ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ Α Β Γ ΚΡΕΑΤΩΝ

ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΧΩΡΙΖΕΤΑΙ ΣΕ Α Β Ή Γ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΝΑΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΟΣΤΟ ΟΤΑΝ Η ΑΝΑΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΕΙΝΑΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΝΗΚΕΙ ΣΤΗΝ Α ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

ΟΤΑΝ Η ΑΝΑΛΟΓΙΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΟΣΤΟ ΕΙΝΑΙ ΠΕΡΙΠΟΥ ΙΣΑ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΗ Β ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΝΩ ΟΤΑΝ Η ΑΝΑΛΟΓΙΑ ΟΣΤΟΥ ΕΙΝΑΙ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΤΟΤΕ ΑΝΗΚΟΥΝ ΣΤΗΝ Γ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ

2.2.1 Το προς προμήθεια κρέας να είναι σε αυτοτελή ανατομικά κομμάτια των κατηγοριών «A», «B» και «Γ». 2.2.2 Η κατηγορία «Α», να περιλαμβάνει τα κομμάτια που προέρχονται από τις περιοχές των μηρών, γλουτών, της οσφυϊκής χώρας και της ραχιαίας, με τα άνω τμήματα των 7 τελευταίων πλευρών και τους αντίστοιχους σπονδύλους. Τα κομμάτια αυτά είναι: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό», «κυλότο», «μπον-φιλέ», «κόντρα» και «μπριζόλες». Τα κομμάτια αυτά θα πρέπει να είναι πλήρη έτσι ώστε να ανταποκρίνονται, από άποψης επί μέρους μυϊκών μαζών, στην ονομασία τους.

2.2.3 Η κατηγορία «Β», να περιλαμβάνει τα κομμάτια που προέρχονται από την υπόλοιπη ραχιαία χώρα με τμήματα των 6 πρώτων πλευρών και τους αντίστοιχους σπονδύλους, την ωμοπλάτη και το βραχιόνιο οστό. Τα κομμάτια αυτά είναι οι «σπαλομπριζόλες», «σπάλα», «καπάκι» και «ποντίκι».

2.2.4 Η κατηγορία «Γ», να περιλαμβάνει τα κομμάτια «κότσι πρόσθιου άκρου», «τράχηλο», «στηθοπλευρές», «οπίσθιο κότσι», «λάπα» και «στήθος». Το κρέας της κατηγορίας αυτής θα χρησιμοποιείται για παρασκευή κιμά από την Υπηρεσία.