

Decyzja nr 30/2025
Nadleśniczego Nadleśnictwa Krosno
z dnia 30 października 2025 r.

*w sprawie wprowadzenia cennika sprzedaży bezpośredniej ustalonego
na rok łowiecki 2025/2026*

znak spr.: NNŁ.7312.11.2025

Na podstawie art. 35 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 28 września 1991 r. o lasach (Dz. U. z 2025 r. poz. 567), § 22 ust. 3 i § 23 pkt 5 Statutu Państwowego Gospodarstwa Leśnego Lasy Państwowe, będącego załącznikiem do zarządzenia nr 50 Ministra Ochrony Środowiska, Zasobów Naturalnych i Leśnictwa z dnia 18 maja 1994 r. w sprawie nadania statutu Państwowemu Gospodarstwu Leśnemu Lasy Państwowe oraz zgodnie z § 3 ust. 3 zarządzenia nr 12 Dyrektora Generalnego Lasów Państwowych z dnia 19 lutego 2024 r. w sprawie sprzedaży tusz zwierząt łownych pozyskanych w obwodach łowieckich pozostających w zarządzie Państwowego Gospodarstwa Leśnego Lasy Państwowy (znak spr.: ZG.Ł.074.1.2024) ustaliam, co następuje:

§ 1

1. Wprowadzam cennik na tusze jeleni, pozyskanych w sezonie łowieckim 2025/2026 na terenie Ośrodka Hodowli Zwierzyny Krosno przez myśliwych na polowaniach indywidualnych z przeznaczeniem do sprzedaży bezpośredniej i na użytek własny myśliwego:

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| 1) tusza jelenia w skórze w kl. I | - 11,00 zł/kg; |
| 2) tusza jelenia w skórze w kl. II | - 8,80 zł/kg. |

2. Ceny określone w ust. 1 są cenami netto.

§ 2

Tusze dziczyzny klasyfikowane będą wg normy BN-83/9241-04 z dnia 1 kwietnia 1984 r. stanowiącej załącznik do niniejszej decyzji.

§ 3

Decyzja wchodzi w życie z dniem podpisania.

Nadleśniczy Nadleśnictwa Krosno

NADLEŚNICZY
Nadleśnictwa Krosno

Arkadiusz Goluch

Decyzję otrzymują:

- 1) Leśniczowie ds. łowieckich obwodów nr 117 i 118
- 2) Administrator bip
- 3) Inżynier nadzoru
- 4) Główna księgowa

Załącznik:

- 1) norma BN-83/9241-04 z dnia 1 kwietnia 1984 r.

DZICZYNA	NORMA BRANŻOWA	BN-83
	Zwierzyna gruba	9241-04
	Tusze łosi, jeleni, danieli, sarn, dzików w skórze — świeże	Zamiast BN-76/9241-04 Grupa katalogowa 1199

NB-8881

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są świeże tusze łosi (*Alces alces* L.), jeleni europejskich (*Cervus elaphus* L.), danieli (*Dama dama*), sarn (*Capreolus capreolus*), dzików (*Sus scrofa*) w skórze. Norma nie dotyczy tusz zdekompletowanych i pozyskanych niezgodnie z ustawą o hodowli, ochronie zwierząt łownych i prawie łowieckim.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się przy ocenie świeżych tusz łosi, jeleni, danieli, sarn, dzików. Zwierzyna przeznaczona na eksport w całych tuszach powinna odpowiadać wymaganiom klasy I lub wg wymagań odbiorcy zagranicznego.

1.3. Określenia

1.3.1. Tusza łosia, jelenia, danieli, sarny, dzika w skórze — zwierzyna odstrzelona, pozbawiona narządów wewnętrznych jamy brzusznej i klatki piersiowej, narządów moczowo-płciowych, nerek, tchawicy i przelyku.

