

SPECIFIKACIJA PROIZVODA

DOKAZANA KVALITETA

Povrće

Srpanj, 2021.

Podnositelj zahtjeva:

ZAJEDNICA UDRUGA HRVATSKIH POVRĆARA
I. SAVICA 2, ZAGREB

SADRŽAJ

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMENOG PROIZVODA	1
2. OPIS POSTUPAKA PROIZVODNJE	2
2.1. Proizvodnja povrća	2
3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA	2
3.1. Podrijetlo glavnog sastojka (povrća).....	2
3.2. Kvaliteta glavnog sastojka (povrća).....	2
3.3. Duljina prijevoza.....	3
3.4. Tretiranje pri skladištenju i transportu	4
3.5. Zaštita okoliša	4
4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK PROIZVODNJE POVRĆA	7
4.1. Specifični tržišni uvjeti za Korisnike Sustava	7
4.2. Posebni tržišni uvjeti za povrće	7
4.3. Skladištenje i priprema za tržište kod proizvođača ili skupine proizvođača.....	7
4.4. Označavanje i pakiranje povrća.....	7
4.5. Vođenje evidencije.....	7
4.6. Sustav kontrole.....	8

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA

Specifikacija "Dokazana kvaliteta" (u daljnjem tekstu: Specifikacija) propisuje ključne faze proizvodnje povrća, posebne karakteristike proizvoda, obveznu dokumentaciju u pojedinim fazama proizvodnje te opis sustava sljedivosti.

Povrće koje ispunjava kriterije ove Specifikacije označava se znakom „Dokazana kvaliteta“ sukladno Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (Narodne novine, broj 18/2020, u daljnjem tekstu: Pravilnik). Specifikacija se primjenjuje na sljedeće povrtno vrste: luk, luk kozjak (ljutika), luk vlasac, češnjak, poriluk, šparoga, kupus, kelj, kelj pupčar, raštika, lisnati kelj, korabica, cvjetača, brokula, kineski kupus, kineska raštika (pak-choi), postrna repa, podzemna koraba, crna rotkva, rotkvica, daikon, hren, riga (rukola), potočarka, kres salata, rajčica, paprika, patlidžan, krumpir, krastavac (salatni i kornišoni), dinja, lubenica, tikvica, zvjezdasta tikvica (patišon), bundeva, muškata tikva, kivano, salata, endivija, radič, čičoka, artičoka, mrkva, peršin, celer, pastrnjak, slatki komorač, kopar, grašak, grah, bob, vigna, grah metraš, slanutak, leća, špinat, blitva, cikla, vrtna loboda, rabarbara, novozelandski špinat, matovilac, bamija, batat, kukuruz šećerac.

Povrće označeno znakom „Dokazana kvaliteta“ predstavlja proizvode s posebnim karakteristikama, koje se odnose na proizvodnju, kvalitetu i podrijetlo. Posebne karakteristike koje se odnose na proizvodnju povrća definirane u ovoj Specifikaciji temelje se na objektivnim, mjerljivim i kriterijima sljedivosti.

Znak „Dokazana kvaliteta“ na povrću, osigurava potrošačima vrhunsku kvalitetu proizvoda, dodatnu kontrolu proizvodnje povrća, a istovremeno potvrđuje da je povrće u potpunosti proizvedeno u državi navedenoj na znaku „Dokazana kvaliteta“. Znak "Dokazana kvaliteta" na povrću odražava dodanu vrijednost proizvoda.

Specifikacija propisuje posebne karakteristike koje je potrebno ispuniti tijekom proizvodnje povrća, a koje su propisane u točki 3. ove Specifikacije.

Ovom Specifikacijom proizvođači i skupina proizvođača uspostavljaju više tržišne standarde od propisanih, dodatnu transparentnost i sljedivost podrijetla tijekom cijelog proizvodnog procesa kao i jačanje povjerenja potrošača, osiguravanjem redovitih i neovisnih kontrola svih dionika u lancu uključenih u Sustav.

