

wycaf. 30.10.96
N. 1/94

zob. PN-A-86750:1996

UKD 639.21:664.95.037.5

RYBY I PRODUKTY RYBNE CHŁODZONE I MROŻONE	NORMA BRANŻOWA	BN-82 8022-03
	Ryby świeże i mrożone Ryby słodkowodne konsumpcyjne	Zamiast BN-71/8022-03
		Grupa katalogowa 1224

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są ryby słodkowodne świeże i zamrożone, całe i opracione, przeznaczone do spożycia i przetwórstwa.

1.2. Określenia

1.2.1. ryby słodkowodne - gatunki ryb żyjących i rozra-
dzających się w wodach słodkich, niekiedy w słonawych
przybrzeżnych wodach morskich oraz węgorz.

1.2.2. tkanka mięsna sprężysta - tkanka, której od-
kształcenie po ucisku palcem w części grzbietowej cał-
kowicie powraca do pierwotnej postaci.

1.2.3. tkanka mięsna osłabiona - tkanka, której odkształ-
cenie po ucisku palcem w części grzbietowej nie całkowi-
cie powraca do pierwotnej postaci.

1.2.4. tkanka mięsna miękka - tkanka, której odkształ-
cenie po ucisku palcem w części grzbietowej nie powraca
do pierwotnej postaci.

1.2.5. Pozostałe określenia - wg BN-73/8020-06.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Rodzaje zabezpieczenia. W zależności od sposobu
zabezpieczenia rozróżnia się i oznacza ryby:

- świeże (chłodzone) - św,
- mrożone - mr.

2.2. Sposoby opracowania. - W zależności od zastosowa-
nego sposobu opracowania rozróżnia się i oznacza ryby:

- patroszone z głowami - patr. z/gł,
- patroszone bez głów - patr. b/gł.

Ryb całych nie oznacza się.

2.3. Sortymenty. W zależności od długości (masy) ryb
całych lub opracionych rozróżnia się i oznacza ryby:

- duże - D,
- średnie - S,
- małe - M.

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

2.5. Przykład oznaczenia ryby słodkowodnej o nazwie
handlowej szczupak, świeży, cały, sortymentu dużego,
pierwszej klasy jakości:

SZCZUPAK św. - D-I BN-82/8022-03

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne - wg PN-73/A-86767.

3.2. Wymagania szczegółowe

3.2.1. Nazwy handlowe, gatunkowe, rodzaje opracowania,
wielkości i sortymenty - wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Nazwy handlowe	Gatunki	Rodzaj opracowania	Symbol asortymentu	Wymagania wielkości cm lub kg
1	Amur biały	Amur biały	cały	D S M	powyżej 3 kg powyżej 0,8 kg do 3 kg powyżej 40 cm do 0,8 kg
2	Boleń	Boleń	cały	-	powyżej 40 cm
3	Brzana	Brzana	cała	-	powyżej 35 cm
4	Brzanka	Brzanka	cała	-	powyżej 20 cm
5	Certa	Certa	cała	-	powyżej 30 cm ¹⁾
6	Jazgarz	Jazgarz	cały	-	powyżej 12 cm
7	Jaź	Jaź	cały	-	powyżej 25 cm

Zgłoszona przez Zjednoczenie Gospodarki Rybnej
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Gospodarki Rybnej dnia 25 lutego 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 7/1982 poz. 16)

