



## Załącznik nr 1

### **Wymagania jakościowe dla artykułów spożywczych w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 – 2020 Podprogram 2018**

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. Kabanosy wieprzowe**

### **Kod PKWiU 10.13.14**

#### **I.1. Wymagania ogólne**

Kabanosy wieprzowe – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, składający się z: mięsa wieprzowego, na 100 g produktu należy zużyć nie mniej niż 170 g mięsa wieprzowego (nieodzwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego), soli, przypraw, substancji dodatkowych dopuszczonych do żywności, gdy istnieje uzasadniony wymóg technologiczny ich użycia, bez dodatku fosforanów, w osłonkach jadalnych.

Sposób przetworzenia obejmuje w szczególności peklowanie mięsa wieprzowego oraz wędzenie i parzenie i suszenie produktu. Kabanosy wieprzowe powinny być odpowiednio przygotowane i wysuszone tak, aby umożliwiać przechowywanie produktu w temperaturze do 18 st. C lub wyższej maksymalnej temperaturze określonej przez producenta.



Kabanosy wieprzowe nie mogą zawierać składników mięsnych i niemięsnych pochodzących z innych gatunków zwierząt.

Kabanosy wieprzowe muszą być utrwalone w sposób zapewniający trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne, pakowane w atmosferze modyfikowanej (MAP) lub próżniowo (VAC), w opakowaniach, zapewniających trwałość produktu przechowywanego poza warunkami chłodniczymi.

Średnica kabanosów wieprzowych powinna wynosić od 12 mm do 19 mm.

W dniu dostawy do wskazanych przez KOWR miejsc odbioru artykuł powinien posiadać trwałość nie krótszą niż .... tygodni<sup>1</sup>.

## I.2. Wymagania szczegółowe

### Wymagania organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne

Lp.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	<u>Cechy organoleptyczne</u>		
	A. Wygląd ogólny	A. Długie i cienkie batony suchej kiełbasy odkręcone z jednej strony, o gładkiej, suchej równomiernie pomarszczonej powierzchni i osłonce ściśle przylegającej do farszu. Batony są złożone na pół, w przegięciu mają ślad po odwieszeniu, składniki równomiernie rozmieszczone	PN-88/A-82062
	B. Struktura i konsystencja	B. Dość ściśła, krucha	
	C. Smak i zapach	C. Charakterystyczny dla mięsa peklowanego, wędzonego, suszonego, sól i przyprawy wyraźnie wyczuwalne, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	
	D. Barwa	D. - Mięsa wieprzowego (na przekroju):	

<sup>1</sup> Znakowanie zgodnie z zadeklarowanym w opisie metryki produktu, będącej załącznikiem do formularza ofertowego Wykonawcy, z zastrzeżeniem, że nazwa i adres producenta artykułu spożywczego lub podmiotu paczkującego mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy pod warunkiem zachowania wszystkich innych informacji zadeklarowanych w metryce produktu w ramach danego zadania częściowego.



		Charakterystyczna dla mięsa po obróbce termicznej, Ciemnoróżowa do czerwonej - Tłuszczu (na przekroju): Biała do kremowej	
2.	Zawartość białka, % nie mniej niż	..... <sup>1</sup>	PN-75/A-04018 PN-75/A-04018/Az3:2002
3.	Zawartość wody, %	25,0-..... <sup>1</sup>	PN-ISO 1442:2000
4.	Zawartość tłuszczu, %	28,0-..... <sup>1</sup>	PN-ISO 1444:2000
5.	Zawartość soli kuchennej, % (m/m) nie więcej niż	3,0-..... <sup>1</sup>	PN-73/A-82112 PN-73/A-82112/Az1:2002 PN-ISO 1841-2:2002
6.	Zawartość azotynów wyrażona jako NaNO <sub>2</sub> , mg/kg, nie więcej niż	..... <sup>1</sup>	PN-EN 12014-3:2006 PN-EN 12014-3:2006/Ap1:2006 PN-74/A-82114
7.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż:	..... jtk <sup>1</sup>	PN-EN ISO 4833-1:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12 PN-EN ISO 4833-2:2013-12/AC:2014-04
8.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczan (IV) w 1 g, nie więcej niż	..... jtk <sup>1</sup>	PN-ISO 15213:2005
9.	Obecność Salmonella spp w 25 g	Niedopuszczalna	PN-EN ISO 6579-1:2017-04 PN-EN ISO 6579:2003 PN-EN ISO 6579:2003/AC:2014-11
10.	Obecność bakterii z grupy coli w temp. 30°C w 0,001 g	Niedopuszczalna	PN-ISO 4831:2007
11.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w temp. 37°C w 1 g, nie więcej niż	..... jtk <sup>1</sup>	PN-EN ISO 6888-1:2001 PN-EN ISO 6888-1:2001/A1:2004



