

DZICZYŻNA	NORMA BRANŻOWA	BN-76
	Dzikie ptactwo Kuropatwa, bażant, kaczka - świeże i mrożone	9241-03
		Zamiast BN-66/9241-03
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dotyczące ubitych kuropatw, bażantów, kaczek krzyżówek, podgorzałek i cyranek świeżych i mrożonych niepatroszonych w pierzu. Norma nie obejmuje ptactwa zdekompletowanego.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się do dzikiego ptactwa ubitego, niepatroszonego, w pierzu, świeżego i mrożonego, dopuszczonego do obrotu przez urzędowego lekarza weterynarii.

1.3. Określenia

1.3.1. Kuropatwa / *Perdix perdix* /, bażant / *Phasianus colchicus* / - ptaki łowne pozyskiwane zgodnie z postanowieniami ustawy o hodowli, ochronie ptactwa łownego i prawie łowieckim.

1.3.2. Kaczka krzyżówka / *Anas platyrhynchos* /, kaczka podgorzałka / *Nyroca rufa* /, kaczka cyranka / *Anas querquedula* /, płaskonos / *Spatula clypeata* L./, głowienka / *Aythya ferina* L./, czernica / *Aythya fuligula* L./, cyraneczka / *Anas crecca* L./ - ptaki łowne pozyskiwane zgodnie z postanowieniami ustawy o hodowli i ochronie ptactwa łownego i prawie łowieckim.

1.3.3. Kuropatwa starka - kuropatwa pochodząca z wylęgu z lat ubiegłych. Charakterystyczne cechy: barwa nóg - ołowiana do brunatnozielonkawej; łuski na nogach zgrubiałe i chropowate; barwa dzioba - ciemnorogowa; pierwsza i druga skrajna lotka zaokrąglona.

1.3.4. Kuropatwa młódka - kuropatwa pozyskana w roku wylęgu. Charakterystyczne cechy: barwa nóg - żółta do żółtoszarej; łuski na nogach gładkie; barwa dzioba - jasnorogowa. Pierwsza i druga lotka szpiczasta.

1.3.5. Nogi kuropatw /cieki/, bażanta /cieki/, kaczki /wiosła/ - nogi poniżej stawu skokowego.

1.3.6. Sterówki - pióra tworzące ogon ptaka.

1.3.7. Lotki - pióra tworzące tylną krawędź skrzydeł, osadzone wzdłuż kości przedramienia i kości palców.

1.3.8. Pełna dojrzałość upierzenia - pióra w pełni wyrośnięte. Brak nowo wyrastających piór tzw. pałek.

1.3.9. Łysina - powierzchnia skóry mechanicznie pozbawiona upierzenia.

1.3.10. Zdekompletowane kuropatwy, bażanty i kaczki - sztuki mające odciętą całkowicie lub częściowo jedną z części anatomicznych. Odcięcie nóg nie stanowi zdekompletowania.

1.3.11. Konsystencja mięsa - cecha charakteryzująca jasność i objawiająca się stopniem wyrównania się wgłębienia powstałego w tkance na skutek chwilowego nacisku.

1.3.12. Nieznaczne uszkodzenia postrzałowe - uszkodzenia skóry i mięśni ubitej kuropatwy, bażanta, kaczki krzyżówki i kaczki cyranki śrutem, bez widocznych poszarpań tkanki mięsnej. Rany postrzałowe kuropatwy i kaczki cyranki i cyraneczki - o średnicy do 3 mm, bażanta i pozostałych kaczek - o średnicy do 5 mm, o skupiskach nie większych niż 3 śruty na powierzchni 10 cm².

1.3.13. Wyraźne uszkodzenie postrzałowe - uszkodzenie skóry i mięśni ubitej kuropatwy, bażanta, kaczki cyranki śrutem z widocznymi poszarpaniami tkanki mięsnej. Rana postrzałowa kuropatwy, kaczki cyranki, podgorzałki i cyraneczki o średnicy do 5 mm, bażanta i pozostałych kaczek - o średnicy do 10 mm.

