

DZICZYŻNA	N O R M A B R A N Ż O W A	BN-83
	Zwierzyna gruba	9241-04
	Tusze łośi, jeleni, danieli, sarn, dzików w skórze — świeże	Zamiast BN-76/9241-04
		Grupa katalogowa 1211

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są świeże tusze łośi (*Alces alces* L.), jeleni europejskich (*Cervus claphus* L.), danieli (*Dama dama*), sarn (*Capreolus capreolus*), dzików (*Sus scrofa*) w skórze. Norma nie dotyczy tusz zdekompletowanych i pozyskanych niezgodnie z ustawą o hodowli, ochronie zwierząt łownych i prawie łowieckim.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się przy ocenie świeżych tusz łośi, jeleni, danieli, sarn, dzików. Zwierzyna przeznaczona na eksport w całych tuszach powinna odpowiadać wymaganiom klasy I lub wg wymagań odbiorcy zagranicznego.

1.3. Określenia

1.3.1. Tusza łośia, jelenia, daniela, sarny, dzika w skórze — zwierzyna odstrzelona, pozbawiona narządów wewnętrznych jamy brzusznej i klatki piersiowej, narządów moczowo-płciowych, nerek, tchawicy i przełyku.

1.3.2. partia — określona liczba tusz jednego gatunku zwierzyny w jednym stanie termicznym, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

1.3.3. deformacja — zniekształcenie układu anatomicznego odstrzelonej zwierzyny spowodowane w stanie świeżym mechanicznym uszkodzeniem kośćca.

1.3.4. konsystencja mięsa — cecha charakteryzująca jakość mięsa i objawiająca się stopniem wyrównywania się wgłębienia powstałego w tkance świeżej na skutek chwilowego naciśnięcia.

1.3.5. łopatką — górna część kończyny przedniej łośia, jelenia, daniela, sarny i dzika od stawu nadgarstkowego wzwyż.

1.3.6. schab — grzbietowo-lędźwiowa część tuszy dzika od łopatek do szynek (zawierająca 8 żeber liczonych od tyłu tuszy).

1.3.7. sierść — okrywa włosowa skóry łośia, jelenia, daniela i sarny.

1.3.8. szczecina — okrywa włosowa skóry dzika.

1.3.9. szynka — górna część kończyny tylnej dzika od stawu skokowego wzwyż.

1.3.10. uszkodzenia postrzałowe — uszkodzenia tuszy kulą myśliwską.

1.3.11. udziec — górna część kończyny tylnej łośia, jelenia, daniela i sarny od stawu skokowego wzwyż.

1.3.12. comber — grzbietowo-lędźwiowa część tuszy łośia, jelenia, daniela i sarny od łopatek do udźca (zawierająca 8 żeber liczonych od tyłu tuszy).

1.3.13. zaparzenie i rozkład gnilny — zmiany w tkance mięsnej i skórze spowodowane niewłaściwym studzeniem lub transportem odstrzelonej zwierzyny, charakteryzujące się: zapachem rozkładającego się mięsa, zapachem kwaśnym, zazielenieniem lub inną zmianą barwy, zanikiem jędrnej konsystencji, oślizgłością powierzchni tkanki mięsnej, łatwym wychodzeniem szczeciny i sierści wraz z cebulkami włosowymi.

1.3.14. stan termiczny mięsa — temperatura tuszy zwierzyny wyrażona w °C, mierzona wg 5.3.1.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Klasy jakości. Dla tusz łośi, jeleni, danieli, sarn, dzików ustala się dwie klasy jakości, oznaczone cyframi arabskimi 1, 2.

2.1.2. Klasy wagowe. Dla dzików w I klasie jakości rozróżnia się dwie klasy wagowe oznaczone literami A, B.

2.2. Przykład oznaczenia odstrzelonego jelenia świeżego pierwszej klasy jakości:

JELEŃ I BN-83/9241-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne. Tusze nie zdekompletowane. Zdekompletowania nie stanowi odcięcie u dzika: gwizdu (ryja), języka, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego, połędwiczek wewnętrznych oraz ogona; u łośia, jelenia, daniela: języka, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego, głowy i połędwic wewnętrznych oraz ogona; u sarny: języka, głowy, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego i połędwic

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS
Ustanowiona przez Dyrektora Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Produkcji Leśnej LAS dnia 31 sierpnia 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1983 poz. 29)

wewnętrznych. Zdekompletowania nie stanowi również wykrojenie mięśni uszkodzonych przez kule.

