

OGÓRKI

**Broszura interpretacyjna do normy handlowej dla
ogórków zawartej w rozporządzeniu Komisji (EWG)
nr 1677/88 z dnia 15 czerwca 1988 r.**

SPIS TREŚCI

1. Wstęp.....	3
2. Tekst normy z komentarzem.....	4
I. OKREŚLENIE PRODUKTU.....	4
II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI	4
A. Wymagania minimalne	4
B. Podział na klasy jakości.....	7
III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE WIELKOŚCI	17
IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI.....	18
A. Tolerancje dotyczące jakości.....	18
B. Tolerancje dotyczące wielkości.....	19
V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI	19
A. Jednolitość.....	19
B. Pakowanie	21
VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA.....	22
A. Cechy identyfikacyjne	23
B. Nazwa produktu.....	23
C. Pochodzenie produktu	23
D. Charakterystyka jakości handlowej.....	23
E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)	24
3. Postanowienia normy – wersja skrócona.....	25

1. Wstęp

W Unii Europejskiej wymagania jakościowe dla świeżych owoców i warzyw objętych wspólną organizacją rynku, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2200/96, zawarte są w normach handlowych. Normy te są wprowadzane rozporządzeniami Komisji (WE) lub (EWG), a więc aktami prawnymi ogólnego zastosowania obowiązującymi w całości we wszystkich państwach członkowskich.

Niniejsza broszura zawiera tekst normy handlowej dla ogórków wprowadzony rozporządzeniem Komisji (EWG) nr 1677/88 z dnia 15 czerwca 1988 r. wraz z komentarzem oraz zdjęciami ilustrującymi poszczególne wymagania normy. W tekście normy uwzględniono zmiany wprowadzone do normy rozporządzeniem Komisji (WE) nr 888/97.

2. Tekst normy z komentarzem

I. OKREŚLENIE PRODUKTU

Przedmiotem normy są ogórki odmian uprawnych *Cucumis sativus L.*, dostarczane konsumentom w stanie świeżym. Norma nie obejmuje ogórków przeznaczonych do przetwórstwa oraz małych ogórków przeznaczonych na korniszony.

II. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE JAKOŚCI

Celem normy jest określenie wymagań jakościowych dla ogórków po ich przygotowaniu i zapakowaniu.

A. Wymagania minimalne

We wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, ogórki powinny być:

- **całe**

Ogórki nie mogą mieć żadnych ubytków lub uszkodzeń. Niedopuszczalne są świeże pęknięcia lub otarcia powstałe podczas zbioru lub przygotowywania ogórków do sprzedaży.



Zdjęcie nr 1 – ogórek uszkodzony - niedopuszczalny

- **zdrowe; nie dopuszcza się ogórków z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia**

Ogórki powinny być wolne od objawów chorobowych lub zepsucia, które pogarszają ich wygląd i ograniczają przydatność do spożycia oraz wartość handlową.



Zdjęcie nr 2 – ogórek z objawami gnicia - niedopuszczalny

- **o świeżym wyglądzie**

Ogórki nie powinny wykazywać żadnych oznak utraty jędrności.



Zdjęcie nr 3 – ogórek tracący świeżość - niedopuszczalny



Zdjęcie nr 4 - ogórek tracący świeżość - niedopuszczalny

- **jędrne**
- **czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych**

Ogórki powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem lub innymi widocznymi zanieczyszczeniami np. pozostałościami środków ochrony roślin.

- **praktycznie wolne od szkodników**
- **praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki**

Niedopuszczalne są uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.

- **bez gorzkiego smaku (z wyjątkiem szczególnej tolerancji dla ogórków klasy II, w rozdziale IV - Postanowienia dotyczące tolerancji)**
- **bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego**

Lekkie zawilgocenie spowodowane różnicą temperatur podczas wyjmowania z chłodni jest dopuszczalne.

- **bez obcych zapachów i/lub smaków**

Ogórki nie mogą być przechowywane lub przewożone w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć nieodpowiednie zapachy np. od sąsiadujących z nimi produktów.

Ogórki powinny być dostatecznie wykształcone ale ich nasiona powinny być miękkie.