1.3.2. partia — określona liczba tusz jednego gatunku zwierzyny w jednym stanie termicznym, przedstawiona jednorazowo do odbioru.

1.3.3. deformacja — zniekształcenie układu anatomicznego odstrzelonej zwierzyny spowodowane w stanie świeżym mechanicznym uszkodzeniem kości.

1.3.4. konsystencja mięsa — cecha charakteryzująca jakość mięsa i objawiająca się stopniem wyrównywania się wgłębienia powstałego w tkance świeżej na skutek chwilowego naciśnięcia.

1.3.5. łopatka — górna część kończyny przedniej łosia, jelenia, danieli, sarny i dzika od stawu nadgarstkowego wzwyż.

1.3.6. schab — grzbietowo-lędźwiowa część tuszy dzika od łopatek do szynki (zawierająca 8 żeber liczonych od tyłu tuszy).

1.3.7. sierść — okrywa włosowa skóry łosia, jelenia, danieli i sarny.

1.3.8. szczerbina — okrywa włosowa skóry dzika.

1.3.9. szynka — górna część kończyny tylnej dzika od stawu skokowego wzwyż.

1.3.10. uszkodzenia postrzałowe — uszkodzenia tuszy kulą myśliwską.

1.3.11. udziec — górna część kończyny tylnej łosia, jelenia, danieli i sarny od stawu skokowego wzwyż.

1.3.12. comber — grzbietowo-lędźwiowa część tuszy łosia, jelenia, danieli i sarny od łopatek do udźca (zawierająca 8 żeber liczonych od tyłu tuszy).

1.3.13. zaparzenie i rozkład gnilny — zmiany w tkance mięsnej i skórze spowodowane niewłaściwym studzieniem lub transportem odstrzelonej zwierzyny, charakteryzujące się: zapachem rozkładającego się mięsa, zapachem kwaśnym, zazielenieniem lub inną zmianą barwy, zanikiem jednorodnej konsystencji, osłabieniem powierzchni tkanki mięsnej, łatwym wychodzeniem szczeciny i sierści wraz z cebulkami włosowymi.

1.3.14. stan termiczny mięsa — temperatura tuszy zwierzyny wyrażona w °C, mierzona wg 5.3.1.

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Klasy jakości. Dla tusz łosi, jeleni, danieli, sarn, dzików ustala się dwie klasy jakości, oznaczone cyframi arabskimi 1, 2.

2.1.2. Klasy wagowe. Dla dzików w I klasie jakości różni się dwie klasy wagowe oznaczone literami A, B.

2.2. Przykład oznaczenia odstrzelonego jelenia świeżego pierwszej klasy jakości:

JLEŃ I BN-83/9241-04

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania wspólne. Tusze nie zdekompletowane. Zdekompletowania nie stanowi odcięcie u dzika: gwizdu (tryja), języka, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego, połędwiek wewnętrznych oraz ogona; u łosia, jelenia, danieli: języka, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego, głowy i połędwiek wewnętrznych oraz ogona; u sarny: języka, głowy, nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego i połędwiek

Zgroszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Lesnej LAS
Ustanowiona przez Dyrektora Ośrodka Badawczo-Rozwojowego Produkcji Lesnej LAS dnia 31 sierpnia 1983 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1984 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 15/1983 poz. 29)

wewnętrznych. Zdekompletowania nie stanowi również wykrojenie mięśni uszkodzonych przez kule.

3.2. Stan termiczny mięsa. Zwierzyna świeża studzona lub chłodzona do temperatury od 1°C do 15°C —

przy przyjęciu w punkcie skupu i w obrocie wewnętrznym; przy eksporcie w stanie świeżym w temperatura od 0°C do 8°C lub wg wymagań odbiorcy zagranicznego.

