

DZICZYZNA	N O R M A   B R A N Ż O W A	BN-86
	Mięso z dziczyzny	9241-01
	Tuszki i elementy z zająca chłodzone i mrożone	Zamiast BN-68/9241-01
		Grupa katalogowa 1211

## 1. WSTĘP

**1.1. Przedmiot normy.** Przedmiotem normy są wymagania jakościowe dla patroszonych tuszek z zająca, bez głów, chłodzonych i mrożonych oraz mrożonych elementów z zająca: udziec, comber, łopatka.

**1.2. Zakres stosowania normy.** Normę stosuje się przy ocenie tuszek i elementów z zająca, uznanych przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia.

### 1.3. Określenia

**1.3.1. tuszka zająca** — zając szarak (*Lepus europaeus*) ubity, oskórowany, pozbawiony zawartości jamy brzusznej i piersiowej, narządów moczopłciowych, tłuszczu wewnętrznego, przelyku, krtani, tchawicy, głowy oraz skoków przednich i tylnych.

**1.3.2. skoki** — dolne części przednich i tylnych kończyn zająca poniżej stawu nadgarstkowego i skokowego.

**1.3.3. udziec** — para kończyn tylnych bez skoków wraz z krzyżową częścią tuszy i ogonem.

**1.3.4. comber** — grzbietowo-łędźwiowa część tuszki wraz z polędwiczkami.

**1.3.5. łopatka** — kończyna przednia bez skoków.

**1.3.6. turzyca** — okrywa włosowa skóry.

**1.3.7. konsystencja mięsa** — cecha charakteryzująca jakość mięsa objawiająca się stopniem wyrównania się wgłębienia powstałego w tkance mięsnej na skutek chwilowego nacisku.

**1.3.8. tłuszcz zewnętrzny** — tłuszcz występujący na powierzchni tuszki.

**1.3.9. tłuszcz wewnętrzny** — tłuszcz wyścielający jamę brzuszną.

**1.3.10. uszkodzenia postrzałowe** — uszkodzenia tuszki zająca śrutem.

**1.3.11. zaparzenia i psucie** — niekorzystne zmiany w tkance mięsnej wyrażające się zmianą zapachu, barwy i konsystencji.

**1.3.12. partia wysyłkowa** — liczba tuszek lub elementów z zająca jednej klasy jakości, jednakowej obróbki i przygotowania, przeznaczona do jednorazowego odbioru i wysyłania.

## 2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

**2.1. Stan termiczny mięsa.** Rozróżnia się następujące stany termiczne mięsa:

- a) chłodzone — od 0°C do +4°C,
- b) mrożone — temperatura nie wyższa niż -14,1°C w obrocie krajowym i -18°C w eksporcie.

**2.2. Klasy jakości.** Rozróżnia się dwie klasy jakości tuszek i elementów z zająca oznaczone cyframi rzymskimi I i II.

### 2.3. Przykład oznaczania

- a) tuszki zająca mrożonej pierwszej klasy jakości:  
TUSZKA ZAJĄCA MROŻONA I BN-86/9241-01
- b) tuszki zająca chłodzonej drugiej klasy jakości:  
TUSZKA ZAJĄCA CHŁODZONA II BN-86/9241-01
- c) combra z zająca mrożonego pierwszej klasy jakości:  
ZAJĄC MROŻONY COMBER I BN-86/9241-01
- d) udźca z zająca mrożonego drugiej klasy jakości:  
ZAJĄC MROŻONY UDZIEC II BN-86/9241-01

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Wymagania ogólne

**3.1.1. Warunki produkcji.** Produkcja tuszek i elementów z zająca powinna być prowadzona w warunkach umożliwiających zachowanie właściwego przebiegu cyklu produkcyjnego i przestrzeganie zasad higieny na wszystkich odcinkach procesu technologicznego.

Produkcja tuszek i elementów z zająca przeznaczonych na eksport powinna odbywać się w zakładach mających uprawnienia eksportowe.

**3.1.2. Surowiec** do produkcji tuszek i elementów stanowią zające wg BN-76/9241-02, zbadane i uznane przez urzędowego lekarza weterynarii za zdatne do spożycia bez zastrzeżeń.

