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

MINISTERSTVO OBRANY SR
SPOLOČNÉ CENTRUM
MATERIÁLOVÉHO MANAŽMENTU
TRENČÍN

Č p.: SCMM- 8/17-24/2010- OZT I

Výtlačok číslo: 3
Počet listov: 4
Počet príloh: 4/12

Rámcová dohoda č. KaVSÚ-3-685/2010

na „Dodávky mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary 7945 Rožňava a 1102 Michalovce"

uzavretá 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 medzi týmito zmluvnými stranami:

1. Kupujúci:	Ministerstvo obrany SR Kutuzovova 8 832 47 Bratislava
Zastúpený:	plukovníkom Ing. Milošom SOPKOM Náčelníkom Spoločného centra materiálového manažmentu
Vybavuje:	Ing. Zdenka ZLATOVSKÁ Tel.: 0960/333246 Fax: 0960/333408 e-mail: zdenka.zlatovska@mil.sk
Bankové spojenie:	Štátna pokladnica
Číslo účtu:	7000171215/8180
IČO:	30845572

b) Predávajúci:	**ERIK, s.r.o.** Pri Krásnej 3 040 12 Košice
Zastúpený:	Miroslavom Jaškom konateľom spoločnosti
Vybavuje:	Mária Matoňáková Tel: 055/7899133, 7899135, mobil 0918 838 932 Fax: 055/7899134 e-mail: erik@erik.sk
Bankové spojenie:	Slovenská sporiteľňa, a.s., Košice
Číslo účtu:	04 40 08 44 55/0900
IČO:	36 177 083
IČ DPH:	SK 202 00 44 609
Označenie registra:	Obchodný register OS Košice I. odd. Sro, vložka č. 9686/V

Preambula

Predávajúci prehlasuje, že dodávané mäso a mäsové výrobky pochádzajú výhradne z prevádzok schválených Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR, o čom svedčia úradne osvedčené kópie rozhodnutí o schválení prevádzky dodávateľa produktov živočíšneho pôvodu – čerstvé mäso bravčové, hovädzie a mäsové výrobky vydaných Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR, ktoré sú prílohami č. 4 tejto rámcovej dohody a tvoria jej neoddeliteľnú súčasť.

Článok I.
Predmet dohody

1.1 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. 3 „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 21 820,00 kg mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary uvedené v bode 1.5.

1.2 Dodávky mäsa a mäsových výrobkov budú uskutočňované 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 vojenských útvarov, **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.

1.3 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.

1.4 Ak predávajúci nedodrží ustanovenia bodov 1.2 a 1.3 bude sa to považovať za závažné porušenie rámcovej dohody.

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

1. Vojenský útvar 7945 Rožňava, Šafárikova 102, 048 01 Rožňava
2. Vojenský útvar 1102 Michalovce, Užhorodská 1, 071 01 Michalovce

Článok II.
Cena

2.1 Jednotkové ceny mäsa a mäsových výrobkov v mene euro uvedené v prílohách č.1 a č. 2 tejto rámcovej dohody č. KaVSÚ-3-685/2010 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 90 000,00 € s DPH.

Článok III.
Zmluvné podmienky zmlúv - objednávok

3.1 Predávajúci sa zaväzuje dodávať kupujúcemu tovar v sortimente a množstve podľa písomných objednávok veliteľov útvarov podľa bodov 1.2 a 1.3 Článku II. tejto dohody.

3.2 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.

3.3 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. Predávajúc 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 a fakturovať ceny za dodávku mäsa a mäsových výrobkov v zodpovedajúcej zníženej cene. Nedodržanie tohto záväzku sa považuje za podstatné porušenie zmluvy.

3.4 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.

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

3.6 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 1.5. Vzniknutá potreba bude riešená formou písomného dodatku k rámcovej dohode.

3.7 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

3.8 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 IV.
Záručná doba a reklamácia tovaru

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

4.2 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.

