

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΟΣΧΑΡΙ ΝΩΠΟ ΜΠΟΥΤΙ

ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ: Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στο άρθρο 88(1) του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία. Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει:

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα βοοειδών.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5⁰C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτισμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας. Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών. Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ: Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι μηρός (μπούτι – ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί

στη λεκάνη κιλότο). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κυλότο, στρογγυλό κ.λ.π.

Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις της κατηγορίας U και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

U: Πολύ καλή Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.

Να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

1: Πολύ μικρή Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.

2: Μικρή Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ:

Ειδικά για την επισήμανση του βόειου κρέατος. Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφονται:

- Ο κωδικός του ζώου ή της ομάδας ζώων.
- Χώρα γέννησης
- Χώρα εκτροφής
- Χώρα σφαγής, Κωδικός σφαγείου
- Χώρα τεμαχισμού, αριθμός έγκρισης μονάδας τεμαχισμού
- Ημερομηνία σφαγής
- Ημερομηνία ανάλωσης
- Διάπλαση/βαθμός πάχυνσης ζώου: να είναι κατηγορίας U από 1 ως 2 και αυτό να αναγράφεται στη σήμανση.

Ο Προμηθευτής θα πρέπει να προσκομίσει επί ποινή αποκλεισμού:

A) Στην περίπτωση επεξεργασίας του κρέατος: α) άδεια λειτουργίας, β) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης, γ) Πιστοποιητικό υγιεινής και ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000:2005 ή ISO 22000:2018 για την επεξεργασία- αποθήκευση- εμπορία και διανομή ψυχόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης. Επίσης, δ) βεβαίωση καταλληλότητας οχήματος από την αρμόδια κτηνιατρική υπηρεσία.

B) Στην περίπτωση εμπορίας του κρέατος α) άδεια λειτουργίας και β) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης της συνεργαζόμενης μονάδας, γ) κωδικό κτηνιατρικής έγκρισης για την αποθήκευση- διανομή και εμπορία προϊόντων ζωικής προέλευσης. δ) Πιστοποιητικό υγιεινής και ασφάλειας Τροφίμων κατά ISO 22000:2005 ή ISO 22000:2018 για την αποθήκευση-εμπορία και διανομή ψυχόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης, καθώς και ε) βεβαίωση καταλληλότητας του οχήματος από την αρμόδια

κτηνιατρική υπηρεσία.

Επί ποινή αποκλεισμού θα κατατίθεται επίσης, αρχείο τεχνικών προδιαγραφών του προσφερόμενου προϊόντος και δείγμα ετικέτας.