### 3.2. Wymagania szczegółowe

**3.2.1. Tuszki zająca** — wg tabl. 1.

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS  
Ustanowiona przez Dyrektora Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Produkcji Leśnej LAS dnia 7 października 1986 r.  
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1987 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1987, poz. 4)

Tablica 1

Wyszczególnienie	Klasy jakości	
	I	II
1	2	3
Masa, kg, nie mniej niż	1,80	1,50
Umięśnienie	bardzo dobre, dobre i średnie, kości miednicy i wyrostki ościste kręgosłupa nie widoczne lub mało widoczne, udźce o zaokrąglonych kształtach	słabe; dopuszczalne wystające kości miednicy i wyrostki ościste kręgosłupa
Uszkodzenia postrzałowe	bez uszkodzeń postrzałowych udźców i combra, lub z niewielkimi uszkodzeniami bez skupisk; dopuszczalne uszkodzenia postrzałowe udźców i combra o średnicy poniżej 5 mm; dopuszczalne wybroczyny w okolicy ran postrzałowych; skrzepy krwi niedopuszczalne niedopuszczalne zanieczyszczenia ran postrzałowych treścią przewodu pokarmowego, turzycą i innymi zanieczyszczeniami	bez skupisk uszkodzeń postrzałowych o średnicy powyżej 5 mm; dopuszczalne nieznaczne powierzchniowe skrzepy krwi
Uformowanie	górne odcinki kończyn przednich powinny być uformowane przez założenie pod podcięte mięśnie na mostku, a górne odcinki kończyn tylnych uformowane przez zagięcie do wewnątrz tak, aby podudzia przylegały do udek; dopuszcza się inny sposób uformowania, zgodny z wymogami odbiorcy	dopuszczalne nieuformowanie łopatek i udźców oraz zdeformowanie tuszki; dopuszczalne uszkodzenia układu kostnego z jednoczesnym naruszeniem tkanki mięsnej
Obróbka	rozeście jamy brzusznej powinno być wykonane cięciem nieposzarpanym, wzdłuż linii prostej od początku mostka do odbytu, spojenie kości łonowej i mostek przecięte, głowa odcięta między podstawą czaszki i pierwszym kręgiem szyjnym; przednie skoki odcięte w stawie nadgarstkowym, tylne w skokowym, ścięgna Achillesa i ogon pozostawiony przy tuszce; dopuszczalne odcięcie częściowe szyi, dolnych części łopatek do wysokości stawu łokciowego, dolnych części udźców do wysokości stawu kolanowego; liczba tuszek z wymienionymi wadami dla każdej z wad nie może przekraczać 5% partii, w sumie nie więcej jednak niż 10% partii; dopuszczalne nieznaczne, powierzchniowe ścięcie mięśni bez odsłonięć kości, powstałe przy usuwaniu skrzepów oraz odcięcie mięśni brzucha  przewód pokarmowy, nerki wraz z tłuszczem wewnętrznym, tchawica, przełyk i narządy moczopłciowe usunięte; przepona brzuszna przecięta, pośladki wewnętrzne pozostawione, ścięgniasta część przepony brzusznej wycięta, jama brzuszna i piersiowa oczyszczona ze skupisk skrzepów krwi  niedopuszczalne zanieczyszczenia turzycą, treścią przewodu pokarmowego i innymi substancjami obcymi	dopuszczalne ścięcie mięśni na klatce piersiowej z odsłonięciami żeber, całkowite odcięcie szyi i mięśni brzucha oraz zacięcie mięśni udźców  dopuszczalne nieznaczne skupiska skrzepów krwi w jamie piersiowej
Barwa a) mięsa — chłodzonego  — mrożonego  b) tłuszczu	czerwona do ciemnoczerwonej z lekkim odcieniem fioletowym  ciemnoczerwona do brunatnej; dopuszczalne nieznaczne ściemnienie brzucha wynikłe z utlenienia mięsa  biała do jasnokremowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna żółta barwa tłuszczu	dopuszczalne ściemnienie mięśni brzucha wynikłe z utlenienia mięsa bez oznak rozkładu gnilnego i zaparzenia
Konsystencja a) mięsa chłodzonego b) mięsa mrożonego	mięso jędrne i elastyczne; dopuszczalne nieznaczne osłabienie jędrności i elastyczności wyrażająca się ciastowatą konsystencją; niedopuszczalny zanik jędrności i elastyczności  mięso twarde, przy opukiwaniu wydaje charakterystyczny dźwięk	
Zapach	swoisty, charakterystyczny dla mięsa z zająca, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach obcy	
Wygląd zewnętrzny	tuszki o odpowiedniej barwie, konsystencji i zapachu określonego wyżej; dopuszczalne nieznaczne oszronienie, bez skupisk śniegu oraz nieznaczne wycieki osocza mięsnego	

