

SPRZEDAJESZ OWOCE, WARZYWA I ZIEMNIAKI?

Handlowcu, pamiętaj, że jakość handlowa świeżych owoców i warzyw, w tym ziemniaków, podlega urzędowej kontroli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych na każdym etapie wprowadzania do obrotu!

NIE OBAWIAJ SIĘ KONTROLI! WYSTARCZY, ŻE SPEŁNISZ WARUNKI, O KTÓRYCH PRZYPOMINAMY PONIŻEJ.



IJHARS

Przepisy UE i krajowe ściśle określają:

- jakość oferowanych towarów,
- oznakowanie,
- treść dokumentów towarzyszących.

Na początek formalności

Jeśli sprzedajesz w roku kalendarzowym więcej niż 100 tys. kg **owoców i warzyw (bez ziemniaków)** to musisz wysłać do właściwego WIJHARS „Formularz o ilości owoców i warzyw wprowadzanych do obrotu” (w następnym roku do końca I kwartału), nawet jeśli jesteś rolnikiem.

Jeśli wprowadzasz do obrotu **ziemniaki** musisz zgłosić do WIJHARS działalność w zakresie obrotu artykułami rolno-spożywczymi (przed rozpoczęciem działalności).
Uwaga: rolnicy nie muszą się zgłaszać.

TERAZ KRÓTKO O PRZEPISACH JAKOŚCIOWYCH:

- jakość większości **świeżych owoców i warzyw** jest określona w przepisach UE, (tj. rozporządzeniu 2023/2429), które kwalifikuje je do tzw. **ogólnej normy handlowej** oraz **szczegółowych norm handlowych (bardziej rygorystycznych)** dla jabłek, owoców cytrusowych (cytryny, mandarynki, w tym klementynki, pomarańcze, limonki, grejpfruty, pomelo), kiwi, brzoskwiń i nektaryn, gruszek, truskawek, papryki słodkiej, winogron stołowych, pomidorów, sałat (głowiasta, krucha i lodowa, rzymska, listkowa, endywia o liściach kędzierzawych i szerokich, bawaria), bananów – niedojrzałych, pochodzących z państw trzecich na etapie dopuszczenia do obrotu oraz bananów pochodzących z Unii na etapie ich pierwszego wyładunku w Unii,
- jakość **ziemniaków** określona jest w przepisach krajowych, tj. rozporządzeniu MRiRW w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków.

Jak właściwie wprowadzić ziemniaki do obrotu handlowego?

Ziemniaki konsumpcyjne klasyfikujemy głównie wg stopnia dojrzałości na:

- „ziemniaki młode”/ „ziemniaki wczesne”: zebrane na początku zbioru ziemniaków w kraju pochodzenia przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o łuszczącej skórce, przeznaczonych do sprzedaży bezpośrednio po ich zebraniu,
- „ziemniaki jadalne”: zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej.

Wymagania w zakresie jakości handlowej, jakie powinny spełniać ziemniaki:

Wymagania jakościowe

Wielkość bulw (wg. minimalnej średnicy poprzecznej)

Maksymalny łączny wagowy udział bulw zazieleniałych, z wadami wewnętrznymi, porażonych zgnilizną, zanieczyszczonych mineralnie i organicznie, o mniejszej średnicy, porażonych parchem, uszkodzonych niekształtnych, niedojrzałych, innych odmian.

Ziemniaki WCZESNE/MŁODE

28 mm bulwy podługne, bulwy okrągłe i okrągłoowalne

w zależności od wady zgodnie z rozporządzeniem (od 1 do 5 %)

Ziemniaki JADALNE

30 mm (bulwy podługne)
35 mm (bulwy okrągłe i okrągłoowalne)

w zależności od wady zgodnie z rozporządzeniem (od 1 do 8 %)

W obu przypadkach nie dopuszcza się bulw ziemniaków nadmiernie zawilgoconych na powierzchni, zaparzonych, zapleśniałych, zmarzniętych oraz zanieczyszczonych środkami ochrony roślin.

