

## 119

## ZARZĄDZENIE MINISTRA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO I SKUPU

z dnia 5 maja 1966 r.

**w sprawie norm ubytków naturalnych mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego podczas zamrażania i przechowywania w chłodniach składowych oraz wydawania z tych chłodni.**

Na podstawie art. 3 ust. 1 dekretu z dnia 29 października 1952 r. o gospodarowaniu artykułami obrotu towarowego i zaopatrzenia (Dz. U. z 1952 r. Nr 44, poz. 301 i z 1956 r. Nr 54, poz. 244) oraz § 1 ust. 1 zarządzenia nr 120 Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 października 1963 r. w sprawie norm ubytków naturalnych (Monitor Polski Nr 89, poz. 420) zarządza się, co następuje:

§ 1. Przy zamrażaniu i przechowywaniu w chłodniach składowych oraz wydawaniu z tych chłodni mięsa wieprzowego, wołowego, cielęcego i baraniego stosuje się normy ubytków naturalnych, zawarte w załączniku do zarządzenia.

§ 2. Traci moc zarządzenie Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 2 października 1962 r. w sprawie norm ubytków naturalnych przy zamrażaniu i przechowywaniu w chłodniach składowych mięsa wieprzowego, wołowego ze zwierząt dorosłych, cielęcego i baraniego (Monitor Polski Nr 74, poz. 346).

§ 3. Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 czerwca 1966 r.

Minister Przemysłu Spożywczego i Skupu: *F. Pisula*

Załącznik do zarządzenia Ministra Przemysłu Spożywczego i Skupu z dnia 5 maja 1966 r. (poz. 119).

## NORMY UBYTKÓW NATURALNYCH MIĘSA WIEPRZOWEGO, WOŁOWEGO, CIEŁĘCEGO I BARANIEGO PODCZAS ZAMRAŻANIA I PRZECHOWYWANIA W CHŁODNIACH SKŁADOWYCH ORAZ WYDAWANIA Z TYCH CHŁODNI

§ 1. Przedmiotem normy są ubytki naturalne powstałe podczas zamrażania oraz przechowywania w chłodniach składowych oraz wydawania z tych chłodni mięsa luzem:

- 1) wieprzowego w półtuszach,
- 2) wołowego ze zwierząt dorosłych oraz z jałowic i walców w półtuszach i w ćwierćtuszach,
- 3) cielęcego i baraniego w tuszach.

§ 2. Ubytki naturalne są to ilości wody wyparowanej z mięsa podczas zamrażania i przechowywania oraz straty powstałe wskutek czynności manipulacyjnych.

§ 3. 1. Normy ubytków naturalnych uwzględniają poszczególne rodzaje i klasy mięsa, różne zakresy temperatur mięsa w momencie przyjmowania, różne systemy zamrażania oraz warunki i okresy przechowywania.

2. W zależności od osiągnięcia określonych zakresów temperatur w czasie przechowywania mięsa w komorach składowych chłodnie składowe zalicza się do następujących grup:

grupa I	od $-18,1^{\circ}\text{C}$ do $-22^{\circ}\text{C}$
grupa II	od $-14,1^{\circ}\text{C}$ do $-18^{\circ}\text{C}$
grupa III	od $-10,0^{\circ}\text{C}$ do $-14^{\circ}\text{C}$

3. Chłodnia Wrocławska Nr 1, posiadająca solankowy system chłodzenia, nie jest zaliczana do żadnej z grup chłodni wymienionych w ust. 2.

4. W szczególnym wypadku dopuszcza się w ramach jednej chłodni utrzymanie w niektórych pomieszczeniach składowych temperatury wyższej od ustalonego zakresu temperatur dla danej grupy chłodni składowych, np. chłodnia zaliczona do grupy I może mieć pomieszczenia składowe w zakresie temperatur przewidzianych dla chłodni grupy II i III.

