

DZICZYŻNA	N O R M A B R A N Ź O W A	BN-84
	Mięso z dziczyzny	9241-10
	Tusze, półtusze, ćwierćtusze i elementy z dziczyzny mrożone	Zamiast BN-82/9241-10
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są mrożone:

a) tusze, półtusze i ćwierćtusze dzików, jeleni, łosi, danieli i sarny;

b) elementy z dzika:

- szynka,
- szynka bez kości,
- schab,
- schab bez kości,
- łopatka,
- łopatka bez kości,
- boczec bez kości,
- karkówka bez kości,
- podgardle;

c) elementy z jelenia, łosia, danieli i sarny:

- udziec,
- udziec bez kości,
- comber,
- comber bez kości,
- łopatka,
- łopatka bez kości,
- przodek bez kości (ragout).

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się przy ocenie mrożonego mięsa z dziczyzny, wymienionego w 1.1, uznanego przez Weterynaryjną Inspekcję Sanitarną za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

1.3. Określenia

1.3.1. tusza — zwierzyna łowna ubita, pozbawiona zawartości jamy brzusznej i piersiowej, narządów moczopłciowych, tłuszczu wewnętrznego, przełyku, krtani, tchawicy, ozora, skóry, ogona, kończyn, gałek ocznych, a przy tuszach dziczyzny płowej — głowy.

1.3.2. półtusza — każda z dwóch części tuszy uzyskanych z symetrycznego podziału wzdłuż kręgosłupa.

1.3.3. ćwierćtusze — każda z dwóch części półtuszy, uzyskanych z poprzecznego podziału, w określonej przestrzeni międzyżebrowej. Ćwierćtusza może być przednia i tylna.

1.3.4. element z dziczyzny — część tuszy odcięta zgodnie z przyjętymi zasadami podziału tuszy określonymi w 3.2.2.4.

1.3.5. odkostniony element z dziczyzny — element z dziczyzny pozbawiony wszystkich kości.

1.3.6. szynka (udziec) — biodrowo-miedniczna część półtuszy wraz z górną częścią kończyny tylnej od stawu skokowego.

1.3.7. schab (comber) — grzbietowo-łędźwiowa część tuszy bez skóry i powięzi.

1.3.8. łopatka — górna część kończyny przedniej od stawu nadgarstkowego.

1.3.9. boczec bez kości z dzika — odkostniona część żebrowa półtuszy w połączeniu z mięśniami brzucha.

1.3.10. karkówka bez kości z dzika — odkostniona część szyjno-karkowa półtuszy.

1.3.11. podgardle z dzika — część tłuszczowo-gruczołowa policzka i szyi, przerośnięta tkanką mięsną.

1.3.12. przodek bez kości (ragout) z łosia, jelenia, danieli i sarny — odkostniona część żebrowa półtuszy w połączeniu z mięśniami brzucha (łata) oraz odkostniona szyja.

1.3.13. polędwiczka i polędwica — wrzecionowate mięśnie znajdujące się pod kręgosłupem, po obu jego stronach, rozpoczynające się na ostatnich kręgach piersiowych i przebiegające do kości biodrowej.

1.3.14. zaparzenie — zmiana konsystencji, barwy i zapachu mięsa spowodowana niewłaściwym studzieniem i transportem ubitej dziczyzny.

1.3.15. partia towaru — określona liczba tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub elementów w jednym stanie termicznym z jednego rodzaju dziczyzny, jednego asortymentu, w jednakowych opakowaniach, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Klasy jakości. Ustala się dwie klasy jakości tusz, półtuszy i ćwierćtuszy, oznaczone cyframi I i II. Dla elementów z dziczyzny ustala się jedną klasę jakości.

2.2. Przykład oznaczenia tuszy sarny drugiej klasy jakości:

TUSZA SARNY KL II BN-84/9241-10

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS
Ustanowiona przez Dyrektora Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Produkcji Leśnej LAS dnia 13 lipca 1984 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 stycznia 1985 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1984 poz. 30)

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne

3.1.1. Surowiec. Surowcem do produkcji są tusze świeże (niemrożone), nieskórowane wg BN-83/9241-04 lub BN-83/9241-13, w zależności od wymagań rynków zbytu.

3.1.2. Warunki produkcji. Produkcja mrożonych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy i elementów z dziczyzny powinna być prowadzona w warunkach określonych Zarządzeniem nr 82 Ministrów: Rolnictwa, Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego oraz Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 29 marca 1975 r. Produkcja towaru przeznaczanego na eksport może się odbywać tylko w zakładach mających uprawnienia eksportowe.