			PN-EN ISO 6888-2:2001 PN-EN ISO 6888-2:2001/A1:2004
12.	Obecność fosforanów dodanych	nieobecne	PN-A-82060:1999 zał. A

### **I.3. Opakowania**

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

Kabanosy wieprzowe muszą być opakowane w 120 g (netto) opakowania, 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**

Kabanosy wieprzowe w 120 g opakowaniach muszą być zapakowane w opakowania transportowe – kartony tekturowe, zawierające nie więcej niż 30 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 kabanosów wieprzowych na palecie (netto) musi wynosić 259,2 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 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<sup>1</sup>:

- 1) nazwę produktu: „Kabanosy wieprzowe”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia,
- 3) wykaz 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.),
- 5) 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.),

- 6) termin przydatności do spożycia,
- 7) wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia (np. po otwarciu przechowywać w temp ... °C i spożyć w ciągu ... godzin po otwarciu),
- 8) zawartość netto 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) oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- 13) wartość odżywczą,
- 14) wartość odżywczą jednej porcji,
- 15) warunki przechowywania,
- 16) weterynaryjny znak identyfikacyjny.

Warunki przechowywania produktu określone są przez producenta, z zastrzeżeniem, że kabanosy wieprzowe powinny być odpowiednio przygotowane i wysuszone tak, aby umożliwiać przechowywanie produktu w temperaturze do 18 st. C lub wyższej maksymalnej temperaturze określonej przez producenta.

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, dyrektywy 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: „Kabanosy wieprzowe”,
- 2) termin przydatności do spożycia,
- 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 górnej 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. 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. Gołąbki w sosie pomidorowym

### Kod PKWiU 10.85.1

#### II.1. Wymagania ogólne

Gołąbki w sosie pomidorowym – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z farszu otrzymanego ze zmielonego mięsa wieprzowego i ryżu, zawiniętego w obgotowane liście kapusty, zalany sosem pomidorowym, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, składający się z:

- co najmniej .....% mięsa wieprzowego<sup>2</sup>, tj.: łopatki wieprzowej 4D bez skóry, bez kości, (niedozwolony dodatek: mięsa mechanicznie oddzielonego, surowców tłuszczowych typu skórki i/lub podrobowych),
- 10% ryżu białego,
- 25% kapusty białej,
- 6,5% koncentratu pomidorowego 30%,
- sosu (zawierającego w składzie warzywa, tj.: cebula, marchew, pietruszka, seler oraz przyprawy, masa warzyw znajdujących się w sosie powinna wynosić co najmniej ....%<sup>2</sup> deklarowanej masy netto całego produktu tj.: gołąbków w sosie pomidorowym).

Gołąbki w sosie pomidorowym muszą być utrwalone 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 10 miesięcy.

---

<sup>2</sup> Znakowanie zgodnie z zadeklarowanym w opisie metryki produktu, będącej załącznikiem do formularza ofertowego Wykonawcy, z zastrzeżeniem, że nazwa i adres producenta artykułu spożywczego lub podmiotu paczkującego mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy pod warunkiem zachowania wszystkich innych informacji zadeklarowanych w metryce produktu w ramach danego zadania częściowego.