1.3.14. Deformacja - zniekształcenia układu anatomicznego tuszki spowodowane przy ptactwie świeżym mechanicznym uszkodzeniem kości i tkanki mięsnej.

Zgłoszona przez Zjednoczenie Produkcji Leśnej LAS
Ustanowiona przez Dyrektora Zjednoczenia Produkcji Leśnej LAS dnia 31 stycznia 1976 r.
jako norma obowiązująca w zakresie obrotu
od dnia 1 lipca 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1976 poz. 23)

1.3.15. Zaparzenie i rozkład gnilny – niekorzystne zmiany w tkance mięsnej i skórze spowodowane niewłaściwym studzeniem ubitego ptactwa, wyrażające się zmianą zapachu /zamiast swoistej woni zapach stęchlizny, rozkładającego się mięsa/, zmianą barwy mięsa i skóry /zazielenienie lub szernienie skóry i mięsa/, zmianą konsystencji mięsa i skóry /zanik jędrności, oślizgłość, łatwe wychodzenie upierzenia/.

1.3.16. Stan termiczny mięsa. Rozróżnia się następujące stany termiczne mięsa:

- a/ schłodzone – poniżej 15°C w okresie letnim i poniżej 12°C w okresie jesiennym, wiosennym i zimowym,
- b/ półschłodzone 4,1 ÷ 8°C,
- c/ chłodzone 0 ÷ 4°C,
- d/ mrożone – temperatura nie wyższa niż -8°C w obrocie krajowym /nie dotyczy przechowywania/ i -18°C w towarze przeznaczonym na eksport.

1.3.17. Partia wysyłkowa – ilość ubitego ptactwa jednego gatunku i jednej klasy jakości przeznaczona do jednorazowego odbioru lub wystania.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział. Rozróżnia się ptaki świeże niepatroszone w pierzu, mrożone niepatroszone w pierzu.

2.2. Klasy jakości. Dla ubitego ptactwa wymienionego w 1.1 ustala się dwie klasy jakości oznaczone cyframi I i II.

2.3. Przykład oznaczenia

a/ ubitej kuropatwy mrożonej pierwszej klasy jakości:

KUROPATWA MROŻONA I BN-76/9241-03

b/ ubitej kaczki krzyżówki świeżej drugiej klasy jakości:

DZIKA KACZKA KRZYŻÓWKA II BN-76/9241-03

3. WYMAGANIA

3.1. Kuropatwa – wg tabl. 1.

3.2. Bażant – wg tabl. 2.

3.3. Kaczka krzyżówka, podgorzałka, cyranka – wg tabl. 3.

Tablica 1

Cechy	Klasy jakości			
	I		II	
	młódka	starka	młódka	starka
1	2	3	4	5
Masa, g, nie mniej niż	260	310	210	260
Wygląd zewnętrzny	sztuki niezdekompletowane i niezdeformowane; niedopuszczalne napięcie skóry i mięśni brzucha oraz klatki piersiowej świadczące o wypełnieniu jamy brzusznej gazami z rozkładu zawartości przewodu pokarmowego			
Uszkodzenie postrzałowe	dopuszcza się nieznaczne uszkodzenia postrzałowe niedopuszczalne zanieczyszczenie ran postrzałowych treścią przewodu pokarmowego świadczące o uszkodzeniu jelit		dopuszcza się wyraźne uszkodzenia postrzałowe; sztuki ze złamanymi kośćmi udek w okolicy stawu skokowego i złamanymi kośćmi skrzydełek	
Upierzenie	w pełni dojrzałe		dopuszcza się niepełną dojrzałość opierzenia	
a/ barwa	naturalne bez łysin, nie wychodzące przy lekkim pociągnięciu			
b/ czystość	naturalna, charakterystyczna dla gatunku suche, czyste, bez zanieczyszczeń krwią, treścią przewodu pokarmowego, błotem i innymi substancjami obcymi dopuszczalne miejscowe zanieczyszczenia krwią w okolicy ran postrzałowych			
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla kuropatw bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się rozkładu gnilnego; niedopuszczalny zapach obcy			
Konsystencja	jędrna, elastyczna			
Skóra	sinawożółta do sinawej		sinawożółta do sinawej	
a/ barwa	białożółta do sinawej niedopuszczalne zazielenienie i ściemnienie		białożółta do sinawej niedopuszczalne zazielenienie dopuszczalne nieznaczne ściemnienie w okolicy odbytu	
b/ czystość	sucha, czysta; niedopuszczalna oślizgłość			