3.1.3. Wygląd zewnętrzny

3.1.3.1. Barwa mięśni i tłuszczu. Barwa mięśni powinna być, w zależności od rodzaju dziczyzny, od różowej do brunatnoczerwonej. Barwa tłuszczu ma być biała z odcieniem kremowym lub różowym. Niedopuszczalne są wyraźne odbarwienia, zazielenienia, szernienia, przekrwienia oraz zabarwienia nietypowe mięśni.

Niedopuszczalne są zmiany barwy tłuszczu, charakterystyczne dla tłuszczu zjełczałego oraz zabarwienie nietypowe.

3.1.3.2. Czystość. Mięso powinno być czyste, pozbawione pocisku myśliwskiego i jego odprysków.

3.1.4. Stan umięśnienia. Mięśnie powinny być bardzo dobrze rozwinięte, czego objawem jest zaokrąglony kształt grzbietu, wysklepione szynki (udźce), niewidoczne grzebienie łopatek.

3.1.5. Konsystencja. Konsystencja mięsa mrożonego ma być twarda. Konsystencja mięsa rozmrożonego do badań — miękka, lecz dość jędrna; niedopuszczalna jest konsystencja zbyt miękka, wiotka i ciastowata.

3.1.6. Smak i zapach. Smak i zapach ma być swoisty, charakterystyczny dla mięsa z dziczyzny. Niedopuszczalny jest smak i zapach wskazujący na zaparzenie i rozpoczynający się proces psucia, kwaśny, stęchły, pleśni, płciowy i moczowy oraz inny obcy.

Niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu.

3.1.7. Zamrożenie. Temperatura wewnątrz mięśni nie może być wyższa niż -18°C — na eksport lub wg PN-83/A-07005 — na kraj.

Niedopuszczalne jest oblodzenie, nadmierne oszronienie i znaczny wyciek osocza.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Jakość obróbki. Linie cięć mają być równe, nie postrzępione. Powierzchnia tusz, półtuszy, ćwierćtuszy i elementów nie może mieć głębszych zacięć i zadarć mięśni. Nie dopuszcza się pomiażdżenia kości i zanieczyszczenia powierzchni opiłkami i odłamkami kości. Mięso krwawe i skrzepy krwi powinny być usunięte. Tusze, półtusze i ćwierćtusze nie powinny mieć rany postrzałowej schabu (combra) i szynki (udźca).

Niedopuszczalne jest wycięcie polędwiczek lub polędwic. Dopuszcza się płaskie ścięcia na powierzchni tusz, półtuszy, ćwierćtuszy i elementów, powstałe w wyniku usunięcia przekrwień i skrzepów krwi.

Powierzchnia cięć nie może przekraczać 10% powierzchni zewnętrznej.

3.2.2. Sposób obróbki

3.2.2.1. Sposób obróbki tusz. Rozcięcie ściany jamy brzusznej powinno przebiegać wzdłuż linii prostej łączącej rękojeść mostka ze spojeniem łonowym. Spojenie łonowe ma być przecięte.

Przepona ma być usunięta. Głowa ma być odcięta w stawie szczytowo-potylicznym, cięciem prostym, prostopadle do kanału rdzeniowego.

Dopuszcza się częściowe odcięcie szyi. Dolne odcinki kończyn przednich powinny być odcięte w stawie nadgarstkowym, natomiast dolne odcinki kończyn tylnych w stawie skokowym, z pozostawieniem guza piętowego przy tuszy.

Przy tuszy z dzika może być pozostawiona głowa.

Nie dopuszcza się pozostałości narządów wewnętrznych, przełyku, tchawicy, tłuszczu wewnętrznego, uszu, gałek ocznych, skóry oraz larw guza bydlęcego.

3.2.2.2. Sposób obróbki półtuszy. Rozcięcie tuszy na półtusze powinno być wykonane wzdłuż linii środkowej, przez kości kręgosłupa. Kanał kręgowy powinien być odkryty, wyrostki kolczyste pozostawione w ilościach mniej więcej równych przy obu półtuszach.

Mózg i rdzeń kręgowy mają być usunięte, a ogon odcięty u nasady.

3.2.2.3. Sposób obróbki ćwierćtuszy. Podział półtuszy na ćwierćtusze powinien być wykonany między 8 a 9 żebrem, wzdłuż żeber pod kątem prostym do kręgosłupa. Dopuszcza się podział w innym miejscu, zgodnie z zamówieniem odbiorcy zagranicznego.

