zgodny z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2018/775 z dnia 28 maja 2018 r. ustanawiającym zasady stosowania art. 26 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w odniesieniu do reguł dotyczących wskazywania kraju lub miejsca pochodzenia podstawowego składnika środka spożywczego (Dz. Urz. UE L 131 z 29.05.2018, str. 8)),
- 12) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) sposób przygotowania do spożycia (w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli),
- 14) wartość odżywcza,
- 15) wartość odżywcza jednej porcji,
- 16) warunki przechowywania,
- 17) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

W przypadku umieszczenia więcej niż jednej nazwy i adresu podmiotu, należy wskazać zarówno w oznakowaniu opakowań jednostkowych, jak i transportowych, który podmiot jest odpowiedzialny za oznakowanie, zgodnie z przepisem art. 8 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



W jednym polu widzenia należy umieścić nazwę produktu i jego ilość netto.

Na opakowaniach transportowych muszą być umieszczone czytelne napisy, w języku polskim, zawierające co najmniej:

- 1) nazwę produktu: „Fasolka po bretońsku”,
- 2) datę minimalnej trwałości,
- 3) zawartość netto wyrażoną w jednostkach masy,
- 4) nazwę i adres producenta,
- 5) nazwę i adres podmiotu paczkującego (jeśli podmiotem tym nie jest producent),
- 6) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 7) warunki przechowywania,
- 8) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Dodatkowo do powyższego opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą zawierać następujące oznakowanie:

1) logotypy według poniższego wzoru (z zachowaną kolorystyką):



Fundusze Europejskie
na Pomoc Żywnościową



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Logotypy do pobrania dostępne są na stronie www.fepz.gov.pl w zakładce Komunikacja i widoczność,

- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”, wyróżniający się kontrastową kolorystyką w odniesieniu do pozostałych elementów umieszczonych na opakowaniu jednostkowym,
- 3) nadruk – „Dystrybuowany przez ...”, należy wpisać nazwę organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego, tj.: Federacja Polskich Banków Żywności, Caritas Polska, Polski Komitet Pomocy Społecznej, Polski Czerwony Krzyż, Kościół Starokatolicki w RP.

W przypadku, gdy zastosowany materiał opakowaniowy dla opakowań transportowych umożliwia odczytanie wszystkich ww. informacji z opakowań jednostkowych, nie jest konieczne stosowanie odrębnej etykiety lub nadruku dla opakowań transportowych.



XIX.3.4. Szata graficzna opakowań jednostkowych

Szata graficzna opakowań jednostkowych powinna być atrakcyjna wizualnie i zbliżona do opakowań dostępnych w obrocie handlowym, np.: estetyka, jakość użytych materiałów, kolorystyka - pełny kolor (CMYK). Nadruk/etykieta musi znajdować się na całej powierzchni bocznej opakowania jednostkowego i zawierać wizualizację gotowego produktu.

XIX.3.5. Wymagania dodatkowe

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone informacje o charakterze promocyjnym, znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki, strony www, kontakty).

Na paletach muszą być umieszczone oznaczenia partii produkcyjnych artykułu spożywczego. Umieszczanie ww. informacji nie jest konieczne w przypadku, gdy możliwe jest odczytanie ich z opakowań transportowych.

Ponadto każda paleta musi być oznaczona numerem partii magazynowej. W numerze partii magazynowej musi być zawarta data dostawy.

Wszystkie wymagane informacje muszą być umieszczone w sposób uniemożliwiający ich zmianę lub usunięcie bez pozostawienia widocznych śladów, z zapewnieniem integralności i nienaruszalności opakowania.