

1734**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 26 września 2003 r.

w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej mięsa drobiowego

Na podstawie art. 15 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 154, poz. 1802 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145 i Nr 166, poz. 1360) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej mięsa drobiowego z:

- 1) kur (*Gallus domesticus*);
- 2) kaczek (typu pekin *Anas platyrhynchos* oraz piżmowych *Cairina moschata*);
- 3) gęsi (*Anser anser*);
- 4) indyków (*Meleagris gallopavo*);
- 5) perlic (*Numida meleagris*);
- 6) kaczek mulard (krzyżówki kaczek typu pekin i piżmowych).

§ 2. Mięso drobiowe, które nie zostało poddane żadnej obróbce mającej wpływ na jego trwałość, z wy-

jątkiem schłodzenia albo mrożenia, wprowadza się do obrotu wyłącznie w postaci:

- 1) tuszek drobiowych będących całymi tuskami drobiu po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu oraz ewentualnym usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz odcięciu łap w stawie skokowym i głowy, bez podrobów albo z podrobami umieszczonymi wewnątrz tuszki;
- 2) elementów tuszek drobiowych, w tym:
 - a) połówek będących połową tuszki drobiowej uzyskaną przez proste cięcie podłużne wzdłuż mostka i kręgosłupa,
 - b) ćwiartek będących tylną albo przednią ćwiartką otrzymaną przez poprzeczne cięcie połówki,
 - c) ćwiartek tylnych w całości będących obiema ćwiartkami tylnymi w jednym kawałku, połączonymi częścią grzbietu, z tułowiem lub bez tułowia,
 - d) piersi będącej mostkiem z przylegającymi żebrami lub ich częścią, włącznie z przynależnymi mięśniami, w postaci całej piersi lub jej połowy,
 - e) nogi będącej kością udową (*femur*), kością piszczelową (*tibia*) i kością strzałkową (*fibula*) włącznie z przylegającymi mięśniami,
 - f) nogi kurczęcia z częścią grzbietu będącą kością piszczelową (*tibia*) i kością strzałkową (*fibula*) włącznie z przylegającymi mięśniami, przy

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

czym masa przylegającej części grzbietu wynosi nie więcej niż 25 % masy nogi kurczęcia z częścią grzbietu,

- g) uda będącego kością udową (*femur*) włącznie z przylegającymi mięśniami,
 - h) podudzia będącego kością piszczelową (*tibia*) i kością strzałkową (*fibula*) włącznie z przylegającymi mięśniami,
 - i) skrzydła będącego kością ramieniową (*humerus*) lub kością promieniową (*radius*) i kością łokciową (*ulna*) włącznie z przylegającymi mięśniami, z ewentualnie usuniętą końcówką skrzydła lub kością śródreżca,
 - j) dwu skrzydeł w całości będących skrzydłami w jednym kawałku, połączonymi częścią grzbietu, którego masa wynosi nie więcej niż 45 % całkowitej masy dwu skrzydeł w całości,
 - k) filetu z piersi będącego całą lub połową piersi bez mostka i żeber, przy czym filet z piersi indyczej składa się z mięśnia piersiowego głębokiego (*pektoralis profundus*),
 - l) filetu z piersi z obojczykiem będącego filetem z piersi lub jego połową, bez skóry, z obojczykiem i chrząstką mostka, przy czym masa kości obojczykowej i chrząstki mostka stanowią nie więcej niż 3 % całkowitej masy filetu z piersi z obojczykiem,
 - m) magretu będącego filetem z piersi gęsi lub kaczek piżmowych lub kaczek mulard, ze skórą i tłuszczem podskórnym okrywającym mięsień piersiowy, bez mięśnia piersiowego głębokiego;
- 3) podrobów, w tym serca, szyi, żołądka mięśniowego, wątroby, innych jadalnych części tuszek drobiowych niebędących ich elementami, z wyjątkiem szyi w przypadku, gdy nie została ona oddzielona od tuszki.

§ 3. 1. Mięso drobiowe może być:

- 1) schłodzone do temperatury od -2°C do 4°C ;
- 2) zmrożone do temperatury nie wyższej niż -12°C ;
- 3) głęboko zmrożone do temperatury nie wyższej niż -18°C .

2. Dopuszcza się krótkotrwałe podwyższenie temperatur, o których mowa w ust. 1, nie więcej niż o:

- 1) 2°C — w sprzedaży bezpośredniej mięsa schłodzonego;
- 2) 3°C — podczas transportu oraz czynności przetwórczych mięsa drobiowego zmrożonego lub głęboko zmrożonego.

3. Schładzania tuszek drobiowych po uboju dokonuje się metodą:

- 1) owiewową;

2) owiewowo-natryskową;

3) zanurzeniową.