3.2.2.4. Sposób obróbki elementów z dziczyzny

Elementy z dzika

Szynka

Szynka ma być odcięta od półtuszy od przodu, między przedostatnim a ostatnim kręgiem lędźwiowym, od góry wg środkowej linii podziału kości krzyżowej. Tłuszcz pachwinowy ma być usunięty. Tłuszcz zewnętrzny nie może przekraczać grubości 10 mm.

Szynka bez kości

Z szynki mają być wykrojone wszystkie kości w taki sposób, aby uzyskany element bez kości składał się z połączonych zespołów mięśni. Grubsze ścięgna należy usunąć.

Łopatka

Łopatka ma być odcięta od ściany klatki piersiowej cięciem półkolistym wg anatomicznego kształtu łopatki, biegnącym przez mięśnie łączące kończynę przednią ze ścianą klatki piersiowej.

Chrzastka łopatki ma być pozostawiona przy elemencie. Tłuszcz pachowy należy usunąć, tłuszcz zewnętrzny należy ścinać do grubości 5 mm. Dopuszcza się miejscowe całkowite ścięcie zewnętrznej okrywy tłuszczowej, jednak bez uszkodzenia mięśni.

Łopátka bez kości	Z łopatki należy wykroić wszystkie kości i chrząstkę łopatki w taki sposób, aby uzyskany element bez kości składał się z połączonych zespołów mięśni.
Schab	Schab powinien być odcięty od półtuszy: — od przodu między 4 a 5 kręgiem piersiowym, — od tyłu między przedostatnim a ostatnim kręgiem lędźwiowym, — od dołu cięciem prostym, równoległym do kręgosłupa, w odległości do 3 cm od dolnej krawędzi mięśnia najdłuższego grzbietu. Połędwiczka pozostaje w naturalnym połączeniu ze schabem. Tłuszcz zewnętrzny o grubości do 5 mm. Dopuszczalny brak tłuszczu zewnętrznego.
Schab bez kości	Dopuszcza się dwa sposoby obróbki: — pierwszy sposób. Ze schabu wykroić wszystkie kości. Połędwiczka ma być oddzielona. — drugi sposób. Z tuszy wykrojone dwa mięśnie najdłuższe grzbietu w anatomicznym połączeniu powięziami i tłuszczem zewnętrznym oraz dwie połędwiczki. Dopuszczalny brak połędwiczek. Dopuszcza się do 2 sztuk schabów bez kości w kartonie, składających się z dwóch kawałków o długości nie mniejszej niż 20 cm każdy.
Boczek bez kości	Boczek ma być odcięty od półtuszy: — od góry po linii odcięcia schabu, — od przodu między 4 a 5 kręgiem piersiowym, — od tyłu po linii odcięcia szynki, — od dołu krawędzią elementu jest linia podziału tuszy na półtusze. Z boczku wykrojone kostne i chrząstkowe części mostka i żeber, bez przecięcia całej grubości elementu. Grubość warstwy tłuszczu zewnętrznego nie może przekraczać 15 mm.
Karkówka bez kości	Karkówka odcięta od półtuszy: — od przodu po linii odcięcia głowy, — od tyłu między 4 a 5 kręgiem piersiowym, — od dołu i góry wg linii podziału tuszy na półtusze.
Podgardle	Podgardle ma być odcięte. Z elementu należy wyciąć wszystkie kości. Element ma być odcięty od półtuszy: — od strony głowy wzdłuż linii skośnej biegnącej po powierzchni policzka, — od tyłu po linii odcięcia głowy.
Elementy z sarny, jelenia, Udziec	daniela i łosia Udziec ma być odcięty od półtuszy wg linii cięć: — przodu między przedostatnim a ostatnim kręgiem lędźwiowym, — od góry po linii podziału tuszy na półtusze. Mięśnie brzucha i ogon są odcięte. Wystające ponad powierzchnię mięśni kości miednicy mają być odcięte. W przypadku udźców z jelenia, łosia i daniela dopuszcza się odcięcie dolnego odcinka kończyny powyżej stawu skokowego, lecz poniżej stawu kolanowego; dopuszcza się również odcięcie podudzia (goleni) w stawie kolanowym, z pozostawieniem przy udźcu mięśni przyczepiających się na guzie piętowym. Goleń należy pozostawić w połączeniu z udźcem za pomocą ścięgna. W przypadku udźca z sarny dopuszcza się odcięcie dolnego odcinka kończyny powyżej stawu skokowego, jednak poniżej stawu kolanowego. Dopuszczalna jest warstwa tłuszczu zewnętrznego o grubości do 10 mm.
Udziec bez kości	Z udźca mają być wykrojone wszystkie kości w taki sposób, aby uzyskany element bez kości składał się z połączonych zespołów mięśni. Grubsze ścięgna należy usunąć.
Łopátka	Łopatkę należy odciąć od tuszy lub półtuszy cięciem półkolistym wg kształtu łopatki, przebiegającym przez mięśnie łączące kończynę przednią z klatką piersiową. Chrząstkę łopatki pozostawić przy elemencie.
Łopátka bez kości	Z łopatki należy wykroić wszystkie kości i chrząstkę łopatki w taki sposób, aby uzyskany element bez kości składał się z połączonych zespołów mięśni.
Comber	Element stanowi całą grzbietowo-lędźwiową część tuszy. Obie połędwice są pozostawione w naturalnym połączeniu z elementem. Comber ma być odcięty: — od przodu cięciem wzdłuż żeber w przestrzeni międzyżebrowej, prostopadle do kręgosłupa. Miejsce cięcia powinno przebiegać w przestrzeniach międzyżebrowych od 2 do 9 żebra,