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

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

4.5 Predávajúci sa zaväzuje pri spracovaní, balení, skladovaní, preprave a označovaní mäsa a mäsových výrobkov dodržiavať ustanovenia Potravinového kódexu SR a s ním súvisiacich predpisov resp. dodržiavať všetky platné právne predpisy EU a ES. Ak kupujúci zistí porušenie, bude to považovať za závažné porušenie rámcovej dohody. Požiadavky na jednotlivé druhy mäsa a mäsových výrobkov sú uvedené v prílohe č. 2 tejto dohody.

Článok V.
Sankcie a zánik zmluvy

5.1 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.

5.2 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.

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

5.4 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

5.5 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 1.2 a 1.3 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.

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

Článok VI.
Záverečné ustanovenia

6.1 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.

6.2 Predávajúci nie je oprávnený postúpiť práva a povinnosti z tejto dohody tzv. cesia zmluvy bez súhlasu kupujúceho.

6.3 Predávajúci je povinný zasielať údaj o finančnom objeme dodaného tovaru za každý štvrťrok kalendárneho roka do 10. dňa po jeho ukončení.

6.4 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 1.10.2010. Rámcová dohoda platí do 31.12.2011.

6.5 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.

6.6 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.

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

V Košiciach , dňa 13.9.2010

Za predávajúceho:

.....

Miroslav Jaško
konateľ

ERIK s.r.o.
Pri Krásnej 3, 040 12 Košice
IČO: 36 177 083
tel.: 7899133, 7899134

V Trenčíne, dňa 20.9.2010

Za kupujúceho:

.....

plukovník Ing. Miloš Sopko
náčelník

ZOZNAM TOVAROV

Príloha č. 1 k Rámcovej dohode č. KaVSÚ-3-685/2010

na „Dodávky mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary 7945 Rožňava a 1102 Michalovce“

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	4,80	5,71
2.	Hovädzie zadné bez kosti kuch. úprava - býk	kg	5,30	6,31
3.	Hovädzie plece bez kosti - býk	kg	3,70	4,40
4.	Hovädzie predné bez kosti, krk - býk	kg	3,30	3,93
5.	Hovädzie držky	kg	1,70	2,02
6.	Bravčové stehno bez kosti	kg	3,00	3,57
7.	Bravčové karé	kg	3,05	3,63
8.	Bravčové karé vykostené	kg	3,60	4,28
9.	Bravčová krkovička vykostená	kg	3,20	3,81
10.	Bravčové plece bez kosti	kg	2,70	3,21
11.	Bravčový bôčik	kg	1,90	2,26
12.	Bravčová pečeň	kg	1,00	1,19
13.	Údená krkovička bez kosti	kg	2,54	3,02
14.	Údené plece bez kosti	kg	2,54	3,02
15.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Šunková saláma	kg	2,54	3,02
16.	Mäkký mäsový výrobok – napríklad Liptovská saláma	kg	1,62	1,93
17.	Mäkký mäsový výrobok – Jemná hydinová saláma	kg	0,99	1,18
18.	Mäkký mäsový výrobok - napríklad Bratislavské párky	kg	1,96	2,33
19.	Mäkký mäsový výrobok –Špekačky	kg	1,25	1,49
20.	Mäkký mäsový výrobok –Kabanos, cesnaková a pod.	kg	1,44	1,71
21.	Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok - napríklad Inovecká saláma	kg	2,47	2,94
22.	Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok - salámy - napríklad saláma Nitran, Malokarpatská, Lovecká	kg	4,56	5,43

23.	Klobása domáca	kg	1,15	1,37
24.	Oravská údená slanina	kg	2,75	3,27
25.	Údená slanina bez kože	kg	1,60	1,90
26.	Škvarená bravčová masť	kg	1,10	1,31
27.	Varený mäsový výrobok - Paštéty nekonzervované - napr. pečeňový syr	kg	1,63	1,94
28.	Varený mäsový výrobok -Tlačenka bravčová	kg	1,99	2,37
29.	Bravčová sekaná	kg	1,56	1,86
30.	Bravčové srdce	kg	1,00	1,19

V Košiciach , dňa 23.9.2010

Za predávajúceho:

.....

