



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1
9 March 2006

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Пятнадцатая сессия

Брисбен (Австралия), 19-24 апреля 2006 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА СВИНИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ

Глава 5, часть II и Приложения

Представлено Соединенными Штатами Америки

Совещание обсудит предложения, внесенные Соединенными Штатами на четырнадцатой сессии Специализированной секции и включенные в документацию, упомянутую ниже. В случае достижения согласия поправки к стандарту будут сформулированы и представлены Рабочей группе на одобрение. Затем секретариат подготовит новый вариант стандарта.

* Настоящий документ был представлен Отделом развития торговли и лесоматериалов после истечения срока представления официальной документации в связи с ресурсными ограничениями. Ранее он был распространен под условным обозначением TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1.



СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 4319 - 4322

Средняя часть получается из *полутуши* посредством отделения *окорочного отруба* на уровне оговоренного поясничного позвонка и *лопаточной части* на уровне оговоренного ребра или грудного позвонка. Диафрагма и вырезка отделяются. Все кости и хрящи удаляются.

13 ребер	4319
12 ребер	4320
11 ребер	4321
10 ребер	4322

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки;
 - оставление диафрагмы;
 - удаление реберных костей пластиной/поодиночке.
-

ЭСКАЛОПНАЯ ЧАСТЬ 4340 - 4343



Эскалопная часть получается из *средней части* путем отсечения *грудины* на оговоренном расстоянии от брюшного края длинного мускула спины параллельно позвоночнику (отмеряется по переднему краю). Все реберные кости, хрящи и позвонки удаляются. Шкурка и кость лопатки удаляются.

13 ребер	4340
12 ребер	4341
11 ребер	4342
10 ребер	4343

Оговаривается следующее:

- оставление шкурки;
 - нижняя линия отруба.
-

ФИЛЕЙНАЯ ВЫРЕЗКА 4361



Филейная вырезка получается из *филея* и представляет собой фрагмент длинного мускула спины (M. longissimus dorsi), отделяемый по естественной линии стыка. Межреберная мышечная ткань и соединенные с нею мышцы удаляются.

Оговаривается следующее:

- полная зачистка от жира;
- удаление мышечной пленки;
- оставление multifidus dorsis.



ФИЛЕЙНАЯ ПОКРОМКА 4360

Филейная покромка получается из *филея* и представляет собой часть длинного мускула спины (*M. longissimus dorsi*), расположенную между линией, по которой *филей* отделяется от *окорочного отруба*, и оговоренным ребром; она тщательно отделяется по естественной линии стыка. Межреберная мышечная ткань и соединенные с ней мышцы удаляются.

Оговаривается следующее:

- полная зачистка от жира;
- удаление мышечной пленки;
- оставление *multifidus dorsis*.



ВЫРЕЗКА 4280

Вырезка состоит из главной поясничной мышцы и подвздошной мышцы, которые проходят вдоль вентральной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца удаляется (*psoas minor*). Вырезка должна быть практически свободна от подкожного жира.

Оговаривается следующее:

- оставление малой поясничной мышцы (*psoas minor*);
- удаление подвздошной мышцы.



**Удаление костей по отдельности
(вариант 1)**

ГРУДИНА БЕСКОСТНАЯ 4329 - 4332

Грудина бескостная получается из *грудины (необваленной)* посредством удаления ребер.

13 ребер	4329
12 ребер	4330
11 ребер	4331
10 ребер	4332

Вариант 1 - Ребра удаляются из отруба грудины по отдельности, а прочно соединенные с брюшной частью реберные хрящи, диафрагма и межреберная мышечная ткань оставляются.

Вариант 2 - Ребра отделяются от грудины одним куском вместе с реберными хрящами, диафрагмой и межреберной мышечной тканью. Грудина не должна содержать подрезов и "снежков" (проступающих участков жира) размером в 50 см² и более.



Удаление костей пластиной
(вариант 2 или 3)

Вариант 3 - Аналогичен варианту 2 за тем исключением, что расположенные в линию соски отсекаются прямым отрезом.

Оговаривается следующее:

- требуемое количество ребер;
- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- ширина грудины.



ГРУДИНА ФРАНЦУЗСКОЙ РАЗДЕЛКИ - 4333

Грудину французской разделки получают из *средней части* путем удаления корейки. Ребра остаются.



4-СОСТАВНАЯ ГРУДИНА - 4334

4-составную грудину получают из *грудины французской разделки* путем удаления грудинки, задней части перпендикулярно к продольной части грудины и сосковой линии (необходимо описание на английском языке в переводе с французского)



ГРУДИНА с НИЖНЕЙ ЧАСТЮ ЛОПАТКИ 4335

(необходимо описание на английском языке в переводе с французского)



ГРУДИНА, TRANSVERSE ABDOMINIS 4336

Этот продукт получают из брюшной части любой грудины или грудинки. Тонкая мышца отделяется от реберного хряща.



ХРЕБТОВЫЙ ШПИК 7680

Хребтовый шпик получается из шпиковой прослойки задней части после отделения филея. *Хребтовый шпик* должен быть довольно толстым, причем толщина должна быть везде относительно одинаковой. Все края должны быть примерно прямоугольными.

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ



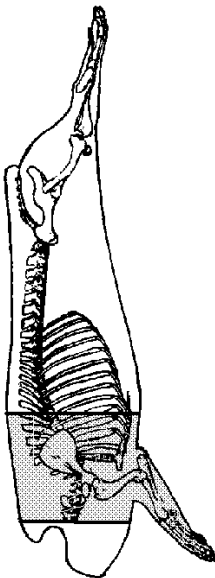
ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ - КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ 4029-4032

Лопаточная часть - квадратный отруб получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки, производимой приблизительно перпендикулярно продольной линии *отделенной полутуши* на уровне оговоренного ребра. Голова, щекovina и грудной лоскут удаляются прямым отсечением, производимым приблизительно параллельно поясничному краю не более чем в 25 мм перед самым глубоким местом изгиба ушной впадины. Ножка и грудной лоскут удаляются.

4 ребра	4032
3 ребра	4031
2 ребра	4030
1 ребро	4029

Оговаривается следующее:

- количество ребер;
- удаление шкурки;
- оставление ножки;
- удаление шейных костей, ребер, грудинных костей и связанных с ними хрящей.





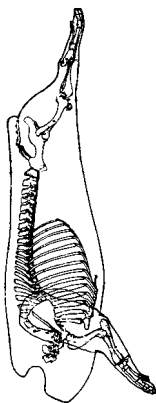
НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ 4044

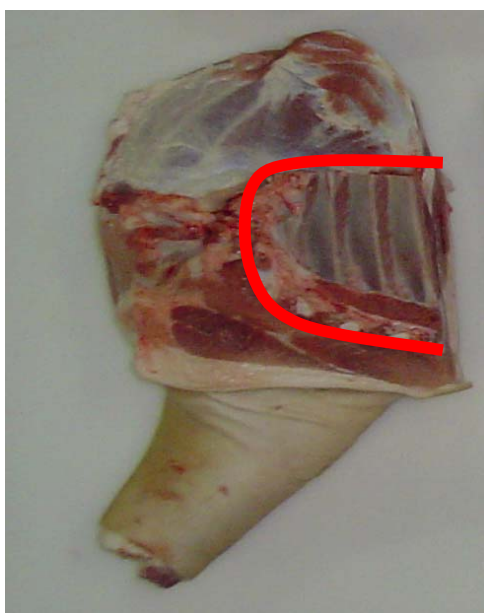
Наружная часть лопатки получается из *лопаточной части (квадратный отруб)* и состоит из лопатки, плечевой кости и костей предплечья вместе с относящейся к ним мышечной тканью.

Наружная часть лопатки отделяется от лопаточной части (квадратный отруб) разрубкой от точки, расположенной (ближе к середине) под передней конечностью, по линии, проходящей по *pectoralis superficiales*, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и *lattissimus dorsi*, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и подлопаточной мышцей, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и срединной частью лопатки до точки, находящейся в направлении спины сразу за лопаточным хрящом. Все края должны быть обрезаны по естественному изгибу основных мышц и лопатки. На заднем краю не должна быть видна трехглавая мышца плеча. Шкурка и ножка оставляются.

Оговаривается:

- удаление ножки;
- сохранение грудного лоскута;
- удаление шкурки;
- удаление ребер



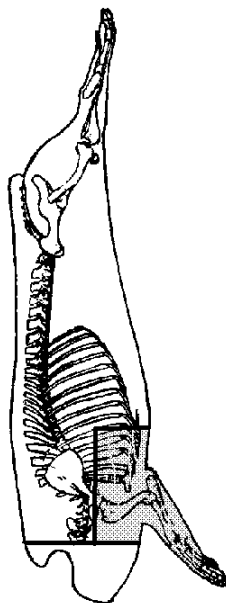


**3-СОСТАВНАЯ НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ
ЛОПАТКИ 4045**

Необходимо описание на английском языке в
переводе с французского

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ* 4046-4049

Нижняя часть лопатки получается из лопаточной части (квадратный отруб). Нижняя часть лопатки отделяется от верхней части прямым отрубом, производимым в сторону спины от плечевого сустава приблизительно перпендикулярно линии отделения плечевой части от поясничной. Шейные кости, ребра, грудные кости, относящиеся к ним хрящи и грудной лоскут (по основному рубцу) удаляются. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краю.



4 ребра	4046
3 ребра	4047
2 ребра	4048
1 ребро	4049

Оговаривается:

- удаление ножки;
- удаление шкурки.

* В торговле может быть
использовано название
ПИКНИКОВАЯ ЛОПАТКА.



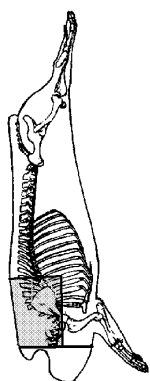
ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ* 4059-4062

Верхняя часть лопатки получается из лопатки (квадратный отруб). *Верхняя часть лопатки* отделяется от нижней части прямым отрубом, производимым приблизительно перпендикулярно поясничному и лопаточному краю. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краю. Все кости и хрящи, кроме лопатки и относящегося к ней хряща, удаляются. Шкурка остается, если не оговорено иное.

1 ребро	4062
2 ребра	4061
3 ребра	4060
4 ребра	4059

Оговаривается:

- удаление шкурки.



* В торговле может
использоваться название **КРАЙ**
или **ШЕЙНЫЙ КРАЙ.**



**ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ* (БЕЗ КОСТЕЙ)*
4240**

Верхняя часть лопатки (без костей) получается из верхней части лопатки (необваленной) путем удаления всех костей, хрящей и шкурки. Шейный край - это спинная часть, остающаяся после удаления нижней части лопатки.

Оговаривается:

- расстояние от длинного мускула спины.

** В торговле может использоваться название **КРАЙ** или **ШЕЙНЫЙ КРАЙ**.*

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ 4045-4048



Внутренняя часть лопатки получается из лопаточной части (квадратный отруб) путем отделения от наружной части лопатки по естественным стыкам между зубчатой брюшной мышцей и подлопаточной мышцей, а также между зубчатой брюшной мышцей и срединным краем лопатки.

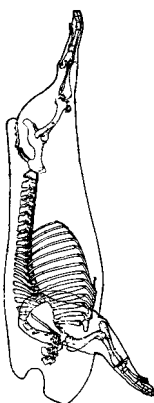
1 ребро **4045**

(Длиннейшая мышца спины должна быть приблизительно одинаковой с остистой мышцей или шире нее.)

2 ребра **4046**

3 ребра **4047**

4 ребра **4048**



ШЕЙНЫЙ КРАЙ (особая разделка) 4245



Шейный край или край (особая разделка) получается из верхней половины лопатки (необваленной) посредством удаления ребер, грудных и шейных позвонков и нижней половины лопатки. Шейный край - это спинная часть, остающаяся после удаления нижней половины лопатки. Все кости и хрящи удаляются. Шкурка с поверхности шейного края срезается. На внешней поверхности отруба параллельно спинному краю по всей длине шейного края оставляется полоска шпика. Оговариваются ширина и толщина оставляемой полоски шпика.

Оговаривается следующее:

- параметры шпикового покрытия;
- высота срезки шпика;
- длина остающейся хвостовой части, измеряемая от длинного мускула спины.

* *В торговле могут использоваться названия **КРАЙ** или **ШЕЙНЫЙ КРАЙ (особая разделка)**.*

ЩЕКОВИНА 4350



Щекovina отделяется от лопаточной части прямым отрубом, производимым приблизительно параллельно заднему краю. Щекovina должна иметь относительно прямоугольную форму, так чтобы по крайней мере ее края сходились под прямым углом. Поверхность щековины тщательно зачищается от наружной железистой и рыхлой ткани, шкурки и следов кровоподтеков.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки;
- минимальный размер отруба;
- удаление сухожилий (обнажившейся плотной (непрозрачной) соединительной ткани и окончаний ножных сухожилий).



ЛОПАТОЧНЫЕ РЕБРА **4164-4166**

Лопаточные ребрышки получают из *лопаточной части* и включают ребра и межреберную мышечную ткань; при этом грудная кость удаляется. *Лопаточные ребрышки* отделяются от грудных позвонков по месту присоединения к ним ребер. Соединенная с ребрами и покрывающая их мышечная ткань (зубчатая грудная мышца) оставляется.

4 ребра **4164**

3 ребра **4165**

2 ребра **4166**

Оговаривается следующее:

- оставление грудной кости.

ЛОПАТКА **4170**



Лопатка получается из *лопаточной части* в результате отсечения передней ножки по запястному и скакательному суставам и отделения окорочной части от лопаточной по лучевой и плечевой костям. Шкурка оставляется.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки.

НОЖКА ПЕРЕДНЯЯ **4176**



Ножка передняя получается из лопаточной части путем ее отсечения от последней по запястному суставу. С передней ножки должны быть практически удалены щетина и ее корни. Шкурка оставляется.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки.
-

Рисунок будет включен позднее

ЛОПАТКА, SUBSCAPULARIS 4180

Этот отруб представляет собой тонкую мышцу, которая снимается с части, непосредственно примыкающей к лопаточной кости со стороны брюшины

Рисунок будет включен позднее

ЛОПАТКА, INFRASPINATUS 4181

Этот отруб получают с наружной стороны лопатки. Он состоит из мышцы, которая проходит непосредственно по краю лопатки со стороны брюшной части.



ОБРЕЗЬ 4470

Обрезь получается из любого отруба туши. *Обрезь* не должна содержать костей, хрящей, шкурки, рыхлой ткани молочных желез и лимфатических узлов (включая предбедренные, подколенные, предлопаточные и прочие обнажившиеся лимфатические узлы).

Оговаривается следующее:

- химическая постность.
-



ЖИРОВАЯ ОБРЕЗЬ 7680

Лопаточный шпик - это подкожный жир, получаемый из лопаточной части.

РОЗНИЧНЫЕ ОТРУБА



**ПОРЦИОННЫЙ КУСОК ИЗ СВИНОЙ
ЛОПАТКИ 4500**



**БЕСКОСТНЫЙ ПОРЦИОННЫЙ КУСОК ИЗ
СВИНОЙ ЛОПАТКИ 4501**



**СВИНЫЕ РЕБРА С ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 4502**



**СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ ФИЛЕЯ
ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ 4503**



**БЕСКОСТНЫЕ СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ
ФИЛЕЯ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ 4504**



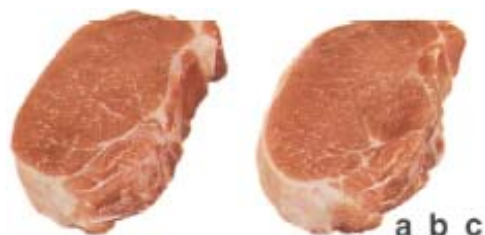
**СВИНЫЕ РЕБРА ИЗ КОРЕЙКИ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 4505**



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ НА РЕБРАХ 4506



**СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ НА РЕБРАХ ДЛЯ
ФАРШИРОВАНИЯ 4507**



**СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ
КОРЕЙКИ 4508**



**СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ КОРЕЙКИ В ФОРМЕ
БАБОЧКИ 4509**

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ КОРЕЙКИ 4510



СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ ОКОВАЛКА 4511



СВИНОЕ ФИЛЕ ИЗ ВЫРЕЗКИ 4512



**СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ РАЗЛИЧНЫХ
ФИЛЕЙНЫХ ЧАСТЕЙ 4513**





ВЫРЕЗКА ЦЕЛИКОВАЯ 4514



ВЫРЕЗКА БЕЗ ВЕРХУШЕК 4515



ВЕРХУШКИ ВЫРЕЗКИ 4516



ВЫРЕЗКА-БАБОЧКА 4517



ЧАСТЬ СВИНОГО КОСТРЕЦА 4518

**ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА ДЛЯ
ЖАРЕНИЯ 4519**



**БЕСКОСТНАЯ НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА
ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4520**



**ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА ДЛЯ ЖАРЕНИЯ
4521**



**ЛОМТИК ИЗ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ
ОКОРОКА 4522**



a b

ПОРЦИОННЫЕ КУБИКИ 4523



СВИНИНА КУСКАМИ ДЛЯ ШАШЛЫКА 4524



a l

РАГУ 4525



БЕСКОСТНОЕ ДВОЙНОЕ ФИЛЕ ИЗ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ КОРЕЙКИ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4526



**СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ ИЗ КОРЕЙКИ
(С КОСТОЧКОЙ В ФОРМЕ БУКВЫ Т) 4527**



ФИЛЕЙ ДЛЯ ЖАРКИ 4528



**ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ КОРЕЙКИ НА
РЕБРАХ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4529**



**СВИНАЯ КОРЕЙКА В ВИДЕ КОРОНЫ ДЛЯ
ЖАРЕНИЯ 4530**



**БЕСКОСТНАЯ ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ
КОРЕЙКИ ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4531**



ПРИЛОЖЕНИЕ I

АДРЕСА

**Европейская экономическая
комиссия Организации
Объединенных Наций
(ЕЭК ООН)**
**United Nations Economic
Commission for Europe (UNECE)**
Agricultural Standards Unit
Palais des Nations, Office 432
CH – 1211 Geneva 10,
SWITZERLAND
Tel: +41 22 917 2450
Fax: +41 22 917 0629
agristandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr>

"ОС-МИТ лтд."
AUS-MEAT Ltd
9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIA
Tel: +61 7 3247 7200
Fax: +61 7 3247 7222
ausmeat@ausmeat.com.au
www.ausmeat.com.au

"ЕАН интернэшнл"
EAN International
145 rue Royale
B-1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32-2-227 10 20
Fax: +32-2-227 10 21
info@ean.be
www.ean-int.org

Совет по единообразным кодам (СЕК)
Uniform Code Council (UCC)
Princeton Pike Corporate Centre
1009 Lenox Drive, suite 202
Laurenceville
New Jersey 08648
UNITED STATES
Tel: +1-609-620 0200
Fax: +1-609-620 1200
www.uc-council.org

**Министерство сельского хозяйства
Соединенных Штатов (МСХСШ)**
**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
Barry.Carpenter@usda.gov
www.ams.usda.gov

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ СКТУООН

1. Предназначение системы СКТУООН

В то время как процесс глобализации торговли, особенно электронной торговли, набирает все большие обороты, описания и названия товаров и услуг еще не во всех случаях были унифицированы. Предприятиям крайне необходима классификация продуктов для понимания реалий рынка и складывающихся на нем тенденции. Кроме того, она необходима предприятиям для целенаправленной работы с покупателем, заключения договоров с поставщиками и оптимизации производства.

В 1999 году Программа развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) и подразделения стандартных кодов товаров и услуг (СКТУ) компании "Дан и Брэдстрит" совместно приступили к разработке системы кодирования, конкретно ориентированной на потребности развивающихся стран. Новая система, известная под названием "Стандартные коды товаров и услуг Организации Объединенных Наций" (СКТУООН), представляет собой открытую, глобальную, многоотраслевую, стандартную классификацию товаров и услуг.

Система СКТУООН объединяет в себе более раннюю методику классификации товаров и услуг, разработанную Межучрежденческим управлением по закупкам Программы развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) для целей закупок в системе Организации Объединенных Наций, и более гибкую систему (СКТУ), предложенную компанией "Дан и Брэдстрит". В соответствии с новой системой каждому товару или услуге присваивается идентификационный цифровой код, состоящий из двух-восьми цифр. Компании, имеющие доступ к глобальной системе, могут вести поиск товаров и потенциальных поставщиков, сравнивать стоимость и расширять рынки сбыта своей продукции посредством электронной торговли. Путем ввода конкретного кода товара в механизм поиска по Интернету, покупатели могут находить потенциальных поставщиков, которые использовали соответствующий код на своих веб-страницах или в рекламных объявлениях в Интернете, знакомиться с информацией о ценах и спецификациях. По мере того, как все больше поставщиков и производителей будут осознавать важные маркетинговые преимущества общей системы классификации и использовать коды в своих стратегиях сбыта и закупок, воздействие СКТУООН на глобальную торговлю, как ожидается, будет быстро возрастать.

ПРООН зарегистрировала за собой права интеллектуальной собственности на СКТУООН, вести которую будут EAN-UCC. Система кодирования размещена на условиях *бесплатного* доступа в Интернете и может использоваться всеми предприятиями. Дополнительную информацию о СКТУООН можно найти на вебсайте по адресу www.unspsc.org или в дополнительных информационных материалах, размещенных на вебсайте ПРООН по адресу <http://www.undp.org/dpa/pressrelease/releases/P990223E.html>.

Разработка товарных кодов СКТУООН для свиных туш и отрубов позволяет создать единый коммуникационный механизм для автоматизации процесса закупок, обеспечивающий возможность использования непротиворечивых наименований и кодов всеми участниками глобального рынка. Она также позволяет повысить эффективность цепочки поставок благодаря избежанию ошибок, которые могут обходиться весьма дорого. Еще одним дополнительным преимуществом набора кодов СКТУООН является то, что в интересах его глобального использования он был переведен на основные языки, на которых составляется торговая документация.

2. Применение системы в торговой сети

[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ, как это сделано в стандарте на говядину]

1) Заказчик направляет свой заказ, используя стандарт ЕЭК ООН на свиные туши и отруба и систему кодирования.

[Рисунок]

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

[Рисунок]

3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов СЕК/МАКПТ-128.

[Рисунок]

4) Заказчик получает заказанные товары и сканирует штриховой код СЕК/МАКПТ-128, что позволяет автоматически актуализировать коммерческие, логистические и административные процессы.

[Рисунок]

5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов МАКПТ.СЕК, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМ®).

[Рисунок]
