

UKD 639.21

RYBY ŻYWE I SUROWIEC RYBNY	NORMA BRANŻOWA		BN-83
	Ryby żywe Ryby konsumpcyjne		8021-03
			Zamiast BN-71/8021-03
			Grupa katalogowa 1221

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ryby żywe konsumpcyjne przeznaczone do obrotu i przetwórstwa.

1.2. Określenia - wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Sortymenty. W zależności od masy (długości) różni się i oznacza ryby:

duże - D,

średnie - S,

całe - C.

2.2. Klasy jakości. W zależności od zróżnicowania cech organoleptycznych ryby dzieli się na dwie klasy i oznacza cyframi rzymskimi I lub II.

2.3. Przykład oznaczenia ryby żywej o nazwie handlowej karp, sortymentu dużego, pierwszej klasy jakości:

KARP ŻYWY - D-I BN-83/8021-03

3. WYMAGANIA

3.1. Nazwy handlowe, gatunkowe, sortymenty i wielkości - wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwy handlowe	Gatunki	Symbol sortymentu	Wymagane wielkości cm lub kg ¹⁾
1	Amur biały	Amur biały	D S M	powyżej 3 kg powyżej 0,8 kg do 3 kg powyżej 0,4 kg do 0,8 kg
2	Karp	Karp	D S M	powyżej 3 kg powyżej 1 kg do 3 kg powyżej 0,4 kg do 1 kg
3	Karaś	Karaś pospolity i srebrzysty	D S	powyżej 0,25 kg powyżej 12 cm do 0,25 kg
4	Leszcz	Leszcz	D S M	powyżej 1 kg powyżej 0,5 kg do 1 kg powyżej 25 cm do 0,5 kg
5	Lin	Lin	D S	powyżej 0,5 kg powyżej 25 cm do 0,5 kg
6	Peluga	Peluga	-	powyżej 35 cm
7	Pstrąg	Pstrąg tęczowy źródłany	D S	powyżej 0,35 kg powyżej 0,125 kg do 0,35 kg

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Laboratorium Przemysłu Rybnego dnia 12 maja 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 12 sierpnia 1983 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1983 poz. 18)

cd. tabl.1

Lp.	Nazwy handlowe	Gatunki	Symbol sortymentu	Wymagane wielkości cm lub kg
8	Szczupak	Szczupak	D S M	powyżej 3 kg powyżej 0,8 kg do 3 kg powyżej 40 cm do 0,8 kg
9	Tołpyga	Tołpyga pstra biała	D S	powyżej 3 kg powyżej 50 cm do 3 kg
10	Węgorz	Węgorz	D S M	powyżej 0,75 kg powyżej 0,3 kg do 0,75 kg powyżej 0,2 kg do 0,3 kg
1) Wymagania wielkościowe dla wszystkich gatunków ryb słodkowodnych nie mogą być niższe niż ustawowy wymiar ochronny obowiązujący dla danego obszaru wód.				

Dopuszcza się do 5% udziału ryb przekraczających do $\pm 10\%$ granice sortymentu.

3.2. Wymagania organoleptyczne - wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cecha	Wymagania	
		klasa I	klasa II
1	Wygląd ogólny	skóra ryb o zabarwieniu naturalnym, pokryta cienką warstwą naturalnego śluzu, ryby odpite (z opróżnionym przewodem pokarmowym), powierzchnia ciała i skrzela ryb czyste, ryby bez oznak szaty godowej oraz niecieknące	
2	Uszkodzenia	ryby bez uszkodzeń; dopuszcza się do 10% sztuk ryb, z niewielkimi uszkodzeniami skóry, pyska, płetw, bez uszkodzeń tkanki mięsnej	dopuszcza się występowanie blizn, uszkodzeń płetw oraz do 20% ryb z uszkodzeniami skóry i pyska
3	Żywotność	ryby wykazują naturalne ruchy ciała i mają prawidłowe ruchy oddechowe, zajmują właściwą pozycję ciała oraz prawidłowo reagują na bodźce zewnętrzne	dopuszcza się do 15% ryb w partii z oznakami osłabionej żywotności, np. zwolniona reakcja na bodźce
4	Zdrowość	ryby zdrowe bez zewnętrznych oznak chorobowych widocznych gołym okiem	dopuszcza się występowanie nieznacznej pleśniawki oraz u pojedynczych sztuk zaczerwienie odbytu i płetw
5	Kondycja	ryby prawidłowo umięśnione, bez oznak wychudzenia, linie brzucha i oczy naturalnie wypukłe	dopuszcza się ryby niejednolicie umięśnione z oznakami wychudzenia
6	Zapach mięsa	właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku, nie dopuszcza się mulistego, fenolowego lub innego obcego	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Pakowanie

4.1.1. Opakowanie transportowe - wg PN-71/A-87057.

Każde opakowanie powinno zawierać ryby jednej nazwy handlowej, sortymentu i klasy jakości.

Na życzenie odbiorcy dopuszcza się łączne występowanie różnych sortymentów.

4.1.2. Masa netto ryb żywych powinna być zgodna z deklarowaną z dopuszczalną nadwagą do 2%. Masę netto ryb żywych określa się następująco:

- ważone po wyjęciu z wody i wstępnym odciknięciu na sortownicy,

- ważone w wodzie (np. pstrąg).

4.2. Przechowywanie - wg BN-79/8020-02.

4.3. Transport - wg PN-71/A-87057.

5. BADANIA

5.1. Program badań - wg PN-76/A-86712.

5.2. Kontrola jakości - wg PN-71/A-86710.

5.3. Opis badań - wg PN-76/A-86712.

5.4. Ocena wyników badań. Partię ryb żywych należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badanych próbek odpowiadają wymaganiom wg rozdz.3.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8021-03

a) zmieniono układ normy,

b) skorelowano sortymenty ryb żywych z obowiązującymi dla ryb świeżych i mrożonych,

3. Normy związane

PN-71/A-86710 Ryby żywe. Pobieranie próbek

PN-76/A-86712 Ryby żywe. Metody badań

PN-71/A-87057 Ryby i przetwory rybne. Transport

BN-79/8020-02 Ryby i przetwory rybne. Pakowanie i przechowywanie

BN-73/8020-06 Ryby i przetwory rybne. Nazwy i określenia.

4. Symbol wg SWW - 2342-100.

5. Autorzy projektu normy: inż. Wilhelm Wojtas - Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin, mgr inż. Urszula Gurwin - Centralne Laboratorium Przemysłu Rybnego, Gdynia.