



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/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 I

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.

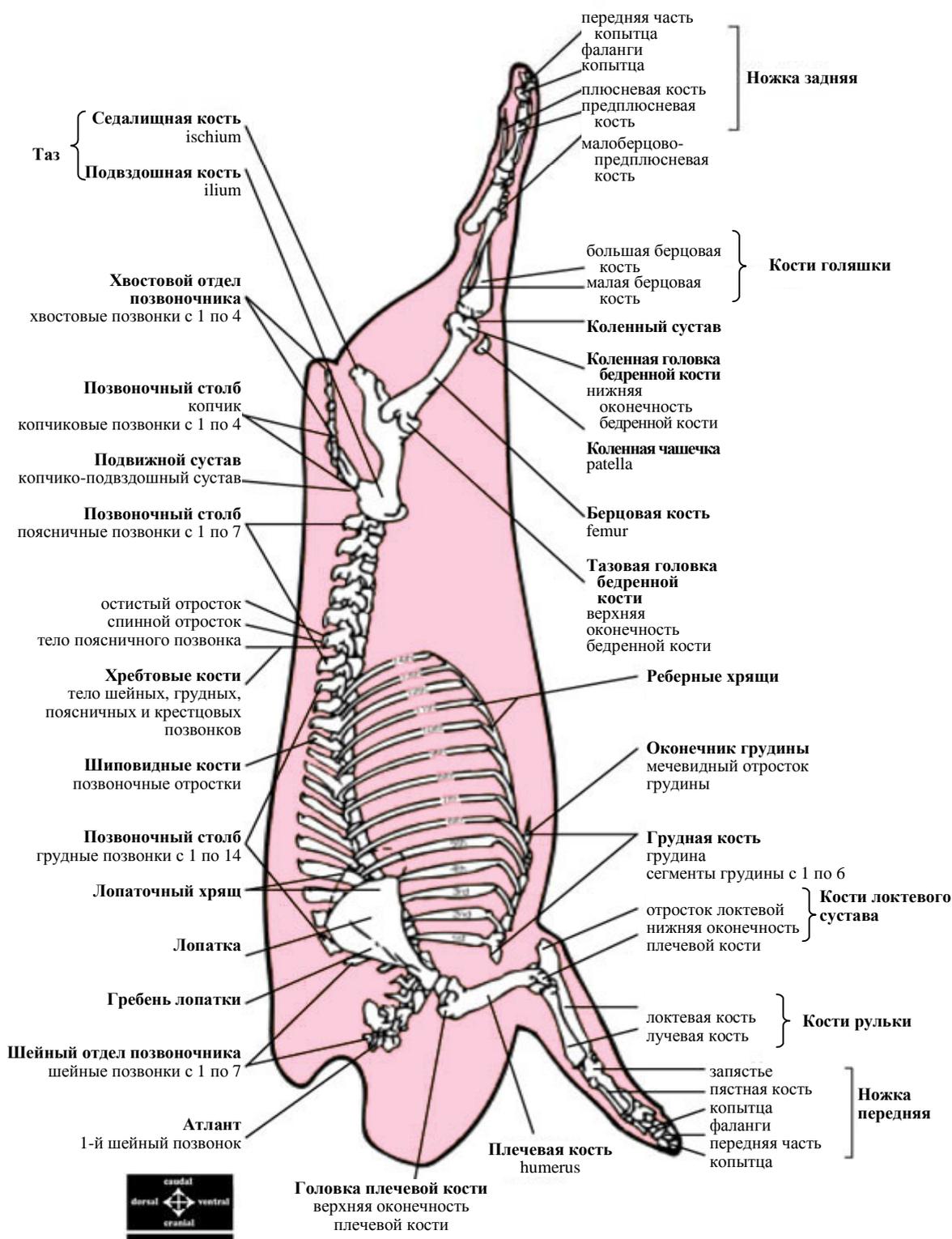
* Настоящий документ был представлен Отделом развития торговли и лесоматериалов после истечения срока представления официальной документации в связи с ресурсными ограничениями. Ранее он был распространен под условным обозначением TRADE/WP.7/GE.11/2005/5.

5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс по продукции - будет включен позднее

Английский	Номер	Страница	Французский	Русский
Bone-in			Avec os	С костями
Boneless			Sans os	Без костей

5.2 Схема скелетных костей свиной полутуши



5.3 Процесс разделки стандартных основных свиных отрубов (2 СТРАНИЦЫ)

[РИСУНКИ, ИЛЛЮСТРИРУЮЩИЕ ПРОЦЕСС РАЗДЕЛКИ СТАНДАРТНЫХ ОСНОВНЫХ СВИНЫХ ОТРУБОВ]

5.4 Свиные отрубы

НЕОБВАЛЕННЫЕ

Добавить рисунок
целой туши с ушами
и без хвоста



[11]

