

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

I S A K Y M A S

DĖL PRIVALOMŲJŲ KIAULIŲ IR GALVIJŲ SKERDENŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ

1999 m. birželio 8 d. Nr. 249

Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. sausio 29 d. nutarimą Nr. 112 „Dėl rinkos prekių (paslaugų) kokybės priežiūros priemonių“ (Žin., 1998, Nr. [12-279](#)),

T v i r t i n u pridedamus:

1. Privalomuosius kiaulių skerdenų kokybės reikalavimus, suderintus su Lietuvos valstybine kokybės inspekcija ir Lietuvos valstybine veterinarijos tarnyba.
2. Privalomuosius galvijų skerdenų kokybės reikalavimus, suderintus su Lietuvos valstybine kokybės inspekcija ir Lietuvos valstybine veterinarijos tarnyba.

L. E. ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO PAREIGAS

EDVARDAS MAKELIS

SUDERINTA

Lietuvos valstybinės veterinarijos
tarnybos direktorius
K. Lukauskas

SUDERINTA

Lietuvos valstybinės kokybės
inspekcijos viršininkas
B. Pauža

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas

1999 06 08 įsakymu Nr. 249

PRIVALOMIEJI KIAULIŲ SKERDENŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. BENDROSIOS NUOSTATOS

Šis dokumentas nustato privalomuosius Lietuvos rinkoje parduodamų vietinės gamybos ir importuotų kiaulių skerdenų kokybės reikalavimus.

Reikalavimai parengti remiantis šiais dokumentais:

Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 3220/84, nustatančiu kiaulių skerdenų klasifikavimo skalę Bendrijoje.

Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 2967/85, nustatančiu detalias taisykles, taikant kiaulių skerdenų klasifikavimo skalę Bendrijoje.

Lietuvos standartu LST 1371:1994 „Kiaulių skerdenos. Techninės sąlygos“.

Lietuvos standartu LST 1372:1994 „Kiaulių skerdenos EUROP. Techninės sąlygos“.

2. TAIKymo SRITIS

Privalomieji kokybės reikalavimai taikomi kiaulių skerdenoms, įvertinamoms pagal masę ir lašinių storį arba pagal raumeningumą su oda, skirtoms perdirbti ar parduoti.

3. SAŲVOKOS

Skerdena – paskersta ir išskrosta kiaulė be vidaus riebalų, galvos, uodegos ir kojų, su oda arba be odos, priekinės kojos nupjautos per riešo sąnarį, užpakalinės – per kulno sąnarį ir/arba paskersta, nukraujinta ir išskrosta kiaulė su galva ir kojomis, bet be liežuvio, šerių, kanopų ir lyties organų, vidaus riebalų, inkstų, diafragmos.

Skerdenos atliekos – visos kitos kūno dalys, kurios nepriskiriamos skerdenai, net jeigu jos natūraliai prisijungusios prie skerdenos.

Skerdenos pusė – per stuburo vidurį perpjauta skerdena.

Skerdenos masė – apdorotos šiltos skerdenos masė.

Skerdenos raumeningumas – skerdenos raumenų masės santykis su skerdenos mase, išreikštas procentais.

Raumeningumo klasė – procentais išreikštas skerdenos raumeningumas.

4. KLASIFIKACIJA

4.1. Pagal terminį apdorojimą skerdena skirstoma į:

- šiltą, kai mėsos temperatūra ne žemesnė kaip 35°C;
- atvėsintą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip 12°C;
- atšaldytą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip 7°C;
- sušaldytą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip minus 12°C;
- giliai sušaldytą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18°C;
- išpjaujimo, kaulinėjimo, įvyniojimo ir įpakavimo metu mėsos vidaus temperatūra neturi viršyti +7°C;
- išpjaujant, kaulinėjant, pjaujant gabaliukais, įvyniojant ir įpakuojant kepenų, inkstų, galvos ir kitų skerdenos atliekų temperatūra neturi viršyti +3°C.