5. Zakwalifikowania pomieszczeń składowych, o których mowa w ust. 4, dokonuje dyrektor Zjednoczenia Chłodni Składowych na wniosek dyrektora chłodni.

§ 4. Normy ubytków naturalnych stosuje się, jeżeli sposób zamrażania i przechowywania oraz wymagania, jakim powinno odpowiadać mięso przyjęte do chłodni, są zgodne z następującymi normami:

- 1) PN-57/A-07005. Towary żywnościowe. Warunki klimatyczne i okresy przechowywania w chłodniach.
- 2) PN-62/A-07006. Towary żywnościowe. Wytyczne zamrażania w chłodniach.
- 3) PN-63/A-07007. Towary żywnościowe. Załadowanie powierzchni składowej w chłodniach piętrowych.
- 4) RN-61-MPSp. i Sk. Chłod. 1. Mięso i podroby. Ocena w chłodniach.

§ 5. Wielkość ubytków naturalnych w procentach w stosunku do ciężaru mięsa ustalonego przy przyjęciu określają tabele.

§ 6. Ustalone wielkości ubytków naturalnych są wielkościami maksymalnymi.

§ 7. 1. Podane w tabelach normy ubytków naturalnych odnoszą się do mięsa podczas zamrażania i przechowywania w okresie letnim i zimowym.

2. Normy ubytków naturalnych mięsa podczas przechowywania ustalone zostały dla okresów pełnomiesięcznych.

3. Za okres miesięczny przyjmuje się 30 dób.

§ 8. 1. Rozliczeń ubytków naturalnych dokonuje się zgodnie z obowiązującymi przepisami o inwentaryzacji i spisywaniu niedoborów.

2. Jednostką rozliczeniową ubytków naturalnych jest partia mięsa. Szczegółowe zasady określenia partii mięsa i sposobu jej tworzenia regulują obowiązujące przepisy, wydane przez dyrektora Zjednoczenia Chłodni Składowych.

3. W uzasadnionym wypadku dopuszcza się łączne rozliczanie ubytków naturalnych klas mięsa w ramach jednej partii, jeżeli łączny rzeczywisty ubytek naturalny, przewidziany normami dla poszczególnych klas mięsa, nie przekracza wysokości ubytków naturalnych dla całej partii.

§ 9. 1. W razie przekroczenia określonych normami okresów przechowywania za każdy następny miesiąc stosuje się normy ubytków przewidziane dla ostatniego miesiąca.

2. W uzasadnionym wypadku, np. w razie przechowywania mięsa przy parownikach, pod kanałami powietrznymi lub przy drzwiach w partiach nie przekraczających 15 ton, obowiązujące normy ubytków naturalnych podczas przechowywania mogą być podwyższone, nie więcej jednak niż o 15%.

§ 10. 1. W razie przerzutu mięsa zamrożonego pomiędzy chłodniami składowymi wysokość norm ubytków naturalnych podczas przechowywania ustala się odrębnie dla każdej chłodni w zależności od grupy, do której dana chłodnia została zaliczona.

2. Wysokość normy ubytków naturalnych dla okresu przechowywania mięsa zamrożonego w chłodni, otrzymującej mięso z przerzutu z innej chłodni zaliczanej do tej samej grupy, oblicza się według wzoru:

$$N = a - b$$

w którym:

N = wysokość normy ubytków naturalnych dla okresu przechowywania mięsa zamrożonego w chłodni otrzymującej;

a = wysokość normy ubytków naturalnych dla całego okresu przechowywania mięsa w chłodni wysyłającej i otrzymującej;

b = wysokość normy ubytków naturalnych dla okresu przechowywania mięsa w chłodni wysyłającej.