ЦЕЛАЯ ТУША 4000

Целая туша включает все скелетные кости и части ткани животного; при ее разделке удаляются почки и другие внутренние органы, а также практически весь нутряной жир. На внешней части туши не должно быть каких-либо уродливых порезов и, если иное не оговорено, туша не должна освобождаться от шкурки. Поврежденные ножки должны быть отсечены на уровне скакательного или верхнего коленного сустава (в зависимости от обстоятельств). Не допускаются туши с кровоподтеками в лопаточном отделе (в результате неправильного надреза сонной артерии). Плёнчатый отдел диафрагмы должен быть удален вплоть до постной части, хотя постная часть (и окружающая ее пленка) могут быть оставлены, если они трудно отделимы от туши. Голова, щековины и ножки оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается следующее:

- удаление головы
- удаление головы и щековин
- удаление головы; оставление щековин
- удаление ножки передней
- удаление ножки задней
- оставление хвоста
- удаление диафрагмы
- удаление подложки диафрагмы
- удаление пашинного жира, прилегающего к ножке



ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША 4001

Отделенную полутушу получают из *целой туши*. Туша разделяется на примерно равные полутуши путем продольной разрубки (распиловки) по позвоночнику так, чтобы не повредить основные мышцы поясничной и лопаточной частей и чтобы по всему хребту просматривалась канавка спинного мозга. Щековина и задняя ножка оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, голова и передняя ножка удаляются, если не оговорено иное.

Оговаривается следующее:

- удаление головы
- удаление щековины
- удаление ножки передней
- удаление ножки задней



ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (3-СОСТАВНАЯ) 4002

Отделенная полутуша для приготовления мясных блоков имеет те же характеристики, что и *отделенная полутуша*; в отношении нее оговариваются те же варианты разделки; однако туша разделяется на три части приблизительно перпендикулярно ее продольной линии. Получаются *окорочный отруб длинный* без задней ножки, *средний отруб* и *передняя часть* без щековины и передней ножки.



ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (3-СОСТАВНАЯ ФРАНЦУЗСКОЙ РАЗДЕЛКИ) 4003

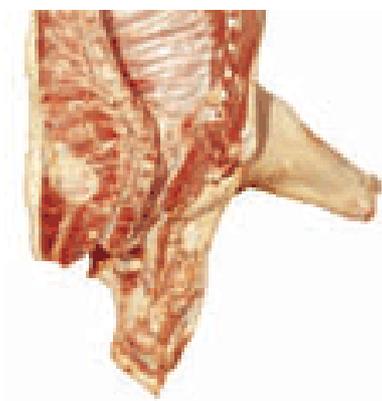
*Отделенная полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная французской разделки) имеет те же характеристики, что и отделенная полутуша; в отношении ее оговариваются те же варианты разделки; однако туша разделяется на три части. Получаются *окорочный отруб длинный* с задней ножкой, *средний отруб* (включая лопатку, внутреннюю часть переднего окорока, корейку и филейную часть) и нижняя часть окорока с грудинкой (реберная часть остается).*



ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (4-СОСТАВНАЯ) 4004

*Отделенная полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная) имеет те же характеристики, что и отделенная полутуша; в отношении ее оговариваются те же варианты разделки; однако туша разделяется на четыре части. Получаются *окорочный отруб длинный* с задней ножкой, *средний отруб* (включая лопатку, внутреннюю часть переднего окорока, корейку и филейное мясо), внешняя часть окорока с ребрами (брюшной части) и грудинка с ребрами.*

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4005-4008



Передняя четвертина получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвонки на уровне определенного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части. Передняя ножка, щечовина и шейные/грудные позвонки, а также ребра/межреберная мышечная ткань оставляются, если не оговорено иное.

4 ребра 4008

3 ребра 4007

2 ребра 4006

1 ребро 4005

Оговаривается следующее:

- удаление передней ножки
- удаление щечовины
- удаление шейных/грудных позвонков
- удаление ребер/межреберной мышечной ткани

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4009-4010



Задняя четвертина получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвонки на уровне определенного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части. Покупатель и продавец могут согласовать иные характеристики разделки. Диафрагма и задняя ножка удаляются.

8 ребер 4010

9 ребер 4009

Оговаривается:

- удаление диафрагмы
- удаление задней ножки

Рисунок будет добавлен

ЦЕЛИКОВЫЙ ПОРОСЕНОК ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4011

Целиковый поросенок для жарения поставляется с головой и может включать внутренний жир и мембранную часть диафрагмы. Могут указываться и другие требования.

Оговаривается:

- приблизительный вес

Рисунок будет добавлен

РАЗРУБЛЕННЫЙ ПО ХРЕБТУ ПОРОСЕНОК ДЛЯ ЖАРЕНИЯ 4012

Разрубленный по хребту поросенок для жарения - это поросенок для жарения с головой и, возможно, внутренним жиром и мембранной частью диафрагмы. Могут указываться и другие требования.