Comber bez kości

- od tyłu po linii odcięcia udźca,
- od dołu po linii prostej biegnącej w odległości od dolnej krawędzi mięśnia najdłuższego grzbietu w części piersiowej do 4 cm, a w części lędźwiowej do 1,5 cm w przypadku combra z sarny.

W przypadku combra z jelenia, daniela i łosia — w części piersiowej w odległości do 5 cm i w części lędźwiowej w odległości do 2 cm. Połędwice mogą wystawać poza linię odcięcia combra od tyłu.

Część grzbietowo-lędźwiowa tuszy jest pozbawiona kręgów i żeber. Kości wyciąć w taki sposób, aby w jak najmniejszym stopniu został uszkodzony mięsień najdłuższy grzbietu. Oddzielone połędwice traktuje się jako integralną część elementu.

Comber bez kości składa się z będących w naturalnym połączeniu mięśni pochodzących z lewej i prawej strony kręgosłupa i dwóch połędwic lub z mięśni pochodzących z jednej strony kręgosłupa i jednej połędwicy.

Dopuszcza się combry bez kości składające się z części lędźwiowej i piersiowej o zbliżonej wielkości.

Dopuszcza się brak połędwic.

Przodek bez kości z sarny, jelenia, daniela lub łosia

Element stanowi odkostniona szyja oraz odkostniona piersiowa część półtuszy połączona z mięśniami brzucha. Wiązadło karkowe ma być usunięte. Cięcia przebiegają następująco:

- od przodu i dołu — wzdłuż linii podziału tuszy na półtusze,
- od góry — wzdłuż linii odcięcia combra,
- od tyłu — wzdłuż linii odcięcia udźca.

Dopuszcza się odcięcie mięśni brzucha.

3.2.3. Uformowanie

3.2.3.1. Uformowanie tusz, półtuszy i ćwierćtuszy.

Kształt tusz, półtuszy i ćwierćtuszy wynikający z układu anatomicznego oraz zamrożenia w pozycji wiszącej. Niedopuszczalne są większe deformacje.

3.2.3.2. Uformowanie elementów z dziczyzny

Elementy z dzika

szynka	— uformowana wg układu anatomicznego,
szynka bez kości	— mięśnie zwinięte w kształcie zbliżonym do walca,
łopatka	— wg układu anatomicznego,
łopatka bez kości	— mięśnie zwinięte w kształcie zbliżonym do walca,
schab	— wg układu anatomicznego,
schab bez kości	— dopuszcza się 2 sposoby uformowania: a) schab i połędwiczka uformowana w kształcie walca, b) w przypadku wykrojenia dwóch mięśni najdłuższych grzbietu w naturalnym połączeniu, mięśnie złożone wewnętrznymi powierzchniami do siebie, między mięśnie najdłuższe grzbietu włożone dwie połędwiczki;
boczek	— uformowanie w kształcie zbliżonym do prostokąta,
karkówka bez kości	— w kształcie nieforemnego walca,
podgardle	— w kształcie nieforemnego trójkąta.
Elementy z łosia, jelenia, daniela i sarny	
udziec	— wg układu anatomicznego; w przypadku częściowego odcięcia goleni, goleń przyłożona do tylnej krawędzi udźca,

udziec
bez kości
łopatka

łopatka
bez kości
comber
comber
bez kości

przodek
bez kości
(ragout)