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwy handlowe	Gatunki	Rodzaj oprawienia	Symbol asortymentu	Wymagania wielkości cm lub kg
8	Jelec	Jelec	cały	-	powyżej 0, 1 kg
9	Karaś	Karaś pospolity i srebrzysty	cały	-	powyżej 0, 1 kg
10	Karp	Karp	cały	D S M	powyżej 3 kg powyżej 1 kg do 3 kg powyżej 0, 5 kg do 1 kg
			patr. z/gł i b/gł	D S M	powyżej 2, 4 kg powyżej 0, 8 kg do 2, 4 kg powyżej 0, 4 kg do 0, 8 kg
11	Kleń	Kleń	cały	-	powyżej 25 cm
12	Krąp	Krąp	cały	S M	powyżej 0, 2 kg powyżej 12 cm do 0, 2 kg
13	Leszcz	Leszcz	cały	D S M	powyżej 1 kg powyżej 0, 5 kg do 1 kg powyżej 25 cm do 0, 5 kg
			patr. z/gł	D S	powyżej 0, 8 kg powyżej 0, 4 kg do 0, 8 kg
14	Lin	Lin	cały	D S	powyżej 0, 5 kg powyżej 25 cm do 0, 5 kg
15	Lipień	Lipień	cały	-	powyżej 30 cm
16	Miętus	Miętus	cały	D S	powyżej 0, 5 kg powyżej 0, 1 kg do 0, 5 kg
17	Minóg	Minóg	cały	-	powyżej 12 cm
18	Okoń	Okoń	cały	D S M	powyżej 0, 5 kg powyżej 0, 2 kg do 0, 5 kg powyżej 12 cm do 0, 2 kg
19	Okoniopstrąg	Okoniopstrąg (Bass Wielkogo- bowy)	cały	-	powyżej 25 cm
20	Peluga	Peluga	cała	-	powyżej 35 cm
21	Płoc	Płoc Wzdrenga	cała	S M	powyżej 0, 2 kg powyżej 15 cm ²) do 0, 2 kg
22	Pstrąg	Pstrąg	cały	D S M	powyżej 0, 35 kg powyżej 0, 2 kg do 0, 35 kg powyżej 0, 125 kg do 0, 2 kg
			patr. z/gł	-	powyżej 0, 125 kg
23	Rozpiór	Rozpiór	cały	-	powyżej 25 cm
24	Sandacz	Sandacz	cały	D D M	powyżej 1 kg powyżej 0, 5 kg do 1 kg powyżej 35 cm do 0, 5 kg
			patr. z/gł i b/gł	-	powyżej 0, 4 kg
25	Sieja	Sieja	cała	-	powyżej 35 cm
			patr. z/gł	-	powyżej 0, 20 kg
26	Sielawa	Sielawa	cała	-	powyżej 18 cm
27	Stynka	Stynka	cała	-	powyżej 8 cm
28	Sumik	Sumik karłowaty	cały	-	powyżej 10 cm

cd. tabl. 1

Lp.	Nazwa handlowa	Gatunki	Rodzaj oprawienia	Symbol asortymentu	Wymagania wielkości cm lub kg
29	Sum	Sum	cały	D S	powyżej 3 kg powyżej 1 kg do 3 kg
			patr. z/gł	-	powyżej 1 kg
30	Świnka	Świnka	cała	-	powyżej 20 cm
31	Szczupak	Szczupak	cały	D S M	powyżej 3 kg powyżej 1 kg do 3 kg powyżej 40 cm do 1 kg
			patr. z/gł	D S	powyżej 2,4 kg powyżej 0,4 kg do 2,4 kg
32	Tołpyga	Tołpyga pstra biała	cała	D S	powyżej 3 kg powyżej 50 cm do 3 kg
			patr. z/gł i b/gł	D S	powyżej 2 kg powyżej 0,3 kg do 2 kg
33	Ukleja	Ukleja	cała	-	powyżej 10 cm
34	Węgorz	Węgorz	cały	D S M	powyżej 0,75 kg powyżej 0,3 kg do 0,75 kg powyżej 0,2 kg do 0,3 kg
			patr. z/gł	-	powyżej 0,2 kg
35	Drobnica słodkowodna niesortowana	Stynka, Ukleja, Krąp, Jazgarz, Karaś	całe	-	poniżej wielkości ustalonych w nazwach handlowych
1) Dla Zalewu Szczecińskiego powyżej 20 cm. 2) Dla Zalewu Szczecińskiego powyżej 17 cm.					

W wymaganych wielkościach ryb i w sortymentach dopuszcza się do 2 % udziału ryb o wielkościach niższych, lecz zbliżonych wymiarowo lub wyższych.

3.2.2. Wymagania organoleptyczne. Ryby świeże oraz mrożone po rozmrożeniu powinny odpowiadać wymaganiom wg tabl. 2.

Tablica 2

Cechy	Wymagania	
	klasa I	klasa II
a) Wygląd ogólny	ryby powinny być czyste, bez zewnętrznych oznak chorobowych oraz widocznych pasożytów; powierzchnia skóry o naturalnym, połyskującym wyglądzie, skrzela jasnoczerwone, na skrzelach i skórze śluz naturalny, przezroczysty, oczy wypukłe, błyszczące; ryby bez widocznych uszkodzeń; nie dopuszcza się ryb z oznakami szaty godowej i ciekących; ryby mrożone nie powinny mieć widocznych wysuszek, odbarwień; dla ryb mrożonych dopuszcza się oznaki wysuszek nie przekraczające 10 % ich powierzchni i nie głębsze niż 1 mm; dopuszcza się do 2 % masy ryb z drobnymi uszkodzeniami skóry i tkanki mięsnej	
b) Wygląd jamy ciała	kontury narządów wewnętrznych wyraźne; na płatach brzusznych brak zmian autolitycznych, mięso jasne bez zaczerwienień wzdłuż kręgosłupa	dopuszcza się dla ryb świeżych i mrożonych skórę zmątwiałą z odbarwieniami oraz do 20 % masy ryb z uszkodzeniami; na skrzelach i skórze śluz zmętniały; dopuszcza się ryby z oznakami szaty godowej, ciekące; dla ryb mrożonych dopuszcza się; oczy wpadnięte i skrzela szaroczerwone oraz oznaki wysuszek nie przekraczające 20 % ich powierzchni i nie głębsze niż 1 mm

