MINISTERSTVO OBRANY SR
SPOLOČNÉ CENTRUM
MATERIÁLOVÉHO MANAŽMENTU
TRENČÍN

Č p.: SCMM- 8/16-44/2010- OZT I

Zdigitalizovaná zmluva sa zhoduje
s podpísaným originálom.
Dátum: 18. 03. 2011
Meno pracovníka: Ing. Zdenka Zlatovská
Podpis pracovníka:

Výtlačok číslo: 4
Počet listov: 7
Počet príloh: 3/99

Rámcová dohoda č. KaVSÚ-3-554/2010

na „Dodávky mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary a zariadenia MO SR a ozbrojených síl Slovenskej republiky“

uzatvorená podľa § 269 ods. 2 zákona č. 513/1991 Zb. Obchodného zákonníka v znení neskorších predpisov a podľa § 11 zákona č. 25/2006 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov

Článok I
Zmluvné strany

1. Kupujúci: **Ministerstvo obrany SR**
Kutuzovova 8
832 47 Bratislava
Zastúpený: plukovníkom Ing. Milošom SOPKOM
náčelníkom Spoločného centra materiálového manažmentu Trenčín
Vybavuje: Ing. Zdenka Zlatovská
Tel: 0960/333 246
Fax:0960/333 408
e-mail: zdenka.zlatovska@mil.sk
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: 7000171215/8180
IČO: 30845572

2. Predávajúci: **Mäsotop, s.r.o.**
Ovocná 205
955 01 Topoľčany časť Veľké Bedzany
Zastúpený: Ing. Petrou DALLOŠOVOU KOZINKOVOU
konateľom spoločnosti
Vybavuje: Ing. Petra Dallošová Kozinková
Tel:038 5321691
Fax:038 5321747
e-mail: petra.kozinkova@masotop.sk
Bankové spojenie: Československá obchodná banka, a.s., Topoľčany
Číslo účtu: 4005459564/7500
IČO: 36539431
IČ DPH: SK 2020138010
Označenie registra: Obchodný register OS v Nitre odd. Sro, vložka č. 12287/N

Článok II.
Predmet dohody

2.1 Predmetom tejto dohody je určenie zmluvných podmienok na dodávky mäsa v stave čerstvom a chladenom a mäsových výrobkov v uvedených v prílohe č. 1 "Zoznam tovarov" a v prílohe č. 2 „Cenník všetkých druhov mäsa a mäsových výrobkov", ktoré budú neoddeliteľnou súčasťou tejto dohody. Predpokladané množstvo tovaru, ktoré má byť dodávané počas platnosti tejto dohody v súlade so súťažnými podmienkami stanovenými vo verejnej súťaži je cca 148 416,00 kg mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary uvedené v bode 2.5.

2.2 Dodávky mäsa a mäsových výrobkov budú uskutočňované na základe kúpnych zmlúv formou písomne akceptovaných objednávok uzatváraných na základe tejto dohody a počas trvania platnosti a účinnosti tejto dohody. Objednávky budú realizované v sortimente a množstve podľa požiadaviek veliteľov útvarov do miest plnenia, ktorými sú sídla jednotlivých vojenských útvarov a zariadení MO SR a OS SR, **minimálne 3 – 4 krát za týždeň počas pracovných dní v pracovnej dobe od 07,00 hod. do 14,00 hod.** a kupujúci sa prostredníctvom veliteľov útvarov zaväzuje zaplatiť za tovar dohodnutú cenu. Predávajúci sa zaväzuje dodať objednaný tovar v lehote do 24 hodín od obdržania písomnej objednávky do miest plnenia.

2.3 Kupujúci si vyhradzuje právo objednať u predávajúceho i nákup iných druhov mäsa a mäsových výrobkov podľa cenníka uvedeného v prílohe č. 2, ktorý je neoddeliteľnou súčasťou tejto dohody. Toto právo si vyhradzuje v prípade poskytnutia rôznych služobných pohostení (napr. pri návštevách tuzemských a zahraničných delegácií, pri výročiach súvisiacich s históriou ozbrojených síl SR, pri príležitosti založenia útvarov, pri zabezpečovaní kariérnych kurzov pre zahraničných účastníkov). Tieto komodity však musia byť na inej objednávke, osobitne fakturované.

2.4 Ak predávajúci nedodrží ustanovenia bodov 2.2 a 2.3 bude sa to považovať za podstatné porušenie rámcovej dohody.

2.5 Oprávnenými zástupcami kupujúceho pre účely uzatvárania zmlúv formou písomne akceptovaných objednávok a práv a povinností z nich vyplývajúcich podľa tejto dohody sú velitelia nasledujúcich útvarov a zariadení MO SR a OS SR (ďalej len veliteľ útvaru):

1. Vojenský útvar 1045 Bratislava, Kutuzovova 8, 832 47 Bratislava
2. Vojenský útvar 1201 Kuchyňa, 900 52 Kuchyňa
3. Vojenský útvar 4444 Hlohovec, Duklianska 39, 920 01 Hlohovec
4. Vojenský útvar 1046 Nitra, Novozámocká 1, 949 01 Nitra
5. Vojenský útvar 2206 Topoľčany, Továrnická 1, 955 01 Topoľčany
6. Vojenský útvar 2207 Levice, Šafárikova 7, 934 01 Levice
7. Vojenský útvar 4650 Trenčín, Železničná 3, 911 08 Trenčín, adresa voj. kuchyne M. Rázusa 7, 911 01 Trenčín
8. Vojenský útvar 9994 Nemšová, Slovenskej armády 52, 914 41 Nemšová , adresa voj. kuchyne Smetanova 6, 911 01 Trenčín

