

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 12 czerwca 2003 r.

w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej tusz wieprzowych

Na podstawie art. 15 pkt 2, art. 33 ust. 2 oraz art. 34 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⁾ 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 zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

§ 1. 1. Rozporządzenie określa:

- 1) szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej tusz wieprzowych;
- 2) jednostki właściwe do wydawania opinii o urządzeniach stosowanych do oceny jakości handlowej tusz wieprzowych, zwanych dalej „choirometrami”;
- 3) metodę analizy tusz wieprzowych.

2. Przepisy rozporządzenia:

- 1) dotyczą tusz wieprzowych, zwanych dalej „tusza-mi”, o masie tuszy cieplej od 60 do 120 kg;

2) nie dotyczą tusz pochodzących:

- a) ze świń użytych do rozrodu,
- b) z rzeźni, w których przeprowadza się ubój nie więcej niż 200 świń tygodniowo średniorocznie lub dokonuje się uboju i rozbioru świń urodzonych i tuczonych w tuczarniach tych rzeźni.

§ 2. 1. Ustala się następujące klasy jakości handlowej tusz:

- 1) klasa „S” — o zawartości mięsa w tuszy 60% i większej;
- 2) klasa „E” — o zawartości mięsa w tuszy 55% i większej, ale mniejszej niż 60%;
- 3) klasa „U” — o zawartości mięsa w tuszy 50% i większej, ale mniejszej niż 55%;
- 4) klasa „R” — o zawartości mięsa w tuszy 45% i większej, ale mniejszej niż 50%;
- 5) klasa „O” — o zawartości mięsa w tuszy 40% i większej, ale mniejszej niż 45%;
- 6) klasa „P” — o zawartości mięsa w tuszy poniżej 40%.

2. Procentową zawartość mięsa w tuszy ciepłej określa się za pomocą choirometru, w czasie nieprzekraczającym 45 minut od momentu kłucia, na podstawie wyników szacowania masy mięśni poprzecznie prążkowanych wyrażonych w procentach masy tej tuszy.

§ 3. 1. Masę tuszy ciepłej określa się dla tusz wykrwawionych i wytrzewionych, całych albo podzielonych wzdłuż linii środkowej na półtusze, bez języka, szczeciny, racic, narządów rodnych, sadła, nerek i przepony.

2. Masę tuszy ciepłej określa się w rzeźni, po uboju w czasie nieprzekraczającym 45 minut od momentu kłucia.

3. W przypadku nieokreślenia masy tuszy ciepłej w czasie, o którym mowa w ust. 2, masę tuszy powiększa się 0,1 punktu procentowego dla każdego rozpoczętych 15 minut.

4. Masę tuszy schłodzonej określa się przez odjęcie 2% masy od masy tuszy, o której mowa w ust. 1.

§ 4. 1. Tuszę oznacza się klasą jakości handlowej albo procentową zawartością mięsa w tuszy, na skórze tylnej golonki albo szynki, wielką literą albo cyfrą (cyframi) o wysokości co najmniej 2 cm.

2. Na tuszy można umieścić również inne niezbędne informacje, a w szczególności masę tuszy i datę uboju.

3. Tusz stosowany do znakowania powinien być nietoksyczny, niezmywalny i odporny na działanie temperatury.

4. Dopuszcza się inne metody trwałego znakowania tusz, w szczególności etykiety przytwierdzone do tuszy w sposób uniemożliwiający ich przypadkowe usunięcie.

5. Wymagań, o których mowa w ust. 1 i 2, można nie stosować do tusz niewyprowadzanych z polskiego obszaru celnego, pod warunkiem dołączenia do tych tusz następujących informacji:

- 1) daty uboju;
- 2) numeru identyfikacyjnego dostawcy;
- 3) masy tuszy ciepłej;
- 4) klasy jakości handlowej albo procentowej zawartości mięsa w tuszy;
- 5) numeru ubojowego.

§ 5. 1. Podczas sprawdzania procentowej zawartości mięsa w tuszy za pomocą choirometru, błąd szacowania powinien być zgodny z wynikiem szacowania wykonanego metodą dysekcji uproszczonej według Walstry i Merkusa, określonej w załączniku do rozporządzenia, i przeprowadzonej na reprezentatywnej w skali kraju próbie co najmniej 120 tusz.

2. Dopuszczalny błąd szacowania przy użyciu choirometru wynosi nie więcej niż 2,50% zawartości mięsa w tuszy.

§ 6. Jednostkami właściwymi do wydania opinii o choirometrach są:

- 1) Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie;
- 2) Instytut Genetyki i Hodowli Zwierząt Polskiej Akademii Nauk w Jastrzębcu;
- 3) Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie — Wydział Bioinżynierii Zwierząt.

