

ZWIERZĘTA LEŚNE	NORMA BRANŻOWA	BN-68
	Dziczyzna i mięso z dziczyzny Ocena w chłodniach	9241-06
		Grupa katalogowa 1219

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest ocena jakościowa dziczyzny grubej, dziczyzny drobnej, ptactwa łownego, elementów i mięsa bez kości uzyskanych z rozbioru dziczyzny.

1.2. Określenia

1.2.1. Dziczyzna gruba, ubita, w skórze, patroszona - ubity dzik, jelen, sarna, daniel, łos, tusza dzika, jelenia, sarny, daniela, łosia, z głową lub bez głowy, pozbawiona narządów wewnętrznych, jamy brzusznej i piersiowej, narządów moczopłciowych, nerek, tchawicy i przełyku. Dopuszcza się odcięcie nóg.

1.2.2. Dziczyzna drobna, ubita, w skórze, niepatroszona - ubity zając, tusza zająca niepatroszona w skórze.

1.2.3. Ptactwo łowne, ubite, w pierzu, niepatroszone - ubita kuropatwa, bażant, dzika kaczka, tusza kuropatwy, bażanta, dzikiej kaczki w pierzu, niepatroszona.

1.2.4. Tusza bez skóry, dziczyzny grubej - tusza jelenia, sarny, daniela, łosia, bez głowy, dzika z głową, pozbawiona narządów wewnętrznych jamy brzusznej i piersiowej, narządów moczopłciowych, nerek, tchawicy, przełyku, skóry i nóg.

1.2.5. Ćwierćtusza bez skóry, jelenia i łosia - połowa półtuszy bez skóry, otrzymana z poprzecznego podziału między ostatnim i przedostatnim żebrzem. Ćwierćtusza może być przednia i tylna.

1.2.6. Półtusza bez skóry dzika - połowa tuszy dzika z głową, bez skóry, nóg, ogona, mózgu i zora.

1.2.7. Tuszką bez skóry, patroszona zająca - tuszką zająca z głową lub bez głowy pozbawioną narządów wewnętrznych jamy brzusznej i piersiowej, narządów moczopłciowych, nerek wraz z otaczającym je tłuszczem, tchawicy, przełyku, skóry i nóg. Dopuszcza się pozostawienie w tuszce płuc, serca i wątroby.

1.2.8. Tuszką bez pierza, patroszona, ptactwa łownego - kuropatwy, bażanty, dzikie kaczki, z głową lub bez głowy, pozbawione narządów wewnętrznych jamy brzusznej i piersiowej, tchawicy, przełyku, wola, nóg i pierza.

Dopuszcza się pozostawienie w tuszce serca, wątroby i oczyszczonego żołądka oraz pozostawienie przy tuszce części nóg.

1.2.9. Deformacja - zniekształcenie układu anatomicznego ubitej dziczyzny grubej, drobnej i ptactwa łownego spowodowane w stanie świeżym mechanicznym uszkodzeniem kośćca i tkanki mięsnej, w stanie mrożonym wadliwym uformowaniem podczas mrożenia.

1.2.10. Dziczyzna luzem - partię stanowi ilość towaru jednego właściciela, jednego rodzaju, jednej cechy, jednej grupy jakości, jednego sezonu łowieckiego i okresu przechowywania.

1.2.11. Ptactwo łowne w opakowaniu - partię stanowi ilość towaru jednego właściciela, jednego rodzaju, jednej cechy, jednej grupy jakości, jednego rodzaju opakowania, jednego sezonu łowieckiego i okresu przechowywania.

1.2.12. Grupa jakości - w zależności od jakości: grupa A - dziczyzna, która powinna być przechowywana zgodnie z PN-76/A-07005, grupa B - dziczyzna nadająca się do przyjęcia i przechowywania w chłodniach, lecz przez okres krótszy niż przewiduje PN-76/A-07005. Okres ten ustala chłodnia w zależności od jakości dziczyzny.