4. Mięso drobiowe schłodzone nie może wykazywać oznak zamrożenia.

§ 4. 1. Tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych powinny być:

- 1) kompletne — w zależności od form ich przygotowania;
- 2) czyste, pozbawione widocznych substancji obcych, zabrudzeń i krwi;
- 3) bez obcego zapachu;
- 4) pozbawione widocznych plam krwistych, chyba że plamy te są nieznaczne;
- 5) bez wystających złamań kości;
- 6) bez silnych stłuczeń.

2. Tuszki drobiowe niezależnie od wymagań, o których mowa w ust. 1, powinny być:

- 1) częściowo patroszone z sercem, wątrobą, płucami, żołądkiem mięśniowym, wolem i nerkami;
- 2) patroszone z podrobami umieszczonymi w ich wnętrzu;
- 3) patroszone bez podrobów;
- 4) całkowicie wykrwawione, w przypadku tuszek drobiowych patroszonych.

3. Podroby powinny być:

- 1) bez woreczka żółciowego — w przypadku wątroby;
- 2) bez rogowatego nabłonka i z usuniętą zawartością treści żołądka — w przypadku żołądka mięśniowego;
- 3) z osierdziem albo bez osierdzia — w przypadku serca.

4. Elementy tuszek drobiowych, o których mowa w § 2 pkt 2 lit. d—k, mogą być bez skóry.

5. Elementy tuszek drobiowych, o których mowa w § 2 pkt 2 lit. e oraz lit. g—i, uzyskuje się przez cięcia przebiegające w osi poprzecznej odpowiednich stawów.

§ 5. 1. Ustala się, w zależności od umięśnienia, udziału tkanki tłuszczowej oraz obecności uszkodzeń i stłuczeń, następujące klasy jakości handlowej tuszek drobiowych i elementów tuszek drobiowych, z wyjątkiem tuszek drobiowych i elementów tuszek drobiowych przeznaczonych do zakładów rozbioru lub przetwórstwa mięsa drobiowego:

- 1) klasa „A”;
- 2) klasa „B”.

2. Do klasy „A” jakości handlowej tuszek drobiowych i elementów tuszek drobiowych zalicza się tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych, które:

- 1) posiadają pełne umięśnienie (mięśnie pełne), pierś dobrze rozwiniętą, szeroką, długą i umięśnioną, nogi umięśnione, przy czym:
 - a) w przypadku kurcząt, młodych kaczek tuczonych oraz indyków — pierś, grzbiet i nogi powinny być pokryte cienką, równomierną warstwą tłuszczu,
 - b) w przypadku kur rosołowych, kaczek dorosłych, młodych gęsi tuczonych dopuszcza się grubszą warstwę tłuszczu,
 - c) w przypadku gęsi dorosłych, równomiernie rozmieszczona, średnio gruba lub gruba warstwa tłuszczowa powinna całkowicie okrywać korpus;
- 2) na piersi, nogach, tułowi, stawach skokowych i końcach skrzydeł mogą być pokryte pojedynczymi piórami, pałkami lub piórami włosowatymi (*filopluma*), a w przypadku kur rosołowych, dorosłych kaczek, indyków i gęsi resztkami piór także na innych częściach tuszki;
- 3) charakteryzują się brakiem uszkodzeń, stłuczeń i przebarwień, przy czym dopuszcza się:
 - a) lekkie uszkodzenia, stłuczenia i przebarwienia, jeżeli są niewielkie i nie znajdują się na piersi lub nogach,
 - b) brak końcówek skrzydeł,
 - c) lekkie zaczerwienienie końcówek skrzydeł i torebki stawowej;
- 4) mięso drobiowe zmrożone i głęboko zmrożone nie może mieć oparzelin mroźowych — nieznacznego lub obszernego, nieodwracalnego wysuszenia skóry lub mięśni, które charakteryzują się zmianą początkowej barwy (przeważnie rozjaśnienie), lub smaku i zapachu (bez smaku lub smak zjełczały), lub konsystencji (sucha, gumowata), chyba że oparzeliny te są przypadkowe, niewielkie i nie znajdują się na piersiach lub nogach.

3. Do klasy „B” jakości handlowej tuszek drobiowych i elementów tuszek drobiowych zalicza się tuszki drobiowe i elementy tuszek drobiowych niespełniające wymagań określonych w ust. 2.

4. Za młode osobniki drobiu uważa się osobniki charakteryzujące się giętkim, nieskostniałym zakończeniem mostka, a za dorosłe osobniki drobiu — twardym i skostniałym zakończeniem mostka.