3. Wysokość normy ubytków naturalnych dla okresu przechowywania mięsa zamrożonego w chłodni otrzymującej mięso z przerzutu z innej chłodni, nie zaliczonej do tej samej grupy, oblicza się według wzoru podanego w ust. 2, przyjmując do tego obliczenia wysokość normy ubytków naturalnych dla okresu przechowywania mięsa w chłodni wysyłającej, ustalonej dla grupy chłodni otrzymującej mięso. Rozliczenia ubytków naturalnych w chłodni wysyłającej mięso do innej chłodni dokonuje się według norm ustalonych dla tej grupy chłodni, do której zaliczona jest chłodnia wysyłająca.

4. W razie przyjęcia do chłodni składowej w drodze przerzutu z innej chłodni mięsa zamrożonego o temperaturze poniżej  $-8^{\circ}\text{C}$ , do obliczonej wysokości normy ubytków naturalnych dla okresu przechowywania mięsa w chłodni otrzymującej dodaje się 0,1%.

§ 11. W razie domrażania w zamrażalnicach lub komorach składowych mięsa o temperaturze wyższej niż  $-8^{\circ}\text{C}$  w momencie przyjęcia do chłodni składowej, normy ubytków naturalnych na domrażanie oblicza się na podstawie procentu podanego w tabeli 9 w stosunku do norm ubytków naturalnych dla mięsa podczas zamrażania w zakresie temperatur do  $+4^{\circ}\text{C}$ , podanych w tabelach 1, 3, 5 i 7.

§ 12. W razie powstania ubytków naturalnych nie ujętych niniejszymi normami, ubytki rozlicza się w trybie ustalonym dla rozliczeń ubytków nadzwyczajnych.

§ 13. Szczegółowe normy ubytków naturalnych określają tabele 1—9.

Tabela 1.

## Normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszkach podczas zamrażania.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
		Zakresy temperatur mięsa w najgrubszej części półtuszy		
		do +4°C	od +4,1°C do +10°C	od +10,1°C do +15°C
1	2	3	4	5
I	I	0,54	0,62	0,65
	II	0,63	0,72	0,76
	III	0,72	0,84	0,87
II	I	0,72	0,85	0,88
	II	0,81	0,91	1,12
	III	0,90	1,10	1,16
III	I	0,81	0,97	1,02
	II	0,90	1,09	1,16
	III	1,00	1,21	1,28
Chłodnia Wrocławska Nr 1	I	0,90	1,06	1,12
	II	1,00	1,20	1,26
	III	1,09	1,33	1,41

Tabela 2.

## Normy ubytków naturalnych mięsa zamrożonego wieprzowego w półtuszkach podczas przechowywania.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %											
		Okresy przechowywania											
		po 1 mie- siącu	po 2 mie- siącach	po 3 mie- siącach	po 4 mie- siącach	po 5 mie- siącach	po 6 mie- siącach	po 7 mie- siącach	po 8 mie- siącach	po 9 mie- siącach	po 10 mie- siącach	po 11 mie- siącach	po 12 mie- siącach
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
I	I	0,21	0,35	0,48	0,62	0,76	0,88	0,96	1,02	1,08	1,13	1,18	1,22
	II	0,23	0,39	0,53	0,66	0,80	0,92	1,00	1,07	1,14	1,20	1,25	1,30
	III	0,27	0,43	0,59	0,74	0,88	1,02	1,12	1,20	1,28	1,35	1,41	1,47
II	I	0,25	0,41	0,56	0,70	0,85	1,00	1,09	1,17				
	II	0,29	0,46	0,61	0,75	0,90	1,05	1,15	1,23				
	III	0,35	0,52	0,68	0,83	1,00	1,17	1,28	1,38				
III	I	0,32	0,49	0,64	0,80	0,95	1,10	1,20	1,29				
	II	0,34	0,51	0,67	0,82	0,98	1,14	1,24	1,34				
	III	0,42	0,60	0,78	0,95	1,15	1,31	1,42	1,52				
Chłodnia Wrocław- ska Nr 1	I	0,45	0,70	0,93	1,12	1,26	1,36						
	II	0,60	0,88	1,08	1,28	1,44	1,56						
	III	0,70	0,94	1,20	1,42	1,60	1,72						

Tabela 3.

## Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego ze zwierząt dorosłych w półtuszkach i ćwierćtuszkach (przody i zady) podczas zamrażania.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
		Zakresy temperatur mięsa w najgrubszej części półtuszy (ćwierćtuszy)		
		do +4°C	od +4,1°C do +10°C	od +10,1°C do +15°C
1	2	3	4	5
I	I	0,63	0,72	0,76
	II	0,72	0,84	0,91
	III	0,81	0,90	1,00
II	I	0,81	0,95	0,98
	II	0,90	1,09	1,14
	III	1,04	1,26	1,36
III	I	0,99	1,17	1,24
	II	1,08	1,19	1,39
	III	1,35	1,65	1,85
Chłodnia Wrocławska Nr 1	I	1,21	1,47	1,51
	II	1,32	1,57	1,69
	III	1,65	2,01	2,13

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się do wszystkich partii, w których ilość przodów nie przekracza 65% ilości ćwierćtuszy.

Tabela 4.

**Normy ubytków naturalnych mięsa zamrożonego wołowego ze zwierząt dorosłych w półtuszach i w ćwierćtuszach (przody i zady) podczas przechowywania.**

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %												
		Okresy przechowywania												
		po 1 miesiącu	po 2 miesiącach	po 3 miesiącach	po 4 miesiącach	po 5 miesiącach	po 6 miesiącach	po 7 miesiącach	po 8 miesiącach	po 9 miesiącach	po 10 miesiącach	po 11 miesiącach	po 12 miesiącach	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
I	I	0,26	0,45	0,59	0,72	0,83	0,92	1,00	1,07	1,14	1,20	1,26	1,31	
	II	0,27	0,47	0,61	0,74	0,86	0,96	1,05	1,14	1,22	1,29	1,36	1,42	
	III	0,33	0,53	0,71	0,86	0,99	1,11	1,21	1,30	1,38	1,46	1,54	1,60	
II	I	0,32	0,51	0,69	0,85	0,98	1,09	1,18	1,25	1,30	1,34			
	II	0,35	0,53	0,72	0,89	1,02	1,14	1,25	1,35	1,41	1,47			
	III	0,40	0,60	0,80	0,98	1,14	1,28	1,40	1,50	1,60	1,68			
III	I	0,33	0,52	0,71	0,88	1,02	1,15	1,24	1,30	1,36	1,40			
	II	0,37	0,56	0,75	0,94	1,08	1,21	1,32	1,42	1,50	1,56			
	III	0,45	0,72	1,00	1,23	1,43	1,58	1,72	1,84	1,93	2,00			
Chłodnia Wrocławska Nr 1	I	0,49	0,78	1,06	1,32	1,53	1,71	1,86	1,95					
	II	0,50	0,84	1,12	1,41	1,62	1,81	1,98	2,13					
	III	0,67	1,08	1,50	1,84	2,13	2,37	2,58	2,76					

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się do wszystkich partii, w których ilość przodów nie przekracza 65% ilości ćwierćtuszy.

Tabela 5.

**Normy ubytków naturalnych mięsa wołowego z jałowic i wołów w półtuszach i w ćwierćtuszach (przody i zady) podczas zamrażania.**

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
		Zakresy temperatur mięsa w najgrubszej części półtuszy (ćwierćtuszy)		
		do +4°C	od +4,1°C do +10°C	od +10,1°C do +15°C
1	2	3	4	5
I	I	0,76	0,85	0,88
	II	0,85	0,96	1,11
II	I	0,96	1,10	1,12
	II	1,05	1,24	1,29
III	I	1,16	1,35	1,42
	II	1,25	1,46	1,57
Chłodnia Wrocławska Nr 1	I	1,27	1,48	1,55
	II	1,37	1,60	1,72

Tabela 6.