## 3.2.2. Elementy z zająca — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Klasy jakości	
	I	II
1	2	3
Wygląd zewnętrzny	powierzchnia elementów gładka, czysta, bez skrzepów krwi; niedopuszczalne głębokie zacięcia i postrzępienia powierzchni oraz odpryski kości i rany postrzałowe	dopuszcza się nieznaczne postrzępienia powierzchni oraz głębokie wycięcia ran postrzałowych
Barwa a) mięsa mrożonego b) tłuszczu	ciemnoczerwona do brunatnej biała do białej z odcieniem kremowym lub różowym; niedopuszczalna żółta barwa tłuszczu, charakterystyczna dla tłuszczu zjełczałego oraz zabarwienia nietypowe	dopuszczalna kremowożółta barwa tłuszczu wynikająca z żywienia, bez smaku i zapachu zjełczałego tłuszczu
Zapach	bardzo słabo wyczuwalny, charakterystyczny dla mięsa mrożonego z zająca	
Konsystencja mięsa mrożonego	twarda, przy opukiwaniu mięso powinno wydawać głuchy odgłos	
Udźce Obróbka	para udek w anatomicznym połączeniu (dopuszcza się na życzenie odbiorcy przecięcie udek przez środek kości krzyżowej) odcięta od tuszki cięciami: — od przodu — między 4 i 5 lub 5 i 6 kręgiem lędźwiowym, tj. po przedniej krawędzi mięśni udźców, łąta odcięta — od dołu — linia cięcia przebiega w stawie skokowym; dopuszczalne cięcie od dołu powyżej stawu skokowego lecz poniżej stawu kolanowego, ogon pozostawiony przy udźcach; dopuszcza się brak ogona	
Uformowanie	I sposób: stawy kolanowe nacięte od strony przedniej i wyłamane, podudzia podgięte do wewnątrz tak, aby przylegały do wewnętrznej strony udek, II sposób: udźce wyprostowane w stawach kolanowych, rozłożone na usztywnionej podkładce wewnętrzną stroną, stawy kolanowe nacięte od strony przedniej, podudzia podgięte do wewnątrz	
Comber Obróbka	comber wraz z połędwiczka w anatomicznym połączeniu odcięty od tuszki cięciami: — od przodu — cięciem prostopadłym do kręgosłupa między 1 i 2 kręgiem piersiowym, — od tyłu — po płaszczyźnie odcięcia udźców, — od dołu — żeberka i łąta odcięte wzdłuż linii prostej przedłużającej najszerszą lędźwiową część combra; z części lędźwiowej combra usunięta omięsna (mizdra); dopuszczalne nieznaczne ścięcia mięśni w piersiowej części, powstałe przy odcięciu łopatek, łąta odcięta cięciem w odległości do 1 cm od dolnej krawędzi połędwiczek wewnętrznych	
Uformowanie	naturalny kształt combra; za zgodą odbiorcy dopuszczalne złożenie combra z dwóch kawałków — części lędźwiowej i piersiowej o zbliżonej wielkości	
Łopatka Obróbka	odcięta od tuszki cięciem okrężnym przez mięśnie łączące łopatkę z tułowiem, skoki przednie odcięte w stawie nadgarstkowym	
Uformowanie	naturalny kształt łopatki odciętej od tuszki	
Masa elementu, kg, nie mniej niż:		
— udziec	0,80	0,50
— comber	0,50	0,30
— łopatka	0,12	0,10

#### 4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

##### 4.1. Pakowanie

**4.1.1. Opakowania jednostkowe** dla tuszek i elementów z zająca mrożonych stanowią opakowania z tworzyw sztucznych dopuszczone do pakowania artykułów spożywczych przez władze sanitarne.

Opakowania powinny być czyste, szczelne, bez uszkodzeń mechanicznych. Wielkość opakowań powinna być dostosowana do wielkości tuszek i elementów. Dla tuszek chłodzonych nie stosuje się opakowań jednostkowych.