Sudjelovanje u Nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (u daljnjem tekstu: Sustav) je dobrovoljno.

Prije ulaska u Sustav, svaki proizvođač i skupina proizvođača, treba procijeniti prednosti i obveze sudjelovanja u Sustavu kao što su razumijevanje Specifikacije, vođenje evidencija i čuvanje podataka, tekuću provedbu vlastite unutarnje kontrole koja osigurava da su ispunjeni svi zahtjevi Specifikacije te omogućavanje kontrole od strane ovlaštenih delegiranih tijela.

Proizvođač koji proizvodi više vrsta povrća mora sudjelovati u sustavu sa svim površinama iste vrste koje ima upisane u Sustavu za identifikaciju zemljišnih parcela i odlučiti se s kojima proizvodima želi sudjelovati u Sustavu.

Svi dionici Sustava, pridonose većoj zastupljenosti domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na tržištu, povećanju kupovine istih kao i dugoročnu suradnju između svih dionika Sustava te jačanju domaćeg lanca prehrane.

2. OPIS POSTUPAKA PROIZVODNJE

2. 1. Proizvodnja povrća

Proizvodnja povrća odvija se na zemljištu evidentiranom u sustavu za identifikaciju zemljišnih parcela ili u zaštićenom prostoru (tuneli, staklenici, plastenici i sl.).

Proizvođači povrća u okviru svog poslovanja pod vlastitim nadzorom moraju osigurati sukladnost s propisima koji se odnose na njihove djelatnosti te ujedno i zadovoljiti kriterije opisane u Specifikaciji.

3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA

3.1. Podrijetlo glavnog sastojka (povrća)

Sve faze proizvodnje povrća moraju se odvijati u istoj državi.

3. 2. Kvaliteta glavnog sastojka (povrća)

Određivanje razdoblja berbe povrća u skladu s prognozom zrelosti

Povrće se bere u skladu s preporukama stručne službe povezanim s prognozom zrelosti ili u skladu s unutarnjom kontrolom proizvođača.

Uzimajući u obzir preporučene vrijednosti parametara zrelosti i kvalitete povrća, važne za određivanje razdoblja berbe, osigurava se i kvaliteta povrća u prodaji. Stoga se berba povrća obavlja u optimalno vrijeme, što je ključno za karakterističan okus i kvalitetu povrća.

Kod povrća vrijeme berbe zavisi od vrste i sorte povrća, podneblju, zahtjevima i udaljenosti tržišta. Povrće do stavljanja u promet na kraće ili duže vrijeme zadržava se u transportu ili u skladištu, pa se ne mora čekati da bude potpuno zrelo. Treba ga brati nešto ranije, ali ne prerano, jer suviše zeleni plodovi ne mogu sazrijeti, pa nemaju ista kvalitativna svojstva kao kad sazriju na biljci, kao na primjer rajčica.

Povrće ubrano po kiši, suncu, ili sakupljano u velikim gomilama i sanducima (kutijama, letvaricama) podložno je intenziviranju biokemijskih procesa, uz stvaranje pogodnih uvjeta za razvoj mikroorganizama. Također, ovako ubrano povrće podložno je mehaničkim povredama, što kasnije utječe i na dužinu čuvanja.

Prerano ubrani plodovi ne stignu postići svoju odgovarajuću veličinu, boja im je nezadovoljavajuća. Takvi plodovi nemaju razvijenu aromu (miris i okus) karakterističnu za povrtnu vrstu.

Ukoliko su plodovi ubrani prekasno, količina plodova se smanjuje zbog njihovog opadanja i oštećenja, smanjuje se otpornost na transport i kraće se čuvaju jer brzo izgube kvalitetu.

Također, sazrijevanjem nekog povrća (grah mahunar, rotkvice, grašak krastavci, patlidžan, cikla, peršin, celer, mrkva, bob, postrna repa) povećava se količina vlakana, što smanjuje kvalitetu.