Tablica 2

Cechy	Klasy jakości	
	I	II
1	2	3
Masa, g, nie mniej niż	1050	770
Wygląd zewnętrzny	sztuki niezdekompletowane, niezdeformowane; niedopuszczalne napięcie skóry i mięśni brzucha świadczące o wypełnieniu jamy brzusznej gazami z rozkładu zawartości przewodu pokarmowego	
Uszkodzenie postrzałowe	dopuszcza się nieznaczne uszkodzenie postrzałowe niedopuszczalne zanieczyszczenie ran postrzałowych treścią przewodu pokarmowego, świadczące o uszkodzeniu jelit	dopuszcza się wyraźne uszkodzenie postrzałowe
Upierzenie a/ barwa b/ czystość	w pełni dojrzałe naturalne bez łysin, nie wychodzące przy lekkim pociągnięciu naturalna, charakterystyczna dla gatunku dopuszczalne miejscowe nieznaczne zanieczyszczenie krwią w okolicy ran postrzałowych	dopuszcza się niepełną dojrzałość opierzenia
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla bażantów, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się rozkładu gnilnego; niedopuszczalny zapach obcy	
Konsystencja	jędrna, elastyczna	
Skóra a/ barwa b/ czystość	białożółta do sinawej niedopuszczalne zazielenienie i ściemnienie skóry sucha, czysta, niedopuszczalna oślizgłość	sinożółta do sinawej
Nogi	bez narośli	nie określa się

Tablica 3

Cechy	Klasy jakości	
	I	II
Masa kaczek krzyżówek, podgorzałek, płaskonosów, głowienek, czernic, g, nie mniej niż	820	650
Masa kaczek cyranek i cyraneczek, g, nie mniej	300	270
Wygląd zewnętrzny	sztuki niezdekompletowane i niezdeformowane; niedopuszczalne napięcie skóry i mięśni brzucha oraz klatki piersiowej świadczące o wypełnieniu jamy brzusznej gazami z rozkładu zawartości przewodu pokarmowego	
Uszkodzenie postrzałowe	dopuszcza się nieznaczne uszkodzenia postrzałowe niedopuszczalne zanieczyszczenie ran postrzałowych treścią przewodu pokarmowego, świadczące o uszkodzeniu jelit	dopuszcza się wyraźne uszkodzenie postrzałowe
Upierzenie a/ barwa b/ czystość	w pełni dojrzałe bez łysin, nie wychodzące przy lekkim pociągnięciu naturalna, charakterystyczna dla gatunku sucha, czysta, bez zanieczyszczeń krwią, treścią przewodu pokarmowego, błotem i innymi substancjami obcymi dopuszczalne miejscowe zanieczyszczenia krwią w okolicy ran postrzałowych	dopuszcza się niepełną dojrzałość opierzenia
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla dzikiej kaczki, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się rozkładu gnilnego niedopuszczalny zapach obcy	
Konsystencja	jędrna, elastyczna	
Skóra a/ barwa b/ czystość	żółtosinawa niedopuszczalne zazielenienie skóry sucha, czysta, niedopuszczalna oślizgłość	sinawożółta

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowania dla kuropatw, bażantów, kaczek świeżych w skupie nie stosuje się.

4.1.2. Opakowanie dla kuropatw, bażantów, kaczek w obrocie stanowią pudła z tektury falistej wzmocnionej, o wymiarach wewnętrznych 570 x 380 x 184 mm, z otworami okrągłymi w dłuższych bocznych ścianach.