Miroslav Jaško
konateľ

ERIK s.r.o.
Pri Krásnej 3, 040 12 Košice
IČO: 36 177 083
tel.: 7899133, 7899134

V Trenčíne, dňa 20.9.2010

Za kupujúceho:

.....

plukovník Ing. Miloš Sopko
náčelník

POŽIADAVKY NA MÄSO A MÄSOVÉ VÝROBKY

Príloha č. 2 k Rámcovej dohode č. KaVSÚ-3-685/2010

na „Dodávky mäsa a mäsových výrobkov pre vojenské útvary 7945 Rožňava a 1102 Michalovce“

1. Požiadavky na mäso

Všeobecné

- druhy mäsa deleného na kuchárske účely musia byť opracované podľa požiadaviek uvedených v bodoch 1.2 a 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 náreze 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 náreze 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.

REGIONÁLNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA KOŠICE – MESTO
Hlinkova 1/C , 040 01 Košice

Č. konania: 2007/406-135/2

V Košiciach 28.2.2007

ROZHODNUTIE

Regionálna veterinárna a potravinová správa Košice – mesto(ďalej len „RVPS Košice - mesto") príslušná podľa § 8 ods. 3 písm. h) bod 1. a § 41 ods. 2 a 7 zákona č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti, článku 31 ods. 2 písm. c) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných za účelom zabezpečenia overovania dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá (Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004) v platnom znení a podľa § 46 zákona č. 71/1967 Zb. o správnom konaní v znení neskorších predpisov

SCHVAĽUJE

prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku: ERIK, spol. s r.o., so sídlom: Pri Krásnej 3, 040 12 Košice, IČO : 36 177 083

prevádzkareň: ERIK, spol. s r.o., Pri Krásnej 3, 040 12 Košice
na vykonávanie týchto činností: spracovanie čerstvého mäsa a výroba tepelne opracovaných a tepelne neopracovaných mäsových výrobkov z mäsa kopytníkov, ich skladovanie a uvádzanie na trh v Slovenskej republike a v ostatných členských štátoch Európskej únie.

Odôvodnenie:

Toto rozhodnutie sa vydáva na základe žiadosti prevádzkovateľa potravinárskeho podniku ERIK spol. s r.o., Pri Krásnej 3, Košice, IČO : 36 177 083 zo dňa 5.2.2007 zaevidovanej na RVPS Košice - mesto dňa 5.2.2007 pod ev. č.: 2007/135/1.

Dňa 16.2.2007 vykonala RVPS osobitnú veterinárnu kontrolu na mieste v prevádzkarni ERIK spol. s r.o., Pri Krásnej 3, Košice podľa článku 31 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách uskutočňovaných za účelom zabezpečenia overovania dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá (Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004) v platnom znení a podľa § 41 ods.2 a 4 zákona č. 39/2007 Z.z. o veterinárnej starostlivosti, o ktorej bol spísaný Úradný záznam č.1/2/2007/La,Pe zo dňa 16.2.2007. Pri tejto osobitnej kontrole na schválenie prevádzkovateľ potravinárskeho podniku preukázal, že prevádzkareň spĺňa všetky príslušné hygienické požiadavky na činnosti uvedené vo výroku tohto rozhodnutia podľa nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú.v. EÚ, L 139, 30.4.2004) a nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú.v. EÚ, L 139, 30.4.2004) v platnom znení ako aj iné príslušné požiadavky potravinového práva podľa článkov 17 až 19 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady potravinového práva, zriaďuje sa Európsky orgán pre bezpečnosť potravín a ktorým sa ustanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002) v platnom znení.