3.3. Tusze łosi, jeleni, danieli, sarn — wg tabl. 1.

Tablica 1

Wyszczególnienie		Rodzaj obróbki	Klasa jakości	
			1	2
Masa, kg, nie mniej niż	łoś, jelen, daniel	z kończynami i głową	25	nie normalizuje się
		bez kończyn i głowy	20	nie normalizuje się
	sarna	z kończynami i głową	11	nie normalizuje się
		bez kończyn i głowy	9	nie normalizuje się
		bez głowy z kończynami	10	nie normalizuje się
Uformowanie		naturalne	dopuszczalna deformacja	
Obróbka		głowa odcięta cięciem równym między pierwszym kręgiem szyjnym i podstawą czaszki; dopuszczalne pozostawienie uszu w skupie, w eksporcie — wg wymagań odbiorcy zagranicznego; nogi przednie odcięte w stawie nadgarstkowym, tylne w stawie skokowym z pozostawieniem ścięgna Achillesa przy odcięciu; łopaty nie podcięte; przecięcie jamy brzusznej powinno być wykonane cięciem równym, wzdłuż linii prostej od końca mostka do odbytnicy; spojenie kości łonowej przecięte; skóra od dołu szyi powinna być rozcięta wzdłuż linii prostej na części lub całej długości szyi; przy sztukach z głową rozcięcie skóry od dołu szyi powinno ciągnąć się do siatkowej części zuchwy mostek nie przecięty dopuszczalne przecięcie mostka i jamy brzusznej cięciem poszarpanym dopuszczalne pozostawienie nożek, przepony brzusznej oraz częściowo mięśni przepony brzusznej, części ścięgna przepony wyciętej; rany postrzałowe oczyszczone poprzez wykrojenie mięśni uszkodzonych przez kule; złogi tkanki tłuszczowej w okolicy okolonerkowej usunięte; dopuszczalne pozostawienie fragmentów tkanki tłuszczowej w okolicy okolonerkowej dopuszczalne wycięcie poledwiczek		
Sierść		wyczesana, czysta; dopuszczalne nieznaczne oszronienie bez skupisk śniegu i oblodzenia; dopuszczalne minimalne zanieczyszczenia krwią; przy lekkim pocignięciu nie wychodzi z cebulkami; dopuszczalne wychodzenie sierści bez cebulek (łmienie); barwa naturalna dla gatunku; dopuszczalne albinosy		
Powierzchnia mięśni		sucha lub lekko wilgotna; czysta; bez zanieczyszczeń; dopuszcza się nieznaczne skrzepy krwi w jamie brzusznej i klatce piersiowej bez większych skupisk; niedopuszczalna osłabłość mięśni; natęt plesni oraz obecność jaj owadów i larw		
Uszkodzenia				
a) sierści		dopuszczalne niewielkie wytarcia mechaniczne (desny)	nie normalizuje się	
b) części tuszy		dopuszczalne wytarcie sierści na grzbiecie wzdłuż wyrostków ościstych kręgosłupa i częściowe pozabawienie sierści na grzbiecie charakterystyczne dla gatunku w okresie lata		
		bez uszkodzeń postrzałowych i mechanicznych udźców, comba i poledwiczek	nie normalizuje się	
		dopuszczalne krofienie: płaskie ścięgna mięśni udźców wzdłuż włókien mięśniowych		
Zapach		świeży, charakterystyczny dla gatunku bez oznak zaparzenia i rozkładu gnilnego; niedopuszczalny zapach obcy		
Konsystencja mięsa		jędrna, elastyczna; dopuszcza się nieznaczne zmniejszenie jędrności i elastyczności		
Barwa				
a) mięsa		czerwona do ciemnobrunatnej; niedopuszczalna barwa zielonoszara mięsa i tkanki łącznej		
b) tłuszczu		biała do białej z odcieniem kremowym; niedopuszczalna barwa żółta		

