



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2010/7
18 February 2010

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества
Специализированная секция по разработке стандартов на мясо
Девятнадцатая сессия
Женева, 19-23 апреля 2010 года
Пункт 6 d) предварительной повестки дня
Предложение в отношении новых стандартов ЕЭК ООН:
мясные отрубы, поступающие в розничную торговлю

**ПРОЕКТ НОВОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА МЯСНЫЕ ОТРУБЫ,
ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ
ОПИСАНИЯ МЯСНЫХ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ
В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ**

Записка секретариата*

Настоящий документ "Стандарт ЕЭК ООН на мясные отрубы, поступающие в розничную торговлю – описания мясных отрубов, поступающих в розничную торговлю" был представлен Соединенными Штатами Америки. Он содержит бывший раздел 5 проекта нового стандарта ЕЭК ООН на мясные отрубы, поступающие в розничную торговлю, который был выделен из основного текста проекта стандарта, содержащегося в документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2010/6. Эти документы были подготовлены на основании решения Специализированной секции о начале работы над стандартом для мясных отрубов, поступающих в розничную торговлю (документ ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/8, пункт 41). Пересмотренные документы основаны на обсуждениях, проходивших на совещании докладчиков по мясным отрубам, поступающим в розничную торговлю (говядина) (Стилуотер, Соединенные Штаты, 16–20 ноября 2009 года). Этот документ представляется на обсуждение.

Документ подготовлен в соответствии с пунктом 5 круга ведения Рабочей группы.

* Настоящий документ был представлен после истечения установленного срока вследствие задержек с получением материалов из других источников.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОПИСАНИЯ МЯСНЫХ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ	3
1.1 Стандарт на говяжьи отрубы, поступающие в розничную торговлю	3
1.1.1 Многоязычный указатель для говяжьих отрубов, поступающих в розничную торговлю	3
1.1.2 Говежьи отрубы, поступающие в розничную торговлю	7
1.2 Стандартные телячьи отрубы, поступающие в розничную торговлю	15
1.3. Стандартные свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю	15
1.3.1 Многоязычный указатель для свиных отрубов, поступающих в розничную торговлю	15
1.3.2 Диаграмма скелета свиной полутуши	20
1.3.3 График последовательности производства стандартных основных свиных отрубов	20
1.3.4 Свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю	20
1.4 Стандартные бараньи отрубы, поступающие в розничную торговлю	26
1.5 Стандартные отрубы козлятины, поступающие в розничную торговлю	26

1. Описания мясных отрубов, поступающих в розничную торговлю

1.1 Стандарт на говяжьи отрубы, поступающие в розничную торговлю

1.1.1 Многоязычный указатель для говяжьих отрубов, поступающих в розничную торговлю [подлежит пересмотру]

Говяжьи отрубы	ЕСИМРТ*	ЕЭК ООН	ЕЭК ООН
	Отдельные	Предлагаемые	Существующие
ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ			
Плечевая мякоть для тушения из лопаточной части говяжьей туши	1048	1610	
Порционный кусок мяса из плечевой мякоти говяжьей туши	1050	1615	
Плечевая мякоть для тушения из лопаточной части говяжьей туши - без костей (б/к)	1049	1660	
Порционный кусок мяса из плечевой мякоти говяжьей туши - б/к	1056	1665	
Ростбиф из лопаточной мякоти говяжьей туши	1064	1510	
Порционный кусок мяса из лопаточной части говяжьей туши	1066	1515	
Лопаточная часть говяжьей туши в форме "семерки" для тушения	1033	1530	
Порционный кусок мяса в форме "семерки" из лопаточной части говяжьей туши	1035	1535	
Мякоть для тушения из подлопаточной части говяжьей туши - б/к	1151	1550	
Порционный кусок мяса из подлопаточной части говяжьей туши - б/к	1098	1555	
Тонкий край подлопаточной части говяжьей туши - б/к	1097	1564	
Суррогатный отруб порционной говядины нежной консистенции из лопаточной части говяжьей туши	1115	1561	2310
Суррогатный порционный кусок говядины нежной консистенции из лопаточной мякоти - б/к	1116	1566	2310

* ЕСИМРТ - Единые стандарты для идентификации мяса, поступающего в розничную торговлю.







Говяжьи отрубы	ЕСИМРТ*	ЕЭК ООН	ЕЭК ООН
	Отдельные	Предлагаемые	Существующие
Порционный кусок мякоти верха реберного края говяжьей лопаточной части - б/к	1144	1562	2303
Порционный кусок мякоти верха реберного края говяжьей лопаточной части - б/к ("утюгообразной формы")	1166	1567	2303
Малый нежный реберный край лопаточной части говяжьего отруба - б/к	1030	1570	
Малый нежный реберный край лопаточной части говяжьего отруба - медальоны	1164	1575	
Мясо для жарения из центральной части говяжьей лопаточной мякоти		1580	
Порционное мясо лопаточной части говяжьей туши (бифштекс по-деревенски)	1162	1585	2302
Мясо из глазка лопаточной части говяжьей туши - б/к	1095	1680	
Порционный кусок мяса из глазка лопаточной части говяжьей туши - б/к	1102	1685	
Толстый край глазка спинной части говяжьей туши по-деревенски - б/к	1096	1686	
Поперечный срез предплечья говяжьей туши с голяшкой	1636	1640	1680
Поперечный срез предплечья говяжьей туши с голяшкой - б/к	1639	1645	1680
Цельное говяжье чельшко	1615	1690	2353
Половинный отруб говяжьего чельшка	1628	1691	2353
Плоский половинный отруб говяжьего чельшка	1623	1692	2353
ФИЛЕЙ ГОВЯЖЬЕГО ОТРУБА			
Бифштекс из заднепоясничной части говяжьей туши	1369	1325	1550
Ресторанный бифштекс из заднепоясничной части говяжьей туши	1330	1335	1550
Бифштекс из верхней части филейной говяжьей вырезки	1398	1315	2140
Бифштекс из верхней части филейной говяжьей вырезки - б/к	1404	1365	2140



Говяжьи отрубы	ЕСИМРТ*	ЕЭК ООН	ЕЭК ООН
	Отдельные	Предлагаемые	Существующие
Малый отруб говядины для жарения из верхней части вырезки - б/к	1320	1390	2140
Верхняя часть говяжьего филея - б/к	1322	1395	2140
ВЫРЕЗКА			
Филей из говяжьей вырезки для жарки - б/к	1386	1380	2150
Порционный кусок филея из говяжьей вырезки	1388	1385	2150
СПИННАЯ ЧАСТЬ ТУШИ			
Край мясистой части спины для жарения	1193	1410	1604
Край мясистой части спины для приготовления бифштекса	1197	1415	1604
Край мясистой части спины для жарения - б/к	1194	1460	2240
Край мясистой части спины для приготовления бифштекса - б/к	1203	1465	2240
Мясистая часть спины для жарения - б/к	1192	1470	2240
Мясистая часть спины для приготовления бифштекса - б/к	1209	1475	2240
Малый отруб из мясистой части спины для жарения - б/к	1250	1480	2240
Говяжий филей из мясистой части спины - б/к	1253	1485	2240
Верхняя часть порционного куска мяса из толстого края мясистой части спины говяжьей туши - б/к	1254	1495	2240
ОКОВАЛОК			
Верхняя часть порционного куска мяса из оковалка говяжьей туши - б/к	1422	1255	
Срединный отруб верхней части порционного куска мяса из оковалка говяжьей туши	1323	1265	
Отруб верхней части порционного куска мяса из оковалка говяжьей туши - б/к	1421	1275	
Треугольный отруб для жарения из говяжьей вырезки - б/к	1429	1280	2131
Треугольный отруб порционного мяса из вырезки - б/к	1430	1285	2131
Край нижней части оковалка говяжьей вырезки		1290	2203





Говяжьи отрубы	ЕСИМРТ*	ЕЭК ООН	ЕЭК ООН
	Отдельные	Предлагаемые	Существующие
ГОВЯЖЬЕ БЕДРО			
Порционный кусок из мяса огузка говяжьей туши - б/к	1501	1100	
Кусок мяса для жарения из внутренней мякоти говяжьего бедра	1551	1150	2011
Порционный кусок мяса из внутренней мякоти огузка говяжьего бедра	1553	1155	2011
Порционный кусок мякоти из верхней части внутренней мякоти говяжьего бедра		1156	2012
Ростбиф из костреца из мякоти нижней части говяжьего бедра - б/к	1465	1160	2050
Порционный кусок мяса из заднетазовой части говяжьей туши - б/к	1269	1165	2050
Ростбиф из костреца заднетазовой части говяжьей туши - б/к	1464	1170	2050
Порционный кусок мяса из огузка говяжьей туши - б/к	1466	1175	2050
Полусухожильная мышца говяжьего бедра, используемая для жарки - б/к	1480	1180	2040
Полусухожильная мышца порционного отруба из говяжьего бедра - б/к	1481	1185	2040
Край мякоти верхней части говяжьего бедра для жарения - б/к	1526	1190	2070
Порционный кусок мяса из края верхней части мякоти говяжьего бедра - б/к	1535	1195	2070
ТОНКИЕ ОТРУБЫ			
Грудная часть говяжьей туши, порционный кусок мяса внутренней части говяжьей пашины - б/к		1860	2205
Грудная часть говяжьей туши, порционная часть мяса внешней части говяжьей пашины - б/к		1870	2190
Порционный кусок мяса из говяжьей пашины	1584	1880	2210
Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы или порционный кусок мяса из толстой части диафрагмы)		1890	2180




Говяжьи отрубы	ЕСИМРТ*	ЕЭК ООН	ЕЭК ООН
	Отдельные	Предлагаемые	Существующие
РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ ТУШИ			
Реберный край, грудинный отруб	1124	1710	1694
Реберный край, грудинный отруб - б/к	1127	1760	1694
Реберная часть говяжьей туши, коротко отрезанная реберная половинка - с костями	1259	1720	1694
Реберная часть говяжьей туши, коротко отрезанная реберная половинка - б/к	1265	1770	1694
Реберная часть говяжьей туши, спинная часть		1730	
Околореберные говяжьи "палочки"		1780	




1.1.2 Говяжьи отрубы, поступающие в розничную торговлю








ФИЛЕЙ – КОД = 3		
1325	Бифштекс из заднепоясничной части говяжьей туши - Этот отруб производится из любой части короткого филея, и диаметр вырезки не должен составлять менее 1/2 дюйма при измерении в центре куска вырезки	
1335	Ресторанный бифштекс - Этот отруб производится из любой части короткого филея, и диаметр куска вырезки не должен быть менее 1-1/2 дюйма при измерении в центре куска вырезки	
1315	Бифштекс из верхней части филея - Этот отруб производится из любой части короткого филея, разрезаемого на куски бифштекса требуемой толщины, исключая бифштекс из вырезки	
Б/К - 1365	Бифштекс из верхней части филея - Вариант позиции 1315 ЕЭК ООН без костей	
Б/К - 1390	Малый отруб говядины для жарения из верхней части филея - Этот отруб состоит из мышцы <i>longissimus dorsi</i> от любого куска короткого филея, порезанного на порции для жарения	
Б/К - 1395	Порционный кусок мяса из верхней части говяжьего филея - Этот отруб состоит из мышцы <i>longissimus dorsi</i> от любого куска короткого филея, порезанного на порции для приготовления бифштекса	



Б/К - 1380	Филей из говяжьей вырезки для жарки - Состоит из мышцы <i>psoas major</i> , порезанной на порции для жарения	
Б/К - 1385	Порционный кусок филея из говяжьей вырезки - Состоит из вырезки из мышцы <i>psoas major</i> , порезанной на порции для приготовления бифштекса	

<u>СПИННАЯ ЧАСТЬ ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ - КОД = 4</u>		
1410	Край мясистой спинной части говядины для жарения в виде распластованного отруба - Вырезается из любого куска спинной части говяжьей туши с костью и содержит крупные мышцы мясистой части спины и прилегающие мышцы, порезанные на порции для жарения	Рисунок
1415	Порционный кусок мяса для приготовления бифштекса из мясистой части спины из распластованного отруба - Аналогично позиции № 1410 ЕЭК ООН, нарезается на порции для приготовления бифштекса	
Б/К - 1460	Край мясистой части спины для жарения из распластованного отруба - Бескостный вариант позиции № 1410 ЕЭК ООН	
Б/К - 1465	Порционный кусок мяса для приготовления бифштекса из края мясистой части спины из распластованного отруба - Аналогично позиции № 1460 ЕЭК ООН, нарезается на порции для приготовления бифштексов	Рисунок
Б/К - 1470	Мясо для жарения из мясистой части спины - Аналогично позиции № 1460 ЕЭК ООН, без края, с тем чтобы обеспечить демонстрацию естественной границы в брюшной полости рядом с мышцей <i>longissimus dorsi</i>	
Б/К - 1475	Порционный кусок мяса для приготовления бифштекса из мясистой части спины - Аналогично позиции № 1470 ЕЭК ООН, нарезается на порции для приготовления бифштексов	



<p>Б/К - 1480</p>	<p>Малый отруб мяса из мясистой части спины для жарения - Состоит из мышцы <i>longissimus dorsi</i>, вырезанной из любой части рулетной части мясистого отдела спины</p>	
<p>Б/К - 1485</p>	<p>Филей из мясистой части спины - Аналогичен позиции № 1480 ЕЭК ООН, нарезается на порции для приготовления бифштексов</p>	
<p>Б/К - 1495</p>	<p>Верхняя часть порционного куска мяса из толстого края мясистой части спины говяжьей туши - Этот отруб состоит из мышцы <i>spinalis dorsi/multifidus dorsi</i> из любой части указанного отруба</p>	




<p><u>РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ ТУШИ – КОД = 7</u></p>		
<p>1710</p>	<p>Реберный край - Этот отруб состоит из ребер, взятых из передней части полутуши или грудинного отруба и содержит соответствующие мышцы</p>	
<p>Б/К - 1760</p>	<p>Реберный край - Аналогично позиции № 1710 ЕЭК ООН, но без костей</p>	
<p>1730</p>	<p>Реберная часть полутуши - Этот отруб делается из передней или грудинной части полутуши и содержит ребра и межкостное мясо</p>	
<p>Б/К - 1780</p>	<p>Околореберные говяжьи "палочки" - Бескостная часть позиции № 1730, содержит межкостное мясо</p>	<p>Рисунок</p>

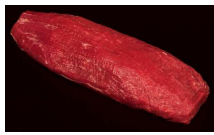



ГОВЯЖЬЕ БЕДРО – КОД = 1		
1100	Порционный кусок мяса из огузка - Эта позиция содержит три основных компонента бедра - верх, низ и сердцевину, но не содержит какой-либо части края (голяшки)	
1150	Мясо для жарения из внутренней мякоти говяжьего бедра - Эта позиция представляет собой внутреннюю часть бедра и содержит группы мышц <i>semimembranosus</i> и <i>adductor</i> - нарезается на порции для жарения	Рисунок
Б/К - 1155	Порционный кусок мяса из внутренней мякоти говяжьего бедра - Аналогично позиции № 1150 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	
Б/К - 1156	Порционный кусок мяса из верхней части внутренней мякоти говяжьего бедра - Эта позиция состоит из мышцы <i>gracilis</i>	
Б/К - 1160	Ростбиф из костреца из мякоти нижней части говяжьего бедра - Эта позиция состоит из наружной мякоти говяжьего бедра, края вырезки и содержит бицепсы <i>femoris muscle</i> , нарезанные на порции для жарения	
Б/К - 1165	Порционный кусок мяса из заднегавевой части говяжьей туши - Аналогично позиции № 1160 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	Рисунок
Б/К - 1170	Ростбиф из костреца заднегавевой части говяжьей туши - Эта позиция состоит из внешней части бедра и содержит мышцу <i>biceps femoris</i> - нарезается на порции для жарения	
Б/К - 1175	Порционный кусок мяса из огузка говяжьей туши - Аналогично позиции № 1170 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	
Б/К - 1180	Полусухожильная мышца говяжьего бедра для жарения - Эта позиция состоит из полусухожильной мышцы говяжьего бедра и содержит мышцу <i>semitendinosus</i> - нарезается на порции для жарения	

Б/К - 1185	Полусухожильная мышца порционного отруба из говяжьего бедра - Аналогично позиции № 1180 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	
Б/К - 1190	Край мякоти верхней части говяжьего бедра для жарения - Состоит из края (голяшки), исключая верхнюю часть (<i>tensor fasciae latae</i>) и содержит мышцы <i>vastus lateralis</i> и <i>rectus femoris</i>	Рисунок
Б/К - 1195	Порционный кусок мяса из края верхней части мякоти говяжьего бедра - Аналогично позиции № 1190 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	


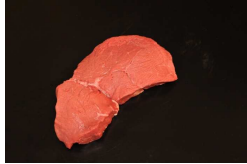
МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ/ГОЛОВКИ ПЛЕЧЕВОЙ КОСТИ – КОД = 5
МЯКОТЬ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ ТУШИ – КОД = 6

1610	Плечевая мякоть для тушения из лопаточной части туши - Содержит кость говяжьего бедра и может содержать поперечные срезы ребер и включает следующие мышцы: (<i>triceps brachii</i> верхняя часть, <i>triceps brachii</i> боковая часть, и может содержать среднюю часть <i>triceps brachii</i> и <i>tensor fascia antibrachii</i>).	
1615	Порционный кусок мяса из плечевой мякоти - Аналогично позиции № 1610 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	Рисунок
Б/К - 1660	Плечевая мякоть для тушения из лопаточной части туши - Бескостный вариант позиции № 1610 ЕЭК ООН	
Б/К - 1665	Порционный кусок мяса из плечевой мякоти - Аналогично позиции № 1660 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	Рисунок
1510	Ростбиф из лопаточной мякоти - Содержит лопаточную кость, спинной хребет, ребра и ряд мышц	Рисунок
1515	Порционный кусок мяса из лопаточной части - Аналогично позиции № 1510 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	Рисунок

1530	Лопаточная часть туши в форме "семерки" для тушения - Нарезается из центральной лопаточной части передка туши. Кость имеет характерную форму цифры "семь"	
1535	Порционный кусок мяса на кости в форме "семерки" из лопаточной части туши - Аналогичен позиции № 1530 ЕЭК ООН - нарезается на порции для приготовления бифштексов	
Б/К - 1550	Мякоть для тушения из подлопаточной части говяжьей туши – бескостный вариант позиции № 1530 ЕЭК ООН, с наличием мясной сердцевины передка говяжьей туши и нескольких дополнительных мышц	Рисунок
Б/К - 1555	Порционный кусок мяса из подлопаточной части говяжьей туши – нарезается на порции для приготовления бифштекса из мышцы serratus ventralis – самой крупной мышцы из подлопаточной части	
Б/К - 1556	Плоский отруб порционного куска мяса из подлопаточной части говяжьей туши – мышца splenius	Рисунок
Б/К - 1560	Говяжья мякоть лопаточной части туши для жарения – состоит из мышц над лопаточной костью, включая infraspinatus, triceps brachii и teres major	Рисунок
Б/К - 1565	Порционный кусок говяжьей мякоти лопаточной части туши – аналогичен позиции № 1560 ЕЭК ООН, нарезается на порции для приготовления бифштекса	Рисунок
Б/К - 1561	Суррогатный отруб порционной говядины нежной консистенции из лопаточной части говяжьей туши – состоит из мышцы supraspinatus, находящейся на краю лопаточной кости	Рисунок
Б/К - 1566	Суррогатный порционный кусок говядины нежной консистенции из лопаточной мякоти – аналогичен позиции № 1561 ЕЭК ООН, нарезается на порции для приготовления бифштекса	
Б/К - 1562	Порционный кусок мякоти верха реберного края говяжьей лопаточной части – нарезается поперек мышцы infraspinatus и включает значительную часть соединительной ткани в центре	
Б/К - 1567	Порционный кусок мякоти верха реберного края говяжьей лопаточной части – состоит из мышцы infraspinatus, со значительным количеством соединительной ткани, удаленной из центра, и внешних поверхностей	

Б/К - 1570	Малый нежный реберный край лопаточной части говяжьего отруба – состоит из мышцы <i>teres major</i>	
Б/К - 1575	Малый нежный реберный край лопаточной части говяжьего отруба – состоит из мышцы <i>teres major</i> , порезанной на медальоны	
Б/К - 1580	Мясо для жарения из центральной части говяжьей лопаточной мякоти – состоит из мышцы <i>triceps brachii</i>	Рисунок
Б/К - 1585	Порционное мясо лопаточной части говяжьей туши – аналогично позиции № 1580 ЕЭК ООН, порезанной на порции для приготовления бифштекса	
Б/К - 1590	Мякоть для жарения из подлопаточной части сердцевины на разрезе передка говяжьей туши – состоит из задней части (шейного отдела) говяжьего рулета из лопаточной мякоти	
Б/К - 1595	Порционный кусок мякоти из подлопаточной части сердцевины на разрезе передка говяжьей туши – состоит из порционных кусков мяса для приготовления бифштексов, нарезанных поперек (первые 3–4 дюйма) задней части (реберной оконечности, сердцевины на разрезе передка говяжьей туши)	
Б/К - 1596	Порционный кусок мякоти из подлопаточной части сердцевины на разрезе передка говяжьей туши (подеревенски) – аналогично позициям № 1681 и № 1680 ЕЭК ООН, однако нарезается полосками вдоль отруба толщиной от 1 1/4 до 1 1/2 дюйма	




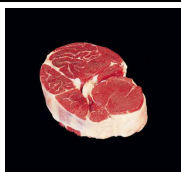
ОКОВАЛОК – КОД = 2

Б/К - 1255	Верхняя часть порционного куска мяса из оковалка говяжьей туши – производится из любой верхней части оковалка с удаленными костями и вырезкой	
Б/К - 1265	Срединный отруб верхней части порционного куска мяса из оковалка говяжьей туши – производится из любой верхней части оковалка с удаленной верхней частью и только с мышцей <i>gluteus medius</i>	

Б/К - 1275	Отруб верхней части порционного куска мяса из оковалка говяжьей туши – состоит из верхней мышцы (biceps femoris) из любого куска верхней части оковалка, нарубленного на порции для приготовления бифштексов	
Б/К - 1280	Треугольный отруб для жарения из говяжьей вырезки – состоит из мышцы tensor fasciae latae, порубленной на порции для жарения	
Б/К - 1285	Треугольный отруб порционного мяса из вырезки – состоит из мышцы tensor fasciae latae, порубленной на порции для приготовления бифштексов	Рисунок
Б/К - 1290	Край нижней части оковалка говяжьей вырезки – состоит из мышцы obliquus internus abdominus	

ТОНКИЕ ОТРУБЫ – РАЗНЫЕ КОД = 9

1960	Внутренняя часть говяжьей пашины – состоит из мышцы transverse abdominus	
1961	Внешняя часть говяжьей пашины – состоит из мышечной части диафрагмы	
1962	Толстая диафрагма – состоит из мясистой части диафрагмы и очищена от любой соединительной ткани	
Б/К - 1963	Порционный кусок мяса из говяжьей пашины – состоит из мышцы rectus abdominus	
Б/К - 1970	Чельшко – отруб из грудинки между передней голяшкой и грудной частью говяжьей туши, включает мышцы deep pectoral и superficial pectoral	

Б/К - 1971	Половина передней части чельшка – аналогично позиции № 1950 ЕЭК ООН, но состоит лишь из мышцы superficial pectoral	
Б/К - 1972	Половина верхней части чельшка – аналогично позиции № 1950 ЕЭК ООН, но содержит только мышцу deep pectoral	
1930	Голяшка – получают в качестве отруба от передней или задней голяшки говяжьей туши перпендикулярно кости	
Б/К - 1980	Голяшка – бескостный вариант позиции № 1930 ЕЭК ООН	

1.2 Стандартные телячьи отрубы, поступающие в розничную торговлю [будет добавлено]

1.3 Стандартные свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю

1.3.1 Многоязычный указатель свиных отрубов, поступающих в розничную торговлю [подлежит пересмотру]

Продукт	Английский	Французский	Русский
	Pork leg bone in retail cuts		Отрубы свиного окорока на кости, поступающие в розничную торговлю
4013	Pork leg, long cut		Окорочный отруб длинный
4016	Pork leg, short cut		Окорочный отруб короткий
4015	Pork leg, long cut semi boneless		Окорочный отруб длинный, полуобваленный
4018	Pork leg, short-cut semi boneless		Окорочный отруб короткий, полуобваленный
xxxx	Pork leg, long cut rump half		Кострецовая часть окорочного отруба длинного
xxxx	Pork leg, rump half, short-cut		Кострецовая часть окорочного отруба короткого
xxxx	Pork leg, shank half		Подбедерок окорока
4172	Pork leg, hock		Окорок, рулька
xxxx	Pork leg, hind shank		Окорок, голяшка

Продукт	Английский	Французский	Русский
	Pork leg bone in retail cuts		Отрубы окорока на кости, поступающие в розничную торговлю
4013	Pork leg, long cut		Окорочный отруб длинный
4016	Pork leg, short cut		Окорочный отруб короткий
xxxx	Pork leg, centre portion		Окорочный отруб, центральная часть
xxxx	Pork leg, centre slice		Окорочный отруб, центральный ломоть
4130	Porksirloin (rump)		Оковалок (кострец)
xxxx	Pork sirloin (rump) slices		Ломти оковалка (костреца)
4176	Hind feet (trotter)		Задняя ножка
xxxx	Ham, cured and smoked		Окорок, соленый и копченый
xxxx	Ham, short cut, cured and smoked		Окорочный отруб короткий, соленый и копченый
xxxx	Ham, short cut, shank half, cured and smoked		Окорочный отруб короткий, с половиной пашины, соленый и копченый
xxxx	Ham, long cut, rump half, cured and smoked		Кострецовая часть окорочного отруба длинного, соленая и копченая
xxxx	Ham, short cut, rump half, cured and smoked		Кострецовая часть окорочного отруба короткого, соленая и копченая
xxxx	Ham, centre portion, cured and smoked		Центральная часть окорока, соленая и копченая
xxxx	Ham, cured and smoked, centre slice		Центральный ломоть окорока соленого и копченого
xxxx	Smoked ham hock		Копченая рулька
xxxx	Smoked pigs' feet		Копченые свиные ножки
	Pork leg boneless retail cuts (1)		Отрубы бескостного свиного окорока, поступающие в розничную торговлю (1)
4200	Pork leg, long cut boneless		Окорочный отруб длинный, без костей
4311	Pork leg, short cut, boneless, 3-way		Окорочный отруб короткий, без костей, трехсоставной
4300	Pork leg, outside		Наружная часть окорока
4301	Pork leg, outside eye		Наружная длинная мышца окорока
xxxx	Pork leg, outside flat (silverside)		Наружная плоская часть окорока ("сильверсайд")

Продукт	Английский	Французский	Русский
4310	Pork leg, tip (knuckle)		Окорок, затылок оковалка (верхушка)
4290	Pork leg, inside		Внутренняя часть окорока
xxxx	Pork leg, inside, cap-off		Внутренняя часть окорока, без чашки
xxxx	Pork leg, bottom		Нижняя часть окорока
	Pork leg boneless retail cuts (2)		Бескостные отрубы окорока, поступающие во внутреннюю торговлю (2)
4200	Pork leg, long cut boneless		Бескостный окорочный отруб длинный
4314	Pork leg, short cut, boneless, 6-way		Шестисоставной бескостный окорочный отруб, короткий
xxxx	Pork sirloin (rump), boneless		Оковалок (кострец), без костей
xxxx	Pork sirloin (rump) cutlets		Котлеты из оковалка (костреца)
4301	Pork leg, cutlets		Котлеты из окорока
xxxx	Pork for stew		Свинина для тушения
xxxx	Pork for kebabs		Свинина для кебаба
xxxx	Pork cubed steaks		Рубленные стейки из свинины
	Boneless cured and smoked ham items		Продукты из обваленного соленого и копченого окорока
xxxx	Ham, cured and smoked, boneless		Окорок соленый и копченый, обваленный
xxxx	Ham, slice, boneless, cured and smoked		Ломоть бескостного соленого и копченого окорока
xxxx	Ham, diced, cured and smoked		Нарезанный кубиками соленый и копченый окорок
xxxx	Ham, chopped, cured and smoked		Рубленный соленый и копченый окорок
4032	Pork shoulder, square cut		Лопаточная часть, квадратный отруб
4050	Shoulder lower half		Нижняя часть лопатки
4059	Shoulder upper half		Верхняя часть лопатки
4170	Hock shoulder		Рулька
4165	Shoulder ribs		Лопаточные ребра
4029	Pork shoulder, square cut		Лопатка, квадратный отруб
4046	Shoulder inside		Внутренняя часть лопатки

Продукт	Английский	Французский	Русский
xxxx 4166	Inside shoulder slices		Внутренняя часть лопатки ломтями Внутренняя часть лопатки ломтями полуобваленная
4044	Pork shoulder, outside		Наружная часть лопатки
xxxx	Shoulder outside lower half		Нижняя половина наружной части лопатки
4165	Shoulder ribs		Лопаточные ребра
xxxx	Arm roast		Жаркое из лопатки
xxxx	Arm slices		Лопатка ломтями
xxxx	Pork shoulder, square cut, short cut boneless		Короткий квадратный лопаточный отруб обваленный
xxxx	Shoulder square cut short cut, boneless		Короткий квадратный лопаточный отруб обваленный
xxxx	Shoulder square cut long cut, boneless		Длинный квадратный лопаточный отруб обваленный
xxxx	Shoulder square cut upper half long cut boneless		Длинный квадратный отруб верхней лопаточной части обваленный
xxxx	Shoulder square cut upper half short cut boneless		Квадратный короткий лопаточный отруб верхней части обваленный
xxxx	Inside shoulder boneless		Внутренняя часть лопатки обваленная
4166	Inside shoulder slices, semi boneless		Внутренняя часть лопатки ломтями полуобваленная
xxxx	Pork shoulder, square cut, short cut boneless		Короткий квадратный лопаточный отруб обваленный
4240	Collar butt – special trim		Шейный край особой разделки
4182	Shoulder serratus ventralis		Лопатка (serratus ventralis)
4180	Shoulder (m. pectoralis)		Лопатка (m. pectoralis)
4181	Shoulder (m. teres major)		Лопатка (m. teres major)
4183	Shoulder (cushion)		Лопатка (cushion)
xxxx	Pork shoulder cutlets		Котлеты из свиной лопатки

Продукт	Английский	Французский	Русский
xxxx	Pork for stew		Свинина для тушения
xxxx	Pork for kebabs		Свинина для кебаба
xxxx	Pork cubed steaks		Рубленые стейки из свинины
4113	Loin, long 4 - way		Корейка длинная, 4 - составная
4046	Shoulder inside		Внутренняя часть лопатки
xxxx	Inside shoulder slices		Внутренняя часть лопатки ломтями
4098 - 4101	Loin centre cut		Корейка - центральный отруб
xxxx	Loin centre cut chops		Отбивные из центральной части корейки
xxxx	Loin rib chops		Отбивные из центральной части корейки на ребрах
xxxx	Loin, loin chops		Корейка, отбивные из корейки
xxxx	Loin centre cut, semi boneless		Полуобваленный центральный отруб корейки
xxxx	Loin centre cut chops, semi boneless		Отбивные из центральной части корейки, полуобваленной
4130	Pork sirloin (rump)		Оковалок (кострец)
xxxx	Pork sirloin (rump) slices		Оковалок (кострец) ломтями
4280	Tenderloin		Вырезка
4159	Loin riblet		Реберная часть корейки
4161	Back ribs		Ребра корейки
4140	Loin, long cut		Корейка длинная
xxxx	Loin shoulder end		Лопаточный конец корейки
xxxx	Loin shoulder slices		Лопаточная корейка ломтями
4098 - 4101	Loin centre cut		Корейка - центральный отруб
xxxx	Loin centre cut chops		Отбивные из центрального отруба корейки
xxxx	Loin centre cut rib chops		Отбивные из центрального отруба корейки на ребрах
xxxx	Loin centre cut loin chops		Отбивные из центрального длинного отруба корейки
xxxx	Loin centre cut, semi boneless		Центральный отруб корейки полуобваленный
xxxx	Loin centre cut chops, semi boneless		Отбивные из центрального отруба корейки полуобваленного





1.3.2 Диаграмма скелета свиной полутуши








[Рисунок]. [Будет включено позднее].



1.3.3 График последовательности производства стандартных основных свиных отрубов

[Рисунок]. [Будет включено позднее].








1.3.4 Свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю




ОКОРОК - КОД = 1		
3120	Кострецовая часть окорочного отруба - Оковалок и отруб свиного окорока	
Б/К - 3170	Кострецовая часть окорочного отруба - Оковалок и отруб свиного окорока	Рисунок
3130	Окорочный отруб, центральный ломоть для жарения - Порция для жарения из центральной части свиного окорока содержит верхнюю часть, нижнюю часть, центральную и крайние мышцы вдоль кости окорока	
Б/К - 3180	Окорочный отруб, центральная часть для жарения - Порция для жарения из центральной части свиного окорока содержит верхнюю часть, нижнюю часть, центральную и крайние мышцы вдоль кости окорока	Рисунок
3135	Окорочный отруб, центральный ломоть - Порция в виде ломтика позиции № 3130 ЕЭК ООН	
Б/К - 3185	Окорочный отруб, центральная часть - Бескостный вариант позиции № 3135 ЕЭК ООН	Рисунок
3140	Подбедерок окорока - Нижняя часть свиного окорока содержит кость подбедерка окорока и часть округлой окорочной кости	

Б/К - 3190	Подбедерок окорока - Бескостный вариант позиции № 3140 ЕЭК ООН	Рисунок
Б/К - 3150	Нижняя часть окорока для жарения - Порция для жарения, состоящая из мышцы <i>Biceps femoris</i>	
Б/К - 3155	Порционный кусок мяса для приготовления бифштекса из нижней части окорока - Порционная часть для приготовления бифштекса из позиции № 3150 ЕЭК ООН	
Б/К - 3161	Внутренняя часть окорока для жарения - Порция для жарения, состоящая из мышц <i>Semimembranosus</i> и <i>Gracillis</i>	
Б/К - 3162	Внутренняя часть окорока для жарения, без верхней части - Порция для жарения, состоящая из мышцы <i>Semimembranosus</i> , мышца <i>Gracillis</i> удалена	
Б/К - 3163	Внутренняя часть окорока для приготовления бифштекса - Порция мяса для приготовления бифштекса из позиции № 3161 ЕЭК ООН	
Б/К - 3164	Порционный кусок мяса для приготовления бифштекса из верхней части окорока - Порция мяса для приготовления бифштекса из мышцы <i>Gracillis</i>	Рисунок
Б/К - 3171	Окорок, затылок оковалка - Порция для жарения из затылка оковалка, состоящая из мышц <i>rectus femoris</i> , <i>vastus lateralis</i> , <i>vastus intermedius</i> и <i>vastus medialis</i>	
Б/К - 3172	Порция для приготовления бифштекса из затылка оковалка - Порция для приготовления бифштекса из позиции № 3171 ЕЭК ООН, состоящая из мышц <i>rectus femoris</i> , <i>vastus lateralis</i> , <i>vastus intermedius</i> и <i>vastus medialis</i>	

Б/К - 3181	Средняя мышца окорока для жарения - Порция для жарения из центральной мышцы окорока, состоящая из мышцы <i>semitendinosus</i>	
Б/К - 3182	Мясо для приготовления бифштекса из центральной мышцы окорока - Порция для приготовления бифштекса из позиции № 3181 ЕЭК ООН, состоящая из мышцы <i>semitendinosus</i>	


<u>ОКОВАЛОК - КОД = 2</u>		
3200	Оковалок для жарения - Порция для жарения, состоящая из оковалочной части цельного филея с бедренной костью и позвоночником	
Б/К - 3250	Оковалок для жарения - Бескостный вариант позиции № 3200 ЕЭК ООН	
3215	Отруб оковалка - Порция для приготовления бифштекса из позиции № 3200 ЕЭК ООН	
Б/К - 3265	Отруб оковалка - Порция для приготовления бифштекса из позиции № 3250 ЕЭК ООН	
3230	Половина оковалка - Порция для жарения из оковалочного конца цельного филея, разрубленная на равные половины (остальная половина представляет собой реберный край предназначенной для жарения половины)	
Б/К - 3280	Половина оковалка - Бескостная порция для жарения в виде отруба от позиции № 3230 ЕЭК ООН	Рисунок

ФИЛЕЙ - КОД = 3		
3300	Цельный филей - Эта позиция состоит из цельной части филея от границы лопатки до границы окорока, включает порции из оковалочной и лопаточной частей	
Б/К - 3350	Цельный филей - Бескостный вариант позиции № 3300 ЕЭК ООН	Рисунок
3305	Отруб для жарения из центральной части корейки - порция для жарения из центральной части цельной корейки, позиция № 3300 ЕЭК ООН	
Б/К - 3355	Отруб для жарения из центральной части корейки - бескостная часть для жарения от позиции № 3350 ЕЭК ООН	
3310	Мясо для жарения из верхней части корейки - получают путем отруба из центральной части цельной корейки, причем главным составным компонентом является центральная мышца	Рисунок
Б/К - 3360	Мясо для жарения из центральной части корейки - бескостная часть для жарения от позиции № 3310 ЕЭК ООН	
3315	Отбивные из верхней части отруба корейки - аналогично отбивным из корейки, при этом удаляются вырезка и часть хребтового края, причем основной является центральная мышца	
Б/К - 3365	Отбивная из верхней части отруба корейки - бескостный вариант позиции № 3315 ЕЭК ООН	
3335	Ребра задней части корейки - отруб производится от лопаточной и центральной частей корейки, содержит реберные кости и мышцы между ребрами	



Б/К - 3370	Вырезка из корейки - состоит из мышцы psoas major	
Б/К - 3371	Филей из вырезки корейки - порции для приготовления бифштекса из позиции № 3370 ЕЭК ООН	
Б/К - 3372	Края вырезки из окорока - небольшие бескостные части позиции № 3370 ЕЭК ООН из задней части вырезки	

РЕБРО/ЛОПАТКА - КОД = 4



3410	Мясо для жарения из лопаточной части корейки - отруб производится от цельного филея и содержит часть лопаточной кости, реберной кости, позвоночник, а центральная мышца окружена несколькими малыми мышцами	
Б/К - 3460	Мясо для жарения из лопаточной части корейки - бескостный вариант позиции № 3410 ЕЭК ООН	
3415	Корейка, отбивные из лопаточной части - порционный отруб мяса для приготовления бифштекса из позиции № 3410 ЕЭК ООН	
Б/К - 3465	Корейка, отбивные из лопаточной части - бескостный отруб мяса для приготовления бифштекса из позиции № 3415 ЕЭК ООН	
3425	Отбивные из центральной части корейки на ребрах - включают мышцу корейки, позвоночник и часть реберной кости	



3430	Половинный отруб для жарения из реберной части корейки - порция для жарения от реберного конца филея корейки, поделенного на равные половинки (остальная половина представляет собой половину оковалка для жарения)	Рисунок
Б/К - 3480	Половинка реберной части оковалка - бескостная часть порции для жарения от позиции № 3430 ЕЭК ООН	Рисунок
3440	Реберная корона из спинной части свиной туши - формируется из предназначенных для жарения ребер (позиция № 3430 ЕЭК ООН) и закрепляется в форме круга с ребрами на наружной стороне	
3445	Корейка, ребра по-деревенски - получают путем рассечения конца лопатки цельного филея на половинки вдоль куска, содержит часть центральной мышцы корейки и/либо реберные кости, либо позвоночник	Рисунок
Б/К - 3495	Корейка, ребра по-деревенски - бескостная часть, вырезаемая из позиции № 3445 ЕЭК ООН	Рисунок



ЛОПАТКА/ЛОПАТОЧНАЯ КОСТЬ – КОД= 5



3510	Лопатка для жарения по-бостонски - порция для жарения, получаемая из цельной лопатки по бостонскому разруб, и содержит лопаточную кость, видимую с двух сторон разруба	
Б/К - 3560	Лопатка для жарения по-бостонски - бескостная порция для жарения, получаемая из позиции № 3510 ЕЭК ООН	

ПЛЕЧЕВАЯ МЯКОТЬ/ЛОПАТКА – КОД = 5

3620	Плечевая мякоть для жарения - порцию для жарения получают из полноразмерного куска плечевой мякоти с удаленной голяшкой, с оставлением круглой плечевой кости и ряда мышц	
Б/К - 3670	Плечевая мякоть для жарения - бескостная порция для жарения, получаемая из позиции № 3620 ЕЭК ООН	

3625	Биштекс из плечевого куска - порцию для приготовления биштекса получают из позиции № 3620 ЕЭК ООН	
Б/К - 3675	Биштекс из плечевого куска - бескостную порцию для приготовления биштекса получают из позиции № 3670 ЕЭК ООН	

<u>СВИНАЯ ГРУДИНКА – КОД = 8</u>		
3800	Свежая середина свиной туши - содержит часть полутуши, остающуюся после удаления корейки и свиных ребер с тонким слоем мяса, аналогично копченому плитному бекону, но в свежем виде	
3810	Свиные ребра с тонким слоем мяса - содержит длинные реберные кости с тонким слоем мяса на внешней стороне и между ребрами и может содержать реберные хрящи	

<u>РАЗНОЕ – КОД= 9</u>		
3900	Голяшки	
3901	Передняя голяшка	

1.4 Стандартные бараньи отрубы, поступающие в розничную торговлю [будет добавлено]

1.5 Стандартные отрубы козлятины, поступающие в розничную торговлю [будет добавлено]
