LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO

Į S A K Y M A S
DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2002 M. LIEPOS 29 D. ĮSAKYMO NR. 279 „DĖL KIAULIŲ SKERDENŲ KOKYBĖS ĮVERTINIMO IR KLASIFIKACIJOS TECHNINIO REGLAMENTO“ PAKEITIMO

2004 m. balandžio 8 d. Nr. 3D-158
Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. rugsėjo 18 d. nutarimo Nr. 1180 „Dėl Lietuvos Respublikos teisės aktų peržiūros, siekiant panaikinti Europos Sąjungos reglamentų reikalavimus perkeliančių Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas ir užtikrinti reglamentų tiesioginį taikymą, tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 90-4077) 2 punktą ir atsižvelgdamas į tai, kad nuo Lietuvos Respublikos įstojimo į Europos Sąjungą dienos tiesiogiai bus taikomi 1984 m. lapkričio 13 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 3220/84, nustatantis Bendrijos kiaulių skerdenų klasifikavimo skalę (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1993 m. gruodžio 14 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 3513/93), 1985 m. spalio 24 d. Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 2967/85, nustatantis išsamias Bendrijos kiaulių skerdenų klasifikavimo skalės taikymo taisykles (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1994 m. gruodžio 20 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 3127/94):

1. P a k e i č i u Kiaulių skerdenų kokybės įvertinimo ir klasifikacijos techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. liepos 29 d. įsakymu Nr. 279 „Dėl kiaulių skerdenų kokybės įvertinimo ir klasifikacijos techninio reglamento“ (Žin., 2002, Nr. 79-3351, Nr. 115-5175) ir išdėstau jį nauja redakcija (pridedama).

2. N u s t a t a u , kad šis įsakymas įsigalioja nuo Lietuvos Respublikos įstojimo į Europos Sąjungą dienos.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS JERONIMAS KRAUJELIS

SUDERINTA
Lietuvos Respublikos
valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
2004-04-02 raštu Nr. B6-(1.8)-575

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2002 m. liepos 29 d. įsakymu Nr. 279
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2004 m. balandžio 8 d.
įsakymo Nr. 3D-158 redakcija)

KIAULIŲ SKERDENŲ KOKYBĖS ĮVERTINIMO IR KLASIFIKACIJOS TECHNINIS REGLAMENTAS

Kiaulių skerdenų kokybės įvertinimo ir klasifikacijos techninis reglamentas parengtas atsižvelgiant į 1984 m. lapkričio 13 d. Tarybos reglamentą (EEB) **Nr.** 3220/84, nustatantį Bendrijos kiaulių skerdenų klasifikavimo skalę (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1993 m. gruodžio 14 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 3513/93), 1985 m. spalio 24 d. Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 2967/85, nustatantį išsamias Bendrijos kiaulių skerdenų klasifikavimo skalės taikymo taisykles (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1994 m. gruodžio 20 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 3127/94), bei remiantis Lietuvos standartu LST 1371 „Kiaulių skerdenos. Techninės sąlygos“.

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šis techninis reglamentas taikomas kiaulių skerdenoms, skirtoms perdirbti ar parduoti bei įvertinamoms ir klasifikuojamoms:

1.1. pagal svorį ir lašinių storį;

1.2. pagal raumeningumą.

2. Skerdenas įvertinti ir klasifikuoti pagal raumeningumą turi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintos skerdyklos, kurios per savaitę paskerdžia vidutiniškai ne mažiau kaip 100 kiaulių, išskyrus:

2.1. skerdyklas, kurios kiaules augina, skerdžia ir išpjausto toje pačioje įmonėje;

2.2. skerdžiant pagal sutartį ūkio subjektų ar privačių asmenų lėšomis supirktas kiaules.

II. SĄVOKOS

3. Šiame reglamente vartojamos sąvokos:

Skerdena – paskerstas ir nukraujintas kiaulės kūnas su oda arba be odos, su galva arba be galvos, be vidurių, vidaus organų ir vidaus riebalų, uodegos, kojų, nupjautų per kulno ir riešo sąnarius, lyties organų ir šerių, kai kiaulių skerdenos įvertinamos ir klasifikuojamos pagal svorį ir lašinių storį

arba

Skerdena – paskerstas ir nukraujintas kiaulės kūnas su oda, galva, uodega, priekinėmis ir užpakalinėmis kojomis, be liežuvio, vidurių, vidaus organų, vidaus riebalų, inkstų, diafragmos, lyties organų, šerių ir nagų, kai kiaulių skerdenos įvertinamos ir klasifikuojamos pagal raumeningumą.

Skerdenos pusė – per stuburo vidurį perpjauta skerdena.