Stopień rozwoju i jakość ogórków powinny być takie, aby mogły:

- wytrzymać transport i manipulacje, oraz
- dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość

B. Podział na klasy jakości

Ogórki dzieli się na trzy niżej określone klasy jakości:

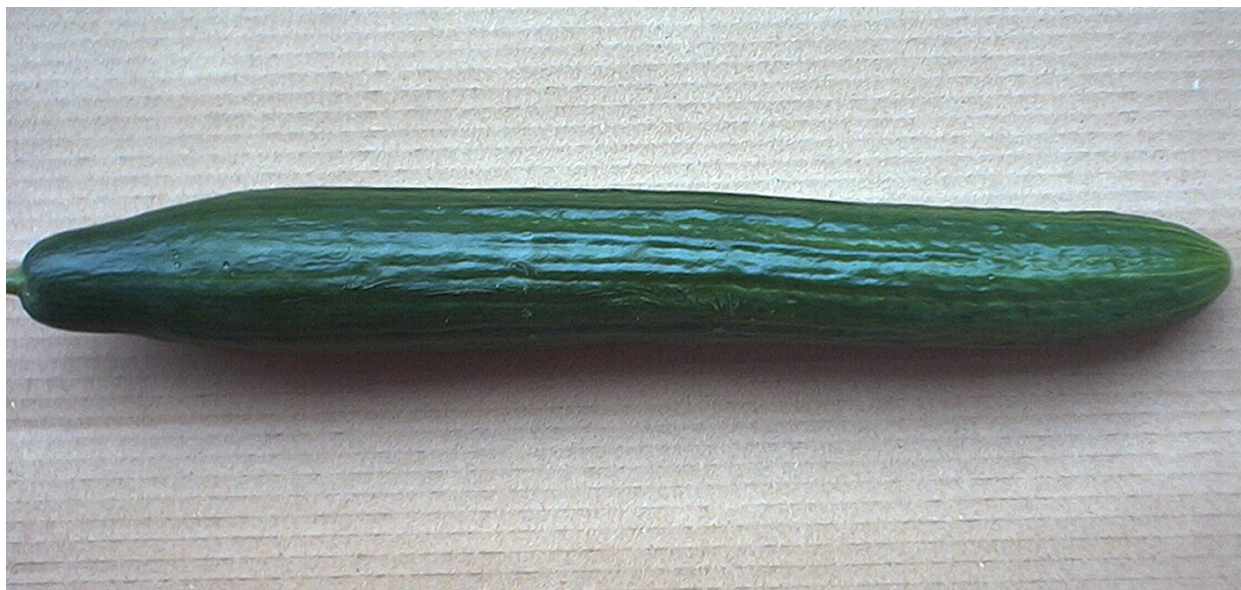
(i) Klasa Extra

Ogórki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć wszystkie cechy charakterystyczne dla danej odmiany.

Ogórki w tej klasie powinny być najwyższej jakości oraz powinny być bardzo starannie zaprezentowane.

Powinny być:

- **dobrze wykształcone**



Zdjęcie nr 5 – ogórek dobrze wykształcony



Zdjęcie nr 6 – ogórek dobrze wykształcony

- o typowym kształcie i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku 10 mm na każde 10 cm długości ogórka)



Zdjęcie nr 7 – lekkie zakrzywienie

- o barwie typowej dla odmiany
- wolne od wad w tym wszystkich zniekształceń, a w szczególności spowodowanych przerośnięciem nasion

(ii) Klasa I

Ogórki w tej klasie powinny być dobrej jakości.

Wymagania jakościowe dla ogórków klasy I są nieco mniej rygorystyczne niż dla ogórków klasy Ekstra, gdyż dopuszcza się występowanie pewnych wad. Mimo to ogórki w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny być starannie zaprezentowane.

Powinny być:

- **właściwie wykształcone**

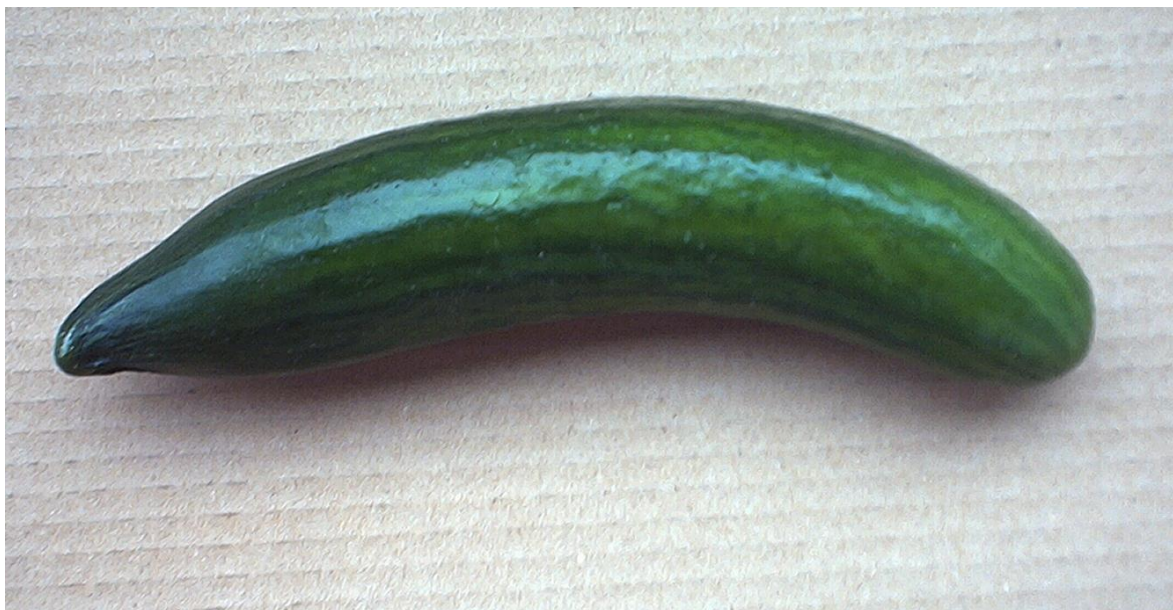


Zdjęcie nr 8 – ogórek właściwie wykształcony



Zdjęcie nr 9 - ogórek właściwie wykształcony

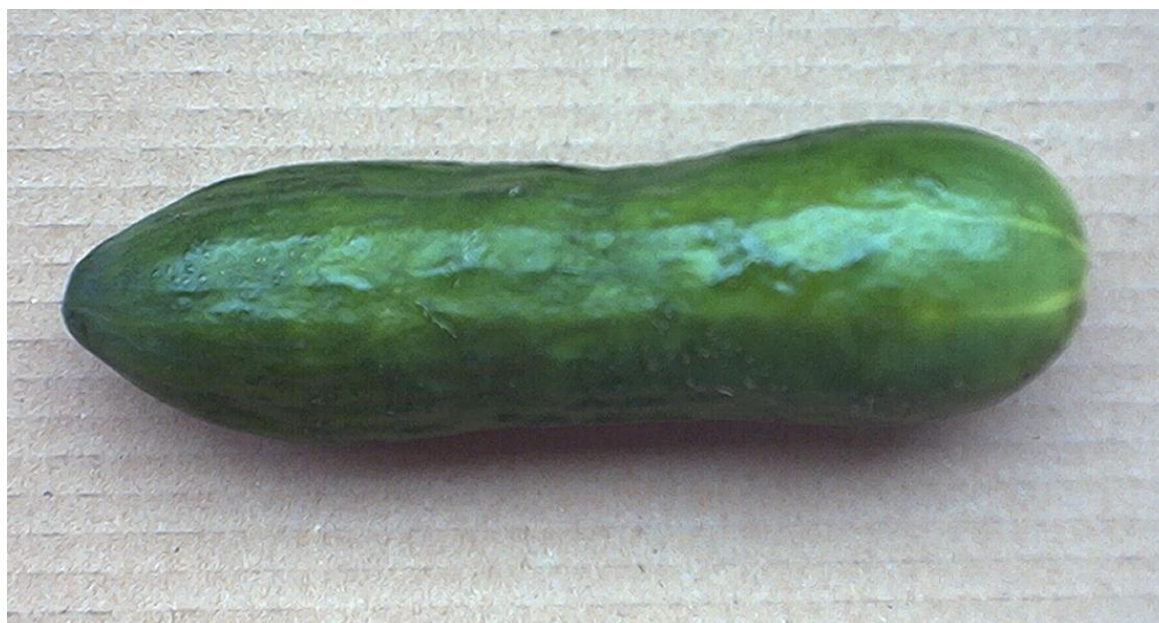
- o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku 10 mm na każde 10 cm długości ogórka)



Zdjęcie nr 10 – dopuszczalne zakrzywienie

Dopuszcza się następujące wady:

- **lekke zniekształcenie, z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych przerośnięciem nasion**



Zdjęcie nr 11 – dopuszczalne zniekształcenie



Zdjęcie nr 12 – dopuszczalne zniekształcenie

- **niewielkie wady barwy, szczególnie jasne zabarwienie w części ogórka stykającej się z ziemią podczas wzrostu**