9. Vojenský útvar 1056 Zemianske Kostoľany, Pod Horou, 972 43 Zemianske Kostoľany
10. Vojenský útvar 1042 Čereňany, 972 46 Čereňany
11. Vojenský útvar 2790 Žilina, Rajecká cesta 18, 010 01 Žilina
12. Vojenský útvar 5574 Nemecká, 976 97 Nemecká
13. Vojenský útvar 8838 Poprad, Skladová 2, 058 01 Poprad
14. Vojenský útvar 2370 Martin, Československej Armády, 036 01 Martin
15. Vojenský útvar 3030 Zvolen, ktorý má odlúčené pracoviská dislokované:

a) Vojenský útvar 3030 Mierovo, 930 41 Kvetoslavov
b) Vojenský útvar 3030 Voderady, 919 42 Voderady pri Trnave
c) Vojenský útvar 3030 Močiar, 969 82 Podhorie
d) Vojenský útvar 3030 Hlohovec - Kopec, 920 01 Hlohovec
e) Vojenský útvar 3030 Veľká Ida, 044 55 Veľká Ida

Článok III.
Cena

3.1 Jednotkové ceny mäsa a mäsových výrobkov v mene euro uvedené v prílohách č.1 a č. 2 tejto rámcovej dohody sú konečné a sú v nich zahrnuté všetky náklady súvisiace s dodávkou tovaru do miesta plnenia. Predpokladaná cena dodávok tovaru počas trvania rámcovej dohody je 722 030,00 € s DPH.

Článok IV
Zmluvné podmienky zmlúv - objednávok

4.1 Predávajúci sa zaväzuje dodávať kupujúcemu tovar v sortimente a množstve podľa písomných objednávok veliteľov útvarov podľa bodov 2.2 až 2.5 Článku II. tejto dohody.

4.2 Predávajúci sa zaväzuje dodávaný tovar prepravovať v hygienicky bezchybných obaloch, alebo v obaloch obvyklých na prepravu uvedeného tovaru. Mäso a mäsové výrobky je nutné pri preprave chrániť pred znečistením a pred pôsobením poveternostných vplyvov. Musí sa prepravovať tak, aby v priebehu prepravy nedochádzalo k znižovaniu ich akosti a poškodzovaniu.

4.3 Úpravy - zvýšenie cien dohodnutých v prílohe č. 1 tejto zmluvy je možné vykonávať formou číslovaných písomných dodatkov k tejto zmluve na základe preukázateľných údajov o náraste prevádzkových nákladov. Predávajúci predloží kupujúcemu (Spoločné centrum materiálového manažmentu) podrobnú kalkuláciu tvorby ceny, v ktorej vyjadrí akým percentom sa podieľa na konečnej cene – surovina, mzdové náklady, povinné odvody, náklady na energie, vecné náklady, ostatné náklady vrátane zisku. Zvýšenie cien tovarov musí zodpovedať percentuálnemu podielu zvýšených príslušných nákladov. Prechodné zníženie cien tovarov môže predávajúci vykonať bez prerokovania s kupujúcim (bez písomného dodatku k zmluve).

Kupujúci si vyhradzuje právo vyzvať predávajúceho na zníženie cien, uvedených v prílohe č. 1 na základe vývoja cien spracovateľov mäsa a mäsových výrobkov v Slovenskej republike, ktoré v rámci projektu ATIS (Agrárne trhové informácie Slovenska) sleduje a zverejňuje Pôdohospodárska platobná agentúra. Predávajúci je povinný túto výzvu akceptovať v prípade, že ceny mäsa a mäsových výrobkov uvedených v prílohe č. 1 budú o 10 % vyššie ako priemerné ceny spracovateľov mäsa a mäsových výrobkov v Slovenskej republike.

4.4 Cena za jednotlivé dodávky tovaru bude zaplatená na základe vystavených faktúr predávajúcim. Podkladom pre vystavenie faktúry budú dodacie listy potvrdené veliteľom útvaru alebo ním poverenou osobou. Predávajúci je povinný vystaviť faktúru za dodaný tovar raz za dekádu kalendárneho mesiaca, v ktorom bol tovar dodaný a doručiť ju na adresu príslušného útvaru.

4.5 V prípade nedodania tovaru na základe objednávky, veliteľ útvaru má právo zabezpečiť si tovar u iného dodávateľa.

4.6 Kupujúci je po dohode s predávajúcim oprávnený objednať tovar podľa písomných objednávok aj pre iné útvary a zariadenia MO SR a OS SR neuvedené v bode 2.5. Vzniknutá potreba bude riešená formou písomného dodatku k rámcovej dohode.

4.7 Predávajúci a kupujúci sa dohodli na 30 – dňovej lehote splatnosti faktúr odo dňa ich doručenia. Faktúra musí obsahovať náležitosti podľa § 71 zákona č. 222/2004 Z. z. o dani s pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov, doplnené o:

a) číslo zmluvy, (objednávky)
b) označenie banky a číslo účtu, na ktorý má byť poukázaná platba,
c) celkovú cenu za dodaný tovar v € s DPH.

Prílohou faktúry musí byť dodací list potvrdený oprávneným zástupcom kupujúceho aj predávajúceho.

Dodací list musí obsahovať:

- ✓ číslo dodacieho listu
- ✓ názov, sídlo, IČO, DIČ, adresu predávajúceho
- ✓ sortiment a množstvá dodaného tovaru
- ✓ jednotkovú cenu za každý druh dodávaného tovaru
- ✓ celkové ceny za každý druh dodávaného tovaru bez DPH, sadzba DPH a cena s DPH
- ✓ dátum prevzatia tovaru kupujúcim
- ✓ podpisy oprávnenej osoby, ktorá tovar za predávajúceho odovzdala a podpis oprávnenej osoby kupujúceho, ktorá dodaný tovar prevzala
- ✓ odtlačky pečiatok kupujúceho a predávajúceho

4.8 V prípade, že tovar bude dodaný vo vratných obaloch (napr. prepravky), budú tieto vratné obaly vrátené pri nasledujúcej dodávke tovaru, ak sa nedohodnú predávajúci a príslušný veliteľ útvaru inak.

Článok V.
Záručná doba a reklamácia tovaru

5.1 Na všetky tovary dodávané podľa tejto dohody sa vzťahuje záruka na akosť počas celej doby ich minimálnej trvanlivosti.