4.2. Pagal apdorojimą skerdenos skirstomos:

- su oda;
- be odos.

4.3. Įmonėse kiaulių skerdenos vertinamos pagal kategorijas, masę ir lašinių storį.

Reikalavimai kiaulių skerdenoms su oda nurodyti LST 1371:1994 „Kiaulių skerdenos. Techninės sąlygos“ 1 lentelėje:

Kategorija	Žymuo	Masė, kg	Lašinių storis, mm
Aukščiausia	A	50–65	Iki 20
Pirma	1	45–70	15–35
Antra	2	71–77	15–40
Trečia	3	78–90	15–40
Ketvirta	4	91 ir daugiau	41 ir daugiau
Šešta	6 arba 6K	45–60	Neribojamas
Septinta	7	9–44	5 ir daugiau
Aštunta	8	4–12	Neribojamas
Devinta	9	Neribojama	Neribojamas

4.4. Reikalavimai kiaulių skerdenoms su oda nurodyti LST 1371:1994 „Kiaulių skerdenos. Techninės sąlygos“ 1 lentelėje:

Kategorija	Žymuo	Skerdenos masė, kg	Lašinių storis, mm
Pirma	1	40–62	15–35
Antra	2	63–70	15–40
Trečia	3	71–80	15–40
Ketvirta	4	81 ir daugiau	41 ir daugiau
Penkta	5 arba 5K	Neribojama	15 ir daugiau
Šešta	6 arba 6K	40–52	Neribojamas
Septinta	7	7–39	5 ir daugiau
Devinta	9	Neribojama	Neribojamas

4.5. Pagal raumeningumą vertinamos tik kiaulių skerdenos su oda, suskirstytos į 6 raumeningumo klases, kurios žymimos raidėmis S, E, U, R, O, P, kaip nustatyta LST 1372:1994 „Kiaulių skerdenos EUROP. Techninės sąlygos“:

Raumeningumo klasė	Raumeningumas, %
S	60 ir daugiau;
E	per 55, bet mažiau kaip 60;
U	per 50, bet mažiau kaip 55;
R	per 45, bet mažiau kaip 50;
O	per 40, bet mažiau kaip 45;
P	mažiau kaip 40

PASTABA. Šioje klasifikacijoje panaudota Europos Sąjungoje galiojanti skerdenų su oda vertinimo skalė, t. y. vertinama pagal skerdenų svorį ir raumenų kiekį. Įtraukta papildoma klasė S. Šiai klasei priskiriamos skerdenos, kurių raumeningumas 60% ir daugiau.

5. TERŠALAI

Cheminių teršalų koncentracija ir užterštumas radioaktyviaisiais izotopais privalo neviršyti nurodytų HN 54-1998 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

6. HIGIENA

Bakterinis užterštumas turi neviršyti HN 26-1998 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobino užterštumo lygis“.

7. ŽENKLINIMAS

7.1. Ant skerdenų dviejų pusių menčių dedamas veterinarijos spaudas ir kategorijos spaudas.

7.2. Ant abiejų skerdenos pusių, įvertintų pagal raumeningumą, vidinės blauzdos dalies dedamas spaudas, nurodantis raumeningumą arba raumenų kiekį procentais. Jei raumeningumo klasės negalima žymėti ant blauzdos, ji žymima šalia kategorijos spaudo.

8. TYRIMO METODAI

8.1. Skerdenų masė nustatoma svarstyklėmis, kurių leidžiama svėrimo paklaida ne didesnė kaip 0,1 proc. ir kurios turi valstybinės patikros spaudą.

8.2. Raumeningumas nustatomas matuokliu Ultra Fom-100 arba analogiškais kito tipo matuokliais.

8.3. Skerdenų temperatūra matuojama kumpio raumenyse 6 cm gylyje į metalinį įtaisą įtvirtintais stikliniais spiritiniais, puslaidininkiniais arba kitais ne gyvsidabriniais termometrais.