2. RODZAJE DZICZYZNY I MIĘSA Z DZICZYZNY

2.1. Rodzaje dziczyzny - wg tabl. 1.

Tablica 1

Dziczyzna gruba	Dziczyzna drobna	Ptactwo łowne
dziki	zające	kuropatwy
jelenie		bażanty
sarny		dzikie kaczki (krzyżówki cyranki, podgorzałki)
daniele		
łosie		

Zgłoszona przez Zjednoczenie Chłodni Składowych

Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Chłodni Składowych dnia 18 stycznia 1968 r.

jako norma obowiązująca w zakresie przyjmowania, przechowywania i wydawania dziczyzny od dnia 1 lipca 1968 r.

(Mon. Pol. nr 9/1969 poz. 88)

2.2. Rodzaje elementów mięsnych - wg tabl. 2.

Tablica 2

Dzik, jeleń	Sarna, daniel, łódź, zając
szynka	udziec
schab	comber
łopatka	łopatka
karkówka	
boczek	

2.3. Rodzaje mięsa bez kości z dziczyzny grubej

- mięso drobne,
- pieczeń ekstra,
- polędwica,
- mięso w balotach.

2.4. Formy występowania dziczyzny - wg tabl. 3.

Tablica 3

Dziczyzna gruba	Dziczyzna drobna	Ptactwo łowne
w skórze patroszona	w skórze niepatroszona	w pierzu, niepatroszona
tusze, półtusze, ćwierćtusze, bez skóry	tuszki bez skóry, patroszone	tuszki bez pierza, patroszone
elementy mięsne z kością	elementy mięsne z kością	-

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania sanitarno-weterynaryjne. Dzik i mięso z dziczyzny powinny być uznane przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia. Mięso z dzików powinno być ponadto uznane za wolne od włośni.

Dziczyzna i mięso z dziczyzny powinno być opatrzone urzędowym świadectwem lekarsko-weterynaryjnym.

3.2. Temperatura. Dzik i mięso z dziczyzny

a) w stanie świeżym, przeznaczone do zamrożenia powinny być schładzane do temperatury nie wyższej niż +4°C; dopuszcza się przyjęcie w grupie A (tabl. 4) dziczyzny i mięsa z dziczyzny o temperaturze powyżej +4°C, przy braku innych zastrzeżeń;

b) w stanie zamrożonym przeznaczone do przechowywania w chłodni, w której zostały zamrożone, powinny mieć temperaturę nie wyższą niż -8°C;

c) w stanie zamrożonym przeznaczone do przerzutu do innej chłodni powinny mieć temperaturę nie wyższą niż -12°C; temperatura dziczyzny i mięsa z dziczyzny z przerzutu przyjmowanych do chłodni nie powinna być wyższa niż -6°C;

d) w stanie zamrożonym przeznaczone na eksport powinny mieć temperaturę nie wyższą niż -18°C.