5.2 V prípade, že pri preberaní tovaru sa zistí vada tovaru (zjavná vada) alebo počas plynutia záručnej doby tovaru sa vyskytne vada tovaru (skrytá vada), veliteľ útvaru oznámi vadu tovaru predávajúcemu pri preberaní tovaru ihneď, v inom prípade telefonicky, faxom alebo elektronickou poštou, pričom bezodkladne zašle predávajúcemu aj písomné oznámenie o vadách (reklamáciu). V prípade dodania vadného tovaru má veliteľ útvaru právo požadovať dodanie náhradného tovaru, dodanie chýbajúceho tovaru alebo v rozsahu vadného plnenia odstúpiť od zmluvy – objednávky.

5.3 V prípade odstúpenia od zmluvy – objednávky v rozsahu vadného plnenia má veliteľ útvaru právo zabezpečiť si nedodaný tovar u iného dodávateľa.

5.4 Kupujúci si vyhradzuje právo kontroly dodaného tovaru prostredníctvom orgánov veterinárnej služby OS SR.

5.5 Predávajúci sa zaväzuje pri spracovaní, balení, skladovaní, preprave a označovaní mäsa a mäsových výrobkov dodržiavať ustanovenia Potravinového kódexu SR a s ním súvisiacich predpisov. Ak kupujúci zistí porušenie, bude to považovať za podstatné porušenie rámcovej dohody. Požiadavky na jednotlivé druhy mäsa a mäsových výrobkov sú uvedené v prílohe č. 3 tejto dohody.

Článok VI.
Sankcie a zánik zmluvy

6.1 V prípade oneskorenej úhrady faktúry, ktorá obsahuje všetky náležitosti podľa § 71 zákona č. 222/2004 Z. z o dani z pridanej hodnoty v znení neskorších predpisov a ďalšie dohodnuté náležitosti a je vecne správna, uhradí kupujúci predávajúcemu vyúčtovaný úrok z omeškania vo výške 0,03 % z neuhradenej sumy za každý deň omeškania. Základom pre výpočet je cena s DPH.

6.2 V prípade, že predávajúci nedodrží čas plnenia uvedený v objednávke, uhradí kupujúcemu zmluvnú pokutu vo výške 0,03 % z ceny dodávky za každý deň omeškania. Ak došlo k omeškaniu predávajúceho s plnením predmetu zmluvy z dôvodu pôsobenia vyššej moci (napr. štrajk), kupujúci neuplatní voči predávajúcemu zmluvnú pokutu za dobu trvania vyššej moci.

6.3 Vyúčtovaný úrok z omeškania a vyúčtované zmluvné pokuty zaplatí povinná strana do 30 dní odo dňa ich uplatnenia.

6.4 Rámcovú dohodu je možné zrušiť:

a) písomnou výpoveďou ktorejkoľvek zo zmluvných strán s 3-mesačnou výpovednou lehotou. Výpovedná lehota začína plynúť prvým dňom nasledujúceho mesiaca po mesiaci, v ktorom bola výpoveď doručená druhej zmluvnej strane,
b) odstúpením od rámcovej dohody pri podstatnom porušení rámcovej dohody,
d) dohodou

6.5 Za podstatné porušenie rámcovej dohody považujú zmluvné strany v zmysle § 345 ods. 2 Obchodného zákonníka ak:

a) predávajúci opakovane nedodá tovar v požadovanom sortimente, kvalite, množstve, a včas podľa objednávok veliteľov útvarov v súlade s bodmi 2.2 a 2.3 tejto dohody,
b) kupujúci je viac ako 30 dní v omeškaní s úhradou faktúr za splnené dodávky tovarov riadne a včas,
c) predávajúci opakovane poruší hygienické podmienky výroby, skladovania a prepravy tovaru.

6.6 Odstúpenie od rámcovej dohody sa stane účinným dňom doručenia oznámenia druhej zmluvnej strane.

Článok VII.
Záverečné ustanovenia

7.1 Pri plnení tejto rámcovej dohody je predávajúci povinný dodržiavať všetky platné právne predpisy Slovenskej republiky a EÚ vzťahujúce sa na komoditu mäso a mäsové výrobky.

7.2 Kupujúci požaduje od predávajúceho zasielať údaj o finančnom objeme dodaného tovaru za každý štvrťrok kalendárneho roka do 10. dňa po jeho ukončení.

7.3 Rámcová dohoda je vyhotovená v 6 výtlačkoch, z ktorých kupujúci obdrží 4 výtlačky a predávajúci 2 výtlačky. Rámcová dohoda nadobúda platnosť dňom podpísania oprávnenými zástupcami zmluvných strán a účinnosť od 01.07.2010. Rámcová dohoda platí do 31.12.2011.

7.4 Túto rámcovú dohodu je možné meniť a dopĺňať len formou písomných dodatkov podpísaných oprávnenými zástupcami zmluvných strán a ktoré budú tvoriť neoddeliteľnú súčasť tejto rámcovej dohody.

7.5 Ak nie je v tejto rámcovej dohode stanovené inak, právne vzťahy z nej vyplývajúce a vznikajúce sa riadia ustanoveniami Obchodného zákonníka a ostatnými všeobecne platnými záväznymi právnymi predpismi Slovenskej republiky. Zmluvné strany dohodli v prípade sporu z plnenia tejto rámcovej dohody rozhodcovský súd pri Slovenskej obchodnej a priemyselnej komore.

7.6 Táto rámcová dohoda vyjadruje slobodnú vôľu zmluvných strán, ktoré na dôkaz toho pripájajú odtlačok svojej pečiatky a podpis.

