



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2000/7/Add.3  
5 July 2000

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ,  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов  
на скоропортящиеся продукты  
и повышению качества

Специализированная секция по разработке  
стандартов на мясо  
Девятая сессия, 27-29 марта 2000 года, Женева

ДОКЛАД О РАБОТЕ ДЕВЯТОЙ СЕССИИ  
ДОБАВЛЕНИЕ 3

Описания конкретных говяжьих отрубов

**Записка секретариата:** Настоящее добавление содержит текст описаний конкретных говяжьих отрубов. Для изучения можно будет получить вариант этого документа с цветными фотографиями. Текст представлен Рабочей группе (вместе с добавлениями 1 и 2) для утверждения в качестве нового стандарта ЕЭК ООН на говяжьи туши и отрубы.

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

Настоящую публикацию следует использовать вместе с Общими требованиями и разделом по конкретным требованиям, предъявляемым к говядине. Включенные в настоящий документ описания относятся к одному из способов точного отделения отруба. Могут использоваться другие производственные методы, дающие эквивалентные результаты.

Разработка международной терминологии для описания продуктов из говядины осуществляется под эгидой Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций.

Следуя рекомендациям Специализированной секции по разработке стандартов на мясо, Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила данный текст в целях облегчения международной торговли.

Для обеспечения полного соответствия продукции описанию мясных отрубов в настоящее время разрабатывается торговый знак ЕЭК ООН.

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо хотела бы отметить вклад следующих делегаций в подготовку настоящей публикации:

<u>Австралии</u>	<u>МАКПТ</u>
<u>Австрии</u>	<u>Нидерландов</u>
<u>Аргентины</u>	<u>Новой Зеландии</u>
<u>Бразилии</u>	<u>Польши</u>
<u>Венгрии</u>	<u>Российской Федерации</u>
<u>Германии</u>	<u>Словакии</u>
<u>Греции</u>	<u>Соединенного Королевства</u>
<u>Испании</u>	<u>Соединенных Штатов Америки</u>
<u>Италии</u>	<u>Финляндии</u>
<u>Канады</u>	<u>Франции</u>
<u>Литвы</u>	<u>Швейцарии</u>

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **Говяжья туша и отрубы**

#### **Диаграмма костей говяжьей полутуши**

#### **График последовательности производства стандартных основных говяжьих отрубов**

### **Говяжьи отрубы**

#### **Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам**

Латеральный/Медиальный вид строения туши

Перечень названий мышц в алфавитном порядке

#### **Основные отрубы задней четвертины**

Внутренняя часть бедра/Ссёк

Кострец/Толстая часть пашины/Тонкая часть пашины

Филейный край/Вырезка

#### **Основные отрубы передней четвертины**

Лопатка/Мякоть передка

Реберный край грудинки/Набор ребер

Лопаточная часть прямоугольной разделки/Чельшко

Рулька/Голяшка (передней четвертины)/Рулька/Голяшка (задней четвертины)

### **Стандарты качества мяса**

Стандартные образцы цвета мяса

Стандартные образцы цвета жира

Стандартные образцы мраморности

### **Аккредитованные сертификационные органы**

### **ПОЛУТУША 1000**

Туша распиливается на полутуши вдоль позвоночного столба.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Диафрагма: оставляется или удаляется.
- Оставляется ли почка.
- Почечные и сосудистые жиры: оставляются, частично или полностью удаляются.
- Необходимо определить порядок производства стандартного туалета туши.

### **ЦЕЛЬНАЯ ТУША: ТОВАРНЫЙ НОМЕР 1001**

#### **ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1010**

Заднюю четвертину получают в результате деления полутуши на заднюю и переднюю четвертины, разрезаемые вдоль указанного ребра под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшную часть пашины.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Необходимо указать число ребер. (0-3 и/или 7-8 10 ребер)
- Диафрагма оставляется или удаляется.
- Оставляется ли почка.
- Почечный/сосудистый жир оставляется или удаляется.

Новые коды: товарные номера 1016 (9 ребер) - 1017 (10 ребер).

#### **ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 1020**

Пистолетный отруб получают из задней четвертины путем удаления тонкой части пашины, бокового участка ребер и части завитка из чельшка. Разрез начинается с поверхностного пахового лимфатического узла, отделяется мышца rectus abdominus и, следуя контуру бедра, разрез ведется параллельно телам позвонков приблизительно в ~~75~~ 50 мм от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины) до указанного ребра.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Число ребер (4-9 10 ребер).
- Оставляется ли диафрагма.
- Оставляется ли почка.
- Оставляются ли почка/сосуд.
- Длина ребра от длинного мускула спины.

Новый код: необходимо добавить товарный номер 1029 для 10 ребер.

### **ОКОВАЛОК И КОСТРЕЦ 1502**

Оковалок и кострец получают из задней четвертины путем удаления вырезки одним куском от брюшной поверхности поясничного позвонка и боковой поверхности подвздошной кости. Филей отделяется разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков в точке, расположенной краниально к тазобедренным буграм, и ведется к брюшному участку пашины.

### **ОКОВАЛОК 1500**

#### **Вариант А**

Оковалок получают из задней четвертины при помощи разреза, который начинается от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проходит точно краниально к тазобедренному суставу и ведется до седалищного лимфатического узла.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление поверхностного пахового лимфатического узла и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.
- Удаление участка огузка и надлежащей волокнистой ткани.

#### **Вариант В ОКОВАЛОК 1503**

Оковалок получают из задней четвертины в результате сортового отруба в краниальной части, который начинается в месте соединения последнего крестцового и первого хвостового позвонков и обнажает головку бедренной кости без отсечения выпуклости. На оковалке не должно остаться более двух позвонков.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление поверхностного пахового лимфатического узла и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.
- Удаление участка огузка и надлежащей волокнистой ткани.

### **ОКОВАЛОК БЕЗ ГОЛЯШКИ 1510**

Оковалок без голяшки получают из оковалка (номер продукта 1500 - 1503) путем удаления большой берцовой кости (по коленному суставу), преплюсневой кости (за исключением пяточного бугра) и группы мышц-разгибателей по линии сращения, оставляя мышцу gastrocnemius (пяточную мышцу), ахиллово сухожилие и группу мышц - сгибателей.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление поверхностного пахового лимфатического узла и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

**ОКОВАЛОК ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1520**

Оковалок прямоугольной разделки получают из оковалка (номер продукта 1500 - 1503) при помощи надреза по коленному суставу параллельно основанию с удалением большой берцовой и предплюсневой костей и покрывающей их мясной мякоти.

**КОСТРЕЦ И ФИЛЕЙ 1540**

Кострец и филей получают из оковалка сортовым отрубом, который начинается от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, и проходит точно краниально от тазобедренного сустава к седалищному лимфатическому узлу. Тонкая часть пашины удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм и приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинный мускул спины), и параллельно телу позвонка указанного ребра.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (0-6 ребер).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка и почечный жир.

**КОРОТКИЙ ФИЛЕЙ 1550**

Короткий филей получают из задней четвертины сортовым отрубом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков в точке, расположенной краниально по отношению к тазобедренным буграм, и идет к брюшному участку пашины. Тонкая часть пашины удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм, приблизительно в 50-75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно телу позвонка указанного ребра.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (0-3 ребра).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется ли диафрагма.
- Оставляется ли почка.
- Оставляется ли почечный жир.

**ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1063**

Переднюю четвертину получают из полутуши путем рассечения передней и задней четвертин отрубом вдоль указанного ребра, производимого под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшной участок пашины.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (5-13 ребер).
- Оставляется ли диафрагма.

**ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА И ПАШИНА 1050  
(ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ)**

Переднюю четвертину и пашину получают из полутуши, и они состоят из передней четвертины, отрезаемой до указанного ребра после отделения от полутуши пистолетного отруба задней четвертины (номер продукта 1020). 13-реберное чельшко/полная пашина не отделяются от передней четвертины.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер передней четвертины (5-9 ребер).
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Длина ребер, измеряемая от длинного мускула спины.

**ЧЕЛЫШКО 1643**

Чельшко получают из 13-реберной передней четвертины (номер продукта 1063) сортовым отрубом, который начинается в месте соединения первого ребра и первого грудинного сегмента, проходит через участок загибания диафрагмы у 11-го ребра и продолжается до 13-го ребра.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Диафрагма удаляется или оставляется.
- Указать параллельную линию отруба и точку удаления чельшка.
- Набор чельшка: подробную спецификацию см. по кодовым номерам продукта 1673, 1674, 2473.

**ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГОВЯЖЕЙ ГРУДИНКИ 1673**

Переднюю часть говяжьей грудинки получают из 13-реберного чельшка (номер продукта 1643). Участок грудины и расположенные там мышцы удаляются отрубом, начинающимся в первом грудинном сегменте, проходящем через реберный хрящ до и включая хрящ седьмого ребра с удалением грудины и расположенной там грудинной мышцы. Отруб производится по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с удалением бескостного брюшного участка завитка (мышца transversus abdominis) и соединенных с ней мышц. Передняя часть говяжьей грудинки может состоять из следующих ребер по выбору: (4-13-е ребро или 1-10-е ребро включительно).

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Номера и количество ребер.
- Длина ребер от дорсальной линии разреза.
- Диафрагма удаляется или оставляется.

**КРАЙ ЧЕЛЫШКА (ГРУДИНА) 1674**

Край чельшка (грудина) и расположенные там мышцы отделяются от чельшка (номер продукта 1643) отрубом, начинающимся в первом сегменте грудины, проходящим через и вдоль реберного хряща до и включая хрящ 7-го ребра. Эта часть отделяется с соответствующей мышцей от края чельшка одним куском. (Основные мышцы: pectoralis superficialis, pectoralis profundus, M. rectus thoracis.)

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Удаляется или оставляется мышца transversus thoracis.

**ЗАВИТОК 2473**

Завиток получают из чельшка (номер продукта 1643) отрубом, проходящим по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с отделением бескостного брюшного отдела завитка. Основные мышцы: transversus abdominis и rectus abdominis. Белая волокнистая ткань кромки брюшины (linea alba) удаляется.

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Брюшина удаляется или оставляется.

**ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1617**

Лопаточную часть прямоугольной разделки получают из передней четвертины после отделения чельшка и подготовленной реберной части. Шейная часть отделяется от передней четвертины сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к 1-му ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков. Лопаточная часть прямоугольной разделки состоит из 4-6 ребер, а линия разреза на брюшине проходит в 75 мм от длинного мускула спины (longissimus dorsi) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Жировое отложение, расположенное на дорсальном крае, удаляется вместе с рыхлой мышечной тканью.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (4-6 ребер).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется мышца subscapularis.
- Оставляется или удаляется шейная связка (ligamentum nuchae).



### **ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 1630**

Шейная часть отделяется от передней четвертины сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Оставляется или удаляется выйная связка (ligamentum nuchae).

### **РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ - ПОДГОТОВЛЕННАЯ 1604**

Подготовленную реберную часть получают из передней четвертины после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки. Реберный край грудинки отделяется на расстоянии 75 мм от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины) с филейного (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) в месте расположения 6-го ребра. Тела позвонков (хребтового края) на подготовленной реберной части удаляются с обнажением костного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.

Продукт под кодовым номером 1604 часто получают из пистолетного отруба задней четвертины под кодовыми номерами 1020-1028.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (4-9 ребер).
- Остистые отростки удаляются или оставляются.
- Удаление кончика лопаточного и расположенного поблизости хряща.
- Длина ребер, измеренная от длинного мускула спины.
- Удаление трапециевидной мышцы (trapezius).
- Оставляется или удаляется выйная связка (ligamentum nuchae).

### **РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ 1694**

Реберный край грудинки получают из передней четвертины после удаления чельшка (номер продукта 1643)/подготовленной реберной части/лопаточной части прямоугольной разделки. Линия отделения реберного края грудинки проходит приблизительно в 75 мм от (глазка) длинного мускула спины и параллельно позвоночному столбу. Поверхностная фасция (cutaneus trunci) удаляется.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество и номера ребер (1-9 ребер).
- Оставляется ли поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Удаляется ли длинный мускул спины.
- Оставляется или удаляется наружный жировой покров.
- Удаляется или оставляется диафрагма.
- Указать требования о размерах нарезанной части продукта.

### **РЕБРА БЕЗ ПОВЕРХНОСТНОГО МЯСА 1695**

Ребра без поверхностного мяса получают из передней четвертины, и они состоят из реберных костей и межкостных мышц. Ребра без поверхностного мяса можно получать из любой части грудной клетки.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Указать количество и номера ребер.
- Указать размер реберной части.

### **РУЛЬКА - ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 1680**

Рульку/голяшку получают из передней/задней ног (группы мышц разгибателей/сгибателей). Передняя нога отрубается по линии отделения чельшка от передней четвертины через мышцы triceps и biceps brachii и через дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы.

Задняя нога отрубается по коленному суставу с удалением большой берцовой/предплюсневой костей с облегающими их группами мышц сгибателей/разгибателей.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Оставляется передняя или задняя четвертина.
- Отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевых суставов на этапе удаления мяса.
- Удаление triceps и коленного сустава задней четвертины на этапе отделения мяса.

Изображение передней четвертины – кодовый номер продукта 1682

Изображение задней четвертины – кодовый номер продукта 1683

### **~~ГОВЯЖЬИ КОСТИ 6449E~~**

~~Состоят из бедренных и плечевых костей, которые надлежит разрубить на части указанной длины. Костный мозг должен быть открыт с обоих концов каждой части костей. (Этот пункт исключен.)~~

### **ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 2010**

Внутренняя часть расположена кадуально и медиально к берцовой кости и прикреплена к os coxae (крестцовой кости), причем она отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины и ссека. Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Толщина жирового покрова.
- Удаляется или оставляется мышца-эректор.
- Удаляется ли соединительная ткань.
- Удаляются ли бедренные кровеносные сосуды.

**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ВЕРХА 2011**

Внутреннюю часть без верха получают из внутренней части (номер продукта 2010) путем отделения мышцы *gracilis* по естественной линии сращения. Жировые отложения полностью удаляются.

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Удаляются или оставляются мышцы *pectineus* и/или *sartorius*.

**ВЕРХ ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2012**

Верх внутренней части представляет собой мышцу *gracilis*, которая отделяется от внутренней части по естественной линии сращения.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление волокнистой ткани и жировых отложений.
- Удаляются или оставляются мышцы *pectineus* или *sartorius*.

**МЯСО НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2033**

Мясо наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) после отделения плоского отруба наружной части (номер продукта 2050) и глазка бедра (номер продукта 2040) по естественной линии сращения. Весь подкожный жир, соединительная ткань, оболочки и пленки на плоском отрубе и глазке бедра наружной части удаляются. Клиновидная мышца, расположенная на каудальной части мышцы *glutobiceps* (плоский отруб наружной части) может быть отделена в интересах удаления отложений жира по линии сращения.

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Оставляется или удаляется клиновидная мышца или часть мышцы *glutobiceps*.

**МЯСО ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2035**

Мясо внутренней части получается из внутренней части без верха (номер продукта 2011) после удаления всех оболочек, соединительной ткани и бедренных кровеносных сосудов.

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Удаляется или оставляется мышцы *rectineus* и *sartorius*.
- \* *Особое сочетание мяса внутренней части (номер продукта 2035) и мяса наружной части (номер продукта 2033) можно также назвать ЧЕРНЫМ МЯСОМ и применять к нему любой из этих идентификационных кодов.*

**ССЕК 2020**

Ссек расположен сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплен к *os coxae* (крестцовой кости), он отделяется по естественной линии сращения между толстой частью пашины и внутренней частью. Сортной отруб ноги проходит непосредственно в месте соединения ахиллова сухожилия и пяточной мышцы (*gastrocnemius*). С крестцовой кости удаляются все хрящи.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Оставляется или удаляется ахиллово сухожилие.
- Удаляется или оставляется подколенный лимфатический узел.

**НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ 2030**

Наружную часть получают из ссека (номер продукта 2020) после удаления пяточной мышцы (*gastrocnemius*). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки).

**ГЛАЗОК БЕДРА 2040**

Глазок бедра получают из наружной части (номер продукта 2030) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: мышцы *gluteobiceps* плоского отруба наружной части и мышцы *semitendinosus* глазка бедра.

**ПЛОСКИЙ ОТРУБ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2050**

Плоский отруб наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) путем отделения плоского отруба наружной части по естественной линии сращения между глазком мышцы *semitendinosus* и плоским отрубом наружной части мышцы *gluteobiceps*.

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки) на краю брюшины.

### **ТОЛСТАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2060**

Толстую часть пашины получают из оковалка путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части и ссека. Надколенник, составная капсула и окружающая их соединительная ткань удаляются.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Оставляется или удаляется поверхностная фасция *cutaneus trunci*.
- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

### **ОГУЗОК 2070**

Огузок получают из толстой части пашины (номер продукта 2060) после удаления надлежащей мышцы (*tensor fasciae latae*), а также покрывающего ее жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

### **ОСНОВНЫЕ МЫШЦЫ**

**M. rectus femoris 2067**

**M. vastus lateralis 2068**

**M. vastus intermedius 2069**

### **ВЫРЕЗКА 2150**

Вырезку получают из задней четвертины, отделяя единым куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца *psoas minor* не отделяется.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление жирового покрова.
- Удаляются или оставляются оболочки.
- Удаление подвздошной мышцы *iliacus* (прилегающей к малой поясничной мышце).

### **ВЫРЕЗКА БЕЗ МАЛОЙ ПОЯСНИЧНОЙ МЫШЦЫ 2160**

Вырезка (номер продукта 2150) далее зачищается путем удаления малой поясничной мышцы *psoas minor*.

### **ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 2140**

Филейный край получают из задней четвертины отрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинного мускула спины *longissimus dorsi* как с краниального, так и каудального концов.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (1-3 ребра).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Удаление межреберных мышц.
- Удаление надостной связки.
- Удаление мышцы multifidus.

**ТОНКАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2200**

Тонкую часть пашины получают из задней четвертины в результате отруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, рассекает мышцу rectus abdominus, идет по контуру бедра, продолжается до 13-го ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (linea alba) на кромке брюшины удаляется.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаляется или оставляется поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Удаление железы и отложений жира под cutaneus trunci.

**ПОРЦИОННЫЙ КУСОК ПАШИНКИ 2210**

Порционный кусок пашинки получают из тонкой части пашины, и он представляет собой плоский постный мясистый участок мышцы rectus abdominis, который в дальнейшем дочищают путем удаления серозной пленки и соединительной ткани.

**ВНУТРЕННЯЯ ДИАФРАГМА 2205**

Внутренняя диафрагма (мышца transversus abdominis) расположена на внутренней части брюшной стенки задней четвертины и продолжается до завитка чельшка. Чешуйки брюшины и жира удаляются.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Включаются ли задняя и/или передняя четвертины.
- Удаляется или оставляется наружная пленка.

**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2203 (ПЛОСКАЯ ЧАСТЬ)**

Внутреннюю часть пашины получают из пашины, и она представляет собой наиболее толстую часть мышцы obliquus abdominis. Весь видимый жир удаляется.

### **ТОНКАЯ ДИАФРАГМА 2190 (НАРУЖНАЯ ДИАФРАГМА)**

Тонкая диафрагма представляет собой реберную мышечную часть диафрагмы. Вся белая сухожильная ткань, не покрывающая поствую красную брюшную мышцу, удаляется.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Оставляется или удаляется наружный жир и пленки.

### **ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА 2180 (МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ ДИАФРАГМЫ)**

Толстая диафрагма представляет собой поясничный участок диафрагмы. Вся соединительная ткань, пленки и жир удаляются.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Пленки удаляются или оставляются.

### **ОКОВАЛОК 2120 (ВЕРХНИЙ КРАЙ)**

Оковалок получают из костреца (2090) путем удаления (хвостовой) мышцы tensor fasciae latae сортовым отрубом в месте соединения мышц gluteus medius и tensor fasciae latae, обнажающего приблизительно 25 мм поверхности мышцы gluteus medius и оставляя часть мышцы tensor fasciae latae, прикрепленной к боковой поверхности оковалка.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Удаление плотной соединительной ткани.

### **КОСТРЕЦ 2090**

Кострец получают из передней четвертины разрезом, начинающемся на каудальном конце мышцы tensor fasciae latae над огузком и проходящим по естественной линии сращения до основания группы мышц quadriceps. Сортовой отруб делается от краниальной точки вертлюжной впадины до седалищного лимфатического узла в дорсальном конце костреца. Филей (краниальный конец) отделяется отрубом, производимым в месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до брюшной части пашины.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление плотной соединительной ткани.
- Длина оставляемой (хвостовой) мышцы tensor fasciae latae.

### **ВЕРХ КОСТРЕЦА 2091**

Верх костреца получают из костреца (номер продукта 2090) путем отделения надлежащей мышцы gluteobiceps по естественной линии сращения.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление жира.
- Удаление оболочек.

### **ГЛАЗОК КОСТРЕЦА 2093**

Глазок костреца получают из костреца (номер продукта 2090) после удаления всех групп мышц, когда в качестве глазка костреца оставляют только часть мышцы *gluteus medius*.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Удаление плотной соединительной ткани.

### **ТРОЙНАЯ ВЕРХУШКА 2131**

Треугольник (тройная верхушка) нижнего края оковалка представляет собой часть мышцы *tensor fasciae latae* (треугольной мышцы), отделенной от костреца (номер продукта 2090) по естественной линии сращения между мышцами *tensor fasciae latae* и *gluteus medius*.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Оставляется или удаляется жировой покров.
- Удаление соединительной ткани.

### **ЧЕЛЫШКО 2323**

Челышко получают из челышка с костью (номер продукта 1643) после отделения всех костей и хрящей. Жировая ткань, расположенная медиально к грудным мышцам, удаляется. Белая волокнистая ткань на кромке брюшины (*linea alba*) удаляется.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Оставляются или удаляются межреберные мышцы.
- Диафрагма оставляется или удаляется.
- Брюшина оставляется или удаляется.
- Удаление внутренней диафрагмы (мышцы *transversus abdominis*).

### **ЧЕЛЫШКО БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2358**

Челышко без декеля получают из челышка (номер продукта 2323) путем полного удаления декеля, расположенного поблизости жира и межреберных мышц по естественной линии сращения. Внутренняя диафрагма (мышца *transversus abdominis*), поверхностная фасция (мышца *cutaneus trunci*) и белая волнистая ткань (*linea alba*) завитка удаляются.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество ребер.
- Оставляется ли поверхностная фасция (*cutaneus trunci*).



### **КРАЙ ЧЕЛЫШКА БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2353**

Край чельшка без декеля получают из чельшка (номер продукта 2323) путем удаления завитка по каудальной кромке указанного ребра. Декель отделяют от края чельшка по естественной линии сращения вместе с расположенным там жиром и межреберными мышцами. Жировая ткань между грудными мышцами полностью удаляется.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Количество и номера ребер (4-7 ребер).
- Поверхностная фасция cutaneus trunci оставляется или удаляется.

### **РУЛЕТ "СПЕНСЕР" 2234 2230**

Рулет "спенсер" без костей получают из передней четвертины (номер продукта 1063) после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки. Краевую покромку с концами ребер отделяют на указанном расстоянии от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины). Межреберные мышцы удаляются. Продукт с кодовым номером 2230 часто получают из пистолетного отруба задней четвертины с кодовыми номерами 1020-1028.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Требуемое количество ребер (5-9 ребер).
- Расстояние от длинного мускула спины, на котором удаляются концы ребер.
- Ligamentum nuchae (вйная связка) оставляется или удаляется.

### **РУЛЕТ ИЗ СПИННОЙ МЯКОТИ 2244 2240**

#### **(РУЛЕТ ИЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ СПИНЫ)**

Рулет из спинной мякоти получают из передней четвертины (номер продукта 1063), и он состоит из длинного мускула спины (longissimus dorsi) и соединенных с ним мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от 5-го до 13-го ребра включительно). Продукт с кодовым номером 2240 часто получают из пистолетного отруба задней четвертины с кодовыми номерами 1020-1028.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Требуемое количество ребер (4-8 ребер).
- Мышца illocostalis: оставляется или удаляется.

### **РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2275**

Рулет из лопаточной мякоти (без костей) получают из лопаточной части прямоугольной разделки с костями. Линия разреза в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу в районе 1-го ребра. Мышцы trapezius и rhomboideus удаляются, а мышца subscapularis (подрезанная) остается твердоприкрепленной к отрубам.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Требуемое количество ребер (4-6 ребер).
- Краниальная линия разреза:  
Между 6-м и 7-м шейными позвонками.  
Между 7-м шейным и 1-м грудным позвонками.
- Оставляется ли мышца trapezius.
- Выйная связка оставляется или удаляется.
- Удаляется ли мышца subscapularis (подрезанная).

**РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ – ДЛИННОВЫРЕЗАННЫЙ 2289**

Рулет из лопаточной мякоти длинновырезанный (без костей) получают из лопаточной передней четвертины после удаления чельшка и подготовленной реберной части. Линия раздела в брюшной части находится приблизительно в 75 мм от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу. Шейная часть отделяется сортовым отрубом, проходящим параллельно к каудальной линии разделки между 3-м и 4-м шейными позвонками. Мышцы trapezius и rhomboideus удаляются, а мышца subscapularis (подрезанная) остается твердоприкрепленной к отрубам.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Оставляется ли мышца trapezius.
- Выйная связка оставляется или удаляется.
- Удаляется ли мышца subscapularis (подрезанная).

**РУЛЕТ ИЗ ГЛАЗКА ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2268**

Рулет из глазка лопаточной мякоти получают из рулета из лопаточной мякоти (номер продукта 2275) после удаления части мышцы serratus ventralis на расстоянии приблизительно в 75 мм от кромки брюшины разрезом, проходящим параллельно к позвоночному столбу.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Ширина: расстояние линии разреза от кромки брюшины.
- Выйная связка оставляется или удаляется.

**ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 2280**

Шейную часть получают из шейной части с костями (номер продукта 1630). Кости, хрящ, обнаженное сухожилие и выйную связку удаляют.

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Оставляется ли выйная связка.

### **ПОВЕРХНОСТНАЯ ФАСЦИЯ 2196 (РОЗОВАЯ)**

Поверхностная фасция (розовая) представляет собой тонкий слой черного мяса на внешней поверхности туши, которая удаляется путем отделения подлежащего жира.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Наибольшая толщина оставляемого участка.
- Минимальный размер участка.

### **ВЫСТУП ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2278**

Выступ лопаточной части получают из передней четвертины, и он представляет собой основную часть мышцы rhomboideus, которая расположена на дорсальном крае лопаточной и шейной частей.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Оставляемая часть мышцы.

### **МЯКОТЬ ПЕРЕДКА 2310**

Мякоть передка представляет собой конусообразную мышцу, расположенную сбоку от лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня. Жировой покров удаляется.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Покров из соединительной ткани: оставляется или удаляется.

### **ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ С КОСТЯМИ 1621**

Состоит из:

- Лопатки (номер продукта 2300)
- Основания лопатки (номер продукта 2302)
- Нежной мякоти лопатки (номер продукта 2303)
- Подрезанной лопатки (номер продукта 2304)
- Мякоти передка (номер продукта 2310)

### **ЛОПАТКА (МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ) 2300**

Лопатку получают из передней четвертины путем отделения по естественной линии сращения между ребрами и мышцами latissimus dorsi, trapezius (надлежащая мышца) и serratus ventralis (подлежащая мышца). Лопатка расположена каудально к плечевой кости и под остью лопаточной кости и включает в себя значительную часть трехглавых мышц.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Длина хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща.
- Прикрепление мышцы subscapularis (подрезанной).
- Удаление сухожилий и плечевого сустава.

### **ОСНОВАНИЕ ЛОПАТКИ 2302**

Основание лопатки получают из лопатки (номер продукта 2300) после отделения мышц *infraspinatus* и *trapezius*, расположенных каудально к плечевой кости; основание лопатки включает в себя значительную часть группы трехглавых мышц.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление поверхностной фасции *cutaneous trunci*.
- Удаление мышцы *latissimus dorsi*.

### **НЕЖНАЯ МЯКОТЬ ЛОПАТКИ 2303**

Нежную мякоть лопатки получают из лопатки (номер продукта 2300) путем отделения основания лопатки (группы трехглавых мышц) по линии естественного сращения от мышцы *infraspinatus*.

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Удаление мышцы *trapezius*.
- Удаление надкостницы.

### **ПОДРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА 2304**

Подрезанную лопатку получают путем удаления мышцы *subscapularis* со средней поверхности лопаточной кости. Эта мышца состоит из трех частей, и она дочищается согласно предъявленным требованиям.

#### **Вопрос, требующий уточнения:**

- Подготовка до определенного в требованиях размера.

### **РУЛЬКА/ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 2360**

Рульку/голяшку получают из мышц передней и задней ноги, а именно группы мышц разгибателей и сгибателей. Кроме того, в рульку/голяшку входит мышца *gastrocnemius* (пяточная мышца ссёка).

#### **Вопросы, требующие уточнения:**

- Соединительная ткань и кожа оставляются или удаляются.
- Только передняя или задняя рулька/голяшка.
- Сухожилие/связки удаляются или оставляются.
- Входит (только) пяточная мышца.

### **ПЯТОЧНАЯ МЫШЦА 2364**

Пяточную мышцу получают из ссёка (номер продукта 2020) путем отделения от мышцы *glateo biceps*. Пяточная мышца состоит из мышц *gastrocnemius* и *flexor superficialis*. Обе мышцы должны оставляться.

**Вопросы, требующие уточнения:**

- Оставляется или удаляется соединительная ткань.
- Максимальная длина оставляемого сухожилия.

**НАБОР ОТРУБОВ ОКОВАЛКА 2483**

Набор отрубов оковалка состоит из сортовых отрубов оковалка (номера продукта 1500 - 1503).

- Внутренняя часть бедра (номер продукта 2010)
- Ссёк (номер продукта 2020) - наружная часть бедра (номер продукта 2030)
- Толстая пашина (номер продукта 2060) – огузок (номер продукта 2070)

**Вопрос, требующий уточнения:**

- Указание номера каждого продукта для уточнения спецификации.

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ УПАКОВКИ ГОВЯДИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ НАВАЛОМ**

Обычно производится упаковка навалом следующих товаров:

- Сортовых отрубов или частей сортовых отрубов.
- Обрезы от производства сортовых отрубов.
- Передней или задней четвертины без костей.
- Рубленая говядина.

**При подготовке упаковок обычно соблюдается определенное содержание постного мяса, определяемое визуально или по химическому составу, и это содержание указывается в процентном соотношении постного мяса к доле жира в упаковке.**

**ПЕРЕЧЕНЬ НАЗВАНИЙ МЫШЦ В АЛФАВИТНОМ ПОРЯДКЕ**

- 0001. M. adductor femoris
- 0002. M. anconaeus
- 0003. M. articularis genu
- 0004. M. biceps brachii
- 0005. M. biceps femoris (синоним gluteobiceps)
- 0006. M. brachialis
- 0007. M. brachiocephalicus
- 0008. M. coracobrachialis
- 0009. M. cutaneus omobrachialis
- 0010. M. cutaneus trunci
- 0011. M. deltoideus
- 0012. M. diaphragma
- 0013. M. extensor carpi obliquus
- 0014. M. extensor carpi radialis
- 0015. M. extensor carpi ulnaris
- 0016. M. extensor digiti quarti proprius
- 0017. M. extensor digiti quarti proprius (pedis)
- 0018. M. extensor digiti tertii proprius
- 0019. M. extensor digiti tertii proprius (pedis)
- 0020. M. extensor digitorum communis
- 0021. M. extensor digitorum longus
- 0022. M. flexor carpi radialis
- 0023. M. flexor carpi ulnaris
- 0024. M. flexor digitorum longus
- 0025. M. flexor digitorum profundus
- 0026. M. flexor digitorum profundus
- 0027. M. flexor digitorum sublimis
- 0028. M. flexor hallucis longus
- 0029. M. gastrocnemius
- 0030. M. gluteus accessorius
- 0031. M. gluteus medius
- 0032. M. gluteus profundus
- 0033. M. gracilis
- 0034. M. iliacus
- 0035. M. iliocostalis
- 0036. M. infraspinatus
- 0037. Mm. intercostales externus и internus

- 0038. Mm. intertransversarii cervicis
- 0039. M. intertransversarius longus
- 0040. M. ischiocavernosus
- 0041. M. latissimus dorsi
- 0042. M. levatores costarum
- 0043. M. longissimus cervicis
- 0044. Mm. longissimus capitis et atlantis
- 0045. M. longissimus dorsi (синоним M longissimus thoracis et lumborum)
- 0046. M. longus capitis
- 0047. M. longus colli
- 0048. M. multifidi cervicis
- 0049. Mm. multifidi dorsi
- 0050. M. obliquus capitis caudalis
- 0051. M. obliquus externus abdominis
- 0052. M. obliquus internus abdominis
- 0053. Mm. obturator externus и internus
- 0054. M. omotransversarius
- 0055. M. pectineus
- 0056. M. pectoralis profundus
- 0057. M. pectoralis superficialis
- 0058. M. peroneus longus
- 0059. M. peroneus tertius
- 0060. M. popliteus
- 0061. M. protractor praepatii
- 0062. M. psoas major
- 0063. M. psoas minor
- 0064. M. rectus abdominis
- 0065. M. rectus capitis dorsalis major
- 0066. M. rectus femoris
- 0067. M. rectus thoracis
- 0068. M. rhomboideus
- 0069. Mm. sacrococcygeus dorsalis и lateralis
- 0070. M. sartorius
- 0071. M. scalenus dorsalis
- 0072. M. scalenus ventralis
- 0073. M. semimembranosus
- 0074. M. semispinalis capitis
- 0075. M. semitendinosus
- 0076. M. serratus dorsalis caudalis

- 0077. M. serratus dorsalis cranialis
- 0078. M. serratus ventralis cervicis
- 0079. M. serratus ventralis thoracis
- 0080. M. soleus
- 0081. M. spinalis dorsi
- 0082. M. splenius
- 0083. M. sternocephalicus
- 0084. M. subscapularis
- 0085. M. supraspinatus
- 0086. M. tensor fasciae antibrachii
- 0087. M. tensor fasciae latae
- 0088. M. teres major
- 0089. M. teres minor
- 0090. M. tibialis anterior
- 0091. M. tibialis posterior
- 0092. M. transversus abdominis
- 0093. M. trapezius cervicalis
- 0094. M. trapezius thoracis
- 0095. M. triceps brachii caput laterale
- 0096. M. triceps brachii caput longum
- 0097. M. triceps brachii caput mediale
- 0098. M. vastus intermedius
- 0099. M. vastus lateralis
- 0100. M. vastus medialis

Другие структуры

- 0101. лимфатический узел первого шейного позвонка
- 0102. седалищный лимфатический узел
- 0103. выйная связка
- 0104. надкостница
- 0105. предлопаточный лимфатический узел
- 0106. лопатка
- 0107. лопаточный хрящ
- 0108. подподвздошный лимфатический узел

\* Примечание: Использование в данном перечне четырехзначных чисел объясняется требованиями штрихового кода. Номера иллюстрируемых ниже мышц приводятся в цифровом выражении.



## **ЭТАЛОННЫЕ КРИТЕРИИ**

Настоящие стандарты качества говядины разработаны представителями мясной промышленности Австралии и компании "АУС-МИТ Лимитед", и они представляют собой эталонное значение для определения основных характеристик качества говяжьих туш.

Характеристики мяса, жира и мраморности определяются квалифицированными специалистами и сопоставляются с критериями цвета мяса, цвета жира и мраморности в области глазка мышцы говяжьей полутуши, разделенной на четвертины с пятого по тринадцатое ребро.

Эти процедуры проводятся с использованием стандартов для цвета мяса и жира, а также мраморности, которые приведены ниже.

### **ЦВЕТ МЯСА**

Цвет мяса может быть определен в любом месте с пятого по тринадцатое ребро. В случае отсутствия явно преимущественного цвета, проводится оценка наиболее темного из заметных цветов, и ему дается соответствующая характеристика. Если цвет мяса имеет показатель, соответствующий промежуточному положению между двумя эталонными стандартами, туше присваивается номер более темного из этих эталонных стандартов.

### **ЦВЕТ ЖИРА**

Цвет жира может определяться в любом месте между пятым и тринадцатым ребром. Если значение цвета жира занимает промежуточное положение между двумя эталонными стандартами, туше присваивается номер более желтого из этих эталонных стандартов.

### **МРАМОРНОСТЬ**

Мраморность может быть определена в любой точке расположения ребер с пятого по тринадцатое ребро. Если значение мраморности занимает промежуточное положение между двумя стандартами, присваивается значение нижнего из них.

## **АККРЕДИТОВАННЫЙ СЕРТИФИКАЦИОННЫЙ ОРГАН**

**АККРЕДИТОВАННЫМ СЕРТИФИКАЦИОННЫМ ОРГАНОМ** является орган, который:

- a) аккредитован ЕЭК ООН в целях сертификации систем управления качеством на предприятиях;
- b) утвержден ЕЭК ООН для проведения аудиторских проверок на предприятиях, которым выдается сертификат в соответствии с настоящими стандартами;
- c) представляет собой официальный государственный (или контролируемый государством) контролирующий орган.

\* Подробности можно найти в **ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЯХ** (РАЗДЕЛ 1) –  
(Пункт 4.8/~~4.81~~)

<u>АВСТРИЯ</u>	<u>Службы классификации говядины</u>
<u>АВСТРАЛИЯ</u>	<u>"АУС-МИТ лимитед" – орган по унификации спецификаций – мясо и крупный рогатый скот</u>
<u>СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ АМЕРИКИ</u>	Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки
АРГЕНТИНА	Национальная служба по контролю за санитарным состоянием и качеством сельскохозяйственной продукции
<u>СОЕДИНЕННОЕ КОРОЛЕВСТВО</u>	Комиссия по вопросам мяса и крупного рогатого скота
ФРАНЦИЯ	Министерство экономики
ГРЕЦИЯ	Министерство сельского хозяйства
ЛИТВА	Департамент по вопросам стандартизации
ПОЛЬША	Инспекция по вопросам качества сельскохозяйственной продукции и питания
<u>РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ</u>	Департамент по вопросам обслуживания агропромышленного сектора и технологии

ДАННЫЕ СТРАНЫ ПРИВЕДЕНЫ ТОЛЬКО В КАЧЕСТВЕ ПРИМЕРА