3.2. Stan termiczny mięsa. Zwierzyna świeża studziona lub chłodzona do temperatury od 1°C do 15°C —

przy przyjęciu w punkcie skupu i w obrocie wewnętrznym; przy eksporcie w stanie świeżym w temperatura od 0°C do 8°C lub wg wymagań odbiorcy zagranicznego.

3.3. Tusze łośi, jeleni, danieli, sarn — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyszczególnienie		Rodzaj obróbki	Klasa jakości	
			1	2
Masa, kg, nie mniej niż	łoś, jelen, daniel	z kończynami i głową	25	nie normalizuje się
		bez kończyn i głowy	20	nie normalizuje się
	sarna	z kończynami i głową	11	nie normalizuje się
		bez kończyn i głowy	9	nie normalizuje się
		bez głowy z kończynami	10	nie normalizuje się
Uformowanie		naturalne	dopuszczalna deformacja	
Obróbka		głowa odcięta cięciem równym między pierwszym kręgiem szyjnym i podstawa czaszki; dopuszczalne pozostawienie uszu w skupie, w eksporcie — wg wymagań odbiorcy zagranicznego; nogi przednie odcięte w stawie nadgarstkowym, tylne w stawie skokowym z pozostawieniem ścięgien Achillesa przy udźcach; łopatki nie podcięte; przecięcie jamy brzusznej powinno być wykonane cięciem równym, wzdłuż linii prostej od końca mostka do odbytnicy, spojenie kości łonowej nie przecięte, skóra od dołu szyi powinna być rozcięta wzdłuż linii prostej na części lub całej długości szyi, przy sztukach z głową rozcięcie skóry od dołu szyi powinno ciągnąć się od siekaczowej części żuchwy mostek nie przecięty dopuszczalne przecięcie mostka i jamy brzusznej cięciem poszarpanym dopuszczalne pozostawienie nówek, przepony brzusznej oraz częściowo mięśni przepony brzusznej, część ścięgniasta przepony wycięta; rany postrzałowe oczyszczone poprzez wykrojenie mięśni uszkodzonych przez kule; złogi tkanki tłuszczowej w okolicy okołonerkowej usunięte, dopuszczalne pozostawienie fragmentów tkanki tłuszczowej w okolicy okołonerkowej dopuszcza się podcinanie łopatek u odstrzelonych łośi, jeleni i danieli w okresie od 1 kwietnia do 31 października dopuszczalne wycięcie połędwie		
Sierść		wyczesana, czysta, dopuszczalne nieznaczne oszronienie bez skupisk śniegu i oblodzenia, dopuszczalne minimalne zanieczyszczenia krwią; przy lekkim pociągnięciu nie wychodzi z cebulkami, dopuszczalne wychodzenie sierści bez cebulek (linienie); barwa naturalna dla gatunku, dopuszczalne albinosy		
Powierzchnia mięśni		sucha lub lekko wilgotna, czysta, bez zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne skrzepy krwi w jamie brzusznej i klatce piersiowej bez większych skupisk, niedopuszczalna oślizłość mięśni, nalot pleśni oraz obecność jaj owadów i larw		
Uszkodzenia				
a) sierści		dopuszczalne niewielkie wytarcia mechaniczne (łysiny) dopuszczalne wytarcie sierści na grzbiecie wzdłuż wyrostków ościstych kręgosłupa i częściowe pozbawienie sierści na grzbiecie charakterystyczne dla gatunku w okresie lata	nie normalizuje się	
b) części tuszy		bez uszkodzeń postrzałowych i mechanicznych udźców, combra i połędwie dopuszczalne krótkie, płaskie ścięcia mięśni udźców wzdłuż włókien mięśniowych	nie normalizuje się	
Zapach		swoisty, charakterystyczny dla gatunku bez oznak zaparzenia i rozkładu gnilnego, niedopuszczalny zapach obcy		
Konsystencja mięsa		jędrna, elastyczna, dopuszczalne nieznaczne zmniejszenie jędrności i elastyczności		
Barwa				
a) mięsa		czerwona do ciemnobrunatnej, niedopuszczalna barwa zielonoszara mięsa i tkanki łącznej		
b) tłuszczu		biała do białej z odcieniem kremowym, niedopuszczalna barwa żółta		

3.4. Tusze dzików — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Klasy jakości	
	1	2
Masa, kg, w granicach	20÷100	nie normalizuje się
Uformowanie	naturalne	dopuszczalna deformacja
Obróbka	rozcięcie jamy brzusznej powinno być wykonane cięciem równym wzdłuż linii prostej od końca mostka do odbytnicy, spojenie kości łonowej nie przecięte, podgardle rozcięte wzdłuż linii prostej od punktu na wysokości kąta żuchwy do początku mostka łopatki nie podcięte dopuszczalne odcięcie nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego. dopuszczalne rozcięcie jamy brzusznej cięciem poszarpanym część ścięgniasta przepony brzusznej wycięta, nóżki przepony pozostawione; rany postrzałowe oczyszczone z zanieczyszczeń poprzez wykrojenie mięśni uszkodzonych przez kule dopuszczalne wycięcie połówiczek wewnętrznych Dopuszcza się podcinanie łopatek w okresie od 1 kwietnia do 31 października	
Szczecina	wyczesana, czysta, dopuszczalne nieznaczne oszronienia bez skupisk śniegu i oblodzenia, dopuszczalne minimalne zanieczyszczenia krwią; przy lekkim pociągnięciu nie wychodzi z cebulkami, dopuszczalne wychodzenie szczeciny bez cebulek (linienie); barwa naturalna dla gatunku, dopuszczalna łaciata	
Powierzchnia mięśni	sucha lub lekko wilgotna, bez zanieczyszczeń, dopuszczalne nieznaczne skrzepy krwi w jamie brzusznej i klatce piersiowej	
Uszkodzenia		
a) szczeciny	dopuszczalne niewielkie wytarcia mechaniczne (tysiny)	nie normalizuje się
b) części tuszy	dopuszczalne wytarcia szczeciny na grzbiecie wzdłuż wyrostków ościastych kręgosłupa, dopuszczalne naturalne przerzedzenie szczeciny charakterystyczne dla gatunku w okresie lata	nie normalizuje się
	bez uszkodzeń postrzałowych i mechanicznych szyniek, schabu i połówiczek	
	dopuszczalne krótkie, płaskie ścięcia mięśni szyniek wzdłuż włókien mięśniowych	
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla dzika, bez oznak zaparzenia i rozkładu gnilnego, niedopuszczalny zapach obcy	
Konsystencja mięsa	jędrna, elastyczna; dopuszczalne nieznaczne zmniejszenie jędrności i elastyczności	

cd. tabl. 2

Wyszczególnienie	Klasy jakości	
	1	2
Barwa		
a) mięsa	czerwona do brązowosiwej, mięśnie na przekroju błyszczące	dopuszczalne na przekroju mięśnie matowe
b) tłuszczu	niedopuszczalna barwa zielona i szara mięsa i tkanki łącznej	biała, biała z odcieniem kremowym do jasnoróżowej, niedopuszczalna barwa żółta

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT W PUNKCIE SKUPU I W DALSZYM OBRODZIE

4.1. Pakowanie. Opakowania nie stosuje się.

4.2. Znakowanie. W końcu mostka, przy rozcięciu jamy brzusznej, powinna być przytwierdzona sznurkiem etykieta firmowa. W jednym końcu rogi etykiety powinny być zagięte w ostry koniec, w którym wykonany jest otwór obrzeżony metalowym okuciem. Etykiety powinny mieć wymiary 12 × 5 cm, powinny być wykonane z bezdrzewnego, jednowarstwowego, zielonego kartonu klasy V o gramaturze 250 g/m².

Zaleca się umieszczenie etykiet w osłonie z przezroczystej folii polietylenowej. Dopuszczalne znakowanie cienkimi etykietkami z drewna lub tworzyw sztucznych. Etykiety użyte do oznakowania dziczyzny w obrocie krajowym powinny mieć napisy:

Pierwsza strona

- znak firmowy,
- nazwa producenta,
- oznakowanie wg 2.2,
- masa netto tuszy.

Druga strona

- pieczęć urzędowego lekarza weterynarii,
- data przeprowadzonego przez lekarza weterynarii badania.

Dopuszcza się inne napisy i pieczęćki uzgodnione między dostawcą i odbiorcą.

Etykiety użyte na eksport powinny mieć napisy w języku obcym i powinny odpowiadać wymaganiom odbiorcy zagranicznego:

Pierwsza strona

- znak firmowy producenta,
- nazwa producenta,
- rodzaj zwierzęcy.

Druga strona

- masa netto tuszy,
- numer kolejny tuszy wg ewidencji producenta,
- pieczęć urzędowego lekarza weterynarii,
- data odstrzału.

Dopuszcza się inne napisy i pieczęćki uzgodnione z odbiorcą zagranicznym.

4.3. Przechowywanie tusz. Tusze łosi, jeleni, danieli, sarn i dzików należy przechowywać w pozycji wiszącej w odstępach wykluczających wzajemne stykanie się poszczególnych tusz, w pomieszczeniach zapewniających utrzymanie temperatury powietrza od 0°C do 4°C i wymianę powietrza przy wilgotności względnej powietrza nie wyższej niż 85%.

4.4. Transport. Środki transportu, przewóz i wyładowanie oraz czas transportu tusz — wg BN-63/8003-01. Tusze świeże wystudzone powinny być transportowane w pozycji wiszącej lub leżącej w jednej warstwie, przy zapewnieniu dopływu świeżego powietrza na raskach metalowych lub z tworzywa sztucznego. Tusze wywożone za granicę powinny być transportowane wyłącznie w pozycji wiszącej.

Dopuszcza się transportowanie tusz innymi środkami transportu niż ustalono w BN-63/8003-01, dopuszczonymi do przewozu mięsa.

5. BADANIA

5.1. Badanie zgodności partii. Badaniom podlega każda tusza.

5.2. Badania sanitarno-weterynaryjne. Badanie tusz regulują odrębne przepisy sanitarno-weterynaryjne.

Do tuszy muszą być dołączone podroby: płuca, serce, wątroba i nerki, wyjęte w całości i dostarczone do badania w stanie czystym.

5.3. Metody badań

5.3.1. Sprawdzenie temperatury. Temperaturę należy sprawdzić termometrem przez wbicie go do połowy głębokości szynki, udźca lub łopatki. Wynik należy odczytać z dokładnością do 0,5°C. Do pomiaru nie używać termometru rtęciowego.

5.3.2. Sprawdzenie masy poszczególnych tusz należy wykonać przez zważenie z dokładnością do 0,5 kg.

5.3.3. Pozostałe cechy jakościowe wg 3.3 i 3.4 należy sprawdzać organoleptycznie.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wszystkie badania wykazały zgodność z jej postanowieniami. Niezgodność z wymaganiami normy dyskwalifikuje daną sztukę.

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-76/9241-04

- a) przeprowadzono podział normy na dwie — jedna określająca wymagania dla tusz świeżych, druga — dla mrożonych,
- b) uściślono określenia *schab*, *comber*, *zdekompletowanie*,
- c) wprowadzono nowe wymagania obróbki tusz wg aktualnych zaleceń Departamentu Weterynarii i uściślono szereg pojęć dotyczących obróbki.

3. Normy związane

BN-63/8003-01 Mięso, podroby i tłuszcze zwierząt rzeźnych. Transport

4. Symbol wg SWW — 4381-1.

5. Autor projektu normy — inż. Marian Adamski — Zielonogórskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Zielonej Górze, Władysław Czech — Zielonogórskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Zielonej Górze, inż. Kazimierz Rzeźniczek — Poznańskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Poznaniu, mgr inż. Alicja Urbanowicz — Toruńskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Toruniu.

6. Wydanie 3 — stan aktualny: kwiecień 1986 — wprowadzono zmianę 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 8-9/1984.