V Topoľčanoch, dňa 21.6.2010

Za predávajúceho:

MASOTOP s.r.o.
ul. Ovocná 205
TOPOĽČANY - V. Bedzany

.....
Ing. Petra Dallošová Kozinková
konateľ

V Trenčíne, dňa 21.6.2010

Za kupujúceho:

.....
plukovník Ing. Miloš Sopko
náčelník

ZOZNAM TOVAROV

Príloha č. 1 k Rámcovej dohode č. KaVSÚ-3-554/2010

na „Dodávky mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary a zariadenia MO SR a ozbrojených síl Slovenskej republiky“

P.Č.	Názov tovaru	Jedn. množstvo	Cena za jedn. množstvo bez DPH v €	Cena za jedn. množstvo s DPH v €
1.	Hovädzie zadné bez kosti - býk	kg	4,78	5,69
2.	Hovädzie zadné bez kosti - krava	kg	4,65	5,53
3.	Hovädzie zadné bez kosti kuch. úprava - býk	kg	4,85	5,77
4.	Hovädzia roštenka - býk	kg	5,15	6,13
5.	Hovädzia roštenka - krava	kg	4,98	5,93
6.	Hovädzia falošná sviečková - býk	kg	4,85	5,77
7.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	4,32	5,14
8.	Hovädzie plece bez kosti - krava	kg	3,98	4,74
9.	Hovädzie predné bez kosti, močing - býk	kg	3,39	4,03
10.	Hovädzie predné bez kosti, krk - býk	kg	4,18	4,97
11.	Hovädzie predné bez kosti, krk - krava	kg	3,92	4,66
12.	Hovädzie držky	kg	2,00	2,38
13.	Bravčové stehno bez kosti	kg	2,60	3,09
14.	Bravčové stehno kuch. úprava	kg	3,30	3,93
15.	Bravčové karé	kg	2,50	2,98
16.	Bravčové karé vykostené	kg	3,42	4,07
17.	Bravčová krkovička vykostená	kg	2,40	2,86
18.	Bravčové plece bez kosti	kg	2,15	2,56
19.	Bravčový bôčik	kg	1,55	1,84
20.	Bravčová pečeň	kg	0,60	0,71
21.	Údená krkovička bez kosti	kg	2,85	3,39
22.	Údené plece bez kosti	kg	2,89	3,44
23.	Údené stehno bez kosti	kg	3,61	4,30
24.	Dusená šunka bravčová	kg	3,48	4,14

25.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Šunková saláma	kg	2,79	3,32
26.	Mäkký mäsový výrobok – napríklad Liptovská saláma	kg	1,55	1,84
27.	Mäkký mäsový výrobok - Parížska saláma	kg	1,59	1,89
28.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Bratislavské párky	kg	1,50	1,79
29.	Hydinové párky	kg	1,40	1,67
30.	Hydinová šunka	kg	2,69	3,20
31.	Mäkký mäsový výrobok –Špekačky	kg	1,59	1,89
32.	Mäkký mäsový výrobok –Kabanos, cesnaková a pod.	kg	1,45	1,73
33.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napríklad Inovecká saláma	kg	2,89	3,44
34.	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok - salámy - napríklad saláma Nitran, Malokarpatská, Lovecká	kg	4,40	5,24
35.	Klobása domáca	kg	1,89	2,25
36.	Oravská údená slanina	kg	2,38	2,83
37.	Údená slanina bez kože	kg	1,63	1,94
38.	Škvarená bravčová masť	kg	1,03	1,23
39.	Varený mäsový výrobok - Paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	1,86	2,21
40.	Varený mäsový výrobok -Tlačenka bravčová	kg	1,86	2,21
41.	Varený mäsový výrobok - Hydinová tlačenka	kg	1,86	2,21
42.	Škvarky	kg	2,50	2,98

V Topoľčanoch, dňa 22.6.2010

Za predávajúceho:

[redacted]

MÄSOTOP s.r.o.
ul. Ovocná 205
PRIEVIDZA - V. Bedzany

Ing. Petra Dallošová Kozinková
konateľ

V Trenčíne, dňa 21.6.2010

Za kupujúceho:

[redacted]

plukovník Ing. Miloš Sopko
náčelník

PRÍLOHA Č. 2 K RÁMCOVEJ DOHODE č. ka ÚSÚ-3-554/2010

CENNÍK mäsa a mäsových výrobkov, 10.05.2010

Mäsotop, s.r.o., Ovocná 205, 955 01 Topoľčany časť Veľké Bedzany
IČO: 36539431, DIČ: 2020138010, Č. účtu: 4005459564/7500
Tel.: 038/5321691, Tel./Fax/Záznamník: 038/5321747
0907 792 327, 0905 965 349