Jeśli ziemniaki są już przygotowane pod względem jakościowym, pamiętaj o oznakowaniu!

Informacje muszą być rzetelne, prawdziwe i nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd!!!

Obowiązkowe informacje muszą być dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz nieusuwalne.

Jeśli sprzedajesz ziemniaki do dalszej dystrybucji pamiętaj, żeby w oznakowaniu wskazać:

Towar do sprzedaży luzem w opakowaniach transportowych; workach, skrzynkach, kartonach

(przekazać w dokumencie lub na opakowaniu) ↓

- nazwa: „ziemniaki wczesne”/ „młode” - lub „ziemniaki jadalne” oraz odmiana np. Irga
- kraj pochodzenia
- nazwa albo imię i nazwisko producenta ziemniaków
- dane pozwalające na identyfikację partii
- numer wpisu do rejestru prowadzonego przez WIORIN

Na każdym opakowaniu należy podać co najmniej dane pozwalające na identyfikację towaru i powiązanie z dokumentacją.

PAMIĘTAJ O DOKUMENTACH TOWARZYSZĄCYCH

(m.in. fakturach), które stanowią dowód dostawy ziemniaków oraz umożliwiają prześledzenie drogi produktu „od pola do stołu”.

Towar paczkowany (na opakowaniu) ↓

- nazwa: „ziemniaki wczesne”/ „młode” - lub „ziemniaki jadalne” oraz odmiana np. Irga
- kraj pochodzenia wraz z wizerunkiem flagi państwa pochodzenia albo zastosowanie znaku „Produkt polski”
- nazwa i adres podmiotu wprowadzającego do obrotu
- masa netto
- określenie identyfikujące partię (numer partii)
- numer wpisu do rejestru prowadzonego przez WIORIN
- warunki przechowywania produktu (jeśli produkt wymaga szczególnego przechowywania)

Prawie wszystko o handlu świeżymi owocami i warzywami



JAK PRZYGOTOWAĆ OWOCE I WARZYWA DO SPRZEDAŻY?

WYMAGANIA MINIMALNE

Produkty powinny być:

- całe
- zdrowe, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
- praktycznie wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń mięszu spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.

Ich stan musi umożliwiać im wytrzymanie transportu i przeładunku oraz dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

Muszą być wystarczająco rozwinięte, ale nie przerośnięte, a owoce muszą być odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe.

Stopień ich rozwoju i dojrzałości musi umożliwiać im kontynuowanie procesu dojrzewania oraz osiągnięcie wymaganego stopnia dojrzałości.

Jeśli towar jest przygotowany pod względem jakościowym pamiętaj o oznakowaniu!

Informacje o produkcie muszą być rzetelne, prawdziwe i nie mogą wprowadzać konsumenta w błąd!!!

Szczegółowe informacje o świeżych owocach i warzywach muszą być przedstawione czytelnie w widocznym miejscu na jednej stronie opakowania w formie nieusuwalnego nadruku umieszczonego bezpośrednio na opakowaniu albo na etykiecie, która stanowi integralną część opakowania lub jest trwale do niego przymocowana.

Uwzględnianie dodatkowych określeń sugerujących lepszą/wyższą jakość jak np. „najwyższa jakość”, „premium” jest zabronione. W szczególności etykieta nie może zawierać żadnego określenia jakości, z wyjątkiem informacji określonych w wymogu dotyczącym oznakowania określonym w załączniku I, tj.: „klasa ekstra”, „klasa I”, „klasa II”.

W przypadku wskazania państwa, w którym znajduje się pakujący lub wysyłający, lub gdy wskazana odmiana przywołuje miejsce, litery, którymi zapisuje się państwo pochodzenia, są większe i bardziej widoczne niż litery, którymi zapisuje się państwo, w którym znajduje się pakujący i/lub wysyłający oraz odmianę, jeżeli są różne.

W przypadku towarów wysyłanych luzem lub ładowanych bezpośrednio na środek transportu, szczegółowe informacje są zamieszczane w dokumencie towarzyszącym lub dokumencie umieszczonym w widocznym miejscu w środku transportu.