Dozrelost plodova za berbu može se ocijeniti na razne načine. Najjednostavnije je ocjenom organoleptičkih svojstava, ali se mogu koristiti različiti instrumenti za mjerenje boje, tvrdoće kao i analitičke metode za određivanje prisustva škroba. Kriteriji za ocjenu trenutka branja mogu biti subjektivni kao što su senzorno - organoleptičke analize i objektivni kao što su mjerenja pomoću instrumenata. Između subjektivnih i objektivnih kriterija postoje i prelazni oblici ili se koriste kombinirano, što je najčešći slučaj u praksi.

Povrće koje se zadržava u skladištu neko vrijeme treba brati nešto ranije, ali ne prerano jer suviše zeleni plodovi ne mogu dozrijeti.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

3.3. Duljina prijevoza

Da bi se održala hranjiva vrijednost, lisnato povrće, rano povrće i pokvarljivo povrće mora se dostaviti na maloprodajna mjesta u najkraćem mogućem roku, najduže 48 sati nakon berbe. Povrće, koje se čuva u skladišnim prostorijama, može se dostaviti u maloprodajna mjesta nakon što se pripremi i mora biti svježeg izgleda.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

3.4. Tretiranje pri skladištenju i transportu

Transport

Ubrano povrće koje je namijenjeno za konzumiranje u svježem stanju mora biti dopremljeno u odgovarajućoj transportnoj ambalaži. To je izuzetno važno za osjetljive vrste i sorte. Ambalaža mora biti odgovarajuća ovisno o vrsti povrća da bi mogla tokom transporta i skladištenja zaštititi voće i povrće od oštećenja. Kao ambalažni materijali koriste se: plastika (poželjna zbog lakšeg održavanja higijene i sanitacije), drvo, troslojna i višeslojna ljepenka, karton, papir, platno i metal. Ambalaža s povrćem mora se slagati tako da gornji slojevi ne pritišću donje, a da se pri tome ne pritišću ni bočno.

Prijem i skladištenje povrća

Da bi se osigurala kvaliteta, prijem i sortiranje povrća mora se vršiti prema kvaliteti, a ne samo na osnovi količine. Tako se može osigurati bolja kvaliteta svježeg povrća i duže čuvanje u svježem stanju.

Nakon što se utvrdi da povrće zadovoljava propisane parametre, te da nema značajnijih prepreka za prijem u skladište, zaprima se u skladište te se adekvatno skladišti do upotrebe. Potrebno je i tokom skladištenja ukoliko će se povrće duže vrijeme zadržati u skladištu, vršiti prebiranje i sortiranje, s ciljem uklanjanja eventualnih primjesa koje bi mogle izazvati kvarenje.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

3.5. Zaštita okoliša

Zaštita bilja

Proizvođač u primjeni sredstava za zaštitu bilja mora dati prednost postupcima i sredstvima sa smanjenim rizikom za zdravlje ljudi i okoliš. Svrha je stoga kontrolirati uporabu sredstava za zaštitu bilja, a prednost se daje drugim metodama pred uporabom sredstava za zaštitu bilja. Proizvođač je dužan provoditi zaštitu od štetnih organizama prema općim načelima integrirane zaštite bilja:

1. osigurati zdravi razvoj biljaka
2. populaciju štetnika držati na razini ispod kritičnog broja
3. čuvati prirodne neprijatelje
4. smanjiti opasnost pojave otpornosti*
5. sustavna izmjena pripravaka SZB iz različitih kemijskih skupina
6. prednost dati preventivnim pristupima zaštite
7. smanjiti primjenu SZB

9. smanjiti opasnost za sve koji rade sa SZB
10. smanjiti opasnost za ljude i okoliš
11. proizvodnja bez uporabe genetski modificiranih organizama
12. dozvoljeno je najviše 4 aktivne tvari ostataka pesticida nakon obavljene analize uzoraka povrća u akreditiranom laboratoriju na razini EU za obavljanje takvih analiza.