Skerdenos svoris – apdorotos šiltos skerdenos svoris, kai kiaulių skerdenos įvertinamos ir klasifikuojamos pagal svorį ir lašinių storį.

Raumeningumo klasė – skerdenos raumeningumas, išreikštas nustatytu procentų intervalu, priskiriamas skerdenų grupei bei žymimas viena iš šių raidžių: S, E, U, R, O, P.

Kitos sąvokos suprantamos taip, kaip jos apibrėžtos 1984 m. lapkričio 13 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 3220/84 antrame straipsnyje.

III. KLASIFIKAVIMAS

4. Pagal apdorojimą skerdena skirstoma į:

4.1. šiltą, kai mėsos temperatūra ne žemesnė kaip 35°C;

4.2. atšaldytą, kai mėsos temperatūra ne žemesnė kaip minus 1°C ir ne aukštesnė kaip 7°C;

4.3. sušaldytą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip minus 12°C;

4.4. giliai sušaldytą, kai mėsos temperatūra ne aukštesnė kaip minus 18°C.

5. Šiltos kiaulių skerdenos negali būti parduodamos.

6. Skerdenos gali būti:

6.1. su oda;

6.2. be odos.

7. Kiaulių skerdenos, įvertinamos pagal svorį ir lašinių storį, skirstomos į kategorijas:

7.1. su oda:

Kategorija	Žymuo	Skerdenos svoris, kg	Lašinių storis, mm
Aukščiausioji	A	50–65	Iki 20
Pirmoji	1	45–70	15–35
Antroji	2	71–77	15–40
Trečioji	3	78–90	15–40
Ketvirtoji	4	91 ir daugiau	41 ir daugiau
Šeštoji	6 arba 6K	45–60	Neribojamas
Septintoji	7	9–44	5 ir daugiau
Aštuntoji	8	4–12	Neribojamas
Devintoji	9	Neribojama	Neribojamas

7.2. be odos:

Kategorija	Žymuo	Skerdenos svoris, kg	Lašinių storis, mm
Pirmoji	1	40–62	15–35
Antroji	2	63–70	15–40
Trečioji	3	71–80	15–40
Ketvirtoji	4	81 ir daugiau	41 ir daugiau
Penktoji	5 arba 5K	Neribojama	15 ir daugiau
Šeštoji	6 arba 6K	40–52	Neribojamas
Septintoji	7	7–39	5 ir daugiau
Devintoji	9	Neribojama	Neribojamas

7.3. skerdenos, turinčios nemalonų „kuilio“ kvapą, realizuojamos pagal šalių susitarimą.

8. Kiaulių skerdenos pagal raumeningumą vertinamos tik su oda ir skirstomos į raumeningumo klases pagal 1984 m. lapkričio 13 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 3220/84 trečią straipsnį.

IV. TERŠALAI

9. Teršalų ir pesticidų likučių koncentracija privalo neviršyti lygių, nurodytų higienos normoje HN 54 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“.

V. HIGIENA

10. Bakterinis užterštumas turi neviršyti lygių, nurodytų higienos normoje HN 26 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“.

VI. ŽENKLINIMAS

11. Ant abiejų skerdenų pusių, vertinamų pagal svorį ir lašinių storį, menčių ir kumpių dedamas kategorijos spaudas.

12. Skerdenos, vertinamos pagal raumeningumą, ženklinamos pagal 1985 m. spalio 24 d. Komisijos reglamento (EEB) Nr. 2967/85 ketvirtą straipsnį.

VII. TYRIMO METODAI

13. Skerdenų, vertinamų pagal svorį ir lašinių storį, svoris nustatomas sveriant valstybinės patikros spaudą turinčiomis svarstyklėmis, kurių leidžiama svėrimo paklaida yra ne didesnė kaip 0,1 proc.

14. Skerdenų, vertinamų pagal raumeningumą, svoris nustatomas sveriant valstybinės patikros spaudą turinčiomis elektroninėmis svarstyklėmis, kurių duomenys fiksuojami (atspausdinami) automatiškai ir leidžiama svėrimo paklaida ne didesnė kaip 0,1 proc.

15. Skerdenų raumeningumas apskaičiuojamas vertinant kiaulių skerdeną raumeningumo matuokliu „Fat-o-Meat'er“, lašinių storio matuokliu „Introscope“ arba analogiškais kito tipo matuokliais.

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

17. Specifinis nemalonus „kuilio“ kvapas nustatomas prieš skerdenų įvertinimą priliečiant elektrinį įkaitintą iki (70–80)°C temperatūros virbalą prie skerdenos lašinių arba kitokiu būdu.

_____