Zdjęcie nr 13 – dopuszczalna niewielka wada barwy

- lekkie uszkodzenia skórki spowodowane otarciem, manipulacją lub niską temperaturą, pod warunkiem, że są zabliznione i nie wpływają ujemnie na trwałość produktu



Zdjęcie nr 14 – dopuszczalna wada skórki



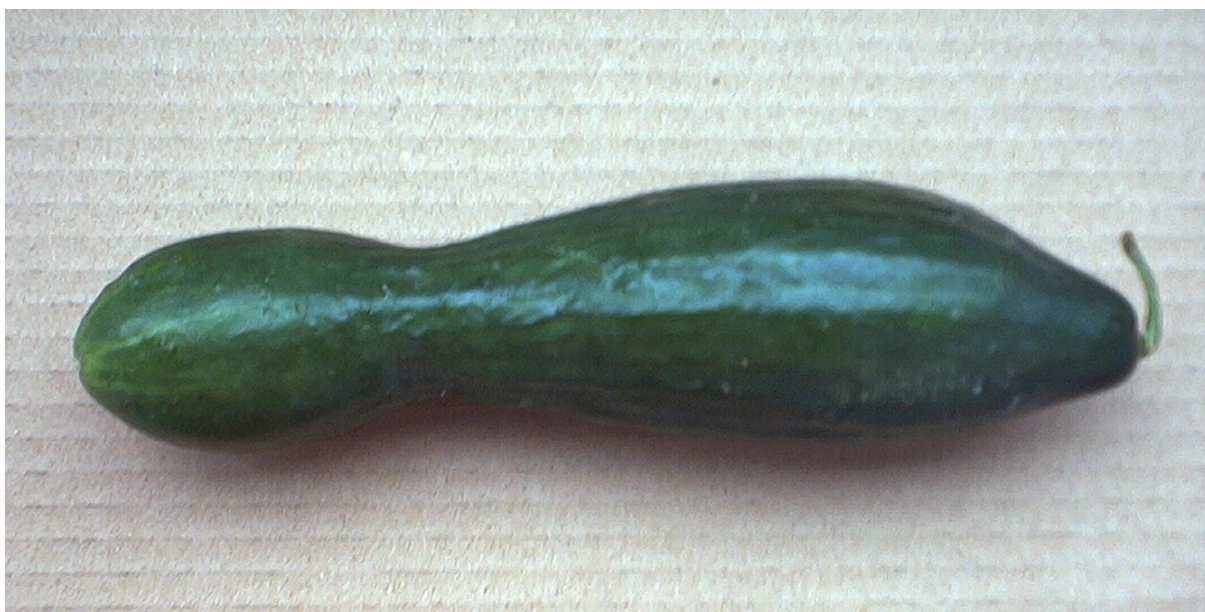
Zdjęcie nr 15 – dopuszczalna wada skórki

(iii) Klasa II

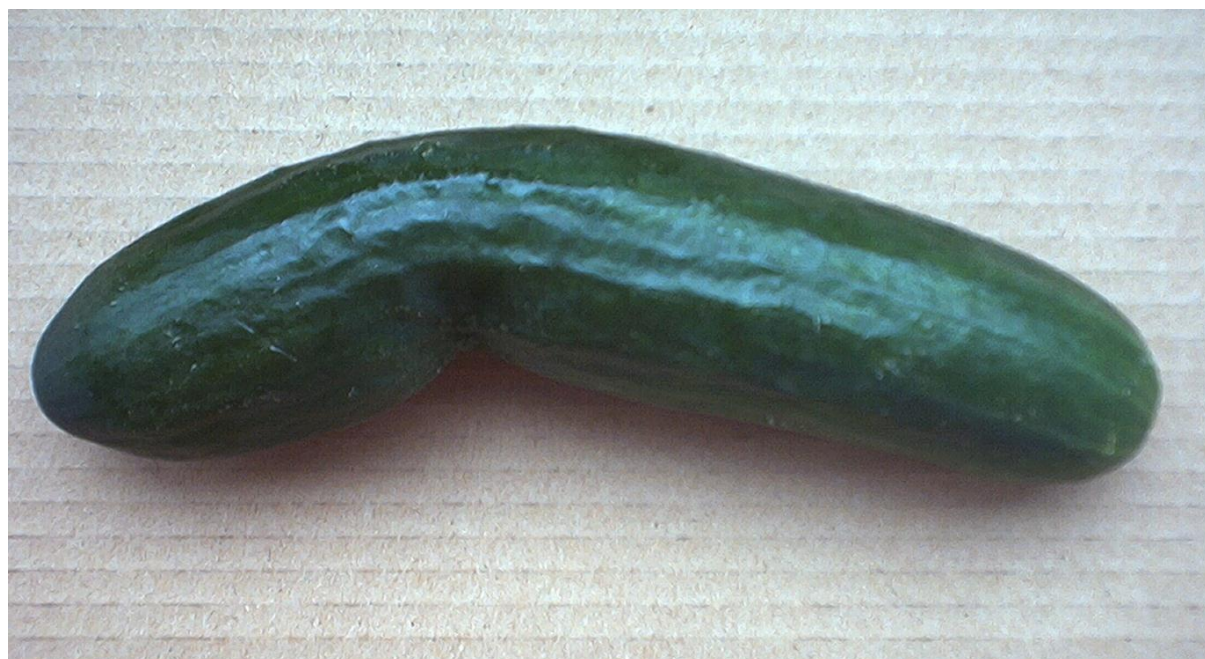
Do tej klasy zalicza się ogórki, które nie mogą być zakwalifikowane do klas wyższych, ale spełniają wyżej określone wymagania minimalne.