Kontrola uporabe sredstava za zaštitu bilja provodi se kontrolom evidencije uporabe sredstava za zaštitu bilja te kontrolom ostataka (rezidua) sredstava za zaštitu bilja. Proizvođač je dužan povrće različitih vrsta prijavljenih u sustav kvalitete dati na analizu na ostatke pesticida te dati na uvid evidenciju o uporabi sredstava za zaštitu bilja. Svaka vrsta povrća mora imati zasebnu analizu.

*Poznata je biološka činjenica da štetni organizmi imaju sposobnost razvoja sojeva koji su više ili manje otporni na sredstva za zaštitu bilja. Nakon određenog razdoblja višekratne uzastopne uporabe sredstava za zaštitu bilja istim mehanizmom djelovanja ona postaju znatno manje djelotvorna jer su štetni organizmi razvili otpornost na njih. Ta se biološka pojava ne može izbjeći. Pažljivom stručnom uporabom pripravaka razvoj otpornosti može se samo usporiti. Time se pridonosi smanjenju unosa sredstava za zaštitu bilja u sustav proizvodnje. Razvoj otpornosti i štetni učinci uporabe sredstava za zaštitu bilja na okoliš usko su povezani jer razvoj otpornosti dovodi do povećanja doza i povećanja primjena sredstava za zaštitu bilja protiv otpornih štetnih organizama.

Kontrola uporabe sredstava za zaštitu bilja provodi se kontrolom evidencije uporabe sredstava za zaštitu bilja te kontrolom ostataka (rezidua) sredstava za zaštitu bilja. Proizvođač je dužan plodove svih vrsta povrća prijavljenih u sustav kvalitete dati na analizu na ostatke pesticida te dati na uvid evidenciju o uporabi sredstava za zaštitu bilja.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

Gnojidba

Proizvođači povrća koji sudjeluju u Sustavu dužni su provoditi ispitivanje plodnosti tla na temelju analize tla najmanje svake druge godine. Laboratorijska analiza tla mora se provesti u prvoj godini certifikacije. Plan gnojidbe se provodi u skladu s laboratorijskim analizama tla i potrebama biljaka za hranjivima. U hidroponskoj proizvodnji provode se svakodnevna mjerenja EC (elektroprovodljivost) i pH hranjive otopine te jednom mjesečno analiza hranjive otopine na mikro i makroelemente. Temeljem rezultata potrebno je korigirati sastav hranjive otopine.

Potrebno je poticati upotrebu organskih gnojiva i podizanje količine humusa u tlu. Kroz četverogodišnje razdoblje, potrebno je da se količina humusa u tlu podigne za 10 % od vrijednosti koja je utvrđena analizom, za one poljoprivredne površine koje imaju manje od 3,00 % humusa. Nije primjenjivo na hidroponskoj proizvodnji.

Proizvođač je obavezan voditi evidenciju u koju upisuje podatke o vrsti i količini gnojiva te vremenu i načinu primjene istih na poljoprivrednoj površini. Svake godine sastavlja se i provodi plan gnojidbe. U slučaju hidroponskih automatiziranih sustava voditi zapise sustava o izvršenoj fertilizaciji.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