**4.1.2. Opakowania transportowe** dla tuszek i elementów z zająca mrożonych stanowią pudła wieczkowe z wiekiem pełnym, wykonane z tektury falistej trzywarstwowej wg PN-73/O-79402. Tuszki chłodzone po-

winny być pakowane do ww. pudeł wyłożonych papierem pergaminowym wg BN-67/7326-02, w sposób umożliwiający swobodny przepływ powietrza przez boczne otwory pudła. Wielkość opakowań transportowych powinna być dostosowana do wielkości pakowanych tuszek lub elementów z zająca. Opakowanie powinno być nowe, czyste i powinno zabezpieczać towar przed uszkodzeniem i zabrudzeniem.

Dopuszcza się inne opakowania transportowe uzgodnione z dostawcą, odbiorcą i przewoźnikiem o wymiarach zgodnych z systemem wymiarowym wg PN-78/O-79021.

##### 4.1.3. Sposób pakowania

**4.1.3.1. Pakowanie do opakowań jednostkowych.** Tuszki, comber i udźce pakuje się do toreb foliowych pojedynczo, łopatkę po 6 sztuk do jednego opakowania.

Torby powinny być dobrane wielkością do pakowanych tuszek i elementów, prawidłowo zamknięte.

**4.1.3.2. Pakowanie do opakowań transportowych.** Do jednego opakowania transportowego powinny być pakowane tuszki jednej klasy i jednakowej obróbki albo jednakowe elementy.

Tuszki powinny być ułożone w dwóch warstwach wg dobranej wielkości. Dolna warstwa układana naprzemianlegle, grzbietem do dołu, górna warstwa ułożona naprzemianlegle, grzbietem do góry. Ułożenie tuszek mrożonych dość ściśle, chłodzonych dość luźno. Elementy powinny być pakowane do pudeł w sposób następujący:

— udziec — ułożony w jednej warstwie, kończynami tylnymi do dołu; liczba opakowań bezpośrednich — około 25 sztuk;

— comber — ułożony w dwóch warstwach, analogicznie jak tuszki mrożone; liczba opakowań bezpośrednich — około 40 sztuk;

— łopatka — w opakowaniu transportowym ułożona w jednej warstwie; liczba opakowań bezpośrednich — około 30 sztuk.

Liczba tuszek i elementów pakowanych do opakowań transportowych i tolerancje wagowe — wg tabl. 3.

Tablica 3

Stan termiczny mięsa	Masa netto, kg	Dopuszczalne odchylenia masy, g
Tuszki chłodzone	20	+200
Tuszki mrożone	20	+200
Elementy	20	+200

Pudła powinny być zamknięte przez nałożenie górnej części pudła (wieka) na dolną część (dno) i dwukrotne poprzeczne oklejenie taśmą przylepną ze sztucznego tworzywa.

**4.1.4. Znakowanie opakowań jednostkowych.** Oznakowanie opakowania jednostkowego powinno zawierać następujące dane:

- znak lub nazwę producenta,
- rodzaj towaru i jego stan termiczny,
- datę produkcji, lub przydatności do spożycia (w zależności od wymagań odbiorcy),
- masę netto.

W przypadku eksportu oznakowanie powinno być zgodne z przepisami rynku odbiorcy oraz wymaganiami kontraktu.

**4.1.5. Znakowanie pudeł** powinno być wykonane przez malowanie farbą czarną lub inną uzgodnioną z zainteresowanymi stronami, szybko schnącą, niezmywalną lub przez przyklejenie etykiet. Znaki powinny być wykonane drukiem z zachowaniem grubości i wysokości liter zgodnie z PN-85/O-79252. Dla tuszek i elementów eksportowych napisy powinny być wykonane w języku obcym zgodnie z kontraktem i przepisami kraju odbiorcy.

Na bokach pudła powinien być umieszczony napis: produkt polski i nazwa eksportera. Oznaczenia na opakowaniach transportowych powinny zawierać następujące dane:

- a) numer zakładu produkcyjnego,
- b) numer kolejny pudła,
- c) rodzaj towaru i jego stan termiczny,
- d) oznaczenie wg 2.3,
- e) datę produkcji,
- f) masę netto i brutto oraz inne napisy i znaki wymagane przez przewoźnika.

W przypadku eksportu oznakowanie pudeł powinno być zgodne z przepisami rynku odbiorcy oraz wymaganiami kontraktu.