Schválil: Ing. Petra Dallošová Kozinková
konateľ spoločnosti

MÄSOTOP s.r.o. [redacted] Topoľčany - Veľké Bedzany

Názov	OC bez DPH	DPH 19%	Cena s DPH
Bravčové mäso			
Bravčové karé bez kosti	3,42	0,65	4,07
Bravčové karé s kosťou - ŠÚ	2,50	0,48	2,98
Bravčová krkovička s kosťou - ŠÚ	2,35	0,45	2,80
Bravčová krkovička bez kosti	2,40	0,46	2,86
Bravčový bôčik s kosťou	1,55	0,29	1,84
Bravčová slabina	2,18	0,41	2,59
Bravčový bôčik s kosťou a slabinou	1,95	0,37	2,32
Bravčový bok bez kosti	2,15	0,41	2,56
Bravčový bôčik s kosťou a slabinou JÚ	1,85	0,35	2,20
Bravčová hlava s lalokom	0,55	0,10	0,65
Bravčová hlava bez laloku	0,20	0,04	0,24
Bravčové koleno s kosťou zadné	1,35	0,26	1,61
Bravčové koleno s kosťou predné	1,10	0,21	1,31
Bravčové koleno vykostené s kožou	2,50	0,48	2,98
Bravčový chvost s krížnou kosťou	0,35	0,07	0,42
Bravčové stehno na rezne - ŠÚ	2,60	0,49	3,09
Bravčové stehno na rezne - KÚ	3,30	0,63	3,93
Bravčové plece bez kosti - ŠÚ	2,15	0,41	2,56
Bravčový výrez	2,00	0,38	2,38
Bravčová panenská sviečková	4,65	0,88	5,53
Bravčové nohy	0,10	0,02	0,12
Bravčové kože	0,07	0,01	0,08
Bravčová slanina			
Sur. výsek. brav. slanina s kožou	0,79	0,15	0,94
Sur. výsek brav. slanina bez kože chrbtová	0,90	0,17	1,07
Sur. výsek brav. slanina bez kože drobná	0,35	0,07	0,42
Vnútorné sadlo	0,40	0,08	0,48
Brav.výrez bez kože	1,40	0,27	1,67
Brav.výrez kožový krvavý	0,60	0,11	0,71
Brav.lalok s kožou	1,12	0,21	1,33
Brav.lalok bez kože	1,30	0,25	1,55
Vnútornosti			
Bravčové črevá tenké solené	0,08	0,02	0,10
Bravčové osrdie	1,00	0,19	1,19
Bravčová pečeň	0,60	0,11	0,71
Bravčové srdce	1,33	0,25	1,58
Bravčové obličky	0,50	0,10	0,60
Bravčová slezina	0,50	0,10	0,60
Bravčový jazyk s podjazyčím	1,49	0,28	1,77
Bravčový mozog	0,20	0,04	0,24
Bravčové trubice	0,34	0,06	0,40
hovädzie držky	2,00	0,38	2,38
Hovädzie mäso - krava			
Hovädzie predné s k. - rebro	1,85	0,35	2,20
Hovädzie predné bez kosti - slabina	2,00	0,38	2,38
Hovädzie predné bez kosti - močing	3,65	0,69	4,34
Hovädzie predné bez kosti - vys. rošt.	3,92	0,74	4,66
Hovädzia roštenka bez kosti	4,98	0,95	5,93
Hovädzie zadné z pliecka	3,98	0,76	4,74
Hovädzie stehno bez kosti	4,65	0,88	5,53
Hovädzie stehno - falošná sviečková	5,51	1,05	6,56
Hov. sviečková	15,00	2,85	17,85
HPV	1,49	0,28	1,77
loj	0,15	0,03	0,18
Hovädzie mäso - býk			
Hovädzie stehno bez kosti	4,78	0,91	5,69
Hovädzie stehno bez kosti KÚ	4,85	0,92	5,77
Hovädzia roštenka bez kosti	5,15	0,98	6,13
Hovädzie zadné z pliecka	4,32	0,82	5,14
Hovädzie predné bez kosti - močing	3,39	0,64	4,03
Hovädzie predné bez kosti - vys. rošt.	4,18	0,79	4,97
Hovädzie stehno - falošná sviečková	4,85	0,92	5,77
Kosti			
Výsekové kosti hov. špikové	0,55	0,10	0,65
Výsekové kosti hov. riedke	0,07	0,01	0,08
Hov. harfy z rebra a hrude	0,30	0,06	0,36
Brav. kosti výsekové	0,01	0,00	0,01
Brav. sur.rebrá na gril	2,00	0,38	2,38
Brav. sur.rebrá zrezané z boku	1,00	0,19	1,19
Brav. sur. rebrá zrezané ostatné	0,35	0,07	0,42

Názov	OC	DPH 19%	Cena s DPH
Mäkké mäsové výrobky			
Špekačky	1,59	0,30	1,89
Párky	1,26	0,24	1,50
Hydinové párky	1,40	0,27	1,67
Bratislavské párky	1,50	0,29	1,79
Ipeľská klobása	2,06	0,39	2,45
Domáca klobása	1,89	0,36	2,25
Cesnaková saláma	1,45	0,28	1,73
Kabanos	1,45	0,28	1,73
Spišské párky	2,29	0,44	2,73
Prešovský kabanos	2,18	0,41	2,59
Slovenská točená saláma	1,74	0,33	2,07
Šunka PIZZA	3,15	0,60	3,75
Šunková saláma	2,79	0,53	3,32
Šunka hranatá	3,60	0,68	4,28
Kolienkový nárez	2,40	0,46	2,86
Ú.lahôdkové ramienko	2,20	0,42	2,62
Mäsový bochník	1,91	0,36	2,27
Mäsový bochník syrový	2,01	0,38	2,39
Mäsový bochník cesnakový	1,92	0,36	2,28
Liptovská saláma	1,55	0,29	1,84
Parížska saláma	1,59	0,30	1,89
Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky			
Turistická trvanlivá saláma	3,00	0,57	3,57
Čingovská saláma	2,29	0,44	2,73
Žochárska klobása	3,45	0,66	4,11
Medzibrodská klobása	3,25	0,62	3,87
Inovecká saláma	2,89	0,55	3,44
Vysočina	3,09	0,59	3,68
Strážovská saláma	3,10	0,59	3,69
Obyčajná suchá saláma	2,20	0,42	2,62
Sliačska saláma	2,31	0,44	2,75
Solené mäsá			
Moravské mäso	4,75	0,90	5,65
Debrecínska pečienka	4,80	0,91	5,71
Karpatská roláda	4,70	0,89	5,59
Plnené karé	4,40	0,84	5,24
Údené karé s kosťou	3,45	0,66	4,11
Údená krkovička s kosťou	2,90	0,55	3,45
Oravská údená slanina	2,38	0,45	2,83
Anglická slanina	3,05	0,58	3,63
Furmanská slanina s rascou	2,99	0,57	3,56
Slanina s cesnak.lupienkami	3,00	0,57	3,57
Dusená šunka strojová	3,48	0,66	4,14
Hydinová šunka	2,69	0,51	3,20
Údené lahôd. karé bez kosti	4,51	0,86	5,37
Údená šunka bez kosti bez kože	3,61	0,69	4,30
Údená šunka bez kosti s kožou	4,43	0,84	5,27
Údená bravčová krkovička b. k.	2,85	0,54	3,39
Údené plece bez kosti	2,89	0,55	3,44
Údený bok s kosťou	2,20	0,42	2,62
Údené brav. koleno predné	1,30	0,25	1,55
Údené brav. koleno zadné	1,94	0,37	2,31
Údené koleno b.k.	2,84	0,54	3,38
Údené chvosty	0,80	0,15	0,95
Údený brav.lalok	1,62	0,31	1,93
Údené rebrá bok	1,33	0,25	1,58
Údené rebrá ostatné	0,45	0,09	0,54
Údená slanina bez kože	1,63	0,31	1,94
Údená slanina s kožou	1,26	0,24	1,50
Varené mäsové výrobky			
Ryžové jaternice	1,63	0,31	1,94
Žemľové krvavničky	1,93	0,37	2,30
Tlačenka mäsová svetlá	1,86	0,35	2,21
Hydinová tlačenka	1,86	0,35	2,21
Zabíjačková kaša	1,76	0,33	2,09
Pečeňový syr	1,86	0,35	2,21
Varený brav. lalok paprikový	1,58	0,30	1,88
Cibuľová sekaná	1,16	0,22	1,38
Domáca sekaná	1,18	0,22	1,40
Škvarené živočíšne tuky a oškvarky			
Masť v kartónoch (12 kg)	1,03	0,20	1,23
Masť balená kelínok (500 g)	0,62	0,12	0,74
Oškvarky	2,50	0,48	2,98
Oškvarky drobné	0,96	0,18	1,14
Škvarené živočíšne tuky a oškvarky			
nitran saláma	4,40	0,84	5,24
malokarpatská saláma	4,50	0,86	5,36
lovecká saláma	4,40	0,84	5,24