3.3. Wymagania szczegółowe

3.3.1. Dzik i dziczyzna gruba - wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cecha	Wymagania	
		Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
1	Obróbka a) zewnętrzna	rozcięcie jamy brzusznej powinno być wykonane cięciem od końca mostka do odbytnicy; spojenie kości łonowej przecięte; podgardle dzików powinno być przycięte na wysokości tylnych ramion żuchwy do początku mostka; skóra od dołu szyi jeleni, sarn i danieli powinna być rozcięta od siekaczowej części żuchwy lub na wysokości tylnych ramion żuchwy w kierunku mostka na części długości szyi lub na całej długości; dopuszczalne odcięcie głowy między pierwszym kręgiem szyjnym i podstawą czaszki lub między pierwszym i drugim kręgiem szyjnym dopuszczalne odcięcie ryja dzików między 3 i 4 lub 4 i 5 zębem jelenie powinny mieć odcięte nogi przednie w stawie nadgarstkowym, tylne w stawie skokowym, głowę między podstawą czaszki i pierwszym kręgiem szyjnym lub między pierwszym a drugim kręgiem szyjnym łopatki powinny być podcięte cięciem przez pachową część skóry i powięzi łączących łopatkę z klatką piersiową dopuszcza się inne formy obróbki zgodnie z wymaganiami kontraktu narządy jamy brzusznej i piersiowej, narządy moczopłciowe, nerki, tchawica i przełyk powinny być usunięte dopuszczalne pozostawienie nóżki przepony brzusznej oraz częściowo mięśni przepony brzusznej część cięgnista przepony wycięta	
	b) wewnętrzna	oczyszczone z zanieczyszczeń i luźnych strzępów mięsa dopuszcza się zanieczyszczenia ran postrzałowych okrywą włosową i śladami igliwa	
2	Rany postrzałowe	przy lekkim pociągnięciu nie wychodzi wraz z cebulkami dopuszczalne wychodzenie okrywy włosowej bez cebulek (linienie) wyczesana czysta bez zanieczyszczeń błotem i krwią dopuszcza się nieznaczne zanieczyszczenia krwią i igliwem w stanie zamrożonym dopuszcza się nieznaczne oszronienie	
3	Okrywa włosowa	przy lekkim pociągnięciu nie wychodzi wraz z cebulkami dopuszczalne wychodzenie okrywy włosowej bez cebulek (linienie) wyczesana czysta bez zanieczyszczeń błotem i krwią dopuszcza się nieznaczne zanieczyszczenia krwią i igliwem w stanie zamrożonym dopuszcza się nieznaczne oszronienie	

cd. tabl. 4

Lp.	Cecha	Wymagania	
		Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
4	Tkanka mięsna a) powierzchnia b) barwa c) zapach d) konsystencja - w stanie świeżym - w stanie zamrożonym	sucha lub lekko wilgotna czysta bez zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego, igliwem, pokrzywami i innymi substancjami obcymi dopuszcza się nieznaczne skrzepy krwi w jamie brzusznej, piersiowej i zabrudzenia krwią powierzchnia miejscami lekko lepka typowa dla danego gatunku, czerwona do ciemnobrunatno-czerwonej lekko zmieniona, matowa typowy dla danego gatunku, lekko kwaśny lekko zmieniony, ostry, kwaśno-aromatyczny jędrna, elastyczna dopuszczalne nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności mało elastyczna, pod naciskiem wydzielają sok mięsny twarda, przy opukiwaniu wydająca charakterystyczny dźwięk	
5	Gałki oczne	wypełnienie oczodołów całkowite, rogówka nieco wypadnięta wypełnienie oczodołów niepełne, rogówka lekko zmątwiała	
6	Tkanka tłuszczowa a) barwa b) zapach	biała, białokremowa z odcieniem żółtym lub jasnoróżowym swoisty, charakterystyczny dla gatunku	wyraźnie kremowo-żółta lekko kwaśny
7	Tkanka łączna - barwa	biała, białozłotawa, białoniebieska, sucha połyskująca	miejscami lekko wilgotna, lekko lepka
8	Uformowania a) w stanie świeżym b) w stanie zamrożonym	naturalne, tylne kończyny związane sznurkiem lub drutem w sposób umożliwiający zawieszenie według układu anatomicznego w pozycji wiszącej za tylne kończyny	

Tablica 5

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
1	Obróbka zewnętrzna	tylne skoki splecione przez przewleczenie jednego ze skoków przez wykonany otwór pod ścięgmem Achillesa drugiej kończyny tylnej lub związane razem cienkim sznurkiem oczy zająca przykryte uszami głowa powinna być owinięta papierem pergaminowym lub sulfitowym, złożonym kopertowo i związanym cienkim sznurkiem ma początku szyi mocz wyciśnięty z pęcherza, skoki czyste bez zanieczyszczeń błotem dopuszcza się nałożenie na głowę pod papier pergaminowy torebki polietylenowej dopuszczalne nieznaczne zanieczyszczenie krwią głowy i papieru w okolicy otworów nosowych	
2	Uszkodzenie postrzałowe i przy obróbce	bez większych uszkodzeń postrzałowych udźców combra, łopatek i brzucha przestrzelinami o średnicy ponad 10 mm dopuszczalne nieznaczne uszkodzenie postrzałowe powyżej wymienionych elementów przestrzelinami o średnicy do 10 mm dopuszczalne nieznaczne uszkodzenia skóry udźców w okolicy stawu skokowego i ścięgna Achillesa przez złamane kości piszczelowe udźców dopuszcza się większe skupiska uszkodzeń postrzałowych jednego z elementów przestrzelinami o średnicy do 10 mm, z wyraźnymi poszarpaniami tkanki mięsnej	
3	Okrywa włosowa	przy lekkim pociągnięciu nie wychodzi sucha, wyczesana, czysta bez zanieczyszczeń błotem, krwią i innymi substancjami obcymi niedopuszczalne nieznaczne miejscowe zabrudzenia w okolicy ran postrzałowych	dopuszcza się zanieczyszczenia krwią w okolicy ran postrzałowych
4	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla zająca, bez oznak rozpoczynającego się psucia i zaparzenia dopuszcza się zapach lekko zmieniony kwaśno-aromatyczny	
5	Konsystencja a) w stanie świeżym b) w stanie zamrożonym	jędrna, elastyczna dopuszczalne nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności twarda, przy opukiwaniu wydająca charakterystyczny dźwięk	dopuszcza się osłabienie jędrności i elastyczności

3.3.2. Dzikizna drobna w skórze niepatroszona

- wg tabl. 5.

cd. tabl. 5

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
6	Gałka oczna	wypełnienie oczodołów całkowite, rogówka nieco wpadnięta	dopuszcza się niezupełne wypełnienie oczodołów, rogówkę lekko zmatowiałą
7	Uformowanie	naturalne, tylne kończyny splecione przez przewleczenie jednego ze skoków przez wykonany otwór pod ścięgnem Achillesa drugiej kończyny w sposób umożliwiający zawieszenie	
	a) w stanie świeżym		
	b) w stanie zamrożonym	według układu anatomicznego w pozycji wiszącej za tylne kończyny	

3.3.3. Ptactwo łowne, w pierzu, niepatroszone - wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
1	Obróbka zewnętrzna	głowa powinna być owinięta papierem pergaminowym związanym cienkim sznurkiem przy szyjce, skrzydła ściśle przylegające do tułowia bez odstających piór, nogi wyciągnięte wzdłuż ogona	
2	Uszkodzenia postrzałowe	bez większych uszkodzeń postrzałowych tułowia przestrzelinami o średnicy przy kuropatkach i kaczkach krzyżówkach i bażantach powyżej 10 mm	uszkodzenia postrzałowe tułowia przestrzelinami o średnicy przy kuropatkach, kaczkach i cyrankach powyżej 5 mm, przy kaczkach krzyżówkach i bażantach powyżej 10 mm
		bez wyraźnych poszarpań tkanki mięsnej	wyraźne poszarpania tkanki mięsnej
3	Upierzenie	suche, czyste, bez zanieczyszczeń krwią, treścią przewodu pokarmowego, błotem i innymi substancjami obcymi nie wychodzące przy lekkim pociągnięciu	dopuszczalne miejscowe zanieczyszczenia krwią w okolicy ran postrzałowych
			dopuszcza się nieznaczne zawilgocenie w okolicy odbytu i ran postrzałowych
4	Barwa skóry	białokremowa do sinawej	przy kuropatkach nieznaczna oślzigłość w okolicy odbytu
		dopuszczalne nieznaczne ściemnienie w okolicy odbytu i ran postrzałowych	nieznaczne zazielenienie i ściemnienie w okolicy odbytu

cd. tabl. 6

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
5	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla danego gatunku ptactwa bez oznak rozpoczynającego się psucia i zaparzenia	lekko zmieniony
6	Konsystencja	a) w stanie świeżym	jędrna i elastyczna
	b) w stanie zamrożonym	twarda przy opukiwaniu wydająca charakterystyczny dźwięk	
7	Gałki oczne	wypełnienie oczodołów całkowite, rogówka nieco wpadnięta	dopuszcza się niezupełne wypełnienie oczodołów, rogówkę zmatowiałą

3.3.4. Dzikizna gruba, bez skóry (tusze, półtusze, ćwierćtusze) - wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
1	Obróbka	dziki w postaci półtuszy, jelenie i danielę w ćwierćtuszach, sarny w tuszach	
	a) zewnętrzna	tylne nogi obcięte w stawie skokowym tak, aby ścięgno Achillesa zostało przy udźcu	
	b) wewnętrzna	przednie nogi obcięte w stawie nadgarstkowym, głowa od tusz saren i ćwierćtuszy jeleni powinna być odcięta między pierwszym kręgiem szyjnym i podstawą czaszki lub między pierwszym a drugim kręgiem szyjnym	
		dopuszczalne odcięcie ryja od półtuszy dzików między 4 i 5 lub 5 i 6 zębem	
		dopuszczalne podcięcie łopatek, cięciem przez mięśnie i powięź łączące łopatkę z klatką piersiową	
		spojenie kości łonowej w tuszach saren powinno być przecięte	
		narządy jamy brzusznej i piersiowej, narządy moczopłciowe, nerki, tchawica i przełyk powinny być usunięte	
		dopuszcza się pozostawienie nóżki, przepony brzusznej oraz częściowo mięśni przepony brzusznej	
		część ścięgniasta przepony wycięta	
2	Rany postrzałowe	oczyszczone z zanieczyszczeń i luźnych strzępów mięsa	
		dopuszcza się zanieczyszczenia ran postrzałowych skrzepami krwi	

cd. tabl. 7

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
3	Tkanka mięsna a) powierzchnia b) barwa c) zapach d) Konsystencja - w stanie świeżym - w stanie zamrożonym	sucha lub lekko wilgotna, czysta bez zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego, igliwem, okrywą włosową i innymi substancjami obcymi dopuszczalne nieznaczne powierzchniowe skrzepy krwi typowa dla danego gatunku czerwona do ciemno-brunatnoczerwonej typowy dla danego gatunku - lekko kwaśny jęderna, elastyczna dopuszcza się nieznaczne osłabienie jedrności i elastyczności twarda, przy opukiwaniu wydająca charakterystyczny dźwięk	dopuszcza się ślady zanieczyszczeń okrywą włosową, powierzchnia lekko lepka lekko zmieniona miedzianoczerwona, matowa zmieniony, ostry kwaśnoaromatyczny mało elastyczne pod naciskiem wydziela się sok mięsny
4	Tkanka tłuszczowa a) barwa b) zapach	biała, białokremowa z odcieniem żółtym lub jasnoróżowym swoisty charakterystyczny dla gatunku	kremowożółta lekko kwaśny
5	Tkanka łączna	biała, biało-żółtawa białoniebieska, sucha połyskująca	miejskami lekko wilgotna, lekko lepka

3.3.5. Dzikizna drobna, bez skóry, patroszona (tuszki) - wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
1	Wygląd zewnętrzny	tuszki owinięte w pergamin, tomo-fan lub zapakowane do woreczków z tworzyw sztucznych dopuszczonych do pakowania artykułów spożywczych	
2	Obróbka a) zewnętrzna b) wewnętrzna	przednie nogi obcięte w stawie nadgarstkowym, tylne w stawie skokowym lub powyżej stawu skokowego na wysokości początku mięśni, dopuszcza się obcięcie głowy między pierwszym kręgiem szyjnym i podstawą czaszki lub wraz z szyją, spojenie kości łonowej przecięte, oczy usunięte, mostek nie przecięty, jama brzuszna rozcięta cięciem od odbytu do początku mostka, przewód pokarmowy, nerki, tłuszcz wewnętrzny, narządy moczopłciowe i przełyk powinny być usunięte dopuszcza się pozostawienie serca, wątroby i płuc przepona brzuszna pozostawiona lub usunięta	

cd. tabl. 8

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
3	Rany postrzałowe	oczyszczone z zanieczyszczeń dopuszcza się zanieczyszczenie ran postrzałowych turzycą	
4	Tkanka mięsna a) powierzchnia b) barwa c) zapach d) konsystencja - w stanie świeżym - w stanie zamrożonym	sucha lub lekko wilgotna, czysta bez zanieczyszczeń treścią przewodu pokarmowego, krwią i innymi substancjami obcymi, dopuszczalne są nieznaczne powierzchniowe skrzepy krwi w okolicy ran postrzałowych, łopatek i szyi dopuszczalne nieznaczne zanieczyszczenia krwią ciemnoczerwona do wiśniowej z odcieniem fioletowym, dopuszcza się nieznaczne zazielenienie i zaczerwienienie mięśni brzucha typowy dla zająca jęderna, elastyczna dopuszcza się nieznaczne osłabienie jedrności i elastyczności twarda, przy opukiwaniu wydająca charakterystyczny dźwięk	skrępy krwi w okolicy łopatek, szyi, ran postrzałowych i ślady zanieczyszczenia sierścią, powierzchnia lekko lepka lekko zmieniona miedzianoczerwona ściemnienie i zazielenienie mięśni brzucha, lekko kwaśny zmieniony, kwaśno-aromatyczny mało elastyczna pod naciskiem wydziela się sok mięsny i krew
5	Tkanka tłuszczowa a) barwa b) zapach	biała, białokremowa z odcieniem żółtym lub jasnoróżowym swoisty charakterystyczny dla gatunku	kremowożółta lekko kwaśny
6	Tkanka łączna a) barwa b) powierzchnia	biała, biało-żółta, białoniebieska sucha, połyskująca	miejskami lekko zmieniona wilgotna, lekko lepka

3.3.6. Ptactwo łowne, bez pierza, patroszone, (tuszki) - wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
1	Wygląd zewnętrzny	tuszki owinięte w pergamin, tomo-fan lub zapakowane do torebek z tworzyw sztucznych dopuszczonych do pakowania artykułów spożywczych	

cd. tabl. 9

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
5	Konsystencja - w stanie świeżym - w stanie zamrożonym	jędrna, elastyczna dopuszcza się nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności twarda przy opukiwaniu wydająca charakterystyczny dźwięk	mało elastyczna skóra pęka pod naciskiem palca

3.3.7. Elementy mięsne i mięso bez kości - wg
tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Cecha	Grupa A	Grupa B
1	2	3	4
1	Wygląd zewnętrzny	elementy mięsne z kością i mięso w porcjach owinięte w pergamin, tomofoan lub zapakowane do woreczków z tworzyw sztucznych dopuszczonych do pakowania artykułów spożywczych dopuszczalny nieznaczny wyciek soku mięsnego w woreczkach,	
2	Powierzchnia	sucha, połyskująca, dopuszczalna lekko wilgotna oraz oznaki mycia wodą lekko lepka, matowa ze śladami zabrudzenia krwią	
3	Barwa	typowa dla danego gatunku czerwona do ciemnobrunatno-czerwonej lekko zmieniona miedzianoczerwona matowa	
4	Konsystencja - w stanie świeżym - w stanie zamrożonym	jędrna, elastyczna, odkształcająca się twarda, przy opukiwaniu wydająca charakterystyczny dźwięk	lekko osłabienie jędrności i elastyczności, częściowo odkształcająca się

4. PAKOWANIE, ZNAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE
I TRANSPORT

4.1. Pakowanie. Dla dziczyzny grubej patroszonej w skórze oraz zajęcy niepatroszonych w skórze, opakowań nie stosuje się.

Dzikie ptactwo niepatroszone w pierzu, tuszki
dzikiego ptactwa, bez pierza, patroszone tuszki za-
jęcze, bez skóry, patroszone, elementy mięsne z
kością z dziczyzny grubej i zajęcy, mięso bez koś-
ci, powinny być opakowane w skrzynki drewniane
lub pudła tekturowe wyłożone pergaminem wg BN-67/
7326-02. Skrzynki drewniane powinny być wykonane
ze szczelinami w dnie i wieku. Dno i wieko powin-
ny być wzmocnione poprzecznymi listwami.

Opakowania powinny być czyste, suche i nieużywane, bez obcych zapachów i śladów pleśni. Skrzynki drewniane przy powtórnej rotacji powinny być dokładnie wymyte, odkażone i osuszone.

Skrzynki powinny być wzmocnione bandówką lub drutem w poprzek opakowania.

Pudła tekturowe powinny być wzmocnione taśmą tkaninową lub z tworzyw sztucznych.

Dopuszcza się bandowanie skrzyń z ptactwem łownym i tuskami ptactwa łownego.

4.2. Znakowanie. Opakowania (skrzynki lub pudła) powinny być oznakowane farbą szybko schnącą trudno zmywalną lub w sposób trwały etykietkami. Oznakowanie powinno określać rodzaj dziczyzny i klasę jakości.

W przypadku eksportu dziczyzny podaje się tylko jej rodzaj.

Dziczyzna i mięso z dziczyzny powinno mieć następujące znakowania sanitarno-weterynaryjne:

- dziczyzna gruba i drobna w tuskach ze skórą
- plomby lub etykiety z odciskiem pieczęci badającego lekarza weterynarii,
- dziczyzna gruba bez skóry w tuskach, półtuszkach, ćwierćtuszkach i elementach
- odcisnięte urzędowe pieczęcie weterynaryjne umieszczone na mięsie lub na tabliczkach przytwierdzonych specjalnym drutem lub
- etykiety zawierające odcisniętą pieczęć lekarza weterynarii.

4.3. Przechowywanie. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania dziczyzny i mięsa z dziczyzny zamrożonych, powinny być zgodne z PN-76/A-07005.

Warunki sanitarno-higieniczne w chłodniach, w których przechowuje się dziczyznę i mięso z dziczyzny, powinny być zgodne z PN-64/A-07008.

4.4. Transport. Dziczyzna i mięso z dziczyzny powinny być przewożone środkami transportowymi przystosowanymi do przewozu mięsa i dziczyzny, zabezpieczającymi je przed zanieczyszczeniem, zepsuciem, uszkodzeniem mechanicznym, obcymi zapachami i niekorzystnymi warunkami atmosferycznymi.

5. BADANIA

5.1. Pobieranie próbek

5.1.1. Dziczyzna gruba w skórze, świeża. Przy przyjęciu do chłodni do zamrożenia powinna być badana każda sztuka w dostawie.

5.1.2. Dziczyzna gruba w skórze - tusze i części tusz bez skóry dziczyzny grubej, zajęce w skórze, tuszki i części tuszek zajęczych bez skóry, patroszonych - tuszki ptactwa łownego bez pierza, patroszone - zamrażane w chłodniach oraz zajęce w skórze, ptactwo łowne w pierzu, świeże do zamrożenia podlegają badaniu w ilościach wybranych losową metodą na ślepo - wg tabl. 11.

Tablica 11

Liczba zajęcy, tusz, części tusz, opakowań dostawy lub partii	Liczba próbek	
	sztuk zajęcy, tusz i części tusz, nie mniej niż	sztuk opakowań nie mniej niż
1	2	3
do 15	3	2
16÷ 25	4	3
26÷ 63	7	5
64÷ 160	12	9
161÷ 250	19	14
251÷ 400	25	18
401÷1000	42	31
1001÷2500	78	57

Kontrola w czasie przechowywania powinna być przeprowadzona na tych samych tuskach, półtuszkach i ćwierćtuszkach, które badano przy przyjęciu do chłodni.

Sztuki podlegające badaniu powinny być oznakowane w sposób widoczny, poprzez przytwierdzenie etykiety.

5.2. Rodzaje badań

- sprawdzenie obróbki,
- sprawdzenie czystości,
- sprawdzenie wyglądu zewnętrznego,
- sprawdzenie barwy,
- sprawdzenie konsystencji,
- sprawdzenie zapachu,
- sprawdzenie temperatury.

5.3. Opis badań

5.3.1. Sprawdzenie obróbki, czystości i wyglądu zewnętrznego przeprowadza się przez dokładne oględziny badanej próbki. Sprawdzenie zawilgocenia powierzchni należy wykonać przez przyłożenie kawałka bibuły filtracyjnej.

5.3.2. Sprawdzenie barwy przeprowadza się przez dokładne oględziny powierzchni. W celu określenia barwy głębszych warstw należy dokonać nacięcia nożem i sprawdzić barwę na przekroju tkanki mięsnej, łącznej i tłuszczowej.

5.3.3. Sprawdzenie konsystencji

- w stanie świeżym i rozmrożonym przeprowadza się uciskając palcem świeży przekrój tkanki mięsnej i obserwując szybkość wyrównywania się wgłębienia,

- w stanie zamrożonym określa się uderzeniem drewnianego młotka. Mięso zamrożone przy uderzeniu wydaje głuchy wyraźny dźwięk.

5.3.4. Sprawdzenie zapachu przeprowadza się organoleptycznie przez wąchanie powierzchni badanych próbek, szczególnie w miejscach fałd i zagłębień. Następnie czystym nożem dokonuje się nacięcia i określa zapach w głębszej warstwie tkanki mięsnej

i łącznej szczególnie przylegającej do kości. W przypadku trudności w określeniu zapachu oraz w przypadku podejrzenia nieświeżości mięsa i tłuszczu należy przeprowadzić próbę gotowania i smażenia.

Próba gotowania. Drobno pokrojone kawałeczki mięsa umieścić w kolbie szklanej i zalać czystą wodą. Kolbę przykryć płytką szklaną i zawartość ogrzać do wrzenia. Po zagotowaniu płytkę szklaną lekko uchylić i określić zapach wydzielającej się pary.

Bulion z mięsa świeżego jest aromatyczny i przezroczysty.

Bulion z mięsa znajdującego się w stadium początkowego rozkładu gnilnego nie ma specyficznej aromatycznej woni, jest mętny.

Bulion z mięsa zepsutego jest stęchły, brudno-mętny z kłaczkami.

Próba smażenia. Wyciąć z próbki trochę tłuszczu, włożyć do naczynia i roztopić. Następnie włożyć do naczynia mięso pokrojone w plastry, przykryć i smażyć przez kilka minut. Określić zapach po odkryciu naczynia.

5.3.5. Sprawdzanie temperatury. Temperaturę należy sprawdzić za pomocą termometru spirytusowego zabezpieczonego metalową oprawą (nierdzewną).

Przy sprawdzaniu temperatury mięsa świeżego lub rozmrożonego należy wbić termometr w głąb tkanki mięsnej, przy czym zbiorniczek termometru powinien być umieszczony

- tusze, półtusze, ćwierćtusze - w środku mięsni szynki lub łopatek,

- mięso w elementach i blokach - w środku najgrubszych partii tkanki mięsnej.

Przy sprawdzaniu temperatury mięsa zamrożonego należy wywiercić otwór o głębokości 6 ÷ 10 cm i umieścić w nim termometr tak, aby zbiorniczek termometru znajdował się na dnie otworu.

Odczytu temperatury dokonać po upływie 10 min z dokładnością do 0,5°C.

5.4. Ocena partii. Partię dziczyzny lub mięsa z dziczyzny zamrożonego należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli badania dadzą wyniki zgodne z rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Chłodzi Składowych. Obecna nazwa: Zjednoczenie Przemysłu Chłodniczego - Warszawa.

2. Normy związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-64/A-07008 Warunki sanitarno-higieniczne w chłodniach

BN-67/7326-02 Papiery pakowe pergaminowe

3. Wydanie 3 - stan aktualny: czerwiec 1982- uaktualniono i uzupełniono normy związane, poprawiono błędy oraz zmieniono grupę katalogową.