Na základe vyššie uvedeného správny orgán rozhodol v súlade s § 41 ods. 7 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a článkom 31 ods. 2 písm. c) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 z 29. apríla 2004 o úradných kontrolách

uskutočňovaných za účelom zabezpečenia overovania dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá (Ú. v. EÚ L 165, 30.4.2004) v platnom znení tak, ako je uvedené vo výroku tohto rozhodnutia a vydal prevádzkarni rozhodnutie, ktorým ju bez podmienok a bez časového obmedzenia úplne schvaľuje na všetky príslušné činnosti.

Poučenie :

Proti tomuto rozhodnutiu sa podľa § 41 ods. 11 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti nemožno odvolať. Účinky právoplatného rozhodnutia o schválení nastávajú dňom jeho doručenia. Toto rozhodnutie je možné preskúmať súdom.

MVDr. Vladimír Šalitroš, CSc.
riaditeľ regionálnej veterinárnej a potravinovej správy
regionálny veterinárny lekár

REGIONÁLNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA KOŠICE - MESTO

Doručuje sa : ERIK spol. s r.o., Košice

Na vedomie : KVPS Košice
ŠVPS SR v Bratislave

REGIONÁLNA VETERINÁRNA A POTRAVINOVÁ SPRÁVA
KOŠICE - MESTO
Toto rozhodnutie číslo 2007/406-135/Ko dňa 28.2.2007
stalo sa právoplatným a vykonateľným dňa 8.3.2007
V Košiciach dňa 13.03.2007
Za správnosť vyhotovenia:

Osvedčujem, že táto fotokópia - kópia - súpis dostovne súhlasí s predloženým originálom, skladajúcim sa z 2 strán.
Toto osvedčenie je zapísané v osvedčovacej knihe pod poradovým číslom 36/2010
Mestská časť Košice - Šebastovce, dňa 23.9.2010

E R I K a Pri Krásnej 3 , KOŠICE 040 12

Tel. 055/78 99 133, 6742 962 fax. 055/ 78 99 134

IČO: 36 177 083 DRČ : SK 202 0044 609 , Obchodný registerk Okr. súdu Košice I , vložka č. 9686/V

CENNÍK

NÁZOV	TRVANLIVOSŤ	MJ	CENA bez DPH	CENA s DPH
BRAV. BOČIK B.K.	4 dni pri +4°C	kg	2,85	3,39
BRAV. BOČIK V CELKU	4 dni pri +4°C	kg	2,49	2,96
BRAV. BOČIK S.K.	4 dni pri +4°C	kg	2,14	2,55
BRAV. KARE B.K.	4 dni pri +4°C	kg	4,94	5,88
BRAV. KARE S.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,10	3,69
BRAV. KOLENO PREDNÉ	4 dni pri +4°C	kg	0,70	0,83
BRAV. KOLENO ZADNÉ	4 dni pri +4°C	kg	1,39	1,65
BRAV. KOSTI	4 dni pri +4°C	kg	0,03	0,04
BRAV. KOŽA	2 dni pri +4°C	kg	0,28	0,33
BRAV. KRKOVIČKA B.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,88	4,62
BRAV. KRKOVIČKA S.K.	4 dni pri +4°C	kg	2,76	3,28
BRAV. NOŽKY	4 dni pri +4°C	kg	0,14	0,17
BRAV. PEČEŇ	3 dni pri +4°C	kg	1,99	2,37
BRAV. PLECE B.K.	4 dni pri +4°C	kg	2,85	3,39
BRAV.PREDOK	4 dni pri +4°C	kg	2,07	2,46
BRAV.KOSTRA	4 dni pri +4°C	kg	2,10	2,50
BRAV. REBRA	4 dni pri +4°C	kg	0,70	0,83
BRAV. SLANINA S.K.	4 dni pri +4°C	kg	1,54	1,83
BRAV. SLANINA B.K.	4 dni pri +4°C	kg	1,06	1,26
BRAV.STEHNO B.K.KÚ	4 dni pri +4°C	kg	3,78	4,50
BRAV. STEHNO B.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,10	3,69
BRAV. STEHNO S.K. A KOLENOM	4 dni pri +4°C	kg	3,25	3,87
BRAV. SVIEČKOVA - ZAJAČIK	4 dni pri +4°C	kg	5,50	6,55
KURČA HLBOKO MRAZENÉ	6 mesiacov pri - 18°C	kg	1,54	1,83
KURACIE PRSIA HLBOKO MRAZENÉ	6 mesiacov pri - 18°C	kg	3,35	3,99
HOV.ZADNÉ B.K.K.Ú	4 dni pri +4°C	kg	5,3	6,31
HOV. ZADNÉ B.K.	4 dni pri +4°C	kg	5,15	6,12
HOV. HRUĎ REBRO	4dni pri +4°C	kg	2,16	2,57
HOV. KOSTI RIEDKE	2 dni pri +4°C	kg	0,33	0,40
HOV. KRK B.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,92	4,66
HOV. LAPSAR B.K.	4 dni pri +4°C	kg	3,49	4,15
HOV. PLECE B.K.	4 dni pri +4°C	kg	4,32	5,14
HOV. PREDNÝ VÝREZ	4 dni pri +4°C	kg	2,49	2,96
HOV. ROŠTENKA B.K.	4 dni pri +4°C	kg	5,41	6,44
HOV. SLABINA	4 dni pri +4°C	kg	2,66	3,16
HOV. SVIEČKOVA nad 1,50 kg	4 dni pri +4°C	kg	16,60	19,75
HOV. SVIEČKOVA	4 dni pri +4°C	kg	14,94	17,78
HOV. ŠPIKOVE KOSTI	2 dni pri +4°C	kg	0,70	0,83

