

MĖSA

Bendrieji reikalavimai maisto produktams. Visi maisto produktai privalo atitikti:

1. Privalomuosius kiaulių skerdenų kokybės ir klasifikacijos techninio reglamento reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. liepos 29 d. įsakymu Nr. 279 „Dėl kiaulių skerdenų kokybės ir klasifikacijos techninio reglamento“ (aktuali redakcija).

2. „Mėsos ir paukštienos šviežumo įvertinimo techninis reglamentas“ reikalavimus, patvirtintus LR Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. spalio 31 d. įsakymu Nr. 422.

3. Komisijos Reglamentus (EB) Nr.1249:2008, kuriuo nustatomos išsamios Bendrijos galvijų, kiaulių ir avių skerdenų klasifikavimo skalių taikymo ir pranešimo apie tų skerdenų kainas taisyklės su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. vasario 17 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (EB) Nr. 148/2014 (OL 2014 L 46, p. 1), kuriuo nustatomos išsamios Bendrijos galvijų, kiaulių ir avių skerdenų klasifikavimo skalių taikymo ir pranešimo apie tų skerdenų kainas taisyklės ir Nr. 1308:201, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas.

Produktų pristatymo dieną iki produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti likę ne mažiau kaip 3 kalendorinės dienos.

Perkami prekių kiekiai:

Eil. Nr.	Pavadinimas	Reikalavimai (kokybės, sudėties, fasavimo ir kt.)	Mato vnt.	Preliminarus 6 mėn. kiekis
1	2	3	4	5
1.	Kiaulienos kumpis be kaulo ir odos	Atvėsintas, be kaulo, be odos ir lašinių, raumeningumo klasė ne žemesnė nei „E“. Vakuume, fasuotas ne daugiau 2,5 kg. Kvapas: būdingas kiaulienos mėsai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Spalva: šviesiai rausva. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės kraujosruvos, ne didesnės kaip 5 mm. Raumenų konsistencija: raumenys stangrūs, paspaudus paviršių pirštu, įdubimas išsilygina trumpiau kaip per 30s. Riebumas nedaugiau 10 %. Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C	1 kg	400
2.	Kiaulienos šoninė be kaulo	Atvėsinta, be kaulo, be odos. Be GMO. Pirmoji kategorija LST – 1919:2003. Vakuume, fasuota ne daugiau 2,5 kg. Kvapas: būdingas kiaulienos mėsai, nėra rūgštaus ar riebalų oksidacijos kvapo. Paviršius: švarus, be matomų pašalinių priemaišų, kraujo likučių, be plėvių, be sausgyslių, negleivėtas, nelipnus, be patamsėjimų, matomos pavienės	1 kg	250

		kraujosruvos, ne dīdesnēs kaip 5 mm. Užtikrinama vidinė mėsos temperatūra (-2 - +4)°C		
--	--	---	--	--