3.4. Tusze dzików — wg tabl. 2.

Tablica 2

Wyszczególnienie	Klasy jakości	
	1	2
Masa, kg w gramach	A — 20-40 B — powyżej 40 ± 100	nie normalizuje się
Uformowanie	naturalne	dopuszczalna deformacja
Obrobka	rozcięcie jamy brzusznej powinno być wykonane cieniem równym wzdłuż linii prostej od końca mostka do ostryżnicy, spożenie koster bocznej przecięcie, podgrędkie rozcięcie wzdłuż linii prostej od punktu na wysokości kuta zuchwy do początku mostka łopatkę nie podciąć dopuszczalne odcięcie nóg do stawu skokowego lub nadgarstkowego, dopuszczalne rozcięcie jamy brzusznej cieniem, posrupowanie część skrajna przepony brzusznej wycięta, mostko przepony pozostawione, jamy postrzałowa oczyszczone z zanieczyszczeń poprzez wykręcenie mięsa uszkodzonego przez kule dopuszczalne wycięcie podwiczek wewnętrznych	
Szczeczyna	wyeksponowana, czysta, dopuszczalne nieznaczne osłonięcia bez śladów śniegu i zabrudzenia, dopuszczalne naturalne zanieczyszczenia krwi przy lekkim podgrędku nie wychodzą z obrębkami, dopuszczalne wychodzenie szczeciny bez obrędek tlumienet, barwa naturalna dla gatunku, dopuszczalna łaciata	
Powierzchnia mięśni	sucha lub lekko wilgotna, bez zanieczyszczeń, dopuszczalne nieznaczne skrzepy krwi w jamie brzusznej i klatce piersiowej	
Uszkodzenia a) szczeciny	dopuszczalne: mechaniczne (dystnie)	nie normalizuje się
b) części tuszy	dopuszczalne wytarcia szczeciny na zewnątrz, wadliwe występków ostryżnicy krepolupa, dopuszczalne naturalne przewodzenie szczeciny charakterystyczne dla gatunku w określonej ilości, bez uszkodzeń postrzałowych i mechanicznych szynki, schabu i poledwiczek dopuszczalne kółka, pląsate mięcia mięśni szynki wzdłuż włókien mięśniowych	nie normalizuje się
Zapach	specyficzny charakterystyczny dla gatunku, bez oznak zaparzenia i rozkładu mięsnego, nie-dopuszczalny zapach obcy	
Konsystencja mięsa	głębka elastyczna dopuszczalne nieznaczne zmniejszenie jednolitości i elastyczności	

tbl. 2

Wyszczególnienie	Klasy jakości	
	1	2
Barwa	czarna do brązowoczerwonej, niegłęboka na przekroju bocznej dopuszczalne na przekroju mięśnie matowe nie-dopuszczalna barwa zielona i szara mięsa i tkanki łącznej	
Łatwość	biała, biała z odcieniem kremowym do jasnoróżowej, nie-dopuszczalna barwa żółta	

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT W PUNKCIE SKUPU I W DAŁSZYM OBROTCIE

4.1. Pakowanie. Opakowanie nie stosuje się.

4.2. Znakowanie. W końcu mostka, przy rozcięciu jamy brzusznej, powinna być przytwierdzona sznurkiem etykieta firmowa. W jednym końcu rogi etykiety powinny być zagięte w ostry koniec, w którym wykonany jest otwór obcięty metalowym okuciem. Etykiety powinny mieć wymiary 12 x 5 cm, powinny być wykonane z bezdrzewnego, jednowarstwowego, zielonego kartonu klasy V o gramaturze 250 g/m².

Zaleca się umieszczenie etykiet w osłonie z przezroczystej folii polietylenowej. Dopuszczalne znakowanie cienkimi etykietkami z drewna lub tworzywa sztucznych. Etykiety użyte do oznakowania dzierzyny w obrocie krajowym powinny mieć napisy:

- Pierwsza strona
- znak firmowy,
 - nazwa producenta,
 - oznakowanie wg 2.2,
 - masa netto tuszy.