Korištenje vode u procesu proizvodnje povrća

- analiza vode mora biti provedena u laboratoriju akreditiranom prema standardu ISO/IEC 17025
- tretirana otpadna voda se ne smije koristiti za operacije navodnjavanja, tretiranja ili korištenja u operacijama poslije berbe
- voda koju skupljamo (kišnica, drenažna voda) ili koja dolazi iz otvorenih izvora (rijeke, potoci, jezera) mora biti sukladna prema: mikrobiološkim zahtjevima sadržaju teških metala, ostacima pesticida, industrijskim onečišćivačima
- voda za prskanje sredstvima zaštite bilja mora biti kvalitete da ne kompromitira efektivnost apliciranog sredstva (bez čestica tla, organske tvari ili minerala koji mogu neutralizirati aktivnu tvar – ne kišnica) i ako dolazi u dodir s vrstom koja se prije jela ne kuha mora biti sukladna parametrima vode za ljudsku potrošnju
- voda koja dolazi u direktni kontakt s povrćem i ambalažom u postupku pranja i pakiranja, mora biti sukladna parametrima vode za ljudsku potrošnju.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK PROIZVODNJE POVRĆA

4. 1. Specifični tržišni uvjeti za korisnike Sustava

Korisnik Sustava mora udovoljavati svim odredbama ove Specifikacije te prije stavljanja povrća na tržište, povrće mora biti označeno znakom "Dokazana kvaliteta."

4. 2. Posebni tržišni uvjeti za povrće

Postupak označavanja povrća znakom „Dokazana kvaliteta“ obavlja se u hladnjači, distribucijskom centru, adresi korisnika Sustava te na mjestima proizvodnje.

Korisnici Sustava koji prodaju vlastito povrće izravno krajnjem potrošaču ili trgovačkom lancu, moraju ispunjavati sve tržišne uvjete navedene u Specifikaciji.

4. 3. Skladištenje i priprema za tržište kod proizvođača ili skupine proizvođača

Na razini poljoprivrednog gospodarstva, proizvođač je dužan voditi evidenciju o poljoprivrednoj proizvodnji i prodaji vlastitih poljoprivrednih proizvoda i prodaji vlastitih poljoprivrednih proizvoda (vrsta proizvoda, proizvodni okvir, količina proizvodnje u kg/kom, količina prodanih proizvoda u kg/kom).

Također je dužan voditi evidenciju o sljedivosti proizvodnog procesa u kojoj moraju biti navedeni sljedeći podaci: proizvođač, adresa, ime parcele – naziv, identifikacijski broj zemljišne parcele, sorta, datum berbe, prohod-prvi, drugi te voditi i evidenciju o sljedivosti gotovog proizvoda, gdje moraju biti navedeni podaci o vrsti, sorti, količini, datumu isporuke te lokaciji skladištenja gdje je korisnik Sustava uskladištio svoj proizvod.

4. 4. Označavanje i pakiranje povrća

Označavanje povrća znakom „Dokazana kvaliteta“, treba se obavljati isključivo u hladnjačama, distributivnim centrima, adresama korisnika Sustava i na mjestima proizvodnje prije stavljanja na tržište na način da se za pretpakirano povrće znak stavlja na ambalažu (pretpakovinu).

Povrće se može pakirati u ambalažu maksimalno do 20 kg.

4. 5. Vođenje evidencije

Svi dionici koji su uključeni u Sustav obvezni su voditi evidencije i zapise prema pojedinačnim kriterijima ove Specifikacije. Oblik zapisa na evidencijskim listovima nije propisan.

U skladištima koja se nalaze u Sustavu, obavezno se vodi evidencija koja daje jasan uvid u kupljene/skladištene/prodane količine označenog i neoznačenog povrća.

Svi dionici Sustava koji koriste znak „Dokazana kvaliteta“, dužni su Ministarstvu poljoprivrede, krajem svakog mjeseca u tijeku skladištenja, dostaviti podatke o ulazu, izlazu te stanju zaliha roba koje su predmet Sustava.

4. 6. Sustav kontrole

Kontrola usklađenosti sa Specifikacijom podliježe kontroli na dvije razine:

- unutarnja kontrola u prostorijama svih dionika u lancu uključenih u Sustav
- ovlaštena delegirana tijela akreditirana prema međunarodnoj normi, ISO/IEC 17065:2013 koja provode potvrđivanje sukladnosti sa Specifikacijom proizvoda.