## 4.2. Przechowywanie

**4.2.1. Tuszki chłodzone.** Dopuszczalne okresy przechowywania tuszek chłodzonych, pakowanych w pudła tekturowe i w tym stanie termicznym przeznaczonych do obrotu wynoszą przy temperaturze powietrza od 0°C do 4°C dla klasy I — 3 doby, dla klasy II — 2 doby maksymalnie.

**4.2.2. Tuszki mrożone** należy przechowywać wg PN-83/A-07005.

**4.3. Transport.** Ładowanie, przewóz i wyładowanie powinny być wykonane w warunkach zabezpieczających produkt przed zanieczyszczeniem, zepsuciem, uszkodzeniem mechanicznym, obcymi zapachami i niekorzystnymi wpływami warunków atmosferycznych.

Tuszki i elementy mrożone mogą być przewożone środkami transportowymi, gwarantującymi utrzymanie stałej temperatury mięsa nie wyższej niż -14,1°C przy obrocie krajowym i -18°C przy obrocie zagranicznym.

Transport tuszek i elementów z zająką powinien odbywać się zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami transportowymi<sup>1)</sup>.

## 5. BADANIA

**5.1. Rodzaje badań.** Badania obejmują:

- a) badania organoleptyczne,
  - sprawdzenie uszkodzeń postrzałowych,
  - umięśnienia,
  - wyglądu zewnętrznego,
  - obróbki,
  - uformowania,
  - barwy,
  - konsystencji,
  - zapachu,
- b) badania fizyczne;
  - sprawdzenie masy,
  - sprawdzenie temperatury,
- c) sprawdzanie jakości pakowania i znakowania.

**5.2. Pobieranie próbek.** W zależności od liczby opakowań transportowych w partii do badania pobiera się losowo metodą na ślepo wg PN-83/N-03010 liczbę opakowań wg tabl. 4.

Wszystkie tuszki lub elementy w opakowaniu transportowym pobranym do badań poddane są ocenie.

### 5.3. Opis badań

**5.3.1. Badanie organoleptyczne** należy przeprowadzić przez dokładne oględziny, dotyk i węch. W przypadku

<sup>1)</sup> Patrz Informacje dodatkowe p. 3.

Tablica 4

Liczba opakowań transportowych w partii	do 63	64÷160	161÷400	401÷1000	1001÷2500
Liczba opakowań transportowych pobieranych do badań	4	5	10	15	25

wątpliwości należy prowadzić badania organoleptyczne na próbach rozmrożonych lub gotowanych.

### 5.3.2. Badania fizyczne

— sprawdzenie temperatury należy wykonać przez pomiar termometrem szpilkowym wprowadzonym w głąb mięśni,

— sprawdzenie masy należy wykonać przez zważenie z dokładnością do 10 g.

**5.3.3. Badanie jakości pakowania i znakowania** należy wykonać wzrokowo przez dokładne oględziny.

**5.4. Ocena partii.** Partię tuszek lub elementów z zająca należy uznać za zgodną z normą, jeżeli wyniki przeprowadzonych badań wykazały zgodność z wymaganiami.

K O N I E C

### INFORMACJE DODATKOWE

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

#### 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-68/9241-01

- uaktualniono wymagania sanitarно-weterynaryjne,
- pozostawiono w normie tylko jeden rodzaj obróbki tuszek,
- wprowadzono wymagania dla elementów z zająca,
- zmieniono i uaktualniono układ normy.

#### 3. Normy i dokumenty związane

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

PN-83/N-03010 Statystyczna kontrola jakości. Losowy wybór jednostek produktu do próbkki

PN-78/O-79021 Opakowania. System wymiarowy

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

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

BN-67/7326-02 Papiery pakowe, pergaminowe

BN-76/9241-02 Dziczyzna drobna. Zając szarak — świeży i mrożony  
Ustawa z 15.11.1984 r. — Prawo Przewozowe (Dz. U. z 1984 r. nr 53, poz. 27)

Regulamin przedsiębiorstwa PKP o ładowaniu i zabezpieczaniu przesyłek towarowych (Dz. TiZK z 1985 r. nr 9, poz. 68)

Zarządzenie Ministra Komunikacji z dnia 7 marca 1963 r. w sprawie ładowania samochodów ciężarowych i przyczep (Mon. Pol. 1963 r. nr 24, poz. 123 i z 1968 r. nr 35, poz. 250).

**4. Autorzy projektu normy** — mgr inż. Krystyna Szadurska i Marian Tarnawski — Kaliskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS, Pleszew.