Druga strona

- pieczęć urzędowego lekarza weterynarii,
- data przeprowadzonego przez lekarza weterynarii badania.

Dopuszczają się inne napisy i pieczęcie uzgodnione między dostawcą i odbiorcą.

Etykiety użyte na eksport powinny mieć napisy w języku obcym i powinny odpowiadać wymaganiom odbiorcy zagranicznego.

- Pierwsza strona
- znak firmowy producenta,
 - nazwa producenta,
 - rodzaj zwierzęcy.

Druga strona

- masa netto tuszy,
- numer kolejny tuszy wg ewidencji producenta,
- pieczęć urzędowego lekarza weterynarii,
- data odstrzału.

Dopuszczają się inne napisy i pieczęcie uzgodnione z odbiorcą zagranicznym.

4.3. Przechowywanie tusz. Tusze łosi, jeleni, damieli, sarn i dzików należy przechowywać w pozycji wiszącej w odstępach wykluczających wzajemne stykanie się poszczególnych tusz, w pomieszczeniach zapewniających utrzymanie temperatury powietrza od 0°C do 4°C i wymianę powietrza przy wilgotności względnej powietrza nie wyższej niż 85%.

4.4. Transport. Środki transportu, przewóz i wyładowanie oraz czas transportu tusz — wg BN-63/8003-01. Tusze świeże wystudzone powinny być transportowane w pozycji wiszącej lub leżącej w jednej warstwie, przy zapewnieniu dopływu świeżego powietrza na raskach metalowych lub z tworzywa sztucznego. Tusze wywożone za granicę powinny być transportowane wyłącznie w pozycji wiszącej.

Dopuszcza się transportowanie tusz innymi środkami transportu niż ustalono w BN-63/8003-01, dopuszczonymi do przewozu mięsa.

5. BADANIA

5.1. Badanie zgodności partii. Badaniom podlega każda tusza.

5.2. Badania sanitarno-weterynaryjne. Badanie tusz regulują odrębne przepisy sanitarno-weterynaryjne.

Do tuszy muszą być dołączone podroby: płuca, serce, wątroba i nerki, wyjęte w całości i dostarczone do badania w stanie czystym.

5.3. Metody badań

5.3.1. Sprawdzenie temperatury. Temperaturę należy sprawdzić termometrem przez wbicie go do połowy głębokości szynki, udźca lub łopatk. Wynik należy odczytać z dokładnością do 0,5°C. Do pomiaru nie używać termometru rtęciowego.

5.3.2. Sprawdzenie masy poszczególnych tusz należy wykonać przez zważenie z dokładnością do 0,5 kg.

5.3.3. Pozostałe cechy jakościowe wg 3.3 i 3.4 należy sprawdzać organoleptycznie.

5.4. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wszystkie badania wykazały zgodność z jej postanowieniami. Niezgodność z wymaganiami normy dyskwalifikuje daną sztukę.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Produkcji Leśnej LAS.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-76/9241-04

a) przeprowadzono podział normy na dwie — jedna określała wymagania dla tusz świeżych, druga — dla mrożonych.

b) uściślono określenia *schab comber*, *zdekompaktowane*.

c) wprowadzono nowe wymagania obróbki tusz wg aktualnych założeń Departamentu Weterynarii i uściślono szereg pojęć dotyczących obróbki.

3. Normy związane

BN-63/8003-01 Mięso, podroby i tłuszcze zwierząt rzeźnych. Transport.

4. Symbol wg SWW — 4381-E.

5. Autorzy projektu normy — inż. Marian Adamski — Zielonogórskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Zielonej Górze, Władysław Czech — Zielonogórskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Zielonej Górze, inż. Kazimierz Ręczniak — Poznańskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Poznaniu, mgr inż. Alicja Urbanowicz — Toruńskie Przedsiębiorstwo Produkcji Leśnej LAS w Toruniu.