

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

СТАНДАРТ ЕЭК ООН
БАРАНИНА
ТУШИ И ОТРУБЫ

ИЗДАНИЕ 2006



Организация Объединенных Наций
Нью-Йорк, Женева, 2007

ПРИМЕЧАНИЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте www.unece.org/trade/agr.

Настоящее издание Стандарта на мясо баранины – туши и отрубы основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2006/12.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
e-mail: agrstandards@unece.org

Для приобретения копий публикаций обращайтесь по адресу:

United Nations Publications
Marketing, Sales and Licensing
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
Tel: +41 22 917 32 23
Fax: +41 22 917 00 27
e-mail: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/308

Публикация Организации Объединенных Наций

Sales No. R.03.II.E.59

ISBN-13: 978-92-1-416005-2

ISSN 1810-1933

ПРЕДИСЛОВИЕ

Одной из главных задач Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) является помощь в достижении большей экономической интеграции среди государств участников. Для достижения этой цели ЕЭК ООН организует правительственные форумы для работы над международными стандартами и их согласования, которые:

- Способствуют развитию добросовестной международной торговли и предотвращают возможные технические барьеры.
- Разрабатывают единый торговый язык для покупателей и продавцов.
- Стимулируют высококачественное, устойчивое производство.
- Создают прозрачность рынка для продавцов и покупателей.

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций начала свою работу по стандартизации скоропортящихся продуктов в 1949 году. На сегодняшний день разработано и согласовано около 100 международных стандартов качества на различные сельскохозяйственные продукты: свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, картофель (ранний, продовольственный и семенной), яйца и продукция из яиц, мясо и срезанные цветы.

Все вопросы, касающиеся торгового качества, оказывающие влияние на международную торговлю, могут быть обсуждены различными специализированными группами; также предлагается помощь (например, в форме практических занятий и семинаров) тем странам, которые заинтересованы во внедрении стандартов ЕЭК ООН.

В случае каждого стандарта цель заключается в вовлечении в работу всех заинтересованных сторон (стран-членов ЕЭК ООН и других стран, международных государственных и негосударственных организаций) и в достижении консенсуса, приемлемого для всех сторон. Стандарты ЕЭК ООН - это символ высокого качества: во многих случаях они были использованы как основа для стандартов Европейского Союза, Кодекса Алиментариус, Организации экономического сотрудничества и развития.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо занимают особое место из-за сложности предмета: большое количество вариантов выбора может быть установлено покупателем, и качество конечного продукта зависит в большой степени от способа разделывания мяса.

Эти стандарты впервые предлагают международно-согласованные спецификации, изложенные последовательным, детальным и тщательным образом с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандартов включается полный набор цветных фотографий и диаграмм.

Стандарты также дают определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах. При разработке кода ЕЭК ООН тесно сотрудничала с GS1 International, некоммерческой частной организацией, которая обеспечивает для систем поставок используемые во всем мире уникальные идентификационные коды и электронные средства связи (например, штрих-коды).

Данная стандартизация торгового языка – это фундамент, который позволяет мясной промышленности принять на вооружение современные методы передачи информации и оптимизировать потоки информации и продуктов по всей цепочке поставок.

Надеюсь, что новое издание Стандарта ЕЭК ООН на мясо баранины – туши и отрубы будет значительно способствовать развитию добросовестной справедливой международной торговли.

Марек Белка

Исполнительный секретарь
Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН на баранину – туши и отрубы: Австралии, Австрии, Аргентины, Боливии, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Европейского союза, Испании, Италии, Канады, Китая, Литвы, Нидерландов, Новой Зеландии, Парагвая, Польши, Российской Федерации, Словакии, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Финляндии, Франции, Швейцарии, Японии и GS1 International. ЕЭК ООН хотела бы также отметить особый вклад Австралии и Новой Зеландии в подготовку первого проекта настоящего стандарта и поблагодарить за предоставление фотографий для этого издания.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	iii
ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ	iv
1. ВВЕДЕНИЕ	1
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	1
1.2 Сфера охвата	2
1.3 Область применения	2
1.4 История принятия и публикации	2
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	3
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	3
3.1 Дополнительные требования	3
3.2 Вид	3
3.3 Продукт/отруб	3
3.4 Охлаждение и заморозка	4
3.5 Происхождение продукции	4
3.5.1 Отслеживание	4
3.5.2 Категория баранины	4
3.5.3 Система производства	5
3.5.4 Система откорма	5
3.5.5 Способ убоя	6
3.5.6 Технология послеубойной обработки	6
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	7
3.6.1 Определение кодов	7
3.6.2 Обрезка	7
3.7 Система классификации баранины по качеству	8
3.8 Цвет мяса, жира и показатель pH	8
3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов	8

3.10	Упаковка, хранение и транспортировка	9
3.10.1	Описание и положения	9
3.10.2	Определение кодов.....	9
3.11	Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках	10
3.11.1	Обязательная информация	10
3.11.2	Прочие сведения о продукции	10
3.12	Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия.....	11
4.	СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К БАРАНИНЕ	12
4.1	Определение кода	12
4.2	Пример.....	13
5.	ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ	14
5.1	Многоязычный индекс для туш/отрубов.....	14
5.2	Диаграмма костей бараньей полутуши	17
5.3	Схема разделки стандартных основных бараньих отрубов.....	18
5.4	Бараньи отрубы	20
5.5	Определение мясного блока из обваленной баранины.....	44
5.6	Порционные куски	45
	ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА	46
	ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1.....	47
1.	Цель системы GS1	47
2.	Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1	47
3.	Применение системы в цепочке поставок	49
4.	Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД.....	51

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

БАРАНИНА

ТУШИ И ОТРУБЫ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между продавцом и покупателем. Этот язык используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться, и представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Она входит в серию публикаций по стандартам, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приведенной ниже таблице содержится обзор видов мяса, стандарты на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки. В таблице также указаны коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

Для получения дополнительной информации см. вебсайт ЕЭК ООН: www.unece.org/trade/agt/.

Приложение II содержит описание системы GS1, включающей идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

Вид мяса	Код ЕЭК ООН (поле данных 1)
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) бараньих туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Он предоставляет покупателям широкий выбор в обработке, упаковке и расфасовке мяса, а также в определении соответствия, которые согласуются с квалифицированной практикой торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Признается, что для осуществления трансграничных поставок бараньих туш и отрубов должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, подобные положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отправки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

Оценивая соответствия товаров этим подробным требованиям, покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов, что способствует лучшему пониманию соответствующих положений стандарта.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила текст настоящего стандарта на своей пятьдесят восьмой сессии в октябре 2002 года (документ TRADE/WP.7/2002/9).

В настоящем первом издании (одобренном Специализированной секцией в мае 2003 года - см. TRADE/WP.7/GE.11/2003/12) в первоначально принятый текст был внесен ряд редакционных изменений. В данный момент стандарт изложен в пяти главах, включая ранее имевшиеся главы по общим требованиям; требованиям, предъявляемым к баранине; раздел по описанию туш и отрубов, что позволяет привести его в соответствие с другими стандартами. Эта корректировка потребовала также изменения порядка следования данных в кодах на баранину и небольших изменений в описаниях туш и отрубов.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на домашней страничке ЕЭК ООН: www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

Туши/отрубы должны быть:

- Цельными, с учетом товарного вида
- Без видимых кровавых сгустков или остатков костной ткани
- Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹)
- Без неприятного запаха
- Без обширного загрязнения кровью
- Без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны
- Без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт
- Без следов ожогов, вызванных замораживанием²
- Без спинного мозга (кроме целых туш)³

Разделку, обвалку и жиловку отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе со значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования баранины ЕЭК ООН (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, при использовании кода 9 - «прочие»), либо вносят дополнительное уточнение в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом, а также документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для баранины в поле данных 1, как это определено в 1.1, используется код 40.

3.3 Продукт/отруб

Код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, приводится в главе 5.

¹ По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

² Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких аспектов, как первоначальный цвет (обычно цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

³ Удаление других тканей, обладающих высокой степенью риска, может быть специфицировано в разделе 3.5.6 «Система послеубойной обработки».

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлажденный	Температура внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$ в течение всего времени охлаждения
2	Замороженный	Температура внутри продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания
3	Глубокомороженный	Температура внутри продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

■ 3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения и производства продукции в соответствии с требованием покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации животных, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

■ 3.5.2 Категории баранины

Код категории баранины (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория не указывается
1	Молодой ягненок	Молодой ягненок в возрасте до 6 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца
2	Ягненок	Ягненок в возрасте до 12 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца
3	Баранчик или ярка	Молодой баран или овца, имеющие один, но не более двух постоянных резцов
4	Ярочка или валушок	Овца или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца
5	Овцематка	Овца, имеющая один или более постоянных резцов
6	Валух	Кастрированный баран, имеющий один или более постоянных резцов
7	Баран	Взрослый некастрированный или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца
8	Код не используется	
9	Прочие категории	

■ 3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений применяются нормы страны-экспортера

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система не указывается
1	Главным образом в помещениях	Методы выращивания, которые опираются на содержание в помещениях
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, которые опираются на ограниченный доступ к свободному выпасу
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, которые опираются на доступ к свободному выпасу
4	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
5-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом

■ 3.5.4 Система откорма

Покупатель может специфицировать систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких норм система откорма должна согласовываться между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Откорм зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового режима
2	Откорм фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторыми добавками зерна
3	Откорм исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового режима
4	Кормление молоком	Система откорма опирается на материнское молоко
5	Рецептированное кормление	Система откорма, которая опирается на молоко или заменители молока
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

■ 3.5.5 Способ убоя

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерный	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
3	Халалный	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой способ убоя скота должен быть согласован между продавцом и покупателем

■ 3.5.6 Технология послеубойной обработки

Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Система послеубойной обработки скота конкретно определяется путем согласования между покупателем и продавцом
2-9	Коды не используются	

Примечание 1: Удаление тканей, обладающих высокой степенью риска: требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регламентирующие удаление спинного мозга, нервных, лимфатических тканей или других тканей. Положения, касающиеся удаления спинного мозга, будут определять, на какой стадии необходимо удалять спинной мозг из туши и/или отруба. При необходимости спинной мозг должен удаляться полностью.

Примечание 2: В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включены в систему кодирования баранины:

- Снятие шкуры
- Электростимуляция
- Метод подвешивания туш
- Перевязывание пищевода
- Режимы охлаждения
- Процесс созревания

3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях

■ 3.6.1 Определение кодов

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубей. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной пленкой
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	0-3 мм или как указано
4	3-6 мм или как указано
5	6-9 мм или как указано
6	9-12 мм или как указано
7	12-15 мм или как указано
8	15 мм и более или как указано
9	Прочие

■ 3.6.2 Обрезка

Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. Согласно указаниям покупателя требования к толщине жира могут применяться в отношении поверхностного жира (подкожный и/или наружный жир в зависимости от вида продукта) и межмышечной жировой прослойки. Для описания ограничений в отношении обрезки жира применяются два определения:

- Максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке. Оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке.
- Средняя толщина жира. Оценивается путем визуального определения и снятия нескольких замеров толщины жира только на тех участках, где явно присутствует поверхностный жир. Средняя толщина жира определяется путем расчета средней толщины на этих участках.



Рис. 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания лежащего на поверхности жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление, учитывается только жир, расположенный над той частью углубления, которая по ширине превышает 19 мм или 3/4 дюйма (и называется перемычкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется уплощением; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов⁴ или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки⁵, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами, используется метод перемычки.

3.7 Системы классификации баранины по качеству

Код системы качества баранины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификация качества, опирающаяся на официальные стандарты страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификация качества, опирающаяся на стандарты покупателей
3	Отраслевые стандарты	Классификация качества, опирающаяся на общеотраслевые стандарты
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие классификации качества, согласованные между покупателем и продавцом

3.8 Цвет мяса, жира и показатель pH

Обычно мясо и жир, в зависимости от вида, имеют характерный цвет и показатель pH. Конкретные требования в отношении цвета и показателя pH, в случае необходимости, должны согласовываться покупателем и продавцом и не охватываются системой кодирования.

3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов

Код диапазона веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать конкретный диапазон изменения веса
2-9	Коды не используются	

⁴ Зачищенные/оголенные отрубы: термин «зачищенный» подразумевает отделение поверхностного жира и мышц по линиям естественного сращения таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба («серебристая пленка» или «голубоватая ткань»), а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) по линии самого длинного среза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке. Термин «оголенный» подразумевает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба («серебристая пленка» или «голубоватая ткань»), а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) по линии любого разреза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке.

⁵ Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: когда поверхностная оболочка («серебристая пленка» или «голубоватая ткань») должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось по меньшей мере 90% поверхности отруба, а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 3 мм (0,125 дюйма) по глубине.

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

■ 3.10.1 Описание и положения

Расфасовка (или предварительная упаковка) является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная (наружная) упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

Туши и четвертины

- Охлажденные в упаковке или без нее
- Замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов

Отрубы охлажденные

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воцеленных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в измененной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы замороженные/глубокозамороженные

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воцеленных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в измененной атмосфере, замороженному или глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок.

■ 3.10.2 Определение кодов

Код для упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Туши, полутуши и четвертины - без упаковки
2	Туши, полутуши и четвертины - с упаковкой
3	Отрубы - индивидуально упакованные
4	Отрубы - упакованные навалом (в пластмассовых или воцеленных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в измененной атмосфере
7-8	Коды не используются
9	Прочие

3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках

■ 3.11.1 Обязательная информация

Без нанесения ущерба национальным требованиям страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, которая должна быть указана на товарных этикетках.

Информация	Нерасфасованные туши, четверти и отрубы	Расфасованное или упакованное мясо
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата убоя	X	
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокомороженное		
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ⁶
Количество (число единиц)		X ⁶
Вес нетто		X ⁶

■ 3.11.2 Прочие сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- Страна рождения
- Страна (страны) выращивания
- Страна убоя
- Страна (страны) переработки/разделки
- Страна (страны) упаковки
- Страна происхождения: в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используют для обозначения того, что животные родились, выращивались, забивались, подвергались переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- Системы выращивания и переработки
- Характеристики породы, системы выращивания и откорма
- Процедуры убоя и послеубойной обработки
- Дата переработки/упаковки
- Качество/сортность/классификация
- pH, цвет мяса и жира

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта определяемым покупателем требованиям стандарта и/или идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия и их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия требованиям качества/категории/классификации (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 3.1.

Оценка соответствия требованиям торгового стандарта (торговые спецификации): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия должно быть определено, как это указано в 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

Оценка соответствия требованиям идентификации животных или партии (идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены, как это указано в 3.1.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
1	Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качество)
2	Оценка соответствия требованиям торгового стандарта (торговые спецификации)
3	Оценка соответствия требованиям идентификации животных/партии (идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговых спецификаций
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия требованиям торговых спецификаций и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговых спецификаций и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие

4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К БАРАНИНЕ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для баранины содержит 14 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	00 – 99
2	Продукт/отруб	5	0000 – 9999
3	Поле не используется	-	00 – 99
4	Охлаждение или заморозка	3.4	0 – 9
5	Категория	3.5.2	0 – 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 – 9
7а	Система откорма	3.5.4	0 – 9
7б	Поле не используется	-	0 – 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 – 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 – 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 – 9
11	Система классификации качества баранины	3.7	0 – 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 – 9
13	Упаковка	3.10.2	0 – 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 – 9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакууме передка бараньей туши, сертифицированного третьей стороной, с толщиной жира в пределах 3-6 мм и диапазоном изменения веса, определенным применительно к ягненку, выращенному на пастбище и откормленному фуражом.

Данному продукту присваивается следующий код: **40493200123200040152**.

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Баранина	40
2	Продукт/отруб	Передок туши	4932
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный	1
5	Категория	Ягненок	2
6	Система выращивания	Пастбищный откорм	3
7а	Система откорма	Фуражная	2
7б	Поле не используется	-	0
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	3-6 мм	4
11	Система классификации качества баранины	Не указана	0
12	Диапазон изменения веса	Указан	1
13	Упаковка	Отрубы, упакованные в вакууме	5
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия торговым спецификациям	2

5. ОПИСАНИЯ ТУШИ И ОТРУБОВ

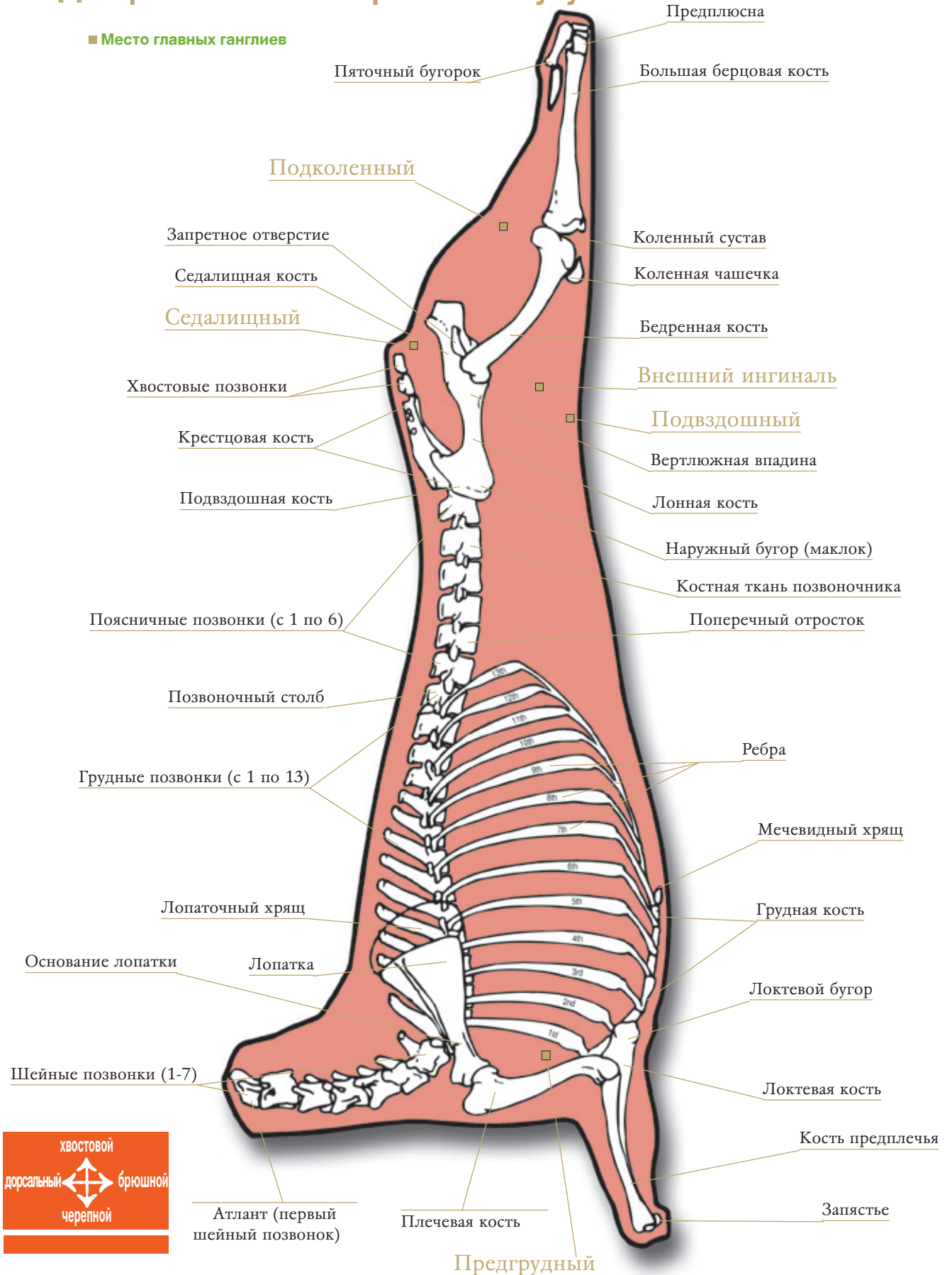
5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов

Product	Russian	Page	English	French	Spanish	Chinese
	С Костями	Стр.	Bone-in	Avec Os	Con hueso	带骨羊肉
5036	Набор отрубов (для приготовления мясных блоков)	39	Assorted cuts (block ready) - bone-in	Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir) avec os	Juego de cortes	组合分割肉切块
4776-4778	Лопатка	40	Blade shoulder	Partie d'épaule + partie de poitrine	Paleta ventral con asado desosado	肩肉
5010	Грудинка с пашиной	42	Breast and flap	Poitrine	Pecho y falda	胸腹肉
4620	Туша: баранчика или ярки	20	Carcase: Hogget	Carcasse: Jeune ovin	Canal: Borrego	周岁羊胴体
4500	Туша: ягненка	20	Carcase: Lamb	Carcasse: Agneau	Canal: Cordero	羔羊胴体
4600	Туша: ярочки или валушка	20	Carcase: Mutton	Carcasse: Mouton	Canal: Cordero adulto	成年羊胴体
4621	Туша: барана	20	Carcase: Ram	Carcasse: Bélier	Canal: Carnero	公羊胴体
4790	Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: боковая часть тазобедренного отруба)	30	Chump - bone-in (Sirloin)	Selle avec os (Selle)	Cuadril	臀腰肉
5011	Пашина	42	Flap	Partie ventrale de la poitrine	Falda	腹肉
4969-4972	Передняя четвертина	24	Forequarter	Quartier avant	Cuarto delantero	前四分体
4770-4772	Передняя четвертина (частично обваленная)	40	Forequarter (partially boned)	Quartier - avant partiellement désossé, sans partie de collier	Cuarto delantero (parcialmente desosado)	前四分体 (部分剔骨)
4959-4962	Неразделенные передние четвертины	23	Forequarter pair	Casque entier	Delantero completo (par)	前四分体对
5030	Рулька	31	Foreshank	Jarret avant	Brazuelo	前腱子
4786-4789	Пистолетный отруб задней четвертины	22	Hindquarter	Moitié de rosbif court	Cuarto trasero	后四分体
5031	Задняя голяшка	31	Hindshank	Jarret arrière	Garrón	后腱子
4773-4775	Лопаточно-плечевая часть с рулькой	40	Knuckle shoulder	Basse-côte avec partie de collier	Paleta dorsal	肩脊排
4820	Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части	25	Leg - chump off	Gigot raccourci	Pierna sin cuadril	去臀腿
4830	Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки	26	Leg - chump off - shank off	Gigot raccourci sans jarret	Pierna-sin cuadril-sin garrón	去臀去腱腿
4806	Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости	27	Leg - chump off - shank off - aitch bone removed	Milieu de gigot raccourci sans jarret - os du coxal retiré	Pierna sin cuadril-sin garrón-sin hueso coxal	去臀去腱去髌骨腿
4800	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части	24	Leg - chump on	Gigot entier	Pierna con cuadril	带臀腿
4810	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки	25	Leg - chump on - shank off	Gigot sans jarret	Pierna-con cuadril-sin garrón	带臀去腱腿
4802	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости	26	Leg - chump on - shank off - aitch bone removed	Gigot sans jarret - os du coxal retiré	Pierna-con cuadril-sin garrón-sin hueso coxal	带臀去腱去髌骨腿
4801	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости	26	Leg - chump on - shank on - aitch bone removed	Gigot entier - os du coxal retiré	Pierna con cuadril-con garrón-sin hueso coxal	带臀带腱去髌骨腿

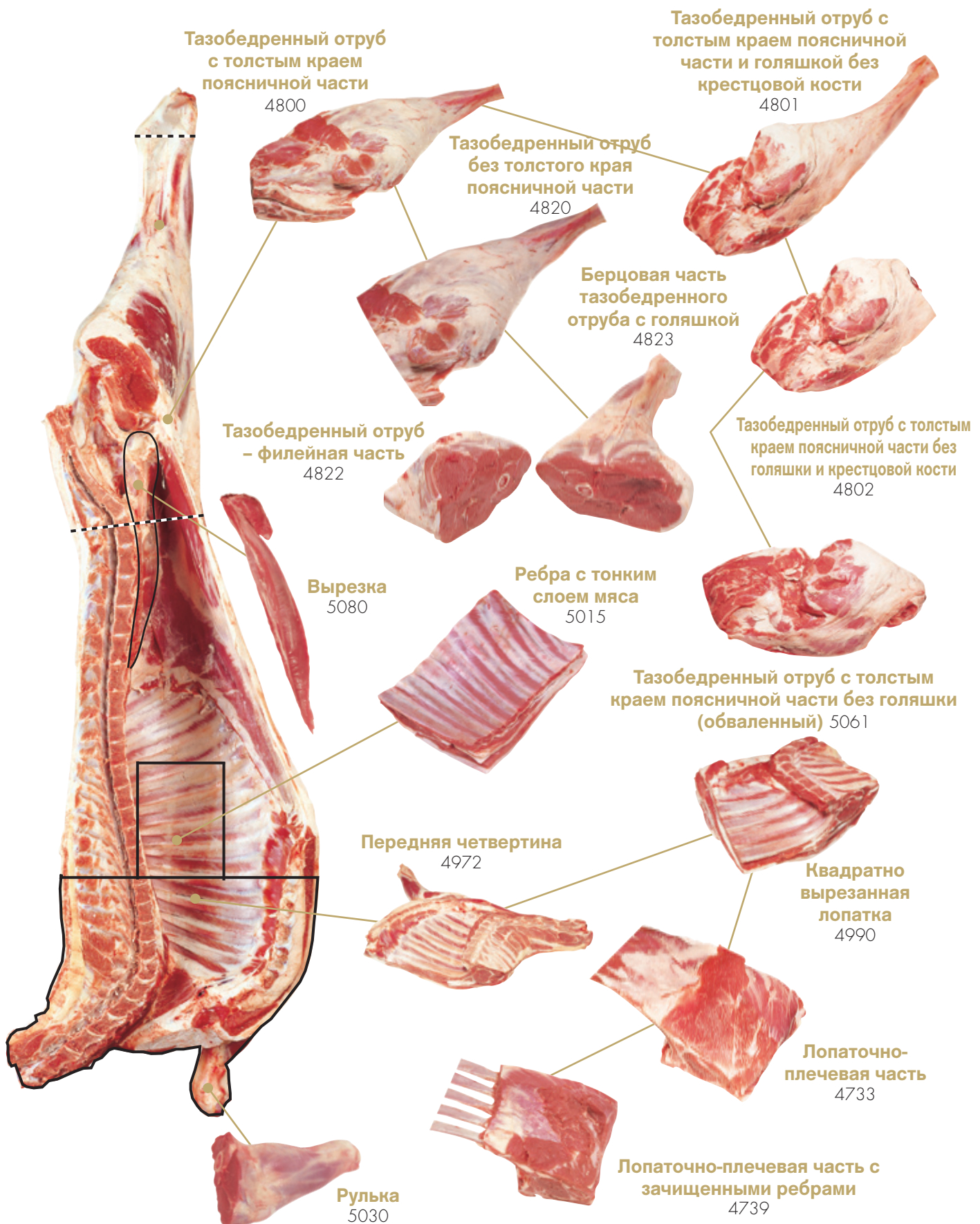
Product	Russian	Page	English	French	Spanish	Chinese
	С Костями	Стр.	Bone-in	Avec Os	Con hueso	带骨羊肉
4823	Берцовая часть тазобедренного отруба с голяшкой	25	Leg - shank end	Partie de gigot côté jarret	Pierna corta (porción ventral)	腱端腿
4816	Задняя часть	23	Leg pair	Culotte	Pierna doble (par)	后腿对
4901-4907	Задняя часть с почечной частью седла	23	Leg pair and loin saddle	Baron	Pierna doble con silla	腰鞍脊后腿对
4940-4946	Задняя часть с седлом	22	Leg pair and saddle	Rosbif long	Pierna doble con silla y campana	鞍脊后腿对
4821	Тазобедренный отруб на берцовой кости (легко разделяемый тазобедренный отруб)	27	Leg shank bone (easy carve leg)	Gigot semi-déossé roulé (facile à découper)	Pierna semidesosada-con hueso del garrón	腿腱骨
4805	Тазобедренный отруб с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости	27	Leg - chump off - shank on - aitch bone removed	Gigot raccourci - os du coxal retiré	Pierna-sin cuadril-con garrón-sin hueso coxal	去臀带腱去髌骨腿
4822	Тазобедренный отруб - филейная часть	25	Leg - fillet end	Partie de gigot côté selle	Pierna-porción dorsal	腰端腿
4859-4862	Спинальная часть	32	Loin	Carré filet + carré couvert	Espinazo	腰肉
4839-4842	Спинальная часть с толстым краем поясничной части	32	Loin - chump on	Carré de côtes couvert - carré de côtes filet avec selle	Espinazo con cuadril	带臀腰肉
5020	Шея	43	Neck	Collier	Cogote	颈肉
4995	Наружная часть лопатки (отруб "банджо")	42	Outside shoulder (Banjo cut)	Épaule (coupe banjo)	Paleta (corte banjo)	琴肉
4980	Наружная часть лопатки ("устричный" отруб)	41	Outside shoulder (oyster cut)	Épaule	Paleta	牡蛎肉
4976	Наружная часть неразделенных лопаток	24	Outside shoulder pair	Papillon	Paletas con brazuelos (par)	肩臂对
4930-4933	Передок туши	35	Rack	Carré couvert	Costillar	脊排
4926-4929	Передняя часть седла	34	Rack - Saddle	Carré couvert double	Campana	肩鞍脊排
4746-4749	Передок туши без хребтового края	35	Rack - cap off	Carré couvert - sans dessus de côte	Costillar sin tapa	去盖脊排
4758-4765	Передок туши без хребтового края (защищенный)	36	Rack - cap off (frenched)	Carré - sans dessus de côte (manches dégagés)	Costillar a la francesa sin tapa	法式去盖脊排
4750-4757	Передок туши с хребтовым краем (защищенный)	35	Rack - cap on (frenched)	Carré de côtes couvert - avec dessus de côtes (manches dégagés)	Costillar a la francesa con tapa	法式带盖脊排
4897-4900 4910-4912	Седло	31	Saddle	Carré double	Espinazo doble	鞍脊
4878-4881	Почечная часть	33	Short loin	Carré filet	Espinazo corto	腰脊肉
4873-4876	Почечная часть с толстым краем поясничной части	32	Short loin - chump on	Carré filet avec selle	Espinazo corto con cuadril	带臀腰脊肉
4882-4885	Неразделенная почечная часть (заднее седло)	33	Short loin pair (Loin saddle)	Carré filet double	Espinazo corto doble	腰脊对
4730-4733	Лопаточно-плечевая часть	34	Shoulder rack	Carré de côtes découvert	Rack de paleta	肩脊排
4736-4739	Лопаточно-плечевая часть с защищенными ребрами	34	Shoulder rack (frenched)	Carré de côtes découvert (manches dégagés)	Rack de paleta a la francesa	法式肩脊排
4726-4727	Неразделенная лопаточно-плечевая часть	33	Shoulder rack pair	Carré de côtes découvert double	Rack de paleta doble	肩脊排对
4610	Полутуша: баранчика или ярки	20	Side: Hogget	Demi-carcasse: Jeune ovin	Media canal: Borrego	周岁羊半胴体
4510	Полутуша: ягнелка	20	Side: Lamb	Demi-carcasse: Agneau	Media canal: Cordero	羔羊半胴体
4630	Полутуша: ярочки или валушка	20	Side: Mutton	Demi-carcasse: Mouton	Media canal: Cordero adulto	成年羊半胴体
4631	Полутуша: барана	20	Side: Ram	Demi-carcasse: Bélier	Media canal: Carnero	公羊半胴体
5015-5018	Ребра с тонким слоем мяса	43	Spare ribs	Plat de poitrine	Centro de asado	仔排
4990-4992	Квадратно вырезанная лопатка	41	Square cut shoulder	Bas de carré épais	Paleta corte cuadrado	方切肩肉
4505	Сложенная туша (ягнелка)	21	Telescoped carcasse	Carcasse avec pattes repliées	Canal telescópica	套叠羊半胴体

Product	Russian	Page	English	French	Spanish	Chinese
	С Костями	Стр.	Bone-in	Avec Os	Con hueso	带骨羊肉
4720	Туша без задней части	21	Trunk	Coffre	Maleta	躯干肉
4721	Туша без задней части с толстым краем поясничной части	21	Trunk - chump on	Coffre avec selle	Maleta con cuadril	带臀躯干肉
	Без костей		Boneless	Sans os	Sin hueso	不带骨肉
5109	Красная покровка или спинная полоска (длинная)	36	Backstrap or backstrip (long)	Lanière du dos	Bife completo (largo)	长切通脊
5101	Красная покровка или спинная полоска (короткая)	36	Backstrap or backstrip (short)	Muscle long dorsal (court)	Bife completo (corto)	短切通脊
5172	Грудинка с пашиной	42	Breast and flap (boneless)	Poitrine (désossée)	Pecho y falda (desosado)	精修胸腹肉
5081	Верхний край вырезки	38	Butt tenderloin	Tête de filet	Cabeza de lomo	里脊头
5130	Обваленный толстый край поясничной части (боковая часть тазобедренного отруба)	30	Chump - boneless (Sirloin)	Selle désossée (Selle)	Cuadril (desosado)	臀腰肉
5152	Вырезка из передней четвертины (шейное филе)	37	Eye of forequarter (Neck fillet)	Noix de carré découvert + noix de collier	Centro de cogote y aguja	精修肩颈肉
5153	Вырезка из передка туши	37	Eye of rack	Noix de carré couvert	Ojo de costillar	精修脊排
5150	Филейная покровка	37	Eye of short loin	Noix de carré - filet	Ojo de espinazo corto	精修腰脊肉
5173	Пашина	42	Flap (boneless)	Partie ventrale de la poitrine (désossée)	Falda (desosada)	精修腹肉
5045-5047	Передняя четвертина (обваленная)	39	Forequarter (boneless)	Quartier avant (desossé)	Cuarto delantero (desosado)	前四分体
5073	Внутренняя часть тазобедренного отруба	29	Inside	Noix	Nalga de adentro	臀肉
5077	Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки	29	Inside - cap off	Noix - sans dessus de noix	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
5072	Затылок боковой части тазобедренного отруба (край боковой части тазобедренного отруба)	29	Knuckle (Leg tip)	Noix pâtissière (Pointe de gigot)	Bola de lomo	膝圆
5065	Части тазобедренного отруба	29	Leg cuts	Découpes de gigot	Cortes de la pierna	腿肉块
5061	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (обваленный)	28	Leg - chump on - shank off (boneless)	Gigot sans jarret (désossé)	Pierna con cuadril-sin garrón	带臀去腿腿肉
5070	Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки (обваленный)	28	Leg - chump off - shank off (boneless)	Gigot raccourci - sans jarret (désossé)	Pierna-sin cuadril-sin garrón (desosada)	去臀去腿腿肉
5060	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части (обваленный)	28	Leg - chump on (boneless)	Gigot entier (désossé)	Pierna con cuadril (desosada)	带臀腿肉
5075	Верх наружной части тазобедренного отруба	29	Outside	Sous-noix	Nalga de afuera	米龙
5055	Обваленная наружная часть лопатки (устричный отруб)	41	Outside shoulder (oyster cut) boneless	Épaule désossé	Paleta (desosada)	牡蛎肉
5071	Наружная часть тазобедренного отруба	29	Silverside	Sous-noix entière	Nalga de afuera con tortugueta	粗修米龙
5050-5052	Квадратно вырезанная лопатка (обваленная)	41	Square cut shoulder (boneless)	Bas de carré épais (desossé)	Paleta corte cuadrado (desosado)	方切肩肉
5080	Вырезка	38	Tenderloin	Filet	Lomo	里脊
5082	Вырезка без верхнего края	38	Tenderloin - butt off	Filet sans tête	Lomo sin cabeza	去头里脊
5076	Боковая часть тазобедренного отруба	29	Thick flank	Noix pâtissière + aiguillette baronne	Bola de lomo con colita	粗修膝圆
	Обваленные мясные блоки	44	Boneless manufacturing bulk packs	Emballages en vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation	Carne sin hueso en bloque	不带骨加工用大包装
	Порционные куски	45	Portion cuts	Parties des découpes	Porción de cortes	分切肉块

5.2 Диаграмма костей бараньей полутуши

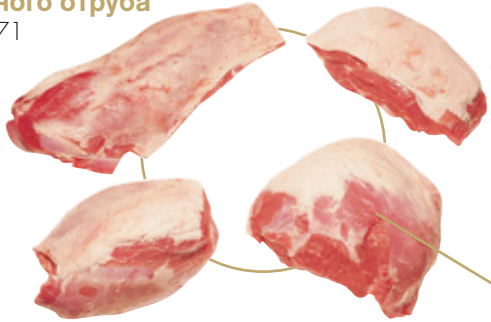


5.3 Схема разделки стандартных основных бараньих отрубов



Части тазобедренного отруба
5065

**Наружная часть
тазобедренного отруба**
5071



**Обваленный толстый
край поясничной
части**
5130

Задняя голяшка
5031



**Боковая часть
тазобедренного отруба**
5076

**Внутренняя часть
тазобедренного отруба**
5073

Филейная покровка
5150



**Неразделенная
почечная часть**
4883



Почечная часть
4880

**Передок туши без хребтового края
(зачищенный)**
4762



**Передок туши
с хребтовым краем
(зачищенный)**
4754



**Передняя часть
седла**
4928



Передок туши
4932



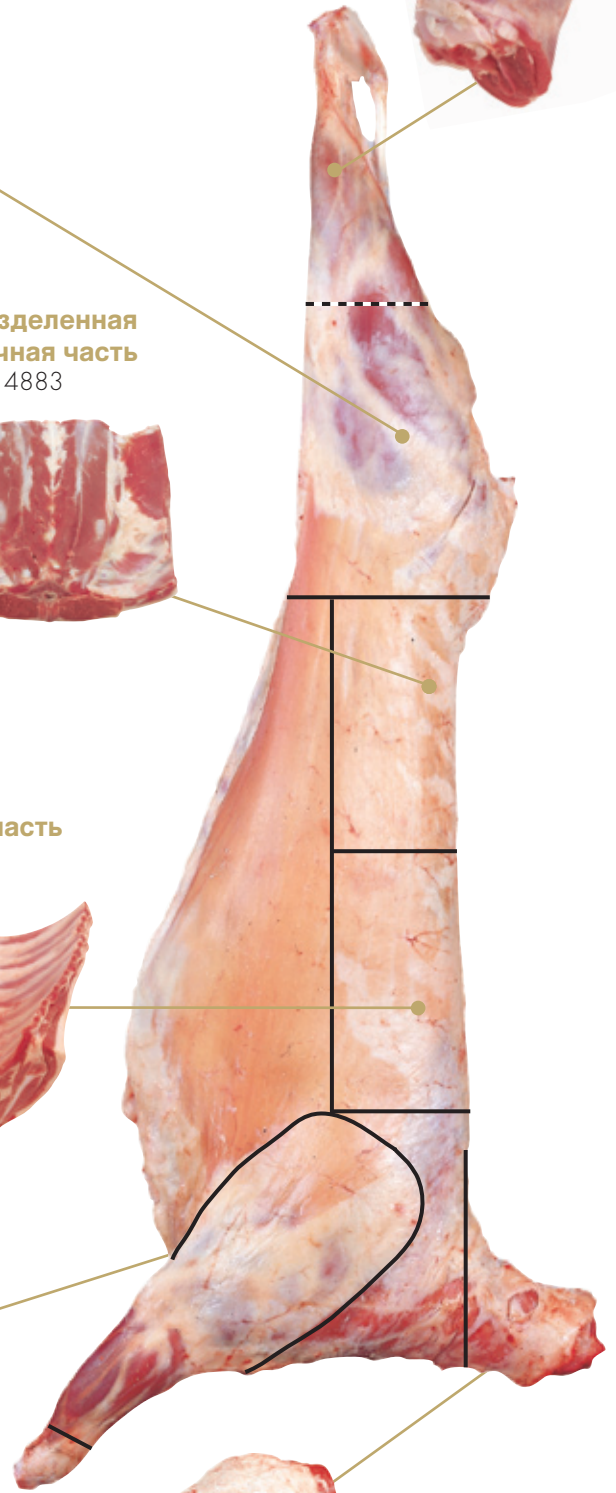
**Наружная часть лопатки
(отруб «банджо»)**
4995



**Наружная часть лопатки
(«устричный» отруб)**
4980



Шея
5020



5.4 Бараньи отрубы

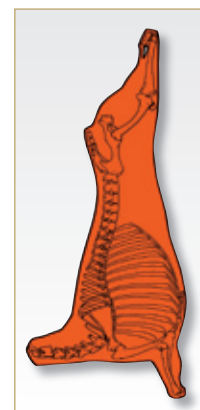


ТУША*

Включает все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков. Вымя или яички, половой член и жир с вымени и мошонки удаляются.

Указать:

- Необходимое количество кусков
- Вырезка: оставлена или удалена
- Почки: оставлены или удалены
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Точка удаления хвоста
- Диапазон веса
- Подтверждение сортности
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Балльная оценка жира
- Шейное сухожилие: оставлено или удалено
- Голова: оставлена
- Нижняя часть рульки (пястная кость): оставлена или удалена



*коды продукта

Ягненок	4500
Ярочка или валушок	4600
Баранчик или ярка	4620
Баран	4621

Варианты: ОТРУБЫ ТУШИ - Туша рубится на более чем 2 (две) части, которые определяются как отрубы туши. Все отрубы оставляют, за исключением, возможно, вырезки.

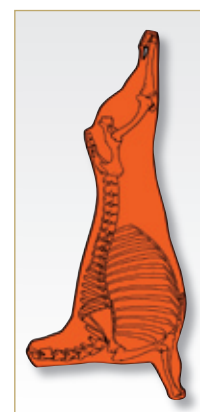


ПОЛУТУША*

Получают из цельной туши. Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру каждого крестцового, поясничного, грудного и шейного позвонков.

Указать:

- Вырезка: оставлена или удалена
- Почки: оставлены или удалены
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Точка удаления хвоста
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Балльная оценка жира
- Шейное сухожилие: оставлено или удалено



*коды продукта

Ягненок	4510
Ярочка или валушок	4630
Баранчик или ярка	4610
Баран	4631

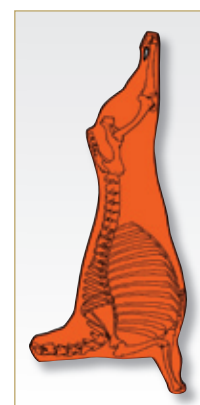


4505 СЛОЖЕННАЯ ТУША

Получают из цельной туши. Чтобы сложить или поместить ноги в грудную полость, в спинной части туши в точке сочленения шестого поясничного и первого крестцового позвонков производится продольный разруб, позволяющий расчлнить позвоночник.

Указать:

- Скакательный сустав: оставлен или удален
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Почки: оставлены или удалены
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Шея: оставлена или удалена
- Рулька: оставлена или удалена
- Грудинка с пашиной: оставлены или удалены
- Хвост: оставлен или удален
- Диапазон веса
- Бальная оценка жира
- Шейное сухожилие: оставлено или удалено



коды продукта

Ягненок 4505



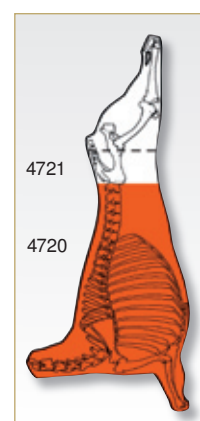
4720 ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ

Тушу без задней части получают из туши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, освобождая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины.

Указать:

- Диафрагма: оставлена или удалена
- Почки: оставлены или удалены
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены

Варианты: ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4721 - Тушу без задней части с толстым краем поясничной части получают из туши прямым разрубом, проходящим краниально от верхушки лобкового симфиза через тазобедренный сустав.



коды продукта

4720
4721

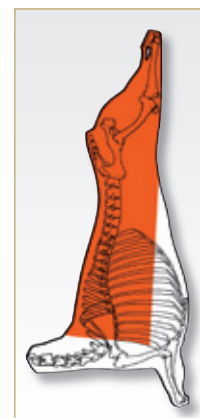


4946 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С СЕДЛОМ

Заднюю часть с седлом получают из туши путем удаления следующих частей: грудинку и пашину удаляют прямым разрубом, проходящим параллельно по каждой стороне от кромки спины, начиная от соединения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пашину до поверхностного пахового лимфатического узла. Шею удаляют прямым разрубом, идущим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков.

Указать:

- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Пашина: оставлена или удалена
- Лопаточно-плечевая часть: оставлена или удалена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Необходимое количество ребер
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален
- Количество ребер, подлежащих зачистке, и требуемое расстояние зачистки
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Концы ребер зачищают от брюшного края на расстояние, указанное в спецификации



коды продукта

4940 (8-rib) 4944 (11-rib)
 4941 (7-rib) 4945 (12-rib)
 4942 (9-rib) 4946 (13-rib)
 4943 (10-rib)

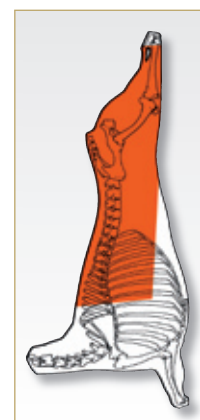


4789 ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ

Пистолетный отруб задней четвертины получают из задней части с седлом (продукт 4946) туши путем ее продольного разруба на две одинаковые части через крестцовые, поясничные и грудные позвонки до указанного ребра..

Указать:

- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Необходимое количество ребер
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4786 (6-rib)
 4787 (7-rib)
 4788 (8-rib)
 4789 (9-rib)

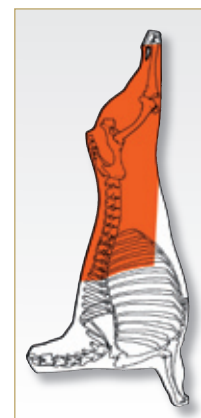


4901 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТЬЮ СЕДЛА

Заднюю часть с почечной частью седла получают из туши путем отделения неразделенных передних четвертин прямым разрубом через соединение указанного поясничного или грудного позвонка вдоль контура указанного ребра до брюшной части пашины.

Указать:

- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Необходимое количество ребер
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Пашина: оставлена или удалена
- Точка удаления хвоста
- Жир тазовой полости: оставлен, или частично или полностью удален
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4901 (0-rib)	4905 (4-rib)
4902 (1-rib)	4906 (5-rib)
4903 (2-rib)	4907 (6-rib)
4904 (3-rib)	

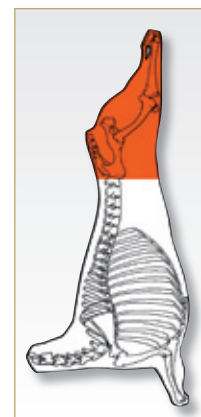


4816 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ

Заднюю часть получают из туши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до обнажения верхушки подвздошной кости, продолжая до брюшной части пашины.

Указать:

- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Пашина: оставлена или удалена
- Точка удаления хвоста
- Жир тазовой полости: оставлен, или частично или полностью удален
- Верхний край вырезки: оставлен или удален
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4816

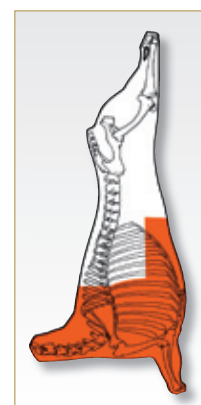


4960 НЕРАЗДЕЛЕННЫЕ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ

Неразделенные передние четвертины получают из туши разрубом вдоль контура указанного ребра через брюшную полость до линии отреза пашины, оставляя пащину на неразделенных передних четвертинах, и под прямым углом через грудной позвонок, отделяя хребет.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Шейное сухожилие: оставлено или удалено
- Первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален
- Запястье: оставлено или удалено
- Длина оставляемой пашины: указать или полностью удалить
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4959 (3-rib)
4960 (5-rib)
4961 (4-rib)
4962 (6-rib)



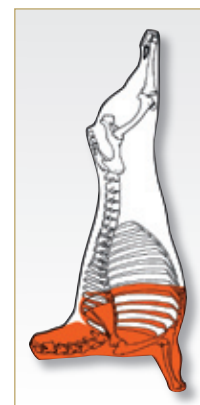
4976 НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ НЕРАЗДЕЛЕННЫХ ЛОПАТОК

Наружную часть неразделенных лопаток получают из неразделенных передних четвертин (пятое ребро) (продукт 4960) (без пашины) путем снятия мяса с каждой отдельной лопатки, начиная с брюшной кромки грудинки и далее вдоль естественной границы сращения верхних мышц и ребер, не отделяя подлопаточную

мышцу (M. subscapularis) от лопаточной кости. Лопатки разделяются по кромке спинной части четвертины разрубом вдоль контура внешней кромки этого отруба до точки сочленения первого ребра и седьмого шейного позвонка. Лопатки остаются полностью присоединенными к шее трапециевидными мышцами (M. trapezius). Ребра отделяются от шеи разрубом через соединение седьмого шейного позвонка и первой пары ребер, отделяя тем самым шею от грудной клетки, но оставляя лопатки крепко прикрепленными к шее. Кровоподтеки на внутренней стороне шеи удаляются.

Указать:

- Уровень обрезки поверхностного жира
- Точка удаления ребер
- Первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален
- Запястье: оставлено или удалено



коды продукта

4976

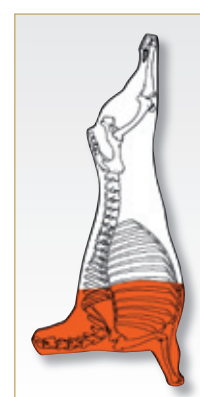


4972 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

Переднюю четвертину получают из полутуши разрубом вдоль контура указанного ребра до брюшной кромки под прямым углом через грудной позвонок, отделяя тем самым переднюю четвертину от задней.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Шейное сухожилие: оставлено или удалено
- Первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален
- Запястье: оставлено или удалено
- Грудинка: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4969 (13-rib)
4970 (5-rib)
4971 (4-rib)
4972 (6-rib)

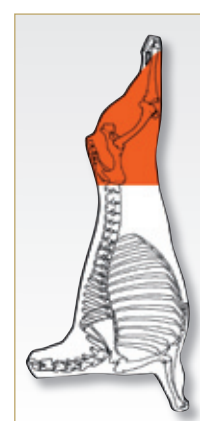


4800 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части получают из полутуши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к верхушке подвздошной кости у брюшной части пашины. Лимфатический узел (Subiliac) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- Пашина: оставлена или удалена
- Точка удаления хвоста
- Крестец: оставлен или удален
- Жир тазовой полости: оставлен, или частично или полностью удален
- Верхний край вырезки: оставлен или удален
- Голяшка: зачищена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4800

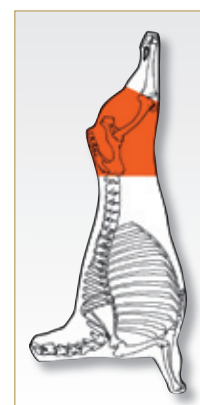


4810 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления голяшки у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно через подбедерок. Лимфатический узел (Subiliac) и железистый жир на пашине удаляют.

Указать:

- Пашина: оставлена или удалена
- Точка удаления хвоста
- Крестец: оставлен или удален
- Верхний край вырезки: оставлен или удален
- Жир тазовой полости: оставлен, или частично или полностью удален
- Пяточные мышцы: оставлены или удалены
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта
4810

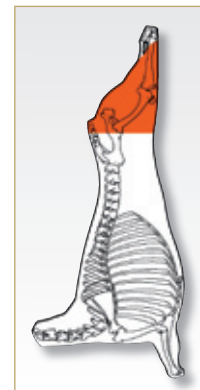


4820 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления толстого края поясничной части разрубом тазобедренного отруба под прямым углом на указанном расстоянии от ветлужной впадины.

Указать:

- Точка удаления хвоста
- Крестец: оставлен или удален
- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Жир тазовой полости: оставлен, или частично или полностью удален
- Линии среза толстого края поясничной части (краниальные) до вертлужной впадины
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта
4820

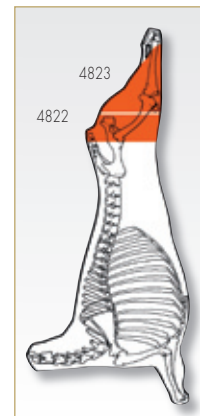


4822 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ - ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ

Тазобедренный отруб - филейную часть получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (продукт 4820) путем отделения средней части тазобедренного отруба прямым разрубом от края брюшной части до верхушки обнаженной части седалищной кости параллельно линии отделения толстого края поясничной части.

Указать:

- Точка удаления хвоста
- Крестец: оставлен или удален
- Расстояние линии разруба от седалищной кости
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта
4822
4823



4823 БЕРЦОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА С ГОЛЯШКОЙ

Берцовую часть тазобедренного отруба с голяшкой получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (продукт 4820) путем отделения филейной части тазобедренного отруба (продукт 4822); она представляет собой остающуюся каудальную часть тазобедренного отруба с голяшкой.

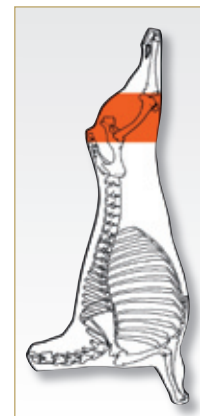
Указать:

- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Расстояние линии разруба от седалищной кости
- Уровень обрезки поверхностного жира



4830 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И ГОЛЯШКИ

Получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (продукт 4820) путем удаления голяшки (берцовой кости) у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно линии отделения толстого края поясничной части через подбедерок.



коды продукта

4830

Указать:

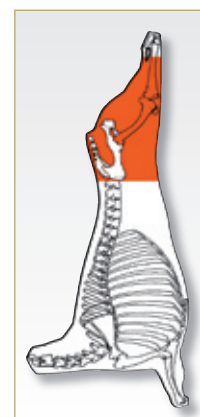
- Точка удаления хвоста
- Крестец: оставлен или удален
- Линии среза толстого края поясничной части (краниальные) до вертлужной впадины

- Коленная чашечка: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



4801 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И ГОЛЯШКОЙ БЕЗ КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления крестцовой кости. Лимфатический узел (Subiliac) и железистые жиры на пашине удаляют.



коды продукта

4801

Указать:

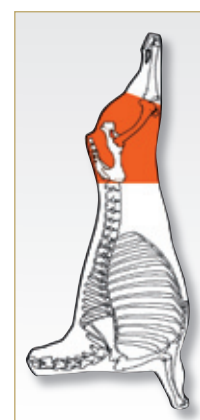
- Пашина: оставлена или удалена
- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено

- Верхний край вырезки: оставлен или удален
- Уровень обрезки поверхностного жира



4802 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ И КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (продукт 4801) путем отделения голяшки (берцовой кости) у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно через подбедерок. Лимфатический узел (Subiliac) и железистые жиры на пашине удаляют.



коды продукта

4802

Указать:

- Коленная чашечка: оставлена или удалена
- Пяточные мышцы: оставлены или удалены
- Пашина: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира

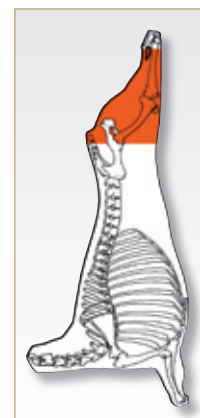


4805 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ С ГОЛЯШКОЙ БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ

Тазобедренный отруб с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (продукт 4801) путем отделения толстого края поясничной части от тазобедренного отруба разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.

Указать:

- Голяшка: зачищена или не зачищена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины)
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4805

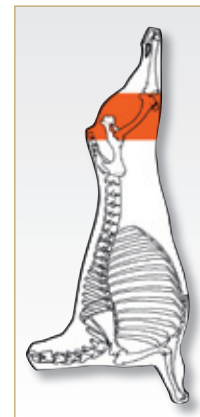


4806 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ, ГОЛЯШКИ И КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ

Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости (продукт 4802) путем отделения толстого края поясничной части от тазобедренного отруба разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.

Указать:

- Пашина: оставлена или удалена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Тазобедренный отруб связан или упакован в сетку
- Берцовая кость зачищена на указанном расстоянии
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Бедренная кость оставлена (шаровидный сустав бедренной кости удален)



коды продукта

4806



4821 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ НА БЕРЦОВОЙ КОСТИ (ЛЕГКО РАЗДЕЛЫВАЕМЫЙ ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ)

Тазобедренный отруб на берцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (продукт 4801) путем удаления бедренной кости каналом или по линии сращения. Мясо внутренней части удаляется вдоль естественной линии сращения, тазобедренный отруб равномерно сворачивается, а затем связывается или упаковывается в сетку.

Указать:

- Толстый край поясничной части: оставлен или удален
- Пашина: оставлена или удалена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Берцовая кость зачищена на указанном расстоянии
- Тазобедренный отруб связан или упакован в сетку
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Бедренная кость оставлена (шаровидный сустав бедренной кости удален)



коды продукта

4821



5060 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ (ОБВАЛЕННЫЙ)

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части (обваленный) получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части

(продукт 4800) путем удаления костей, хрящей и сухожилий. Лимфатический узел (Subiliac) и железистые жиры на пашине удаляют.

Указать:

- Пашина: оставлена или удалена
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Лимфатические узлы: оставлены или удалены
- Мошоночный жир: оставлен или удален
- Метод обвалки: по линии сращения внутренней и наружной частей или каналом
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Упакованный в сетку или связанный



коды продукта

5060



5061 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ (ОБВАЛЕННЫЙ)

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (обваленный) получают из

тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Голяшку (берцовую кость) отделяют у коленного сустава прямым разрубом, идущим параллельно через подбедерок. Лимфатический узел и железистые жиры на пашине удаляют.

Указать:

- Пашина: оставлена или удалена
- Пяточные мышцы: оставлены или удалены
- Лимфатические узлы: оставлены или удалены
- Мошоночный жир: оставлен или удален
- Метод обвалки: по линии сращения внутренней части бедра и затылка оковалка или каналом
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Упакованный в сетку или связанный



коды продукта

5061



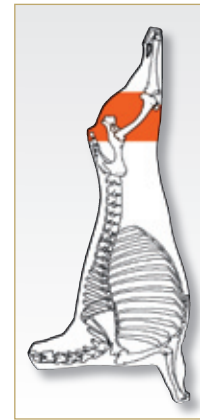
5070 ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И ГОЛЯШКИ (ОБВАЛЕННЫЙ)

Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки (обваленный) получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем

удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Толстый край поясничной части отделяют разрубом под прямым углом через мышцы тазобедренного отруба на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Берцовую кость отделяют у коленного сустава разрубом подбедерка, идущим параллельно линии отделения толстого края поясничной части.

Указать:

- Пяточные мышцы: оставлены или удалены
- Лимфатические узлы: оставлены или удалены
- Мошоночный жир: оставлен или удален
- Метод обвалки: по линии сращения внутренней части бедра и затылка оковалка или каналом
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Упакованный в сетку или связанный



коды продукта

5070

5065 ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Части тазобедренного отруба получают из обваленного тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 5060) путем его разруба на четыре отдельных отруба, зачищаемых в соответствии с указанными требованиями.



Указать:

- Изменения в составе отрубов
- Хрящи: оставлены или удалены
- Уровень обрезки наружного жира



коды продукта

5065

5071	5075
5072	5076
5073	5077

5071



5071 НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Наружную часть тазобедренного отруба получают из обваленного тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 5060) путем отделения этого отруба вдоль естественной границы сращения внутренней и боковой частей.



5075

5075 ВЕРХ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Верх наружной части тазобедренного отруба получают из наружной части тазобедренного отруба путем отделения подбедерка вдоль естественной границы сращения. Верх наружной части тазобедренного отруба зачищают до мышечной пленки.

5072



5072 ЗАТЫЛОК БОКОВОЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Затылок боковой части тазобедренного отруба получают из боковой части тазобедренного отруба, при этом ягодичная мышца и поверхностный жир удаляются.

Альтернативное описание: КРАЙ БОКОВОЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА



5076

5076 БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Боковую часть тазобедренного отруба получают из обваленной боковой части тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 5060) путем отделения этого отруба вдоль естественной границы сращения внутренней и наружной частей бедра. Коленную чашечку, суставную капсулу и сухожилие удаляют.

5073



5073 ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

Внутреннюю часть тазобедренного отруба получают из обваленного тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 5060) путем отделения этого отруба вдоль естественной границы сращения боковой и наружной части тазобедренного отруба. Основание полового члена, фиброзная ткань, лимфатические узлы и прилегающие железистые жиры удаляются.



5077

5077 ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ГОРБУШКИ

Внутреннюю часть тазобедренного отруба без горбушки получают из внутренней части тазобедренного отруба (продукт 5073) путем удаления мышцы *M. gracilis* вдоль естественной границы сращения. Оставшийся подкожный жир полностью удаляют.



5130 ОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Обваленный толстый край поясничной части получают из необваленного толстого края поясничной части (продукт 4790) путем удаления всех костей, хрящей и верхнего края вырезки. Лимфатические узлы (Subliliac) и железистые жиры на пашине удаляют.



коды продукта

5130

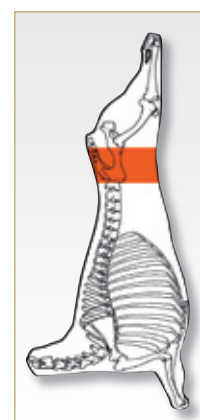
Указать:

- Верхний край вырезки: оставлен или удален
- Уровень обрезки поверхностного жира



4790 НЕОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Необваленный толстый край поясничной части получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (продукт 4800). Толстый край поясничной части отделяют от тазобедренного отруба разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Лимфатические



коды продукта

4790

узлы и железистые жиры на пашине удаляют. Точки отделения толстого края поясничной части от тазобедренного отруба должны быть параллельными (краниально и каудально).

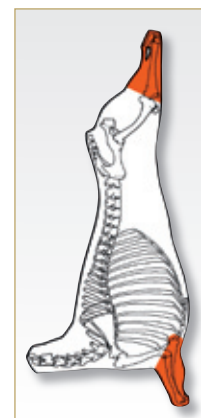
Указать:

- Жир тазовой полости: оставлен, или частично или полностью удален
- Пашина: оставлена или удалена
- Верхний край вырезки: оставлен или удален
- Расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины)
- Уровень обрезки поверхностного жира



5030 РУЛЬКА

Рульку получают из передней четвертины (продукт 4972), и она состоит из лучевой кости, локтевой кости, запястья, дистального участка плечевой кости и соединенных с ними мышц. Рульку отделяют от передней четвертины разрубом вдоль линии отделения грудинки с пашиной и дистального окончания плечевой кости.



Указать:

- Запястье: оставлено или удалено
- Отделяется путем распиливания или разрыва сустава



5031 ЗАДНЯЯ ГОЛЯШКА

Заднюю голяшку получают из тазобедренного отруба (продукт 4800), и она состоит из берцовой кости, заплюсны, трубчатых пяточных костей и соединенных с ними мышц. Заднюю голяшку отделяют от тазобедренного отруба разрубом, идущим параллельно линии отделения толстого края поясничной части через подбедерок, проходя через коленный сустав с целью отделения берцовой кости от бедренной.

коды продукта

5030
5031

Указать:

- Заплюсна: оставлена или удалена
- Пяточные мышцы: оставлены или удалены
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено
- Отделена путем распиливания или разрыва сустава



4900 СЕДЛО

Седло получают из задней части с седлом (продукт 4901) путем отделения задней части (продукт 4816) разрубом через шестой поясничный позвонок до окончания подвздошной кости и далее до брюшного участка пашины. Ребра и пашину с обеих сторон седла параллельно обрезают на указанном расстоянии от (краниального) конца.



коды продукта

4897 (10-rib) 4910 (8-rib)
4898 (11-rib) 4911 (7-rib)
4899 (12-rib) 4912 (9-rib)
4900 (13-rib)

Указать:

- Пашина: оставлена или удалена
- Необходимое количество ребер
- Количество зачищаемых ребер
- Необходимое расстояние зачистки
- Почки: оставлены или удалены
- Жир тазовой полости: оставлен, или частично или полностью удален
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Расстояние отделения пашины от длиннейшего мускула
- Лучевая кость (лопаточный хрящ): оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Концы ребер зачищают (на указанном расстоянии) от брюшной кромки



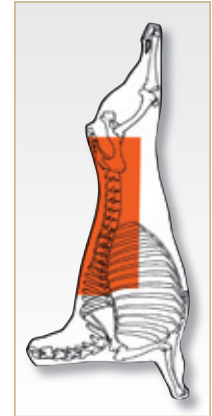
4840 СПИННАЯ ЧАСТЬ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Спинную часть с толстым краем поясничной части получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Тазобедренный

отруб отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины под прямым углом на указанном расстоянии от тазобедренного сустава до обнажения вертлужной впадины. Грудинку с пашиной отделяют на указанном расстоянии от брюшного края длиннейшего мускула (измеряемом от краниального конца).

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Расстояние отделения от вертлужной впадины
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Линия отделения грудинки с пашиной и расстояние от длиннейшего мускула
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4839 (6-rib)
4840 (8-rib)
4841 (7-rib)
4842 (9-rib)

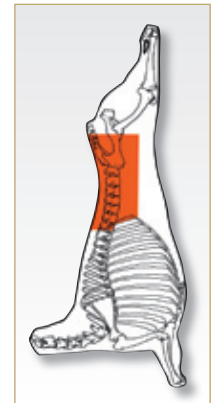


4874 ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Почечную часть с толстым краем поясничной части получают из спинной части с толстым краем поясничной части (продукт 4840) путем отделения указанных ребер параллельно линии отреза толстого края поясничной части.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Расстояние отделения от вертлужной впадины
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула
- *M. cutaneus trunci*: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4873 (0-rib) 4975 (2-rib)
4874 (1-rib) 4976 (3-rib)



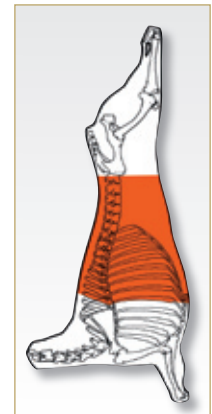
4860 СПИННАЯ ЧАСТЬ

Спинную часть получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Тазобедренный отруб отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины через соединение поясничного и крестцового позвонков до обнажения окончания подвздошной кости.

Грудинку с пашиной отделяют разрубом, идущим параллельно позвоночнику на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца).

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Линия отделения грудинки с пашиной и расстояние от длиннейшего мускула
- Уровень обрезки поверхностного жира



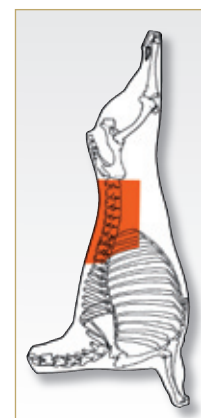
коды продукта

4859 (6-rib)
4860 (8-rib)
4861 (7-rib)
4862 (9-rib)



4883 НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ

Неразделенную почечную часть получают из седла (продукт 4910) разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок, отделяя ее от позвоночника. Ребра и пашину с обеих сторон неразделенной поясничной части отделяют параллельно на указанном расстоянии от длиннейшего мускула в (краниальном) конце.



коды продукта

4882 (0-rib)
4883 (1-rib)
4884 (2-rib)
4885 (3-rib)

Указать:

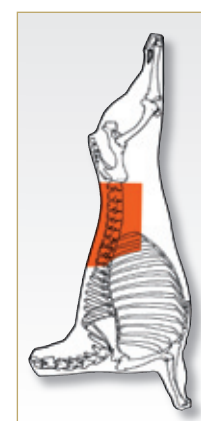
- Необходимое количество ребер
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Почки: оставлены или удалены
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Расстояние отделения пашины от длиннейшего мускула
- Уровень обрезки поверхностного жира

Альтернативное описание: ЗАДНЕЕ СЕДЛО



4880 ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ

Почечную часть получают из спинной части (продукт 4860) путем отделения указанных ребер параллельно линии отделения передней четвертины. С целью отделения ребер разруб производят вдоль контура указанного ребра через грудной позвонок.



коды продукта

4878 (3-rib)
4879 (2-rib)
4880 (1-rib)
4881 (0-rib)

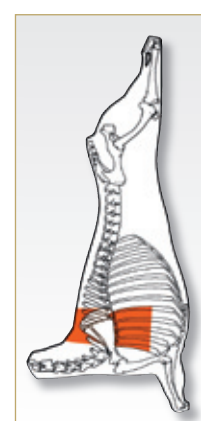
Указать:

- Необходимое количество ребер
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены
- Линия отделения грудинки с пашинной и расстояние от длиннейшего мускула
- Уровень обрезки поверхностного жира



4727 НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ

Неразделенную лопаточно-плечевую часть получают из неразделенной передней четвертины (продукт 4960 без пашины) путем отделения лопаток, оставляя нижние мышцы соединенными с ребрами. Линия краниального разруба проходит вдоль контура первого ребра через точку соединения первого грудного и седьмого шейного позвонков и параллельно указанной линии каудального разруба. Линию отделения брюшного участка определяют от



коды продукта

4726 (4-rib)
4727 (5-rib)

окончания *M. longissimus thoracis* (длиннейшего мускула) в каудальном конце.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Линия отделения грудинки и расстояние от длиннейшего мускула

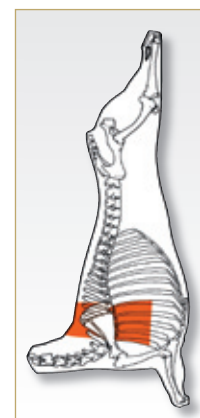


4733 ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ

Лопаточно-плечевую часть получают из неразделенной лопаточно-плечевой части (продукт 4727) путем ее продольного разруба по шейным позвонкам. В соответствии с национальными требованиями и спецификациями спинной мозг может удаляться.

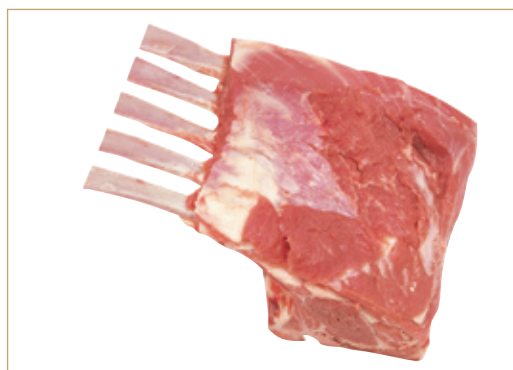
Указать:

- Необходимое количество ребер
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены
- Линия отделения грудинки и расстояние от длиннейшего мускула



коды продукта

4730 (2-rib)	4732 (4-rib)
4731 (3-rib)	4733 (5-rib)

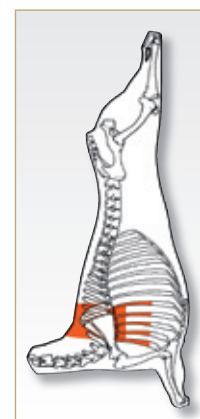


4739 ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ С ЗАЧИЩЕННЫМИ РЕБРАМИ

Лопаточно-плечевую часть с зачищенными ребрами получают из лопаточно-плечевой части (продукт 4733). Ребра зачищают на указанную длину.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Линия отделения грудинки и расстояние от длиннейшего мускула
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены
- Расстояние зачистки ребер



коды продукта

4736 (2-rib)	4738 (4-rib)
4737 (3-rib)	4739 (5-rib)

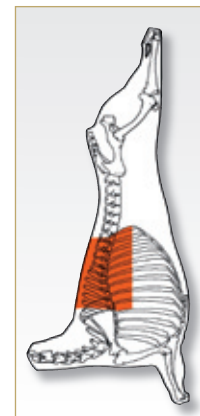


4928 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ СЕДЛА

Переднюю часть седла получают из седла (продукт 4910) разрубом вдоль контура указанного ребра, проходящего параллельно линии отделения спинной части от передка туши, и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для отделения позвоночника. Ребра с обеих сторон передней части седла обрезают параллельно на указанном расстоянии от длиннейшего мускула, отмеряемом от (каудального) конца.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Лучевая кость (лопаточный хрящ): оставлена или удалена
- Расстояние отделения ребер от длиннейшего мускула
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4926 (6-rib)	4928 (8-rib)
4927 (7-rib)	4929 (9-rib)



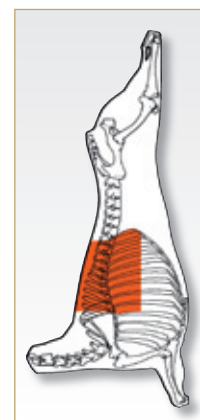
4932 ПЕРЕДОК ТУШИ

Передок туши получают из полутуши путем отделения передней четвертины (продукт 4972) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для отделения позвоночника. Каудальная линия разруба проходит вдоль указанного ребра, а также каудально и параллельно краю указанного ребра. Грудинку с пашиной отделяют на указанном расстоянии от брюшного края длиннейшего мускула

(отмеряем от краниального конца) и параллельно позвоночнику.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4930 (7-rib)
4931 (6-rib)
4932 (8-rib)
4933 (9-rib)

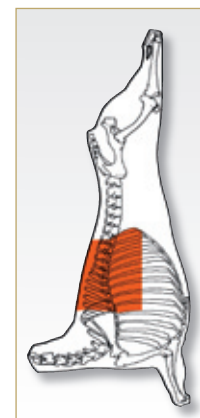


4748 ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ

Передок туши без хребтового края получают из передка туши (продукт 4932) путем удаления хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длиннейшим мускулом.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула
- Диафрагма: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены



коды продукта

4746 (6-rib) 4748 (8-rib)
4747 (7-rib) 4749 (9-rib)

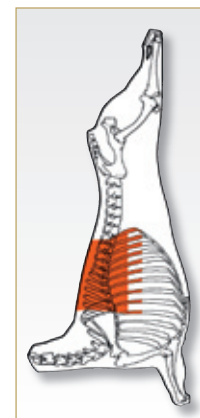


4754 ПЕРЕДОК ТУШИ С ХРЕБТОВЫМ КРАЕМ (ЗАЧИЩЕННЫЙ)

Передок туши с хребтовым краем (зачищенный) получают из передка туши (продукт 4932) с сохранением хребтовых мышц. Хребтовые мышцы, заходящие на ребра, отделяют на указанном расстоянии от длиннейшего мускула и параллельно позвоночнику. Ребра зачищают.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула
- Расстояние зачистки ребер
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален
- Уровень обрезки поверхностного жира



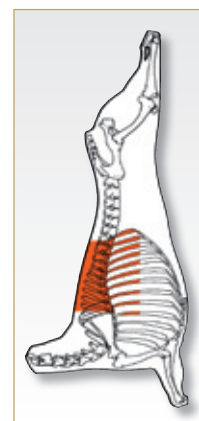
коды продукта

4750 (2-rib) 4754 (6-rib)
4751 (3-rib) 4755 (7-rib)
4752 (4-rib) 4756 (8-rib)
4753 (5-rib) 4757 (9-rib)



4764 ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ (ЗАЧИЩЕННЫЙ)

Передок туши без хребтового края (зачищенный) получают из передка туши с хребтовым краем (зачищенного) (продукт 4756) путем отделения хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длиннейшим мускулом. Ребра зачищают на указанное расстояние.



Указать:

- Необходимое количество ребер
- Расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула
- Расстояние зачистки ребер
- Уровень обрезки поверхностного жира

коды продукта

4758 (2-rib)	4762 (6-rib)
4759 (3-rib)	4763 (7-rib)
4760 (4-rib)	4764 (8-rib)
4761 (5-rib)	4765 (9-rib)

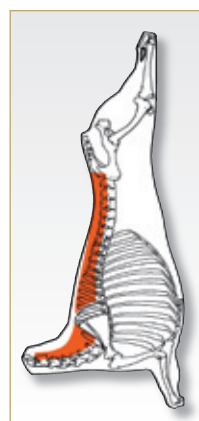


5109 КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА (ДЛИННАЯ)*

Краевую покромку получают из полутуши, и она состоит из длиннейшего мускула, идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Краевая покромка начинается от первого шейного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена
- Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков



коды продукта

5109
5101

5101 КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА (КОРОТКАЯ)*

Краевую покромку получают из краевой покромки (продукт 5109), и она начинается от первого грудного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

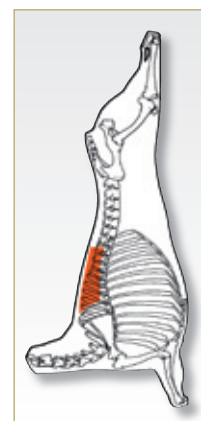
- Мышечная пленка: оставлена или удалена
- Длина мускула путем указания точки отделения вдоль позвонков

*В торговле может называться краевой покромкой или спинной полоской.



5153 ВЫРЕЗКА ИЗ ПЕРЕДКА ТУШИ

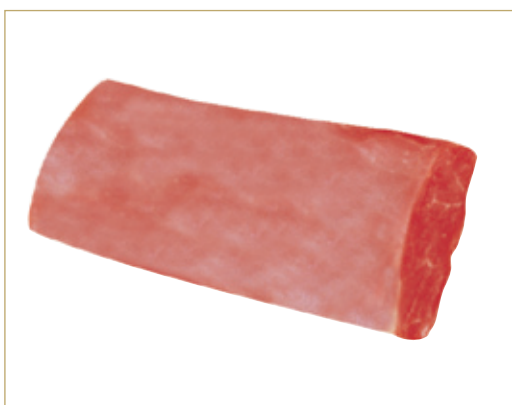
Вырезка из передка туши представляет собой часть краевой покромки (продукт 5109) от шестого грудного позвонка до соединения тринадцатого грудного позвонка и первого поясничного позвонка.



коды продукта
5153

Указать:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена
- Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков

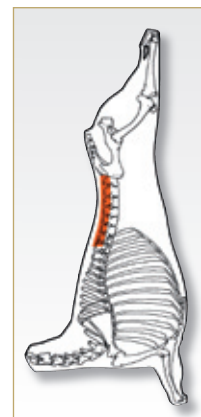


5150 ФИЛЕЙНАЯ ПОКРОМКА

Филейная покромка представляет собой часть краевой покромки (продукт 5109) от десятого грудного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена
- Длина мышцы путем указания точки отделения от соединения поясничного и крестцового позвонков

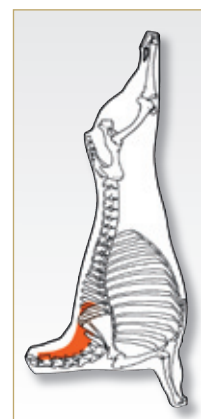


коды продукта
5150



5152 ВЫРЕЗКА ИЗ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ (ШЕЙНЫЙ ФИЛЕЙ)

Вырезка из передней четвертины (шейный филей) представляет собой часть краевой покромки (продукт 5109) от первого шейного позвонка до четвертого, пятого или шестого грудного позвонка. Указанное число позвонков (шейных и грудных) определяет длину шейного филея. Зачищают до мышечной пленки.



коды продукта
5152

Указать:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена
- Длина мышцы путем указания точки отделения от позвонка

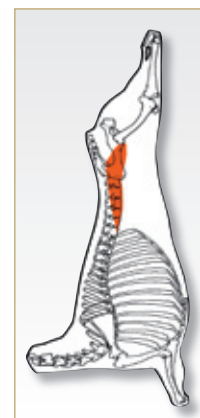


5080 ВЫРЕЗКА

Вырезку (филей) получают из полутуши путем отделения мышц одним куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Боковую покромку (*M. psoas minor*) оставляют.

Указать:

- Боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

5080
5081
5082



5081 ВЕРХНИЙ КРАЙ ВЫРЕЗКИ

Верхний край вырезки представляет собой часть вырезки, которая остается на боковой поверхности подвздошной кости, после отделения почечной части от тазобедренного отруба, и отделяется одним куском. Боковую покромку (*M. psoas minor*) оставляют присоединенной к мышце (*M. psoas minor*).

Указать:

- Боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира

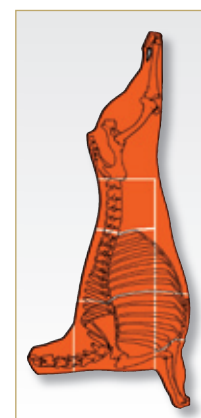


5082 ВЫРЕЗКА БЕЗ ВЕРХНЕГО КРАЯ

Вырезка без верхнего края представляет собой (заднюю) мышцу (*M. psoas minor*) вырезки, которую оставляют на брюшной поверхности поясничных позвонков почечной части, после отделения тазобедренного отруба, и отделяют одним куском.

Указать:

- Боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта
5036

5036 НАБОРЫ ОТРУБОВ (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ) – НЕОБВАЛЕННЫЕ

Наборы отрубов (необваленные) получают из туши, при этом они могут представлять собой любую комбинацию из по крайней мере трех (3) основных видов отрубов в их естественных пропорциях:

Продукт 4800 Тазобедренный отруб	Продукт 4990 Квадратно-вырезанная лопатка
Продукт 4972 Передняя четвертина	Продукт 5020 Шея
Продукт 4860 Спинная часть	Продукт 5030 Рулька
Продукт 4880 Почечная часть	Продукт 5031 Голяшка
Продукт 4932 Передок туши	Продукт 5010 Грудинка

В случае упаковки квадратно вырезанной лопатки в набор могут также включать шею, голяшку и грудинку с пашиной.

Указать:

- Любое сочетание основных видов отрубов в одной упаковке
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, или частично или полностью удалены

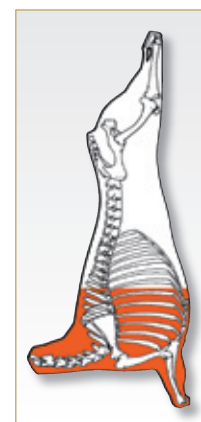


5047 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА (ОБВАЛЕННАЯ)

Переднюю четвертину (обваленную) получают из необваленной передней четвертины (продукт 4972) путем удаления костей, хрящей, связок и лимфатических узлов.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Рулька: оставлена или удалена
- Грудинка: оставлена или удалена
- Шея: оставлена или удалена
- Межреберные мышцы: оставлены или удалены



коды продукта

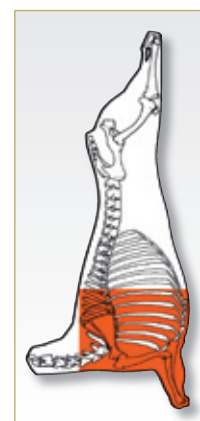
5045 (4-rib)
5046 (5-rib)
5047 (6-rib)

- Уровень обрезки поверхностного жира
- Свернута в рулет или упакована в сетку



4772 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА (ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ)

Переднюю четвертину (частично обваленную) получают из передней четвертины (продукт 4972), которую частично обваливают путем удаления шеи прямым разубом между третьим и четвертым шейными позвонками. Указанные ребра и сочленные с ними грудные позвонки удаляют.



коды продукта

4770 (4-rib)
4771 (5-rib)
4772 (6-rib)

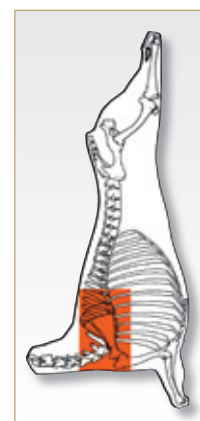
Указать:

- Необходимое количество ребер
- Точка удаления шеи
- Рулька: зачищена или не зачищена
- Уровень обрезки поверхностного жира



4775 ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ С РУЛЬКОЙ

Лопаточно-плечевую часть с рулькой получают из передней четвертины (частично обваленной) (продукт 4772) разубом передней четвертины на две части. Линия брюшного разуба проходит приблизительно в 12 мм от длиннейшего мускула (*M. longissimus*) у указанного ребра, а также параллельно и краниально к кромке спины. Эту часть называют лопаточно-плечевой частью с рулькой.



коды продукта

4773 (4-rib)
4774 (5-rib)
4775 (6-rib)

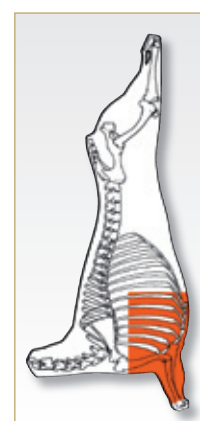
Указать:

- Необходимое количество ребер
- Точка удаления шеи
- Уровень обрезки поверхностного жира



4778 ЛОПАТКА

Лопатка представляет собой грудобрюшную часть передней четвертины. Лопатку получают из передней четвертины (частично обваленной) (продукт 4772) разубом передней четвертины на две части. Линия брюшного разуба проходит приблизительно в 12 мм от длиннейшего мускула (*M. longissimus*) у указанного ребра, а также параллельно и краниально к кромке спины. Эту часть называют лопаткой.



коды продукта

4776 (4-rib)
4777 (5-rib)
4778 (6-rib)

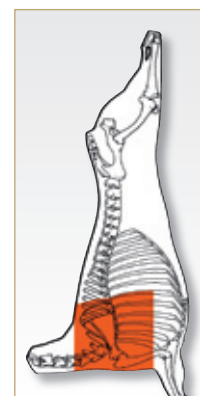
Указать:

- Необходимое количество ребер
- Рулька: зачищена или не зачищена
- Рулька: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



4990 КВАДРАТНО ВЫРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА

Квадратно вырезанную лопатку получают из передней четвертины (продукт 4972) путем отделения шеи прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками. Грудинку и рульку отделяют разрубом, начиная от соединения первого ребра и первого грудного сегмента, и продолжая до указанного ребра параллельно позвоночнику.



коды продукта

4990 (5-rib)
4991 (4-rib)
4992 (6-rib)

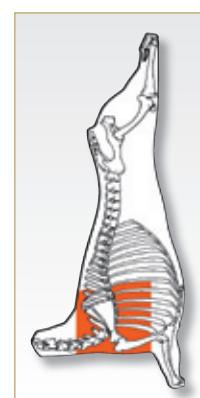
Указать:

- Точка удаления шеи
- Необходимое количество ребер
- Длина ребер
- Уровень обрезки поверхностного жира



5050 КВАДРАТНО ВЫРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА (ОБВАЛЕННАЯ)

Квадратно вырезанную лопатку (обваленную) получают из квадратно вырезанной лопатки (продукт 4990) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и связок. Лопатку свертывают в рулет и/или упаковывают в сетку.



коды продукта

5050 (5-rib)
5051 (4-rib)
5052 (6-rib)

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Лимфатический узел и прилегающий жир: оставлены или удалены
- Уровень обрезки наружного жира

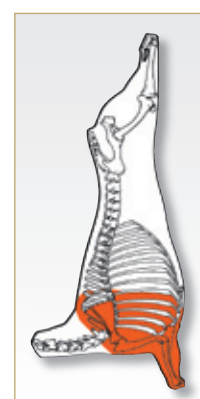
4980 НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ («УСТРИЧНЫЙ» ОТРУБ)

Наружную часть лопатки («устричный» отруб) получают из передней четвертины (продукт 4972). Она состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Лопатку отделяют от передней четвертины разрубом, идущим по линиям сращения верхних мышц ребер, при этом подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*) оставляют.



Указать:

- Шейное сухожилие: оставлено или удалено
- Рулька: зачищена или не зачищена
- Сустав запястья: оставлен или удален
- Рулька: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4980
Обваленная 5055

5055 ОБВАЛЕННАЯ НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ («УСТРИЧНЫЙ» ОТРУБ)

Обваленную наружную часть лопатки («устричный» отруб) получают из необваленной наружной части лопатки («устричный» отруб) (продукт 4980) путем удаления всех костей, хрящей и связок. Рульку можно отделить.

Указать:

- Рулька: оставлена или удалена



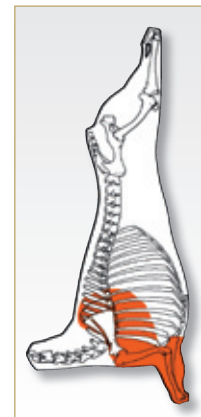
4995 НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (ОТРУБ «БАНДЖО»)

Наружную часть лопатки (отруб «банджо») получают из передней четвертины (продукт 4972). Она состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Лопатку отделяют от четвертины разрубом по линиям сращения верхних мышц ребер, оставляя подлопаточную мышцу ребер, оставляя подлопаточную мышцу ребер, оставляя подлопаточную мышцу ребер, оставляя подлопаточную мышцу ребер.

мышцу (*M. subscapularis*). Лопатке придают овальную форму путем обрезки внешней кромки вдоль брюшной стороны. Подлопаточную мышцу оставляют, а лопаточную кость удаляют. Наружную часть лопатки (отруб «банджо») получают из туши с удаленным шейным сухожилием.

Указать:

- Рулька: зачищена или не зачищена
- Сустав рульки: оставлен или удален
- Рулька: оставлена или удалена
- Лопаточная кость: оставлена или удалена
- Уровень обрезки поверхностного жира



коды продукта

4995



5010 ГРУДИНКА С ПАШИНОЙ

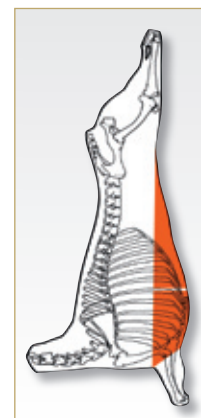
Грудинку с пашинной получают из полутуши прямым разрубом, идущим параллельно позвоночнику от точки сочленения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пашину до поверхностного пахового лимфатического узла.

Линия дорсального разруба - Грудинка с пашинной может включать участки ребер, остающиеся после отделения необваленной спинной части, седла, передка или почечной части.

Указать:

- Диафрагма: оставлена или удалена
- Линия дорсального разруба

Грудинку с пашинной (обваленные) (продукт 5172) получают путем удаления всех костей и хрящей.



коды продукта

5010

Обваленная 5172



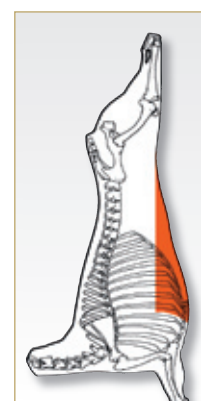
5011 ПАШИНА

Пашину получают из грудинки с пашинной (продукт 5010). Грудинку отделяют от пашинной прямым разрубом между указанными ребрами, при этом пашина представляет собой оставшийся каудальный участок.

Указать:

- Линия дорсального разруба может включать реберный участок пашинной
- Необходимое количество ребер

Пашину (обваленную) (продукт 5173) получают путем удаления всех костей и хрящей.



коды продукта

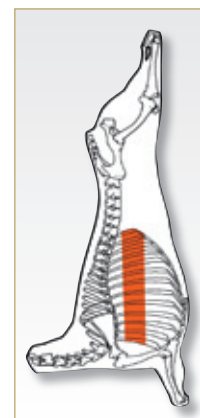
5011

Обваленная 5173



5015 РЕБРА С ТОНКИМ СЛОЕМ МЯСА

Ребра с тонким слоем мяса получают из полутуши. Грудную клетку разрубают на указанную ширину, отмеряемую от брюшного участка длиннейшего мускула, параллельно позвоночнику. См. линию отделения грудинки с пашиной (продукт 5010). Ребра с тонким слоем мяса состоят



из ребер и межреберных мышц, а также поверхностного жира и поверхностных мышц.

Указать:

- Необходимое количество ребер
- Длина ребер
- *M. cutaneous trunci*: оставлен или удален
- Диафрагма: оставлена или удалена
- *M. latissimus dorsi*: оставлен или удален

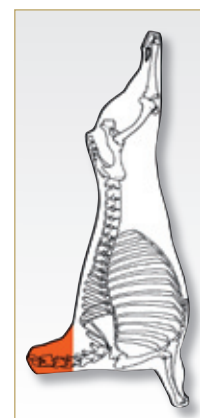
коды продукта

5015 (6-rib)
5016 (7-rib)
5017 (8-rib)
5018 (9-rib)



5020 ШЕЯ

Шею получают из туши прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками.



Указать:

- Линии каудального разруба
- Первый шейный сустав (атлант): оставлен или удален
- Шею разделяют на половинки разрубом, проходящим по центру позвоночника
- Разделана на ломтики указанной толщины
- Количество позвонков
- Уровень обрезки поверхностного жира

коды продукта

5020

5.5 Определение мясного блока из обваленной баранины

Мясные блоки обычно готовят с соблюдением спецификации относительно постности мяса, которую определяют визуально или химическим методом.



- Химическая постность представляет собой содержание мяса и жира, определяемое химическим методом, выраженное в процентах.
- Визуальная постность представляет собой содержание мяса и жира, определяемое визуальным методом, выраженное в процентах.
- Все мясные блоки, подготовленные в соответствии со спецификацией относительно химической постности, должны соответствовать заявлениям о химической постности. Заявление о химической постности должно быть точным и подтверждаться программой выборки, проверки и регистрации. Химическая постность обычно выражается в процентах (например, 85% хим. постность).

Метод определения химической постности мясных изделий должен быть согласован между покупателем и продавцом.

Обычно мясные блоки выпускают в следующих комбинациях:

- Отрубы или порционные куски отрубов.
- Обрезь от производства отрубов.
- Обваленные туши, туши без задней части, передние четвертины, рулеты.
- Могут быть указаны минимальные размеры блоков.



50CL



60CL



80CL

5.6 Порционные куски



4820 БИФСТЕКСЫ ИЗ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Бифштексы из тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (продукт 4820), при этом они представляют собой куски указанной толщины, которые нарезают горизонтально поперек тазобедренного отруба.



4880 ОТБИВНЫЕ ИЗ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ

Отбивные из почечной части получают из почечной части (продукт 4880), при этом они представляют собой куски указанной толщины.



4790 ОТБИВНЫЕ ИЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ

Отбивные из толстого края поясничной части получают из толстого края поясничной части (продукт 4790), при этом они представляют собой порционные куски указанной толщины.



4990 ОТБИВНЫЕ ИЗ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ

Отбивные из лопаточно-плечевой части получают из квадратно вырезанной лопатки (продукт 4990), при этом они представляют собой куски указанной толщины, нарезаемые горизонтально через лопатку (от спины к брюху).



4883 ОТБИВНЫЕ ИЗ ЗАДНЕГО СЕДЛА

Отбивные из заднего седла получают из заднего седла (продукт 4883), при этом они представляют собой куски указанной толщины.



4762 КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕРЕДКА ТУШИ

Котлеты из передка туши получают из зачищенного передка туши без хребта (продукт 4762), при этом они представляют собой куски указанной толщины.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

АДРЕСА

**Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций
(ЕЭК ООН)**

United Nations Economic Commission for Europe
(UNECE)
Trade and Timber Division
Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH - 1211 Geneva 10,
ШВЕЙЦАРИЯ - SWITZERLAND
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agristandards@unece.org
www.unece.org/trade/agr

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIA
Tel: +61 7 3361 9200
Fax: +61 7 3361 9222
e-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
www.ausmeat.com.au

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 788 78 00
Fax: +32 2 788 78 99
www.gs1.org/contact/

**Министерство сельского хозяйства
Соединенных Штатов -
United States Department of Agriculture
(USDA)**

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES
Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
e-mail: justin.ransom@usda.gov
www.ams.usda.gov

AFFCO New Zealand

Corporate Office
Great South Road, Horotiu
Private Bag 3301, Hamilton
NEW ZEALAND
Tel: +64 7 829 2888
Fax: +64 7 829 2889
e-mail: jim.gooch@affco.co.nz
www.affco.co.nz

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1

1. Цель системы GS1

Система GS1 широко используется в мире для совершенствования связи между покупателями, продавцами и третьей стороной - органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется Глобальным управлением GS1 совместно с национальными организациями - членами GS1 во всем мире.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования компаний, отраслей и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Использование стандартов GS1 повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения продуктов благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг, сторон и местонахождения. Идентификаторы GS1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает, в случае необходимости, их электронное считывание в процессе торговли.

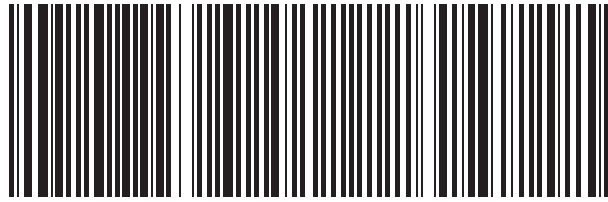
Стандарты GS1 могут использоваться в электронном обмене данными (ЭОД) и Глобальной сетью синхронизации данных (ГССД) GS1. Торговые партнеры используют ЭОД для электронного обмена сообщениями, касающимися покупки и статуса отправляемых грузовых партий. Торговые партнеры используют ГССД для синхронизации информации о товаре и стороне в своих внутренних информационных системах. Эта синхронизация способствует обеспечению единой глобальной идентификации и классификации продукта и имеет решающее значение для формирования эффективной глобальной электронной торговли.

2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

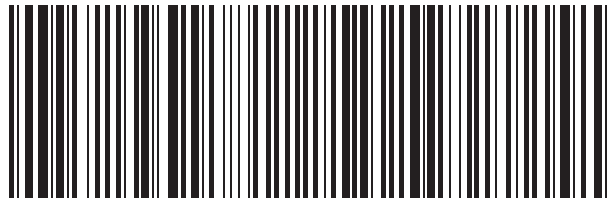
В системе GS1 используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в международной цепочке поставок, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

Код ЕЭК ООН для спецификации покупки, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор GS1 (7002) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (ГНТП) и был включен в символ штрихового кода GS1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде ЕЭК ООН, в символы штрихового кода GS1-128, наносимые на отправляемые контейнеры наряду с другой информацией о продукте (см. примеры 1 и 2).

Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта, принятой ЕЭК ООН и опубликованной в ГССД (см. пример 3).

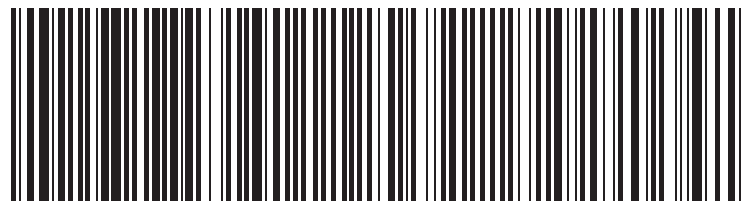
Пример 1:

(01)91234567890121(3102)000076(15)990801



(7002)44932211340000145100(10)000831

- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (15) Предельный срок хранения
- (7002) Код стандарта ЕЭК ООН
- (10) Номер партии

Пример 2:

(01)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (13) Дата убоя/упаковки
- (21) Серийный номер

Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

3. Применение системы в цепочке поставок

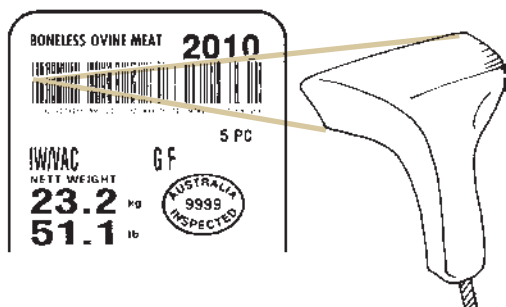


1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

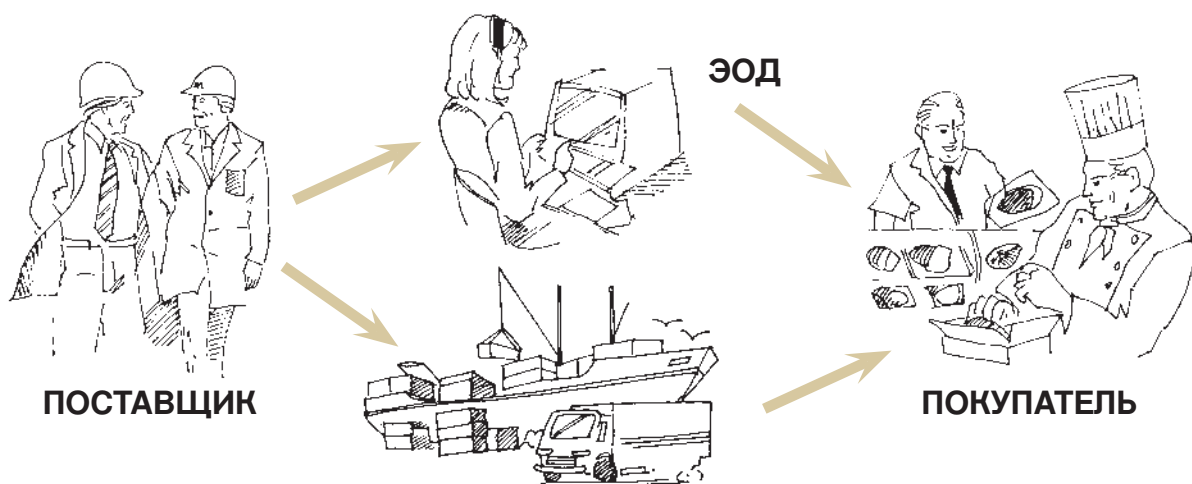
2) После получения заказа поставщики переводят коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.



4) Потребители получают заказ и сканируют символ штрихового кода GS1-128, что позволяет автоматически обновлять информацию в коммерческих, логистических и административных процессах.

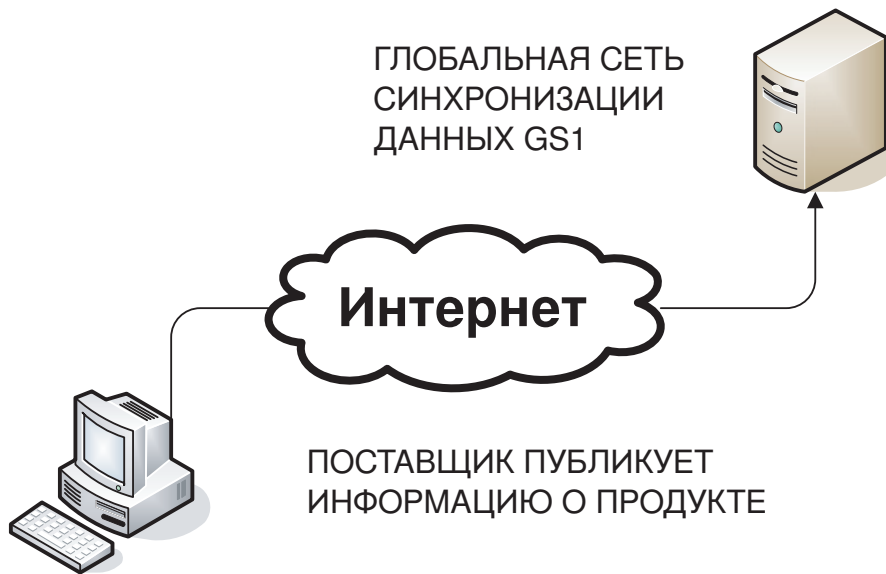


5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

Пример 3:

4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

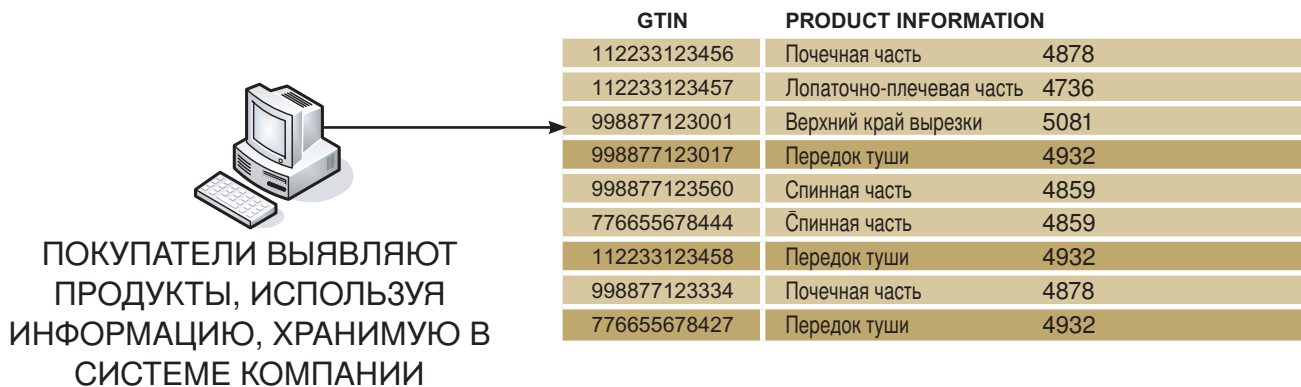
- 1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое ЕЭК ООН надлежащее определение отруба для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



- 2) Заинтересованные покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.



3) Покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте в своих информационных системах с целью идентификации с помощью ГНТП продуктов, которые они желают заказать.



4) Покупатели используют ГНТП продукта и соответствующую информацию для направления заказа на продукт поставщику с использованием ЭОД или совместимых с ГССД провайдеров услуг по ведению пула данных.



Designed and printed by Publishing Service, United Nations, Geneva
GE.05-30571–November 2007–285

ECE/TRADE/308

United Nations publication
Sales No. R.03.II.E.59

ISBN 978-92-1-416005-2
ISSN 1810-1933