platný od 1.8.2010

E R I K, Pri Krásnej 3 , KOŠICE 040 12

Tel. 055/78 99 133, 6742 962 fax. 055/ 78 99 134

IČO: 36 177 083 DRČ : SK 202 0044 609 , Obchodný registerk Okr. súdu Košice I , vložka č. 9686/V

CENNÍK

NÁZOV	TRVANLIVOSŤ	MJ	CENA bez DPH	CENA s DPH
ŠPEKY	21 dní pri + 4°C	kg	1,39	1,66
PÁRKOVÁ KLOBÁSA	21 dní pri + 4°C	kg	1,36	1,62
VIEDENSKÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	2,72	3,24
DESIATOVE PARKY	14 dní pri + 4°C	kg	1,49	1,78
DIABLOVÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	2,94	3,50
ĽUDOVÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	1,49	1,77
BRATISLAVSKE PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	2,16	2,57
SPIŠSKÉ PÁRKY	14 dní pri + 4°C	kg	3,49	4,15
SPIŠSKÉ PÁRKY EXTRA	14 dní pri + 4°C	kg	2,30	2,74
PEČENÁ SEKANA	11 dní pri + 4°C	kg	1,99	2,37
TLAČENKA	10 dní pri + 4°C	kg	2,16	2,57
ÚDENÁ TLAČENKA	12 dní pri + 4°C	kg	2,59	3,08
ÚDENÝ NÁREZ	15 dní pri + 4°C	kg	1,99	2,37
MEATOVÁ POCHÚŤKA	14 dní pri + 4°C	kg	2,39	2,84
DUSENÁ ŠUNKA	21 dní pri + 4 °C	kg	4,15	4,94
PRAŽSKÁ ŠUNKA	21 dní pri + 4 °C	kg	4,71	5,60
PREZIDENT ŠUNKA -ŠPECIÁL	21 dní pri + 4 °C	kg	4,71	5,61
BIZONY ŠUNKA ŠPECIAL-HOV. ŠUNKA	21 dní pri + 4°C	kg	4,90	5,83
PIZZA NÁREZ	21 dní pri + 4 °C	kg	2,42	2,88
ŠUNKOVÁ SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	2,76	3,28
ŠUNKOVÝ NÁREZ	14 dní pri + 4°C	kg	3,29	3,91
ŠUNKOVÁ PENA	21 dní pri + 4°C	kg	2,49	2,96
PEČEŇOVÁ NÁTIERKA	21 dní pri + 4°C	kg	1,73	2,05
PAPRIKOVÁ KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,32	2,77
GAZDOVSKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	2,95	3,52
PIŠTA KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	3,95	4,70
POPULÁRNA KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,16	2,57
JARMOČNÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 4 °C	kg	2,06	2,45
IPEĽSKÁ KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	1,56	1,86
GORALSKA KLOBASA	14 dní pri + 4°C	kg	1,69	2,01
KAPUŠ KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,80	3,33
GRILL KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	2,06	2,45
ORAVSKA KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	1,90	2,26
FARMÁRSKA KLOBÁSA	14 dní pri + 4°C	kg	1,20	1,43
ÚDENÁ LAHODKA Z KARE	14 dní pri + 4°C	kg	5,58	6,64
ÚDENÉ DELENÉ STEHNO	14 dní pri + 4°C	kg	5,48	6,52
MORAVSKÉ MäSO	14 dní pri + 4°C	kg	5,48	6,52
ÚDENÁ KRKOVIČKA	14 dní pri + 4°C	kg	2,76	3,28
BANÍCKA KRKOVIČKA	14 dní pri + 4°C	kg	2,76	3,28
ÚDENÝ LALOK	14 dní pri + 4°C	kg	2,29	2,73
ÚDENÉ KOLENO ZADNÉ S.K.	14 dní pri + 4°C	kg	2,06	2,45