§ 7. 1. Choirometry posiadające, w dniu wejścia w życie rozporządzenia, pozytywną opinię jednej z jednostek, o których mowa w § 6, mogą być stosowane do dnia 31 marca 2004 r., jeżeli spełniają wymagania określone w § 5 ust. 2.

2. Do dnia 31 grudnia 2003 r. dopuszcza się błąd szacowania, o którym mowa w § 5 ust. 2, nie większy niż 2,95%.

§ 8. Rozporządzenie traci moc z dniem 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: *A. Tański*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 czerwca 2003 r. (poz. 1163)

METODA DYSEKCJI UPROSZCZONEJ WEDŁUG WALSTRY I MERKUSA

1. Metoda dysekcji uproszczonej Walstry i Merkusa polega na wykrawaniu, z czterech głównych wyrębów lewej półtuszy wieprzowej, mięsa, tłuszczu podskórnego ze skórą i tłuszczu międzymięśniowego (łącznie) oraz kości.
 - 11) nogę przednią oddziela się od golonki przedniej w stawie nadgarstkowym;
 - 12) golonkę przednią odcina się od łopatki w stawie łokciowym;
 - 13) karkówkę i polędwicę oddziela się od strony brzusznej cięciem prostym, biegnącym od punktu położonego na pierwszym żebrze, około 2 cm poniżej kręgosłupa, do punktu położonego w odległości 4 cm w dół od wyrostka poprzecznego piątego kręgu lędźwiowego;
 - 14) podgardle oddziela się od boczku pomiędzy 4 a 5 kręgiem piersiowym;
 - 15) brzuszną część boczku z pachwiną oddziela się od boczku w odległości około 4 cm od ostatniego żebra cięciem prostym w dół wzdłuż zakończeń chrzęstnych żeber, a następnie od dołu wzdłuż linii sutek; sutki pozostają przy części brzusznej boczku;
 - 16) polędwicę oddziela się od karkówki prostopadle do kręgosłupa między 4 a 5 kręgiem piersiowym;
 - 17) słoninę grzbietową oddziela się od polędwicy wzdłuż naturalnego połączenia;
 - 18) słoninę karkową oddziela się od karkówki wzdłuż naturalnego połączenia.
2. Podziału lewej półtuszy wieprzowej dokonuje się w następujący sposób:
 - 1) półtuszę bez sadła i nerek umieszcza się na stole dysekcyjnym;
 - 2) jamę brzuszną oczyszcza się z resztek sadła oraz oddziela się tłuszcz pokrywający polędwiczkę;
 - 3) polędwiczkę oddziela się od kości biodrowej na wysokości spojenia łonowego, a następnie wycina z jamy brzusznej;
 - 4) szynkę z brzuszną częścią boczku (pachwiną) odcina się od polędwicy pod kątem prostym do kręgosłupa między 6 a 7 kręgiem lędźwiowym, a następnie cięciem prostym odcina się pachwinę;
 - 5) pachwinę oddziela się od szynki cięciem okrężnym, zaczynając od linii łączącej się ze spojeniem łonowym i dalej wzdłuż krawędzi szynki tak, aby został przecięty węzeł limfatyczny;
 - 6) nogę tylną oddziela się od golonki tylnej w stawie skokowym;
 - 7) golonkę tylną odcina się od szynki cięciem prostym w stawie kolanowym;
 - 8) głowę oddziela się od podgardla cięciem prostym wzdłuż krawędzi mięśnia mostkowo-żuchwowego i dalej pomiędzy kością potyliczną i atlasem od karkówki;
 - 9) policzek oddziela się od głowy wzdłuż połączenia policzka ze szczęką w kierunku oczodołu;
 - 10) łopatkę oddziela się cięciem okrężnym od podgardla i karkówki tak, aby chrzęstna część łopatki pozostała przy karkówce, a węzeł limfatyczny został przecięty;
3. Z podziału półtuszy wykonanego w sposób, o którym mowa w ust. 2, uzyskuje się 12 jej wyrębów.
4. Każdy z wyrębów należy zważyć z dokładnością do 5 g. Wyniki ważenia wykorzystuje się do określenia szacunkowej zawartości mięsa w tuszy.
5. Z uzyskanych wyrębów dysekcji podlega szynka (bez golonki i ogona), polędwica (schab ze słoniną), łopatka i boczek.
6. Szacowaną zawartość mięsa tuszy (Y) oblicza się według następującego wzoru:

$$Y = 1,3 \times 100 \times \frac{\text{masa polędwiczki} + \text{masa mięsa (łącznie z omięsną) z łopatki, schabu, szynki i boczku}}{\text{łączna masa 12 wyrębów}}$$