**Normy ubytków naturalnych mięsa zamrożonego wołowego z jałowic i wołów w półtuszach i w ćwierćtuszach (przody i zady) podczas przechowywania.**

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %												
		Okresy przechowywania												
		po 1 miesiącu	po 2 miesiącach	po 3 miesiącach	po 4 miesiącach	po 5 miesiącach	po 6 miesiącach	po 7 miesiącach	po 8 miesiącach	po 9 miesiącach	po 10 miesiącach	po 11 miesiącach	po 12 miesiącach	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
I	I	0,24	0,36	0,47	0,59	0,71	0,83	0,95	1,07	1,19	1,31	1,42	1,54	
	II	0,25	0,38	0,50	0,62	0,74	0,87	0,99	1,11	1,23	1,36	1,48	1,60	
II	I	0,30	0,44	0,57	0,70	0,84	0,98	1,11	1,25	1,38	1,52			
	II	0,33	0,48	0,62	0,76	0,91	1,05	1,20	1,34	1,48	1,63			
III	I	0,31	0,45	0,50	0,74	0,88	1,02	1,16	1,30	1,44	1,59			
	II	0,35	0,51	0,66	0,81	0,97	1,13	1,28	1,43	1,59	1,74			
Chłodnia Wrocławska Nr 1	I	0,46	0,67	0,90	1,11	1,32	1,53	1,74	1,95					
	II	0,52	0,76	0,99	1,21	1,45	1,69	1,92	2,14					

Normy ubytków naturalnych podane w tabeli stosuje się do wszystkich partii, w których ilość przodów nie przekracza 65% ilości ćwierćtuszy.

Tabela 7.

Normy ubytków naturalnych mięsa cielęcego i baraniego w tuszach podczas zamrażania.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %		
		Zakresy temperatur mięsa w najgrubszej części tuszy		
		do +4°C	od +4,1°C do +10°C	od +10,1°C do +15°C
1	2	3	4	5
I	I	0,88	0,93	1,03
	II	0,98	1,19	1,26
II	I	1,12	1,29	1,34
	II	1,23	1,47	1,55
III	I	1,22	1,42	1,49
	II	1,34	1,70	1,72
Chłodnia Wrocławska Nr 1	I	1,34	1,56	1,63
	II	1,47	1,87	1,89

Tabela 8.

Normy ubytków naturalnych mięsa zamrożonego cielęcego i baraniego w tuszach podczas przechowywania.

Grupa chłodni	Klasa mięsa	Normy ubytków naturalnych w %					
		Okresy przechowywania					
		po 1 miesiącu	po 2 miesiącach	po 3 miesiącach	po 4 miesiącach	po 5 miesiącach	po 6 miesiącach
1	2	3	4	5	6	7	8
I	I	0,49	0,79	1,00	1,14	1,26	1,35
	II	0,53	0,86	1,12	1,25	1,38	1,48
II	I	0,59	0,90	1,11	1,25		
	II	0,66	1,00	1,23	1,39		
III	I	0,67	0,96	1,18	1,32		
	II	0,74	1,06	1,31	1,46		
Chłodnia Wrocławska Nr 1	I	1,00	1,44	1,77			
	II	1,11	1,59	1,96			

Tabela 9.

Dodatkowe normy ubytków naturalnych mięsa wieprzowego w półtuszach, wołowego ze zwierząt dorosłych oraz z jałowic i wolców w półtuszach i w ćwierćtuszach oraz baraniego i cielęcego w tuszach o temperaturze powyżej -8°C przy domrażaniu.

Przy temperaturze mięsa domrażanego w stopniach C		Normę ubytków naturalnych podwyższa się o %
od	do	
-8	i niżej	0
-7,9	-5,1	20
-5,0	-3,1	40
-3,0	-2,1	60
-2,0	-1,5	80
-1,4	-0,0	100
-0,0	+4,0	110