

1423**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 8 sierpnia 2003 r.

w sprawie metod analiz niektórych przetworów z wieprzowiny

Na podstawie 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. Rozporządzenie określa metody analiz przetworzonego lub konserwowanego mięsa wieprzowego, podrobów lub krwi z wieprzowiny w obrocie

z zagranicą, oznaczonych w załączniku do rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 17 grudnia 2002 r. w sprawie ustanowienia Taryfy celnej (Dz. U. Nr 226, poz. 1885, z późn. zm.²⁾) kodami PCN: 1602 41 10 0, 1602 42 10 0, 1602 49 19 0, zwanych dalej „przetworami”.

§ 2. W przetworach oznacza się zawartości:

1) azotu — metodą Kjeldahla;

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).

²⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. U. z 2003 r. Nr 12, poz. 124, Nr 53, poz. 469, Nr 108, poz. 1010, Nr 122, poz. 1145, Nr 124, poz. 1155 i 1156 i Nr 129, poz. 1178.

- 2) wilgotności — zgodnie z Polską Normą PN-ISO 1442:2000 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczenie zawartości wody (metoda odwoławcza);
- 3) tłuszczu całkowitego — metodą ekstrakcji z użyciem n-heksanu lub eteru naftowego, po hydrolizie kwasem solnym;
- 4) popiołu — zgodnie z Polską Normą PN-ISO 936:2000 Mięso i przetwory mięsne — Oznaczenie popiołu całkowitego.

§ 3. Do celów analizy należy:

- 1) przygotować jednorodne i reprezentatywne próbki przetworu;
- 2) brać pod uwagę średni wynik z co najmniej dwóch oznaczeń.

§ 4. Określa się sposób obliczania zawartości procentowej mięsa w przetworach, stanowiący załącznik do rozporządzenia.

§ 5. Rozporządzenie traci moc z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 sierpnia 2003 r. (poz. 1423)

SPOSÓB OBLICZANIA ZAWARTOŚCI PROCENTOWEJ MIĘSA W PRZETWORACH

Zawartość mięsa wolnego od tłuszczu (*DM*) jako ułamek masowy w procentach oblicza się według wzoru:

$$DM = \frac{NT - Nx}{f} \times 100$$

Zawartość mięsa i tłuszczu razem (*TM*) jako ułamek masowy w procentach oblicza się według wzoru:

$$TM = DM + F$$

gdzie poszczególne litery oznaczają:

NT — azot całkowity (% masy);

f — średnia zawartość azotu (% masy) w chudym mięsie zawartym w przetworze; wartość tego wskaźnika to:

1) 3,5 dla szynki i ich części oznaczonych kodami PCN: 1602 41 10 0;

2) 3,35 dla łopatek i ich części oznaczonych kodami PCN: 1602 42 10 0;

3) 3,35 dla pozostałych przetworów oznaczonych kodami PCN: 1602 49 19 0;

F — ilość tłuszczu dającego się wyekstrahować (% masy), oznaczana analitycznie;

Nx — azot nie pochodzący z mięsa (% masy).

Ilość azotu nie pochodzącego z mięsa (*Nx*) należy skorygować, uwzględniając ilość każdego ze składników nie pochodzącego z mięsa zawierającego azot i zawartości azotu w tych składnikach określone poniżej.

Zawartość azotu w niektórych składnikach nie pochodzących z mięsa i zawierających azot

Przetwory mięsne	Zawartość azotu (% masy)
Kazeina	15,8
Kazeinian sodu	14,8
Izolat soi	14,5
Soja upostaciowana	8,0
Mąka sojowa	8,0
Glutaminian sodu (MSG)	8,3