Jeśli sprzedajesz do dystrybucji w sklepach czy hurtowniach, pamiętaj, że w oznakowaniu muszą znaleźć się:

Każde opakowanie towaru (także transportowe skrzynki, kartony, worki raszlowe) na etykiecie lub opakowaniu ↓

Nazwa (jeśli nie widać towaru), Państwo pochodzenia (zawsze)

Odmiana, typ handlowy lub barwa mięszu, Klasa jakości, Wielkość (dla towarów objętych szczegółową normą handlową w zależności od wymagań danej normy)

Klasa jakości, Wielkość (dla towarów objętych szczegółową normą handlową w zależności od wymagań danej normy)

Nazwa i adres pakującego lub wysyłającego

Dodatkowo dla towarów paczkowanych ↓ (na etykiecie lub opakowaniu)

Masa netto, Określenie identyfikujące partię (numer partii)

Kilka szczegółów dot. oznakowania i prezentacji:

- odmiana obowiązkowa jest dla jabłek, pomarańczy, mandarynek i ich mieszańców, gruszek i winogron;
- jabłka, owoce cytrusowe, kiwi, gruszki, brzoskwinie, nektaryny, truskawki, winogrona stołowe, papryka słodka i pomidory posiadają następujące klasy jakości: **ekstra, I i II**;
- sałata, endywia posiadają następujące klasy jakości: **I i II**;
- w przypadku, gdy klementynki mają więcej **niż 10 pestek**, należy wskazać „**z pestkami**”;
- cytrusy muszą mieć informację o zastosowaniu **środków konserwujących** lub **innych substancji chemicznych** użytych po zbiorze;
- w przypadku kiwi lub aktinidia należy **podać kolor mięszu jeśli nie jest zielony**; w przypadku pomelo i grejpfrutów należy wskazać odpowiednio barwę mięszu: „**biała**”, „**różowa**”, „**czerwona**”, w brzoskwiniach i nektarynach **należy wskazać zawsze barwę mięszu**.
- produkty krojone, np. seler, sprzedawany na kawałki lub będący częścią tzw. włoszczyzny, nie podlega normom handlowym – traktowany jest jako art. rolno-spożywczy, dla którego należy określić m.in. datę minimalnej trwałości i warunki przechowywania oraz obowiązkowo państwo pochodzenia.

Przykładowa etykieta dla jabłek klasy II prezentowanych w kartonach

Przykładowa etykieta dla marchwi w workach raszlowych

Przykładowa etykieta dla jabłek klasy I prezentowanych w torebkach foliowych o masie netto 2 kg

Zenon Kak, Jankowice 5, 96-020 Siedlce Jabłka odm. JONAGOLD Klasa II, wielkość: 75 mm i większe Kraj pochodzenia: Polska	Zenon Kak, Jankowice 5, 96-020 Siedlce Marchew Kraj pochodzenia: Polska	Zenon Kak, Jankowice 5, 96-020 Siedlce Jabłka odm. JONAGOLD Klasa I, wielkość: 75-80 mm Kraj pochodzenia: Polska Masa netto: 2 kg, nr partii: 2574877
---	---	---

I ostatnia sprawa: **WYSTAW DOKUMENTY TOWARZYSZĄCE SPRZEDAWANYM PARTIOM, NAWET JEŚLI JESTEŚ ROLNIKIEM!**

Faktury i dokumenty towarzyszące, z wyjątkiem rachunków przeznaczonych dla konsumentów, wskazują **nazwę** oraz **państwo pochodzenia produktu** oraz – w stosownych przypadkach – **klasę, odmianę** lub **typ handlowy**, o ile jest to przewidziane w szczegółowej normie handlowej, lub informują, że produkt jest przeznaczony do przetworzenia.

Pamiętaj o przekazaniu także danych sprzedawcy (imię i nazwisko, nazwy i adresu) oraz innych danych umożliwiających prześledzenie drogi produktu „od pola do stołu”.

