



## Załącznik nr 1 do SIWZ

### Część A

#### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W ramach realizacji Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 Podprogram 2016 Agencja ogłasza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest dostawa do magazynów organizacji partnerskich tj.: Federacji Polskich Banków Żywności, Polskiego Komitetu Pomocy Społecznej, Caritas Polska oraz Polskiego Czerwonego Krzyża, niżej wymienionych artykułów spożywczych:

- 1) szynki wieprzowej mielonej,
- 2) pasztetu wieprzowego.

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

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

określone odrębnie dla każdego artykułu spożywczego w Załączniku nr 1 do SIWZ (Część A).

Dokładne nazwy i adresy magazynów organizacji partnerskich do których muszą być dostarczone artykuły spożywcze, wraz z ilościami każdego artykułu spożywczego do dostarczenia zostały wskazane w Załączniku nr 1 do SIWZ (Część B).



## A. Wymagania jakościowe dla artykułów spożywczych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020 Podprogram 2016

### I. Szynka wieprzowa mielona

Kod PKWiU 10.13.15.0

#### I.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.<sup>1</sup>, 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;
- sól spożywczą w ilości nieprzekraczającej łącznie 2,5 % masy wszystkich składników w chwili ich użycia;
- dozwolone dodatki do żywności i aromaty;
- przyprawy;

<sup>1</sup> 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.



– 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 Agencję miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż 10 miesięcy.

## I.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. Konsystencja</p>	<p>A. Blok o gładkich powierzchniach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– otoczony galaretą i wytopionym tłuszczem lub</li> <li>– bez wytopionego tłuszczu i galarety.</li> </ul> <p>Dopuszcza się sporadyczne występowanie otworków wypełnionych tłuszczem, galaretą lub powietrzem. Na przekroju w większości widoczne kawałki mięsa.</p> <p>B. Barwa bloku od beżowo-różowej do różowo-kremowej charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii</p> <p>Barwa tłuszczu – biała do szaro-kremowej</p> <p>Barwa galarety – jednakowa po całości, 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>	PN-85/A-82056



2.	Zawartość tłuszczu oznaczonego analityczne % nie więcej niż	5,0	PN-ISO 1444: 2000 PN-73/A-82111
3.	Zawartość białka % nie mniej niż	15,0	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
4.	Zawartość galarety lub soku mięsnego % nie więcej niż	25,0	PN-85/A-82056
5.	Obecność skrobi	niedopuszczalna	PN-85/A-82059
6.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
7.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
8.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005
9.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007
10.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12
11.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11

### I.3. Opakowania

#### I.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Szynka wieprzowa mielona musi być pakowana w 300 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 99 mm, 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.



### I.3.2. Wymagania dla opakowań transportowych

Szynka wieprzowa mielona w 300 g puszkach musi być zapakowana w opakowania transportowe – zgrzewki, 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 uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Łączna masa szynki wieprzowej mielonej na palecie (netto) musi wynosić 518,4 kg.

### I.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności<sup>2</sup> oraz przepisami odrębnymi.

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

- 1) nazwę produktu: „Szynka wieprzowa mielona”,
- 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 *ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011* 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 *ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011*),
- 4) ilościową zawartość mięsa wieprzowego (odpowiadającego definicji kategorii żywności określonej w pkt 17 w części B załącznika VII do rozporządzenia

<sup>2</sup> Ww. rozporządzenie 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.<sup>2</sup>)



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.<sup>3</sup>),

- 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) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywcza,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) 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 ww. *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011*.

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,

---

<sup>3</sup> 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.



- 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) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).

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 znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki).



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.

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





## II. Pasztet wieprzowy

### Kod PKWiU 10.13.15.0

#### II.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 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.<sup>4</sup>), w ilości nie mniejszej niż 30% masy wszystkich składników w chwili ich użycia,
- innych składników pochodzenia zwierzęcego, pozyskanych wyłącznie ze świń;
- soli spożywczej w ilości nieprzekraczającej łącznie 2,5 % masy wszystkich składników w chwili ich użycia;
- 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.

---

<sup>4</sup> 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.



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

## II.2. Wymagania szczegółowe

### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u> A. Wygląd  B. Barwa  C. Zapach  D. Smak  E. Konsystencja	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 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	PN-85/A-82056
2.	Zawartość tłuszczu % nie więcej niż	45,0	PN-ISO 1444:2000 PN-73/A-82111
3.	Zawartość skrobi, % nie więcej niż	6,0	PN-85/A-82059
4.	Szczelność	Szczelne	PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055-4:1997/Az1:2002
5.	Trwałość	Ujemna	PN-A-82055-5:1994
6.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany (IV) w 1g, nie więcej niż	1 jtk	PN-ISO 15213:2005
7.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 1g	Nieobecne	PN-ISO 4831:2007
8.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	10 jtk	PN-EN ISO 4833-1:2013-12



9.	Obecność bakterii z rodzaju Salmonella w 25 g	Nieobecne	PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11
----	---	-----------	---

## II.3. Opakowania

### II.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Pasztet wieprzowy musi być pakowany w 160 g (netto) puszkę eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy 73 mm, 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

Pasztet wieprzowy w 160 g puszkach musi być zapakowany w opakowania transportowe – zgrzewki, 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 uszkodzeniami oraz ich przemieszczaniem.

Łączna masa pasztetu wieprzowego na palecie (netto) musi wynosić 499,2 kg.

### II.3.3. Znakowanie

Opakowania jednostkowe oraz transportowe muszą być czytelnie i w sposób nieusuwalny oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi znakowania żywności<sup>5</sup> oraz przepisami odrębnymi.

<sup>5</sup> Ww. rozporządzenie 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.<sup>5</sup>)



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

- 1) nazwę produktu : „Paszтет wieprzowy”,
- 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 *ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011* 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 *ww. rozporządzenia (UE) nr 1169/2011*),
- 4) ilościową zawartość 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.<sup>6</sup>),
- 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,

<sup>6</sup> 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.



- 11) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 12) wartość odżywcza,
- 13) warunki przechowywania,
- 14) 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 ww. *rozporządzenia (UE) nr 1169/2011*.

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) nadruk – „Program Operacyjny Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020”,
- 2) nadruk – „Artykuł nie jest przeznaczony do sprzedaży”,
- 3) logo organizacji partnerskiej o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym, dla której przeznaczona jest dana partia artykułu spożywczego (zgodnie ze wzorem i kolorystyką udostępnioną przez daną organizację partnerską o zasięgu ogólnopolskim lub ponadregionalnym).



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.

#### **II.3.5. Wymagania dodatkowe**

Na opakowaniach jednostkowych i transportowych nie mogą być umieszczone znaki firmowe (w tym logo wykonawcy, producenta, marki).

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.

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