ÚDENÉ REBRÁ Z BOČIKA	14 dní pri + 4°C	kg	1,49	1,78
ÚDENÉ ROLOVANÉ PLECE	14 dní pri + 4°C	kg	2,65	3,15
ÚDENÉ ROLOVANÉ STEHNO	14 dní pri + 4°C	kg	3,57	4,25
ÚDENÁ SLANINA S.K.	14 dní pri + 4°C	kg	1,99	2,37
GAZDOVSKÁ SLANINA	14 dní pri + 4°C	kg	3,15	3,75
ORAVSKÁ SLANINA	14 dní pri + 4°C	kg	3,49	4,15
ANGLICKÁ SLANINA	14 dní pri + 4°C	kg	3,49	4,15
ÚDENÉ KOSTI Z KARÉ A KRKOVIČKY	14 dní pri + 4°C	kg	1,16	1,38
ÚDENÝ HOV. JAZYK	14 dní pri + 4°C	kg	3,25	3,87
ALTMAN SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	3,76	4,48
CIGÁNSKA SALÁMA	21 dní pri + 15°C	kg	2,89	3,44
PORUBSKA SALAMA	14 dní pri + 4°C	kg	1,93	2,29
TURISTA SALÁMA	30 dní pri + 4°C	kg	1,89	2,25
UŽHOROD SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	1,59	1,90
VYSOČINA SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,49	2,96
ČINGOVSKÁ SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,20
INOVECKÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,20
STRÁŽOVSKÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,69	3,20
LIPTOVSKÁ SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	1,76	2,09
PARÍŽSKA SALÁMA	14 dní pri + 4°C	kg	1,63	1,94
POĽSKÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	2,49	2,96
ŠALATOVÁ / JEMNÁ SALÁMA	21 dní pri + 4°C	kg	1,16	1,38
BRAVČOVÁ MASŤ 500g	90 dní pri + 15°C	kg	1,10	1,31
OŠKVARKY	14 dní pri + 4°C	kg	2,15	2,56
MALOKARPATSKÁ SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,21	6,20
TOKAJSKÁ SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,11	6,08
NITRAN SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,34	6,36
LOVECKÁ SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,41	6,44
KOŠICKÝ UHERÁK SALÁMA	30 dní pri + 15°C	kg	5,58	6,64
GOMBASECKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	4,91	5,85
RYBECKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	5,01	5,96
DUNAJSKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	4,88	5,81
BRATISLAVSKÁ KLOBÁSA	30 dní pri + 15°C	kg	5,44	6,48