## II.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>C. Barwa</p>	<p>A.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produkt: Gołąbki z farszu otrzymanego ze zmielonego mięsa wieprzowego i ryżu, zawinięte w obgotowane liście kapusty, zalane sosem pomidorowym, w sosie widoczne cząstki warzyw i drobiny przypraw</li> <li>- Gołąbki: Konsystencja miękka, zwięzła, nierozpadająca się, kształt podłużny, dopuszczalne nieliczne zdeformowania</li> <li>- Sos: Konsystencja płynna, lekko zawieszista po podgrzaniu, widoczne cząstki warzyw i drobiny przypraw</li> </ul> <p>B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gołąbków: Łagodny, typowy dla mięsa wieprzowego, ryżu białego i kapusty białej oraz użytych przypraw; bez obcych posmaków i zapachów</li> <li>- Sosu: Typowy dla sosu; bez obcych posmaków i zapachów</li> </ul> <p>C.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gołąbków: Charakterystyczna dla mięsa wieprzowego, ryżu białego i kapusty białej po obróbce termicznej,</li> <li>- Sosu: Charakterystyczna dla użytych składników</li> </ul>	<p>PN-85/A-82056</p> <p>PN-A-82107:1996</p>
2.	Zawartość gołąbków w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, %, nie mniej niż	65	PN-85/A-82056
	Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto produktu, % nie mniej niż	40	PN-85/A-82056



3.	Zawartość tłuszczu, % nie więcej niż	..... <sup>2</sup>	PN-85/A-82100 PN-ISO 1444:2000
4.	Zawartość chlorku sodu/zawartość soli kuchennej, % (m/m) nie więcej niż	..... <sup>2</sup>	PN-85/A-82100 PN-73/A-82112 PN-73/A- 82112/Az1:2002 PN-ISO 1841-1:2002 PN-ISO 1841-2:2002
5.	Szczelność	Szczelne	PN-90/A-75052/02 PN-A-82055-4:1997 PN-A-82055- 4:1997/Az1:2002
6.	Trwałość	Ujemna	PN-90/A-75052/03 PN-A-82055-5:1994
7.	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1g, nie więcej niż	..... jtk <sup>2</sup>	PN-EN ISO 4833- 1:2013-12
8.	Liczba przetrwalników bakterii beztlenowych redukujących siarczany (IV) w 1 g, nie więcej niż	..... jtk <sup>2</sup>	PN-ISO 15213:2005

### II.3. Opakowania

#### II.3.1. Wymagania dla opakowań jednostkowych

Gołąbki w sosie pomidorowym muszą być opakowane w 850 g (netto) puszki eo (easy open) w kształcie walca, o średnicy od 95 mm do 105 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

Gołąbki w sosie pomidorowym w 850 g puszkach muszą być zapakowane w opakowania transportowe – zgrzewki, zawierające nie więcej niż 12 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 gołąbków w sosie pomidorowych na palecie (netto) musi wynosić 734,4 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 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<sup>2</sup>:

- 1) nazwę produktu: „Gołąbki w sosie pomidorowym”,
- 2) w opisie towarzyszącym nazwie należy podać informację o sposobie przetworzenia (Gołąbki w sosie pomidorowym sterylizowane),
- 3) wykaz składników tego środka spożywczego, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia składników przy wytwarzaniu tego środka spożywczego (należy wskazać % zawartość mięsa wieprzowego i poszczególnych warzyw). 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.<sup>3</sup>,

- 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,

---

<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.



- 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) sposób przygotowania do spożycia (w sposób przystępny i czytelny dla konsumenta. Dodatkowo informacje te należy wyrazić za pomocą piktogramów lub symboli),
- 13) wartość odżywczą,
- 14) wartość odżywczą jednej porcji,
- 15) warunki przechowywania,
- 16) weterynaryjny znak identyfikacyjny,
- 17) propozycja podania z uwzględnieniem innego produktu/produktów z Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014 - 2020 Podprogram 2018.

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: „Gołąbki w sosie pomidorowym”,
- 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. 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.