

**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH
SZEFOSTWO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

MINIMALNE WYMAGANIA JAKOŚCIOWE

BORÓWKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

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

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne, fizyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, które czynią je niezdadnymi do spożycia), świeże, czyste (wolne od zanieczyszczeń obcych), niemyte, o odpowiednim stopniu dojrzałości, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Kształt kulisty, lekko spłaszczony Dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
2	Barwa	Niebieska do granatowej
3	Smak i zapach	Typowy, niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, dojrzałości, dopuszczalna nieznaczna niejednorodność pod względem wielkości

Postanowienia dotyczące dopuszczalnych tolerancji zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem¹⁾.

2.3 Wymagania chemiczne

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

3.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

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

4. Metody badań

4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicy 1. Owoce niespełniające wymagań zawartych w tablicy 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, wynik podać w procentach.

5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

5.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

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

5.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

5.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.