Ułożenie w pudłach – kształt tułowia lekko wrzecionowaty, skrzydła ściśle przylegają do tułowia, bez odstających piór, głowa owinięta papierem pergaminowym, związanym cienkim sznurkiem na szyjce, szyjka i głowa skrócone ku tułowiu wzdłuż krawędzi lewego skrzydła, nogi wyciągnięte wzdłuż ogona, pióra ogona nie złamane.

Kuropatwy ubite w piórach pakowane są w układzie 5 rzędów po 6 sztuk w rzędzie w jednej warstwie. Razem 30 sztuk.

Bażanty ubite w piórach układa się w pudle w układzie 2 rzędy po 3 sztuki w rzędzie (bażanty złożone na przemian). Razem 6 sztuk.

Kaczki ubite w piórach układa się w pudle w układzie 2 rzędy po 4 sztuki w rzędzie i 2 sztuki ułożone wzdłuż szerokości pudła. Razem 10 sztuk kaczek.

Przy pakowaniu ptactwa w piórach na spodzie pudła i na wierzchu towaru należy umieścić wkład płaski tektury falistej.

Pudło zamyka się przez oklejenie dłuższych krawędzi przy dnie taśmą samoprzylepną o szerokości 40 mm.

4.2. Znakowanie

4.2.1. Znakowanie kuropatw, bażantów, kaczek. Każda kuropatwa, bażant, kaczka powinny mieć okrągłą etykietkę o średnicy 3,5 cm, wykonaną z grubego, zielonego kartonu, przytwierdzoną do cienkiego sznurka, którym związany jest papier na początku szyi. Etykiety użyte do oznakowania kuropatw, bażantów i dzikich kaczek w obrocie krajowym powinny mieć następujące napisy: pierwsza strona – znak firmowy producenta, nazwa producenta, oznaczenie wg 2.3, druga strona – waga netto sztuki – przy bażantach i kaczkach pieczęć urzędowego lekarza weterynarii, data prowadzonego badania. Etykiety użyte do oznakowania kuropatw, bażantów i dzikich kaczek przeznaczonych na eksport powinny mieć następujące napisy: pierwsza strona – znak firmowy Zjednoczenia Produkcji Łasnej LAS w kółku o średnicy 25 mm /trzy choinki/, kraj eksportujący i eksporter, druga strona – pieczęć urzędowego lekarza weterynarii.

4.2.2. Znakowanie pudeł powinno być wykonane przez malowanie farbą czarną lub inną uzgodnioną z zainteresowanymi stronami, szybko schnącą i niezmywalną lub przez przyklejenie etykiet.

Znaki powinny być wykonane drukiem, z zachowaniem grubości i wysokości liter zgodnie z PN-85/O-79252. Oznaczenia

na opakowaniach transportowych powinny zawierać następujące dane:

- a/ numer kolejny pudła,
- b/ masę netto i brutto,
- c/ nazwę towaru,
- d/ znak firmowy producenta i numer zakładu produkcyjnego,
- e/ kraj pochodzenia towaru i nazwę eksportera,
- f/ liczbę sztuk tuszek.

Dopuszcza się inne znakowanie zgodnie z wymaganiami odbiorcy.

4.3. Przechowywanie

4.3.1. Przechowywanie dzikiego ptactwa świeżego. Kuropatwy, bażanty, kaczki świeże należy przechowywać w pozycji wiszącej za głowę, w odstępach wykluczających wzajemne stykanie się poszczególnych sztuk, w pomieszczeniach chłodzonych, przewiewnych i suchych, w temperaturze powietrza o -4°C , przy wilgotności względnej powietrza około 85%.

4.3.2. Przechowywanie dzikiego ptactwa mrożonego. Kuropatwy, bażanty, kaczki zamrożone należy przechowywać wg PN-83/A-07005 i BN-74/8160-06 w pudłach z tektury.

4.3.3. Dopuszczalne okresy przechowywania kuropatw, bażantów i kaczek świeżych, schłodzonych, półschłodzonych i chłodzonych – wg tabl. 4.