POŽIADAVKY NA MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKY

Príloha č. 3 k Rámcovej dohode č. KaVSÚ-3-554/2010

na „Dodávky mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary a zariadenia MO SR a ozbrojených síl Slovenskej republiky“

1. Požiadavky na mäso

Všeobecné

- druhy mäsa deleného na kuchárske účely musia byť opracované podľa požiadaviek uvedených v bodoch 2.1.2 a 2.1.3 musia byť zbavené krvných zrazenín, prípadne krvných podliatin, krvavých častí na mieste vpichu, roztrieštených kostí, chlpov, štetín, pokožky (zrohovatenej časti kože), príveskov, chrupavkovitých častí a odrezkov mäsa. Musia byť zmyslovo nezávadné.

1.1 Požiadavky na suroviny

Základná surovina

- pre **hovädzie mäso** určené na uvádzanie do obehu sa získava z jatočne opracovaných tiel mladých jatočných býkov do veku 2 rokov, býkov, volov jalovíc a kráv.
- pre **bravčové mäso** určené na uvádzanie do obehu je jatočne opracované telo zabitej ošípanej.

1.2 Členenie hovädzieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu:

Zadné mäso zo stehna, ktoré tvorí vrchný šál, spodný šál s korbáčikom, predstehno a kvetovaná špička vcelku; musí byť riadne vykostené a začistené, bez franforcov mäsa a koncových šliach a chrupaviek a kĺbových púzdier; vrstva tuku na povrchu mäsa môže byť najviac 1 cm.

Hovädzie zadné zo stehna bez kosti kuch. úprava hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály, (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa.

Zadné mäso z pleca musí byť riadne začistené bez nožiny a husičky (svalovina predlaktia), úhľadne upravené, bez franforcov mäsa, koncových šliach a zvyškov lopatkovej chrupavky.

Nízka roštenka bez kosti musí byť dokonale vykostená bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, od boku oddelená rovným rezom asi 5 cm od vystupujúcich priečnych výbežkov bedrových stavcov, pričom povrchová vrstva tuku môže byť najviac 1 cm.

Nízka roštenka bez kosti špeciálne upravená, ktorou je nízka roštenka bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, bez hlbokých zárezov, oddelená rovným rezom od boku tesne za chrbtovým svalom, bez pozdĺžnej postrannej šľachy, ktorej povrch je upravený až na povrchovú blanu.

Hovädzie predné bez kosti (nožina) – glejovka predná s husičkou. Mäso je riadne začistené, zbavené koncových šliach a prebytočného tuku.
Podplecie bez kosti s krkom musí byť čisto vykostené, hrudné a krčné stavce dokonale vybraté bez hlbokých zárezov do svaloviny, zbavené krčného väzu, franforcov mäsa a lopatkovej chrupavky.
Sviečkovica musí byť bez loja a pozdĺžnej šľachy, jej tenší koniec musí byť priečne zarezaný tak, aby bol najmenej 1 cm vysoký.

1.3 Členenie bravčového mäsa a požiadavky na jeho úpravu:

Bravčové stehno bez kosti a kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená, celá neporušená, bez orezu, tvrdých šliach, chrupaviek, krvných podliatin, prebytočného tuku a kolienka, ktoré je oddelené v kolennom kĺbe; pri stehne zostáva aj časť sviečkovej, ktorá je bez tuku, pričom povrchová vrstva tuku je najviac 0,5 cm.
Bravčové stehno bez kosti kuchynská úprava je bravčové stehno špeciálne upravené, ktorým je vykostené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzisvalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik.
Bravčové plece bez kosti bez kolienka a bez kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela dobre vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a bez kĺbových puzdier, pričom tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm.
Bravčové karé s kosťou, ktorým je celistvá časť jatočne opracovaného tela, nedeformovaná s malou časťou lopatkovej chrupavky, na vonkajšej strane najviac z 1/3 plochy pokrytá tukom o hrúbke najviac 1 cm, na ostatnom povrchu o hrúbke najviac 0,5 cm; časť rebier nesmie presahovať viac ako 5 cm od okraja chrbtového svalu, pričom karé musí byť od krkovičky oddelené medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom; panenská sviečkovica zostáva súčasťou karé.
Bravčový bôčik s kosťou, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu; hrudná špička musí byť dostatočne prikrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku.
Bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky, vykostené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža.
Bravčové karé s kosťou špeciálne upravené, ktorým je karé, ktoré má až na svalovinu odstránené povrchové krytie tukom, pričom časti rebier sa musia skrátiť na veľkosť najviac 3 cm; karé musí byť bez franforcov mäsa, časti vnútorného tuku a úlomkov kostí.
Bravčové karé vykostené bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezať.
Bravčová krkovička vykostená - špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupavkou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezať.

1.4 Balenie, skladovanie, preprava a označovanie mäsa

1.4.1 Balenie mäsa je ochrana mäsa použitím obalu prichádzajúceho do priameho styku s mäsom (priamy obal) alebo uloženie do prepravného obalu, ktorý je v priamom styku s mäsom. Balené mäso je mäso balené v priamom obale a uložené do obchodného obalu alebo prepravného obalu (druhý obal), ako sú nádoby (lodne), kontajnery, baliace škatule, kartónové škatule, debny a pod. Nebalené mäso je mäso voľne uložené do prepravného obalu, s ktorým prichádza do priameho styku alebo voľne uložené v chladiacej vitríne, alebo voľne zavesené.
Do obehu možno uvádzať mäso :
a) nebalené,
b) balené,
c) vákuovo balené,
d) balené v ochrannej atmosfére plynu.
Nebalené mäso možno do obehu uvádzať len ako chladené mäso.

1.4.2 Vychladené mäso je mäso jatočných tiel zvierat a ich častí získané ďalším delením, ktoré je vychladené na vnútornú teplotu najviac 7 °C, prepravuje sa v uzatvorených izotermických vozidlách, v letnom období v chladiarenských vozidlách. Preprava mäsa v letnom období smie trvať najviac 3 hodiny.

1.4.3 Chladené mäso je mäso vychladené podľa bodu 2.2.2, ktoré sa skladuje v chladených skladoch pri teplote 0 °C až 5 °C, pri relatívnej vlhkosti vzduchu 85 percent až 95 percent a prúdení vzduchu 0,1 $m3 . ^{s-1}$ až 0,3 $m3 . ^{s-1}$, pričom vnútorná teplota mäsa môže byť najviac 7 °C.
Pri preprave, skladovaní a uchovávaní chladeného mäsa sa nesmie teplota na povrchu mäsa zvýšiť o viac ako 2 °C, pričom sa musia dodržať zásady správnej skladovacej a distribučnej praxe.

1.4.4 Ak ide o balené mäso musí byť obal označený údajom o dĺžke uchovávania a skladovania pri ustanovenej teplote. Ak je mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt vákuovo balený alebo balený v ochrannej atmosfére plynu, musí sa táto skutočnosť uvádzať v označení.

1.4.5 Čerstvé mäso možno prepravovať v dopravných prostriedkoch, vybavených hermetickým uzatváracím systémom prepravného priestoru.

Dopravné prostriedky na prepravu mäsa musia spĺňať tieto požiadavky:

a) vnútorné povrchy, konštrukcie a časti, ktoré môžu prísť do styku s mäsom, musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, ktoré neovplyvňujú zmyslové vlastnosti mäsa a jeho zdravotnú neškodnosť; vnútorné povrchy musia byť hladké, ľahko čistiteľné a dezinfikovateľné,
b) prepravný priestor musí byť uzatvárateľný, vodotesný a musí účinným spôsobom ochraňovať mäso pred hmyzom a prachom,
c) spoločne s mäsom nemožno v dopravnom prostriedku prepravovať iné výrobky, ktoré by mohli ovplyvniť hygienu prepravy mäsa alebo mäso kontaminovať, ak nie je zabezpečené úplné fyzické oddelenie v prepravnom priestore alebo iné vhodné preventívne opatrenie,
d) mäso balené v druhom obale nemožno prepravovať v tom istom dopravnom prostriedku spoločne s nebaleným mäsom, ak nie je zabezpečené dostatočné fyzické oddelenie v prepravovanom priestore, ktorým sa zabezpečí dostatočná ochrana nebaleného mäsa,

e) prepravný priestor dopravných prostriedkov, kontajnery a prepravné obaly musia byť pred prepravou vždy vyčistené a vydezinfikované.

2. Mäsové výrobky

2.1 Vymedzenie pojmov

Párok je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela o veľkosti častíc do 2 mm spravidla plneného do technologického obalu o priemere najviac 34 mm.
Klobása je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela plneného do technologického obalu o priemere najviac 40 mm.
Saláma je mäsový výrobok vyrábaný z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrneného mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plneného do technologického obalu o priemere viac ako 40 mm.
Spojka je homogénny na jemno vypracovaný podiel mäsového diela mäsových výrobkov pripravený z jedného druhu mäsa alebo viacerých druhov mäsa, pitnej vody a iných zložiek.
Vložka je krájaný alebo na hrubo zrnený podiel v mäsovom diele.
Paštéta je krájateľný varený mäsový výrobok alebo mäsová konzerva.
Šunka je mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri. Ak ide o šunku z hydinového mäsa, možno ju vyrábať aj z pŕs. Môže byť tepelne opracovaná alebo tepelne neopracovaná. Tepelne opracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celistvého kusa stehennej svaloviny a ak ide o šunku z hydinového mäsa aj z pŕs; ak sa plní do technologického obalu, môže sa upraviť na menšie kusy. Tepelne sa opracúva údením horúcim dymom alebo varením. Tepelne neopracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celého kusa stehna alebo jeho ucelenej časti a ak ide o šunku z hydinového mäsa aj z pŕs, údená studeným dymom alebo teplým dymom. Možno ju aj sušiť.
Tepelné opracovanie je využitie suchého tepla alebo vlhkého tepla zabezpečujúce denaturáciu bielkovín, usmrtenie a inaktiváciu mikroorganizmov a inaktiváciu enzýmov. Tepelne opracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok, v ktorom bol vo všetkých jeho častiach dosiahnutý tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút.
Tepelne neopracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok vyrábaný pôsobením fermentácie, sušenia, údenia studeným dymom, solenia alebo okyslenia alebo kombináciou týchto technologických operácií.
Varená mäsová surovina je mäsová surovina tepelne opracovaná pri teplote 80 °C až 90 °C do času získania charakteru uvarenej suroviny.

2.2 Členenie mäsových výrobkov

a) mäkké mäsové výrobky,
b) trvanlivé mäsové výrobky,
c) varené mäsové výrobky,
d) pečené mäsové výrobky,

e) solené mäsá,
f) mäsové polokonzervy a mäsové konzervy,

2.3 Požiadavky na mäsové výrobky

Všeobecné
- mäsové výrobky sú potravinárske výrobky pripravené z mäsa a iných požívateľných častí jatočných zvierat, prísad a rôznych pochutín určených k priamej spotrebe alebo k ďalšej tepelnej úprave pred spotrebou.

Požiadavka na suroviny
Použité mäsové suroviny z jatočných zvierat musia byť zdravotne neškodné a hygienicky bezchybné.

2.4 Znaky pre jednotlivé trhové druhy

Šunková saláma – bravčové mäso, hovädzie mäso.
Povrchový vzhľad a farba výrobku je podľa typu použitých obalov.
Vzhľad a farba nákroja - farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm^2, drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné.
Konzistencia - pevná, súdržná.
Vôňa - príjemná mäsová.
Chuť - primerane slaná a korenená.
Dusená šunka – Tvar výrobku zodpovedá použitému technologickému obalu (forma, hadica) o priemere cca 115 mm. Povrch mierne zvrásnený, zreteľné jednotlivé svaly, ktoré majú byť ojedinele kryté vrstvou tuku do 5 mm. Povrch svetlo, šedo ružovej farby, tuk šedo biely. Konzistencia v ucelenom kuse pevná, súdržná. Plátky sa nesmú oddeľovať na jednotlivé svaly. Na reze je výrobok mäsovo ružovej farby, jednotlivé svaly zreteľné a spojené drobno rozpracovanou svalovinou. Ojedinele menšie ložiská tuku na reze prípustné, rovnako prípustné menšie dutinky, poprípade vyplnené aspikom.
Inovecká trvanlivá saláma – bravčové mäso, hovädzie mäso.
Povrchový vzhľad a farba - farba tmavohnedo červená s presvitajúcim zrnením, povrch vrásčitý.
Vzhľad a farba nákroja - rez lesklý, svetloružovočervenej farby, zrnenie do 4 mm, mierne vzduchové dutinky a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraji prípustný tmavší odtieň.
Konzistencia - pevná, súdržná.
Vôňa - aromatická po údení.
Chuť - po koreninách, na skuse výrobok krehký.
Saláma Nitran – bravčové mäso, hovädzie mäso.
Povrchový vzhľad a farba - farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý.
Vzhľad a farba nákroja - rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnenie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíca vzduchových dutiniek prípustný
Konzistencia - pružná až tuhá
Vôňa - príjemná aromatická aromatická po korení a dyme.
Chuť - slanšia, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčny až krehký.

Špekačky - bravčové mäso, hovädzie mäso.
Povrchový vzhľad a farba - výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný preväzovaním, farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn, prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku, povrch hladký alebo mierne vrásčitý.
Vzhľad a farba nákroja - na reze vychladený výrobok bledo až tmavo ružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, vzduchové dutinky miestami a mierne vytavený tuk prípustné.
Konzistencia - pevná, krehká, súdržná.
Vôňa - príjemná po čerstvej údenine.
Chuť - primerane slaná, po použitom korení, po ohriatí výrobok šťavnatý.
Bratislavské párky - bravčové mäso, hovädzie mäso.
Povrchový vzhľad a farba - párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný.
Vzhľad a farba nákroja - na reze výrobok homogénny, ružovo červenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagennych častíc a vzduchových dutiniek prípustný.
Konzistencia - pevná, súdržná.
Vôňa - po čerstvej údenine.
Chuť - primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý.
Domáca klobása - bravčové mäso.
Povrchový vzhľad a farba - výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby, povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnenie
Vzhľad a farba nákroja - na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 10 mm, podiel chudých zŕn asi 35 %, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné.
Konzistencia - súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý.
Vôňa - po čerstvej údenine.
Chuť - výrazne korenená a mierne pálivá, po ohriatí výrobok na skuse šťavnatý.
Oravská údená slanina – Výrobok má zlatohnedú farbu, bez hlbokých zárezov, upravený úhľadne do obdĺžnika. Konzistencia je primerané tuhá, na skuse krehká. Vzhľad v nákroji je úhľadne úpravy s kožou, šírka 8-10 cm, dĺžka 30-35 cm, výška min. 2,5 cm, tukové väzivo primerane prerastené svalovinou. Vôňa je príjemná po údení. Chuť je primerane slaná bez vedľajších príchutí, príjemná po údení a použitej surovine.
Údená krkovička bez kosti - Výrobok nepravidelného tvaru daný charakterom suroviny. Na povrchu výrobok hnedej farby. Konzistencia primerane pevná, tuk mäkký, na skuse výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá. Vzhľad v nároze u vychladeného výrobku typický obrazec bravčovej krkovičky prerastenej tukom , svalovina mäsovo červenej farby, tuk biely až do ružova. Výrobok šťavnatý na reze. Tuk na povrchu do 1 cm.
Údené stehno bez kosti - Výrobok nepravidelného tvaru daný charakterom suroviny. Na povrchu výrobok hnedej farby. Konzistencia primerane pevná, na skuse výrobok krehký, šťavnatý, chudá svalovina vláknitá. Vzhľad v nároze u vychladeného výrobku typický obrazec bravčového stehna, svalovina mäsovo červenej farby. Výrobok šťavnatý na reze. Tuk na povrchu do 0,5 cm.

2.5 Balenie, skladovanie, preprava a označovanie mäsových výrobkov

Mäsové výrobky, ktoré nemožno z technických príčin označovať na obale prichádzajúcom do priameho styku s výrobkom, musia sa označovať údajmi ako na tomto obale v dodacích dokladoch. Mäsové výrobky sa musia po výrobe čo najrýchlejšie vychladiť, skladovať a prepravovať tak, aby vnútorná teplota výrobku bola v súlade s kritériami ich začlenenia do výrobkovej skupiny. Určené vnútorné teploty mäsových výrobkov sa musia dodržať v celom priebehu manipulácie a uvádzania do obehu. V chladiarniach a chladiacich zariadeniach možno mäsové výrobky skladovať spoločne s ostatnými potravinami, len ak obal zaručuje, že mäsové výrobky nemôžu byť nepriaznivo ovplyvnené alebo samé nemôžu nepriaznivo ovplyvňovať ostatné potraviny. Mäsové výrobky sa musia počas prepravy chrániť pred nepriaznivými vplyvmi v závislosti od dĺžky a podmienok prepravy a použitého dopravného prostriedku.

Mäkké mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote 0 °C až 4 °C. Mäkké mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.
Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.
Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.
Varené mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote najviac 4 °C. Varené mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.