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas
1999 06 08 įsakymu Nr. 249

PRIVALOMIEJI GALVIJŲ SKERDENŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

1. BENDROSIOS NUOSTATOS

Šis dokumentas nustato privalomuosius Lietuvos rinkoje parduodamų vietinės gamybos ir importuotų galvijų skerdenų kokybės reikalavimus.

Reikalavimai parengti remiantis šiais dokumentais:

Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 1208/81, nustatančiu Bendrijos suaugusių stambių raguočių skerdenų klasifikacijos skalę.

Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 1186/90, išplečiančiu Bendrijos suaugusių galvijų skerdenų klasifikacijos skalės apimtį.

Lietuvos standartu LST 1368:1994 „Galvijų skerdenos. Techninės sąlygos“.

2. TAIKymo SRITIS

Šie rodikliai taikomi vertinant veršelių ir galvijų skerdenų, jų pusių, ketvirčių ir nuokartų kokybę.

3. SĄVOKOS

Skerdena – paskersto ir nuleidus kraują apdoroto gyvulio mėsa: nulupta oda, išimti viduriai bei vidaus organai, nupjauta galva, nukirstos kojos, pašalintas tešmuo, vyriškos lyties gyvulių – lyties organai.

Skerdenos atliekos – visos kitos kūno dalys, kurios nepriskiriamos skerdenai, net jeigu jos natūraliai prisijungusios prie skerdenos.

Skerdenos pusė – per stuburo vidurį perpjauta skerdena.

Skerdenos ketvirtis – skersai tarp vienuoliktojo ir dvyliktojo šonkaulių perpjauta skerdenos pusė.

Užpakalinė nuokarta – skerdenos pusės gabalas, gautas skersai perpjaunant ją per nugarkaulį tarp penktojo ir šeštojo nugaros slankstelių, toliau pjaunant išilgai nugarkaulio per viršutinį šonkaulių trečdalį iki tryliktojo šonkaulio kremzlinės dalies ir toliau kelio sąnario kryptimi.

Priekinė nuokarta – skerdenos pusės dalis, likusi atskyrus užpakalinę nuokartą.

4. KLASIFIKACIJA

4.1. Pagal terminį apdorojimą skerdena skirstoma į:

- šiltą, kai mėsos temperatūra ne žemesnė kaip 35°C;
- atvėsintą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip 12°C;
- atšaldytą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip 7°C;
- sušaldytą, kai mėsa sušaldyta iki ne aukštesnės kaip minus 12°C temperatūros;
- giliai sušaldytą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18°C;
- išpjaušymo, kaulinėjimo, įvyniojimo ir įpakavimo metu mėsos vidaus temperatūra neturi viršyti +7°C;
- išpjauštant, kaulinėjant, pjaustant gabaliukais, įvyniojant ir įpakuojant kepenų, inkstų, galvos ir kitų skerdenos atliekų temperatūra neturi viršyti +3°C.

4.2. Galvijų skerdenų kokybė vertinama pagal tris pagrindinius rodiklius: kategoriją, raumeningumą ir riebumo klases:

4.2.1. Galvijų skerdenų kategorija ir jos žymuo nustatomas atsižvelgiant į galvijo amžių, lytį bei kitus kriterijus, nurodytus LST 1368:1994 „Galvijų skerdenos. Techninės sąlygos“.

4.2.2. Pagal raumeningumą, kuris nustatomas pagal šlaunų, nugaros, menčių ir kaklo raumenų išsivystymą, galvijų skerdenos skirstomos į penkias klases:

Raumeningumo klasė	Apibūdinimas
E–ekstra	Visi profiliai išgaubti ar net labai išgaubti, raumenys ypač gerai išsivystę
U–labai aukšta	Profiliai apvalūs, raumenys gerai išsivystę
R–aukšta	Profiliai neišgaubti, daugiau tiesių linijų, raumenys pakankamai gerai išsivystę
O–vidutinė	Profiliai lygūs arba šiek tiek įdubę, raumenys patenkinamai išsivystę
P–žema	Visi profiliai įlinkę arba labai įlinkę, raumenys prastai išsivystę

4.2.3. Pagal riebalų sluoksnį krūtinės ertmėje diafragmos srityje ir poodinį – skerdenos išorėje galvijų skerdenos skirstomos į penkias klases:

Riebumo klasė	Apibūdinimas
5–labai aukšta	Skerdena visiškai padengta riebalų sluoksniu, papildvė gali būti be riebalų. Krūtinės ertmėje stori riebalų plotai, apatinė šonkaulių dalis ir tarpšonkauliniai raumenys visiškai padengti riebalais. Šlaunys aptrauktos storu riebalų sluoksniu
4–aukšta	Raumenys padengti riebalų sluoksniu, šlaunų, menčių bei kaklo raumenys kai kur matomi per riebalų sluoksnį. Krūtinės ertmėje ryškūs atskiri riebalų plotai išsidėstę lanku nuo pirmojo šonkaulio galo link paskutiniojo. Šlaunys vietomis padengtos riebalų sluoksniu, tarpšonkauliniai raumenys padengti riebalais neviesiškai
3–vidutinė	Beveik visi raumenys, išskyrus kaklą ir šlaunis, padengti plonu riebalų sluoksniu. Plonas riebalų sluoksnis, pradedant 5-6 šonkauliu, krūtinės ertmėje. Krūtinės ertmėje matomi tarpšonkauliniai raumenys
2–žema	Plonas riebalų sluoksnis ant nugaros bei kumpių ties uodega ir menčių viršuje. Raumenys beveik visur matomi. Krūtinės ertmėje tarpšonkauliniai raumenys aiškiai matomi
1–labai žema	Riebalinio sluoksnio nėra arba jis labai plonas, krūtinės ertmėje riebalų nėra. Tarpšonkauliniai raumenys aiškiai matomi

5. TERŠALAI

Cheminių teršalų koncentracija ir užterštumas radioaktyviaisiais izotopais privalo neviršyti nurodytų HN 54-1998 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

6. HIGIENA

Bakterinis užterštumas turi neviršyti HN 26-1998 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“.

7. ŽENKLINIMAS

Ant skerdenų menčių ir šlaunų, šalia veterinarijos priežiūros spaudo, dedami kategorijos, raumeningumo ir riebumo klasių žymenys tokia eile: kategorija, raumeningumo klasė, riebumo klasė.

8. TYRIMO METODAI

8.1. Raumenų ir riebalų spalva nustatoma vizualiai.

8.2. Raumeningumo klasė nustatoma pagal raumenų išsivystymą, nurodytą LST 1368:1994 „Galvijų skerdenos. Techninės sąlygos“ 1 lentelėje.

Raumeningumas vertinamas vizualiai, palyginant su etalonu, nurodytu LST 1368:1994 „Galvijų skerdenos. Techninės sąlygos“ (A priedas).

8.3. Riebumo klasė nustatoma pagal skerdenos išorinėje pusėje ir krūtinės ląstos ertmėje esantį riebalų kiekį, nurodytą LST 1368:1994 „Galvijų skerdenos. Techninės sąlygos“ 2 lentelėje.

Riebalų kiekis vertinamas vizualiai, palyginant su etalonu, nurodytu LST 1368:1994 „Galvijų skerdenos. Techninės sąlygos“ (B priedas).

8.4. Skerdenų temperatūra matuojama į metalinį įtaisą įtvirtintais stikliniais spiritiniais, puslaidininkiniais ar kitokio tipo (ne gyvsidabriniais) termometrais. Termometras įstatomas ne mažiau kaip 6 cm gylyje į šlaunų arba mentės (priekinėje nuokartoje) raumenis.