Tablica 4

Temperatura powietrza $^{\circ}\text{C}$	Rodzaj ptactwa	Okres przechowywania, doby, nie więcej niż	
		klasa I	klasa II
0 ÷ 4	kuropatwy, bażanty, kaczki	4	2
		5	3
		3	1
4, 1 ÷ 8	kuropatwy, bażanty, kaczki	2	1
		3	1/2
		1	1/2
8, 1 ÷ 12	kuropatwy, bażanty	1/2	1/4
		1	1/2

4.3.4. Przybliżony okres przechowywania mrożonych kuropatw, bażantów i kaczek – wg PN-83/A-07005.

4.4. Transport. Załadowanie, przewóz i wyładowanie ptactwa powinno odbywać się w warunkach zabezpieczających przed szkodliwymi wpływami atmosferycznymi, zanieczyszczeniem, zepsuciem, uszkodzeniem mechanicznym i obcymi zapachami.

Przy transporcie kuropatw, bażantów i kaczek mrożonych w obrocie krajowym należy przestrzegać zachowania temperatury mięsa nie wyższej niż -8°C .

Kuropatwy, bażanty i kaczki świeże luzem powinny być przewożone w pozycji wiszącej za głowę, mrożone - w pudłach ułożone na kratkach z metalu nierdzewnego lub tworzywa sztucznego.

5.2. Pobieranie próbek. W zależności od liczebności skrzynek w partii należy pobrać losowo metodą reprezentacji następujące liczby opakowań pośrednich wg tabl. 5.

Tablica 5

Liczba opakowań pośrednich w partii	do 63	64÷160	161÷400	401÷1000	1001÷2500	2501÷6300	6301÷16000	16000÷40000
Liczba opakowań pośrednich, którą należy pobrać z partii	4	5	10	15	25	40	60	100

5. BADANIA

5.1. Rodzaje badań

- a/ sprawdzenie temperatury tuszki,
- b/ sprawdzenie wagi,
- c/ sprawdzenie cech jakościowych,
- d/ ocena partii.

Badania należy wykonać:

- przy skupie,
- przy przyjęciu do chłodni,
- przy wysyłkach eksportowych,
- na żądanie odbiorcy,
- w przypadku zmian surowcowych i technologicznych.

5.2.1. Opis badań

5.2.2. Sprawdzenie temperatury. Temperaturę sprawdzać termometrem umieszczonym w głębi mięśni piersiowych. Wyniki odczytać z dokładnością do 0,5°C po ustaleniu się wysokości wskazań termometru.

5.2.3. Sprawdzenie wagi poszczególnych sztuk wykonać przez zważenie z dokładnością do 10 g.

5.2.4. Sprawdzenie pozostałych cech jakościowych wykonać przez oględziny, dotyk i węch.

5.2.5. Ocena partii. Partia jest zgodna z normą, jeżeli odpowiada wymaganiom podanym w rozdz. 3 i 4.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Produkcji Leśnej LAS, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/9241-03

- a/ zmieniono układ zgodnie z wymaganiami PN-73/N-02003,
- b/ uaktualniono: określenia, wymagania jakościowe, opakowanie,
- c/ uaktualniono normy i dokumenty związane,
- d/ wyeliminowano cechy mało istotne dla jakości artykułu.

3. Normy związane

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

PN-85/O-79252 Opakowania transportowe z zawartością. Znaki i znakowanie. Wymagania podstawowe

BN-74/8160-06 Towary żywnościowe. Załadowanie objętości chłodni

4. Autor projektu normy - dr inż. Jerzy Sławoń - Ośrodek Doświadczalny Hodowli Zwierząt Futerkowych i Łownych LAS, Skolimów, Zbigniew Bogdanowicz - Zjednoczenie Produkcji Leśnej LAS, Warszawa.

5. Wydanie 5 - stan aktualny: listopad 1987

- a) uaktualniono normy związane,
- b) uwzględniono zmiany:
 - zmiana 1 - Biuletyn PKNiM nr 1/1977,
 - zmiana 2 - Biuletyn PKNiM nr 9/1978.