- mięśnie zwinięte w kształcie zbliżonym do walca,
- wg układu anatomicznego; przy dużych łopatkach z jelenia lub łosia dopuszcza się nacięcie i zgięcie w stawie łokciowym,
- mięśnie zwinięte w kształcie zbliżonym do walca,
- wg układu anatomicznego,
- dopuszcza się 2 sposoby uformowania:
a) comber i połędwiczka zapakowane razem w kształcie zbliżonym do walca,
b) w przypadku wykrojenia dwóch mięśni najdłuższych grzbietu w anatomicznym połączeniu powięziami, mięśnie złożone wewnętrznymi powierzchniami do siebie; między mięśnie najdłuższe grzbietu włożone dwie połędwice;
- kawałek mięsa z szyi ma być zawinięty roladowo w odkostnioną piersiową część półtuszy wraz z łatą.

3.2.4. Masa netto i tolerancje. Masa netto powinna być zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się odchylenie rzeczywistej masy netto od deklarowanej od -100 do +100 g.

Suma ujemnych odchyłeń wagowych nie powinna być większa od sumy odchyłeń dodatnich.

W przypadku towaru przeznaczonego na eksport, masa netto elementu powinna być zgodna z deklarowaną. Dopuszcza się plusowe odchylenia rzeczywistej masy netto do 1% masy deklarowanej.

5.3.17. Określenie sposobu obróbki tusz wykonuje się przez oględziny i ocenia wg 3.2.2.1 dla partii zawierającej tusze.

5.3.18. Określenie sposobu obróbki półtuszy wykonuje się przez oględziny i ocenia wg 3.2.2.2 dla partii zawierającej półtusze.

5.3.19. Określanie sposobu obróbki ćwierćtuszy wykonuje się przez oględziny i ocenia wg 3.2.2.3 dla partii zawierającej ćwierćtusze.

5.3.20. Określenie sposobu obróbki elementów z dziczyzny wykonuje się przez oględziny i ocenia wg 3.2.2.4 dla partii zawierającej elementy z dziczyzny.

5.3.21. Określenie uformowania wykonuje się przez oględziny i ocenia wg 3.2.3.

5.3.22. Określenie masy netto wykonuje się przez zważenie wg 3.2.4.

5.3.23. Sprawdzanie kwalifikacji do odpowiednich klas jakości wykonuje się przez oględziny i sprawdzanie z wymaganiami wg 3.2.5.

5.4. Ocena wyników badań. Partię mięsa mrożonego z dziczyzny należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki wszystkich badań wykazały zgodność z wymaganiami.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-82/9241-10

- a) norma obejmuje wymagania tylko dla mięsa mrożonego,
- b) wyeliminowano z normy wymagania dotyczące elementów z zająca i dzikiego królika,
- c) sposób obróbki tusz i elementów z dziczyzny dostosowano do aktualnych wymagań odbiorców zagranicznych.

3. Normy i dokumenty związane

PN-83/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-73/O-79402 Opakowania transportowe tekturowe. Pudła

BN-74/6385-03/00 Folia wiskozowa (Tomofan). Postanowienia ogólne i zakres normy

BN-83/9241-04 Zwierzyna ~~gruba~~. Tusze łosi, jeleni, ~~danieli~~, sarn, dzików w skórze — ~~świeże~~

BN-83/9241-13 Zwierzyna ~~gruba~~. Tusze łosi, jeleni, ~~danieli~~, sarn, dzików w skórze — ~~mrożone~~

Zarządzenie nr 82 Ministrów Rolnictwa, Leśnictwa i Przemysłu Drzewnego oraz Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 29 marca 1975 r. (Dz. U. Mię. Rol. nr 3/1975 poz. 13) w sprawie wymogów higienicznych i weterynaryjnych dla mięsa dziczyzny przeznaczonego na eksport

4. Symbol wg SWW — 2313-61, 2313-63.

5. Autorzy ~~projektu normy~~ — mgr inż Regina Saliwoda — Gorzowskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS; lek. wet. Włodzimierz Kołowiecki — Centralny Inspektorat Standaryzacji; Sławomir Czajczyński — Wrocławskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS.