UKD 637,557:

DZICZYZNA

NORMA BRANŻOWA

Zwierzyna gruba

Tusze łosi, jeleni, danieli, sarn, dzików w skórze — świeże

BN-83
9241-04

Zamiast
BN-76/9241-04

Grupa katalogowa 1199

BIBLIOTEKA
Politechniki Lubelskiej
NB-9881

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są świeże tusze łosi (*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 łosi, jeleni, danieli, sarn, dzików. Zwierzyna przeznaczona na eksport w całych tuszach powinna odpowiadać wymaganiom klasy 1 lub wg wymagań odbiorcy zagranicznego.

1.3. Określenia

1.3.1. Tusza łosia, 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. łopatka — górna część kończyny przedniej łosia, 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 łosia, 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 łosia, jelenia, daniela i sarny od stawu skokowego wzwyż.

1.3.12. comber — grzbietowo-lędźwiowa część tuszy łosia, 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 łosi, jeleni, danieli, sarn, dzików ustala się dwie klasy jakości, oznaczone cyframi arabskimi 1, 2.

2.1.2. Klasy wagowe. Dla dzików w 1 klasie jakości rozróżnia się dwie klasy wagowe oznaczone literami A, B.

2.2. Przykład oznaczenia odstrzelonego jelenia świeżego pierwszej klasy jakości:

JELEŃ 1 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, polędwiczek wewnętrznych oraz ogona; u łosia, jelenia, daniela: języka, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego, głowy i polędwiczek wewnętrznych oraz ogona; u sarny: języka, głowy, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego i polędwiczek

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)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE „ALFA" 1983. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,60 Nakł. 1200 + 55 Zam. 2387/83 Cena zł 12.00

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

3.2. Stan termiczny mięsa. Zwierzyna świeża studzona 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° do 8°C lub wg wymagań odbiorcy zagranicznego.

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

Tablica 1

Wyszczególnienie		Rodzaj obróbki	Klasa jakości	
			1	2
Masa, kg, nie mniej niż	łoś, jeleń, 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 podstawą 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 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 do siekaczowej części żuchwy mostek nie przecięty | dopuszczalne przecięcie mostka i jamy brzusznej cięciem poszarpanym dopuszczalne pozostawienie nóżek, przepony brzusznej oraz częściowo mięśni przepony brzusznej, część ścięgnista przepony wycięta; rany postrzałowe oczyszczone poprzez wykrojenie mięści uszkodzonych przez kule; złogi tkanki tłuszczowej w okolicy okołonerkowej usunięte, dopuszczalne pozostawienie fragmentów tkanki tłuszczowej w okolicy okołonerkowej dopuszczalne wycięcie polędwiczek	
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)	nie normalizuje się
			dopuszczalne wytarcie sierści na grzbiecie wzdłuż wyrostków ościstych kręgosłupa i częściowe pozbawienie sierści na grzbiecie charakterystyczne dla gatunku w okresie lata	
b) części tuszy			bez uszkodzeń postrzałowych i mechanicznych udźców, combra i polędwiczek	nie normalizuje się
			dopuszczalne krótkie, płaskie ścięcia mięśni udźców wzdłuż włókien mięśniowych	
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	A — 20 ÷40 B — powyżej 40 ÷ 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 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 ścięgnista przepony brzusznej wycięta, nóżki przepony pozostawione; rany postrzałowe oczyszczone z zanieczyszczeń poprzez wykrojenie mięści uszkodzonych przez kule | dopuszczalne wycięcie polędwiczek wewnętrznych	
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 (łysiny)	nie normalizuje się
	dopuszczalne wytarcia szczeciny na grzbiecie wzdłuż wyrostków ościstych kręgosłupa, dopuszczalne naturalne przerzedzenie szczeciny charakterystyczne dla gatunku w okresie lata	
b) części tuszy	bez uszkodzeń postrzałowych i mechanicznych szynek, schabu i polędwiczek	nie normalizuje się
	dopuszczalne krótkie, płaskie ścięcia mięśni szynek 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 brązowowiśniowej, mięśnie na przekroju błyszczące | dopuszczalne na przekroju mięśnie matowe niedopuszczalna barwa zielona i szara mięsa i tkanki łącznej	
b) tłuszczu	biała, biała z odcieniem kremowym do jasnoróżowej, niedopuszczalna barwa żółta	

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

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/m^2.

Zaleca się umieszczenie etykiet w osłonie z przezroczystej folii polietylenowej. Dopuszczalne znakowanie cienkimi etykietkami z drewna lub tworzyw sztucznych. Etykietki 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
— pieczątka urzędowego lekarza weterynarii,
— data przeprowadzonego przez lekarza weterynarii badania.

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

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

Pierwsza strona
— znak firmowy producenta,
— nazwa producenta,
— rodzaj zwierzyny.

Druga strona
— masa netto tuszy,
— numer kolejny tuszy wg ewidencji producenta,
— pieczątka urzędowego lekarza weterynarii,
— data odstrzału.

Dopuszcza się inne napisy i pieczątki 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 raszkach 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. Autorzy 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.