Dopuszcza się następujące wady:

- **zniekształcenia, oprócz poważnych zniekształceń spowodowanych przerośnięciem nasion**



Zdjęcie nr 16 – dopuszczalne zniekształcenie



Zdjęcie nr 17 – dopuszczalne zniekształcenie

- wady barwy do 1/3 powierzchni; w przypadku ogórków rosnących pod osłonami nie dopuszcza się znacznych wad barwy



Zdjęcie nr 18 – limit dopuszczalnych wad barwy

- zablźnione pęknięcia
- lekkie uszkodzenia spowodowane otarciem i manipulacją, które nie wpływają ujemnie na jakość i wygląd



Zdjęcie nr 19 - dopuszczalne wady skórki



Zdjęcie nr 20 - dopuszczalne wady skórki

Powyższe wady dopuszcza się dla ogórków prostych i lekko zakrzywionych.

W przypadku ogórków krzywych dopuszczalnymi wadami są tylko lekkie wady barwy oraz zakrzywienie, natomiast nie dopuszczalne są inne wady i zniekształcenia.

Ogórki lekko zakrzywione mogą mieć maksymalną wysokość łuku 20 mm na każde 10 cm długości.



Zdjęcie nr 21 – dopuszczalne zakrzywienie



Zdjęcie nr 22 –dopuszczalne zakrzywienie

Ogórki krzywe mogą mieć większy łuk i muszą być pakowane oddzielnie.

III. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE WIELKOŚCI

Wielkość ogórków określa się według masy.

- (i) Minimalna masa ogórków gruntowych powinna wynosić 180 g; a ogórków rosnących pod osłonami – 250 g.

- (ii) Ponadto ogórki klasy Ekstra i klasy I rosnące pod osłonami:
 - o masie 500 g lub więcej powinny mieć nie mniej niż 30 cm długości
 - o masie pomiędzy 250 g a 500 g powinny mieć nie mniej niż 25 cm długości

- (iii) Sortowanie według wielkości jest obowiązkowe dla ogórków klasy Ekstra i klasy I

Różnica w masie pomiędzy najcięższymi a najlżejszymi ogórkami w tym samym opakowaniu nie może przekraczać:

- 100 g jeżeli najlżejsze ogórki ważą od 180g do 400 g
- 150 g jeżeli najlżejsze ogórki ważą 400 g i więcej

Chociaż w klasie II sortowanie według wielkości nie jest obowiązkowe, jego stosowanie jest wskazane w celu uzyskania większej jednolitości ogórków w jednym opakowaniu.

(iv) Postanowienia o sortowaniu według wielkości nie mają zastosowania do ogórków krótkich.

IV. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE TOLERANCJI

Dla ogórków nie spełniających wymagań ustalonych dla danej klasy dopuszcza się w każdej jednostce opakowania następujące tolerancje w zakresie jakości i wielkości.

Z uwagi na to, że podczas ręcznego lub mechanicznego sortowania mogą powstawać błędy, dopuszcza się tolerancje w zakresie jakości i wielkości. Są one wyrażane wagowo lub liczbowo i dla klasy Ekstra wynoszą 5 %, a dla klas I i II wynoszą 10 %.

W żadnym wypadku podczas sortowania nie jest dopuszczalne celowe umieszczanie produktów niższej jakości tak aby mieściły się one jeszcze w dopuszczalnej tolerancji.

Tolerancje są określane poprzez ocenę każdego opakowania wybranego do kontroli i uśrednienie wyniku ze wszystkich ocenianych prób.

A. Tolerancje dotyczące jakości

(i) Klasa Extra

5% liczbowo ogórków nie spełniających wymagań tej klasy, ale zgodnych z wymaganiami dla klasy I, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy.

(ii) Klasa I

10 % liczbowo ogórków nie spełniających wymagań tej klasy, ale zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy.

(iii) Klasa II

10 % liczbowo ogórków nie spełniających wymagań tej klasy ani wymagań minimalnych, z wyjątkiem ogórków z objawami gnicia lub ze śladami innego zepsucia, które czyni je niezdatnymi do spożycia. W ramach tej tolerancji dopuszcza się nie więcej niż 2 % liczbowo ogórków z końcami o gorzkim smaku.

B. Tolerancje dotyczące wielkości

Dla wszystkich klas: 10 % liczbowo ogórków nie odpowiadających postanowieniom dotyczącym wielkości. Jednakże tolerancja ta dotyczy tylko ogórków różniących się rozmiarem i masą nie więcej niż 10 % od deklarowanej wielkości.

Tolerancja ta oznacza, że jeżeli w opakowaniu znajdują się ogórki o deklarowanej wielkości 200 – 300 g to zgodnie z tolerancją w opakowaniu dopuszczalne jest 10 % ogórków o masie mniejszej od 200 g lub większej od 300 g, ale nie mogą to być ogórki o masie mniejszej niż 180 g lub większej niż 330 g.

V. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE PREZENTACJI

A. Jednolitość

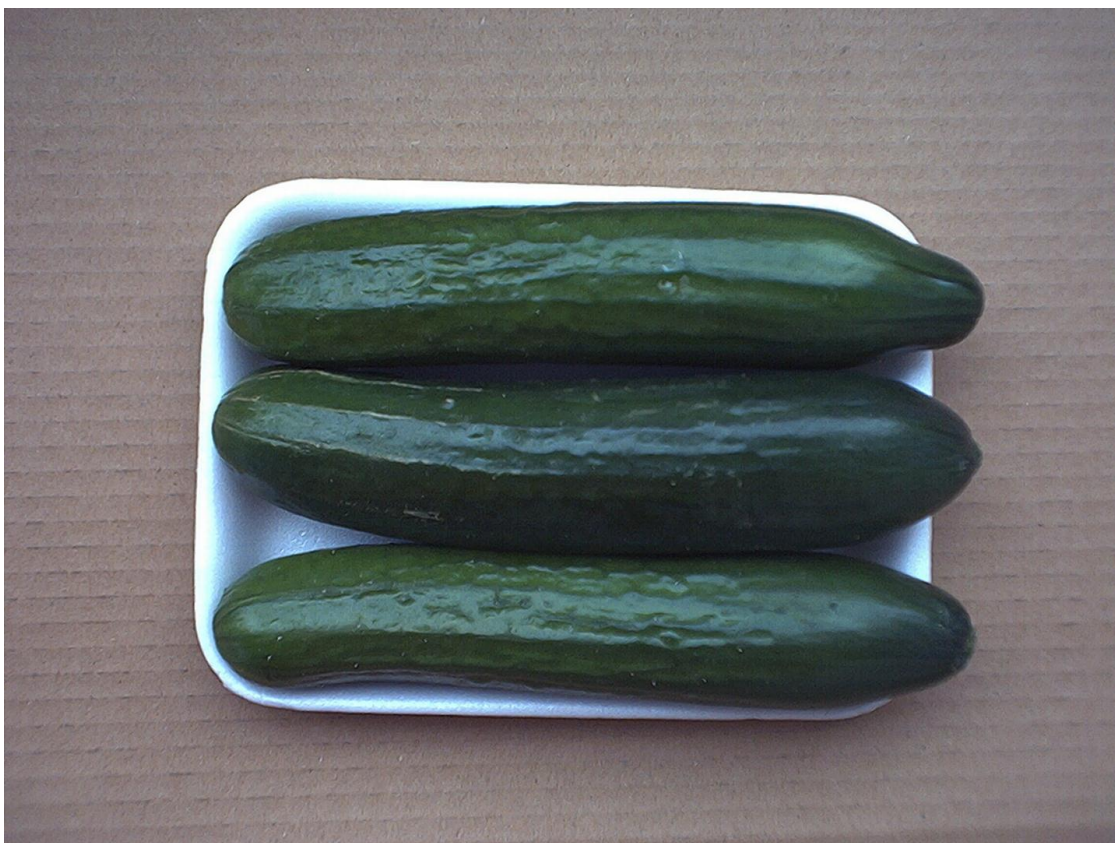
W każdym opakowaniu ogórki powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu, jakości oraz wielkości (jeśli były sortowane według wielkości).



Zdjęcie nr 23 – sposób prezentacji ogórków klasy I



Zdjęcie nr 24 - sposób prezentacji ogórków klasy II



Zdjęcie nr 25 – sposób prezentacji w opakowaniu detalicznym

W opakowaniu widoczna część ogórków powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości.

Szczególną uwagę należy zwrócić na ukrywanie wewnątrz opakowania, np. w niższych warstwach, ogórków o niższej jakości i nieodpowiedniej wielkości niż ta, która została zadeklarowana.

B. Pakowanie

Ogórki powinny być pakowane w taki sposób, aby były właściwie chronione przed uszkodzeniami.

Materiały stosowane do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe, czyste i takiej jakości, aby zapobiegały jakimkolwiek uszkodzeniem zewnętrznym lub wewnętrznym produktu. Użycie materiałów, zwłaszcza papieru lub stempli ze

specyfikacją handlową jest dozwolone pod warunkiem, że nadruk lub etykieta zostaną wykonane przy pomocy nietoksycznego tuszu lub kleju.

Opakowania nie powinny zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych.

Powyższe wymagania dotyczą ogólnej staranności opakowań, które powinny być zapobiegać obecności zanieczyszczeń obcych takich jak liście, gałązki, ziemia, piasek.

VI. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE ZNAKOWANIA

Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz:

Znakowanie może być bezpośrednio wydrukowane na opakowaniu lub może być wydrukowane na trwale przytwierdzonej etykiecie.

W przypadku stosowania opakowań wielokrotnego użytku wszystkie poprzednie etykiety powinny być starannie usunięte.

Przykład oznakowania opakowania ogórków:

POLSKIE WARZYWA Sp. z o.o. ul. Warzywnicza 199-999 Góra, Polska, tel. +48 (11) 712 34 56	
OGÓRKI SZKLARNIOWE	KLASA I
	WIELKOŚĆ 200-300 g
PRODUKT POLSKI	

A. Cechy identyfikacyjne

Pakujący i/lub wysyłający: Nazwa i adres lub urzędowo ustanowiony lub zaakceptowany znak firmowy. Jednakże w przypadku kiedy kod firmowy jest użyty, odnośnik „pakujący i/lub wysyłający” (lub odpowiedni skrót) muszą być zaznaczone w ścisłym powiązaniu z kodem firmowym.

Pakujący jest to osoba lub firma odpowiedzialna za pakowanie ogórków. Nie oznacza to jednak personelu, który aktualnie realizuje prace i który jest odpowiedzialny tylko przed kierownictwem.

Kod firmowy nie jest znakiem handlowym, ale urzędowo kontrolowanym sposobem identyfikacji w celu uniknięcia pomyłek przy rozpoznawaniu odpowiedzialnej osoby lub firmy. Opakowanie powinno być tak oznakowane, aby umożliwić identyfikację firmy lub osoby odpowiedzialnej za pakowanie. Jednakże wysyłający dobrowolnie może wziąć na siebie odpowiedzialność wobec służb kontrolnych i w takim wypadku identyfikacja pakującego na zasadach określonych powyżej nie jest konieczna.

B. Nazwa produktu

- "Ogórki", jeśli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz
- „Szkłarniowe” lub inne odpowiednie określenie dla ogórków uprawianych pod osłonami
- „ogórki krótkie” lub „ogórki mini” jeśli stosowne

C. Pochodzenie produktu

- Kraj pochodzenia i nieobowiązkowo rejon uprawy lub nazwa krajowa, regionalna lub lokalna.

Znakowanie powinno uwzględniać kraj pochodzenia tzn. kraj, w którym ogórki zostały wyprodukowane np. Polska, Holandia.

D. Charakterystyka jakości handlowej

- Klasa oraz jeśli stosowne w klasie II „ogórki krzywe”
- Wielkość (jeśli sortowano według wielkości) wyrażona minimalną i maksymalną masą
- Liczba sztuk (nieobowiązkowo)

Podanie klasy oraz wielkości w przypadku sortowania według wielkości jest obowiązkowe.

E. Znak urzędowej kontroli jakości (nieobowiązkowo)

3. Postanowienia normy – wersja skrócona

Wymagania	Klasa Ekstra	Klasa I	Klasa II
Wymagania minimalne	<ul style="list-style-type: none"> - całe - zdrowe; nie dopuszcza się ogórków z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia - o świeżym wyglądzie - jędrne - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych - praktycznie wolne od szkodników - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki - bez gorzkiego smaku (z wyjątkiem szczególnej tolerancji dla ogórków klasy II, w rozdziale IV - Postanowienia dotyczące tolerancji) - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego - bez obcych zapachów i/lub smaków 		
Wymagania jakościowe			
Ogórki powinny być:	<ul style="list-style-type: none"> - najwyższej jakości - o cechach charakterystycznych dla odmiany - dobrze wykształcone - o typowym kształcie i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku 10 mm na każde 10 cm długości ogórka) - o barwie typowej dla odmiany - wolne od wad w tym wszystkich zniekształceń, a w szczególności spowodowanych przerośnięciem nasion 	<ul style="list-style-type: none"> - dobrej jakości - właściwie wykształcone - o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste 	<ul style="list-style-type: none"> - odpowiedniej jakości - w przypadku ogórków lekko zakrzywionych o maksymalnej wysokości łuku 20 mm na każde 10 cm długości ogórka
Dopuszczalne wady:		<ul style="list-style-type: none"> - lekkie zniekształcenie, z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych przerośnięciem nasion - niewielkie wady barwy, szczególnie jasne zabarwienie w części ogórka stykającej się z ziemią podczas wzrostu 	<ul style="list-style-type: none"> - zniekształcenia, oprócz poważnych zniekształceń spowodowanych przerośnięciem nasion - wady barwy do 1/3 powierzchni; w przypadku ogórków rosnących pod osłonami nie dopuszcza się znacznych wad barwy - zablźnione pęknięcia - lekkie uszkodzenia spowodowane otarciem i manipulacją, które nie wpływają ujemnie na jakość i wygląd

Wymagania	Klasa Ekstra	Klasa I	Klasa II
Wielkość	<p>Wielkość ogórków określa się według masy. Minimalna masa ogórków gruntowych: 180 g Minimalna masa ogórków rosnących pod osłonami: 250 g</p> <p>Ogórki o masie 500 g lub więcej powinny mieć nie mniej niż 30 cm długości Ogórki o masie pomiędzy 250 g a 500 g powinny mieć nie mniej niż 25 cm długości Sortowanie według wielkości jest obowiązkowe Różnica w masie pomiędzy najcięższymi a najlżejszymi ogórkami w tym samym opakowaniu nie może przekraczać: - 100 g jeżeli najlżejsze ogórki ważą od 180g do 400 g - 150 g jeżeli najlżejsze ogórki ważą 400 g i więcej</p> <p>Postanowienia o sortowaniu według wielkości nie mają zastosowania do ogórków krótkich.</p>		
Tolerancje			
jakościowe	5 %	10 %	10 % w tym 2 % ogórków o gorzkich końcach
wielkościowe	10 %	10 %	10 %
Pakowanie i prezentacja	<p>jednolitość</p> <p>w jednym opakowaniu wymagane takie same: - pochodzenie - odmiana lub typ - jakość - wielkość (jeżeli sortowano według wielkości)</p> <p>pakowanie</p> <p>opakowania: - muszą chronić produkt przed uszkodzeniami - nie mogą zawierać żadnych zanieczyszczeń obcych - materiały do wykładania wnętrza opakowania powinny być nowe i czyste oraz zapobiegać uszkodzeniom zewnętrznym lub wewnętrznym produktu</p>		
Znakowanie	<p>Obowiązkowe informacje na każdym opakowaniu zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nazwa i adres pakującego i/lub wysyłającego - ogórki, jeżeli zawartość opakowania nie jest widoczna z zewnątrz - „szklarniowe” lub inne odpowiednie określenie dla ogórków uprawianych pod osłonami - „ogórki krótkie” lub „ogórki mini” jeśli stosowne - kraj pochodzenia - klasa jakości - wielkość (jeżeli sortowano), określona minimalną i maksymalną średnicą 		