cd. tabl. 2

Cechy	Wymagania	
	klasa I	klasa II
c) Sprężystość tkanki	mięso sprężyste, mocno związane z kością,	u ryb mrożonych osłabione dopuszcza się ryby z osłabioną tkanką mięsną
d) Zapach	skóry, skrzel, narządów wewnętrznych i mięsa – świeży, charakterystyczny dla ryb danego gatunku, bez obcych zapachów	dopuszcza się dla ryb świeżych lekko kwaśny zapach skrzel, a u ryb mrożonych tłustych lekko jełki zapach mięsa
e) Oprawienie	jama ciała otwarta równym cięciem prowadzonym środkową linią brzucha od nasady głowy do odbytu; powierzchnie cięć gładkie, proste, wnętrzności, skrzepy krwi usunięte	dopuszcza się powierzchnię cięć postrzępioną oraz drobne pozostałości skrzepów krwi

4. PAKOWANIE, PRZECHEWYWANIE I TRANSPORT

4.1. Opakowanie, pakowanie i znakowanie – wg BN-79/8020-02. Ryby świeże w skrzynkach powinny być chłodzone lodem wodnym wg PN-74/A-86761.

4.2. Zawartość opakowania. W każdym opakowaniu wchodzącym w skład partii powinny znajdować się ryby tej samej nazwy handlowej, sortymentu, sposobu oprawienia i klasy jakości.

4.3. Masa netto ryb w opakowaniu powinna być zgodna z deklarowaną z dopuszczalną nadwagą do 2 % i wynosić dla skrzyń D-40 i PE-40 w okresie letnim – 25 kg, a zimowym – 30 kg.

4.4. Przechowywanie w chłodniach – wg PN-76/A-07005, w produkcji i obrocie – wg BN-79/8020-02.

4.5. Transport. Ryby świeże na czas transportu powinny być zabezpieczone wg PN-74/A-86761, a mrożone wg PN-75/A-86764. Transport – wg PN-71/A-87057. Ładowanie środka transportowego powinno odpowiadać wymaganiom sanitarnym określonym w Zarządzeniu Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r.

5. BADANIA

5.1. Program badań – wg PN-73/A-86767.

5.2. Kontrola jakości – wg PN-71/A-86752.

5.3. Opis badań – wg PN-73/A-86767.

5.4. Ocena partii – wg PN-73/A-86767.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucją opracowującą normę – Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8022-03

a) zaktualizowano wymagania wielkościowe ryb szczególnie w odniesieniu do obowiązujących wymiarów ochronnych,

b) wprowadzono nowe gatunki (nazwy handlowe) ryb,

c) uściślono niektóre wymagania jakościowe.

3. Normy i dokumenty związane

PN-76/A-07005 Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach

PN-71/A-86752 Ryby świeże i mrożone. Pobieranie próbek

PN-74/A-86761 Ryby świeże. Chłodzenie lodem wodnym

PN-75/A-86764 Ryby mrożone. Chłodzenie suchym lodem przy załadunku

PN-73/A-86767 Ryby świeże i mrożone. Wspólne wymagania i badania

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

Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 17 września 1971 r. w sprawie ogólnych warunków sanitarnych przy przewożeniu środków spożywczych (Mon. Pol. nr 50, poz. 320)

4. Symbol wg SWW – 2343-1 i 2343-2.

5. Autor projektu normy – inż. Wilhelm Wojtas – Zjednoczenie Gospodarki Rybnej, Szczecin.

Tablica 1 zmienia się następująco:

Tablica 1

Lp.	Nazwy handlowe	Gatunki	Rodzaj oprawienia	Symbol asortymentu	Wymagania wielkości cm lub kg 1)
1	Amur biały	Amur biały	cały	D S M	powyżej 3 kg powyżej 0,8 kg do 3 kg powyżej 0,4 kg do 0,8 kg
2	Boleń	Boleń	cały	—	powyżej 40 cm
3	Brzana	Brzana	cała	—	powyżej 35 cm
4	Brzanka	Brzanka	cała	—	powyżej 20 cm
5	Certa	Certa	cała	—	powyżej 30 cm
6	Jazgarz	Jazgarz	cały	—	powyżej 12 cm
7	Jaź	Jaź	cały	—	powyżej 25 cm
8	Jelec	Jelec	cały	—	powyżej 0,1 kg
9	Karaś	Karaś pospolity i srebrzysty	cały	D S	powyżej 0,25 kg powyżej 12 cm do 0,25 kg
10	Karp	Karp	cały	D S M	powyżej 3 kg powyżej 1 kg do 3 kg powyżej 0,4 do 1 kg
			patr. z/gł. i b/gł.	D S M	powyżej 2,4 kg powyżej 0,8 kg do 2,4 kg powyżej 0,3 kg do 0,8 kg
11	Kleń	Kleń	cały	—	powyżej 25 cm
12	Krap	Krap	cały	S M	powyżej 0,2 kg powyżej 12 cm do 0,2 kg
13	Leszcz	Leszcz	cały	D S M	powyżej 1 kg powyżej 0,5 kg do 1 kg powyżej 25 cm do 0,5 kg
			patr. z/gł.	D S	powyżej 0,8 kg powyżej 0,4 kg do 0,8 kg
14	Lin	Lin	cały	D S	powyżej 0,5 kg powyżej 25 cm do 0,5 kg
15	Lipień	Lipień	cały	—	powyżej 30 cm
16	Miętus	Miętus	cały	D S	powyżej 0,5 kg powyżej 0,1 kg do 0,5 kg
17	Minóg	Minóg	cały	—	powyżej 12 cm
18	Okoń	Okoń	cały	D S	powyżej 0,5 kg powyżej 0,2 kg do 0,5 kg
19	Okonio-pstrąg	Okonio-pstrąg (Bass Wielkogołowy)	cały	—	powyżej 25 cm
20	Peluga	Peluga	cała	—	powyżej 35 cm
21	Płoc	Płoc	cała	S	powyżej 0,15 kg
		Wzdreaga		M	powyżej 15 cm do 0,15 kg
22	Pstrąg	Pstrąg	cały	D S	powyżej 0,35 kg powyżej 0,125 kg do 0,35 kg
			patr. z/gł.	—	powyżej 0,125 kg
23	Rozpiór	Rozpiór	cały	—	powyżej 25 cm
24	Sandacz	Sandacz	cały	D S M	powyżej 1 kg powyżej 0,5 kg do 1 kg powyżej 35 cm do 0,5 kg
			patr. z/gł. i b/gł.	—	powyżej 0,4 kg
25	Sieja	Sieja	cała	—	powyżej 35 cm
			patr. z/gł.	—	powyżej 0,2 kg
26	Sielawa	Sielawa	cała	—	powyżej 18 cm
27	Stynka	Stynka	cała	—	powyżej 8 cm
28	Sumik	Sumik karłowaty	cały	—	powyżej 10 cm
29	Sum	Sum	cały	D S	powyżej 3 kg powyżej 1 kg do 3 kg
			patr. z/gł.	—	powyżej 1 kg

30	Swinka	Swinka	cała	—	powyżej 20 cm
31	Szczupak	Szczupak	cały	D S M	powyżej 3 kg powyżej 0,8 kg do 3 kg powyżej 40 cm do 0,8 kg
			patr. z/gł.	D S	powyżej 2,4 kg powyżej 0,4 kg 2,4 kg
32	Tołpyga	Tołpyga pstra biała	cała	D S	powyżej 3 kg powyżej 50 cm do 3 kg
			patr. z/gł. i b/gł.	D S	powyżej 2 kg powyżej 0,3 kg do 2 kg
33	Ukleja	Ukleja	cała	—	powyżej 10 cm
34	Węgorz	Węgorz	cały	D S M	powyżej 0,75 kg powyżej 0,3 kg do 0,75 kg powyżej 0,2 kg do 0,3 kg
			patr. z/gł.	—	powyżej 0,2 kg
35	Drobnica słodkowodna niesortowana	Okoń, Stynka, Ukleja, Krap, Jazgarz, Karaś	całe	—	poniżej wielkości ustalonych w nazwach handlowych

¹⁾ Wymagania wielkościowe dla wszystkich gatunków ryb słodkowodnych nie mogą być niższe niż ustawowy wymiar ochronny obowiązujący dla danego obszaru wód.

1. Zmienia się treść zdania pod tabl. 1 na:
Dopuszcza się do 5% udziału ryb przekraczających do $\pm 10\%$ granice sortymentu.

(Biuletyn PKNMIJ nr 7/83 poz. 49)