5. Dopuszczalna liczba wadliwych wyrobów jednostkowych, w ramach danej partii mięsa drobiowego tego samego rodzaju, asortymentu i klasy jakości handlowej, pochodzącego z tej samej rzeźni lub zakładu przetwórczego, jest określona w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 6. 1. Zmrożone i głęboko zmrożone mięso drobiowe w opakowaniach jednostkowych klasyfikuje się według kategorii wagowych:

- 1) w przypadku tuszek drobiowych o masie:
 - a) mniejszej niż 1 100 g — na kategorii wagowej co 50 g,
 - b) od 1 100 g do 2 400 g — na kategorii wagowej co 100 g,
 - c) od 2 400 g — na kategorii wagowej co 200 g;
- 2) w przypadku elementów tuszek drobiowych o masie:
 - a) mniejszej niż 1 100 g — na kategorii wagowej co 50 g,
 - b) od 1 100 g — na kategorii wagowej co 100 g.

2. Dopuszczalne tolerancje wagowe tuszek drobiowych i elementów tuszek drobiowych w opakowaniach jednostkowych są określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

3. Opakowanie jednostkowe może zawierać jedną tuszkę drobiową lub te same elementy jednej lub wielu tuszek drobiowych jednego gatunku drobiu.

4. Opakowanie jednostkowe zawierające mięso drobiowe, którego rzeczywista masa, po uwzględnieniu dopuszczalnego odchylenia ujemnego, jest mniejsza niż masa nominalna, uznaje się za wadliwe.

5. Opakowanie jednostkowe zawierające mięso drobiowe, którego odchylenie ujemne określonej masy nominalnej jest większe niż dwukrotne dopuszczalne, nie może być wprowadzone do obrotu.

§ 7. 1. Zawartość wody wchłoniętej w zmrożonych i głęboko zmrożonych tuszkach kurcząt nie powinna przekraczać wartości dopuszczalnych, technicznie nieuniknionych.

2. Zawartość wody wchłoniętej w zmrożonych lub głęboko zmrożonych tuszkach kurcząt oznacza się metodą:

- 1) ociekania, która:
 - a) służy do określania straty wody podczas rozmrażania tuszek kurcząt zmrożonych lub głęboko zmrożonych,
 - b) nie może być stosowana w przypadku tuszek kurcząt, które były potraktowane polifosforanami lub podobnymi substancjami zwiększającymi wiązanie wody;
- 2) chemiczną, która służy do oznaczania całkowitej zawartości wody w zmrożonych i głęboko zmrożonych tuszkach kurcząt oraz wymaga ustalenia zawartości wody i białka w próbie zhomogenizowanej tuszki.

3. Dopuszczalna zawartość procentowa wody wchłoniętej w zmrożonych i głęboko zmrożonych

tuszkach kurcząt, przy jej oznaczeniu metodą ociekania wynosi, w przypadku zastosowania schładzania:

- 1) owiewowego — 1,5 %;
- 2) owiewowo-natryskowego — 3,3 %;
- 3) zanurzeniowego — 5,1 %.

4. Dopuszczalna zawartość procentowa wody wchłoniętej, technicznie nieuniknionej w zmrożonych i głęboko zmrożonych tuskach kurcząt, przy jej oznaczeniu metodą chemiczną wynosi, w przypadku zastosowania schładzania:

- 1) owiewowego — 2 %;
- 2) owiewowo-natryskowego — 4,5 %;
- 3) zanurzeniowego — 7 %.

§ 8. Przepisy rozporządzenia stosuje się do dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 9. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 września 2003 r. (poz. 1734)

Załącznik nr 1

DOPUSZCZALNA LICZBA WADLIWYCH WYROBÓW JEDNOSTKOWYCH, W RAMACH DANEJ PARTII MIĘSA DROBIOWEGO TEGO SAMEGO RODZAJU, ASORTYMENTU I KLASY JAKOŚCI HANDLOWEJ, POCHODZĄCEGO Z TEJ SAMEJ RZEŻNI LUB ZAKŁADU PRZETWÓRCZEGO

Liczba wyrobów jednostkowych w partii	Dopuszczalna liczba wadliwych wyrobów jednostkowych			
	klasa „A”		klasa „B”	
	ogółem	w tym z wadami w zakresie wymogów określonych w § 5 ust. 2 rozporządzenia	ogółem	w tym z wadami w zakresie wymogów określonych w § 5 ust. 2 rozporządzenia
1	2	3	4	5
100 do 500	5	2	10	4
501 do 3 200	7	3	14	6
powyżej 3 200	10	4	20	8

Załącznik nr 2

DOPUSZCZALNE TOLERANCJE WAGOWE TUSZEK DROBIOWYCH I ELEMENTÓW TUSZEK DROBIOWYCH W OPAKOWANIACH JEDNOSTKOWYCH

Masa nominalna (g)	Dopuszczalne odchylenia ujemne (g)	
	tuszki drobiowe	elementy tuszek drobiowych
1	2	3
poniżej 1 000	25	25
od 1 000 do 2 400	50	50
powyżej 2 400	100	50