Оговаривается:

- приблизительный вес

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4013

(Вариант 1)

Окорочный отруб длинный (вариант 1) получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвоночник примерно перпендикулярно линии, параллельной ему, между 6-м и 7-м поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом. Ножка удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- оставление ножки



ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4014

(Вариант 2)



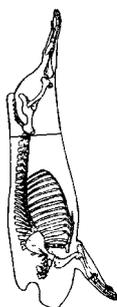
Окорочный отруб длинный (вариант 2) имеет тот же вид, что и *вариант 1*, за тем исключением, что хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются. Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными, так чтобы внутренний край был отрезан по изгибу по крайней мере посередине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется в районе постной части. Ножка удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- оставление ножки

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4015

(Вариант 3)



Окорочный отруб длинный (вариант 3) имеет тот же вид, что и *вариант 2*, за тем исключением, что боковые мышцы (прямая брюшная мышца, косая внутренняя брюшная мышца, косая внешняя брюшная мышца), позвонки, подвздошная кость вместе с обволакивающими ее постным мясом и жиром, постное мясо и жир, обволакивающие четырехглавую мышцу (передняя подушка), поясничная мышца и подвздошная мышца удаляются. Сустав бедренной кости обнажается. Нижняя и верхняя части вырезки удаляются, а шкурка оставляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- удаление шкурки
 - оставление ножки
 - удаление верхней части вырезки
-



ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ 4016

(Вариант 1)

Окорочный отруб короткий (вариант 1)

получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через точку перед четырехглавой мышцей приблизительно перпендикулярно линии, параллельной костям голяшки и проходящей через точку, расположенную в 25-88 мм к голове от задней оконечности подвздошной кости. Ножка оставляется. Продавцом и покупателем могут быть согласованы и другие варианты разделки.



ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ 4017

(Вариант 2)

Окорочный отруб короткий (вариант 2) имеет тот же вид, что и *вариант 1*, за тем исключением, что ножка удаляется на уровне скакательного сустава или слегка перед ним. Хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются. Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными, так чтобы внутренний край был отрезан по изгибу по крайней мере посередине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется в районе постной части. Огузок частично удаляется, при этом седалищная кость не затрагивается.



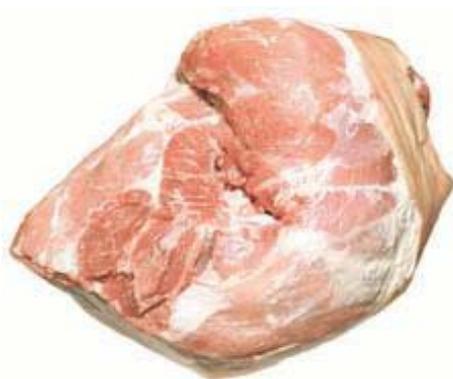
ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ 4018 (Вариант 3)

Окорочный отруб короткий (вариант 3) имеет тот же вид, что и *вариант 2*, за тем исключением, что подвздошная мышца, позвонки, седалищная кость и обволакивающие их постное мясо и жир удаляются, (обнажая головку бедренной кости). Ножка удаляется в скакательном суставе или слегка перед ним путем разрубки посередине между скакательным и коленным суставами или в каком-то другом обозначенном месте.

Оговаривается:

- удаление шкурки

ОКОРОК БЕСКОСТНЫЙ



ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 4200

Окорочный отруб длинный (бескостный) получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвоночник примерно перпендикулярно линии, параллельной ему, между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом. Все кости и хрящи удаляются. Пашина и относящийся к ней шпик удаляются. Кости удаляются вырезанием или "туннельным" методом. Шкурка удаляется.

Оговаривается следующее:

- оставление шкурки
- "туннельный" метод удаления костей (без разрезания)
- вырезание костей

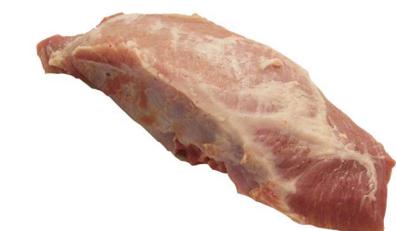
НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА* 4300



Наружная часть окорока состоит из наружных мышц окорока (двуглавая мышца бедра и мышца глазка бедра (semitendinosus). Внутренняя часть рульки может быть оставлена; однако "мышка" (flexor digitorum superficialis) и относящийся к ней жир должны быть удалены. Дополнительно удаляется вся наружная шкурка.

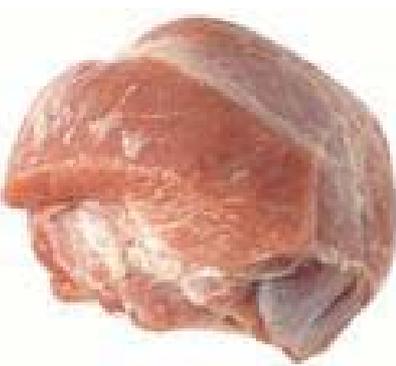
* В торговле могут использоваться названия **НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА ЗАЧИЩЕННАЯ** или **"СИЛЬВЕРСАЙД"**.

НАРУЖНАЯ ДЛИННАЯ МЫШЦА 4301



Наружная длинная мышца снимается с внешней части окорока. Она состоит только из мышцы глазка бедра.

ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА (ВЕРХУШКА) 4310



Затылок оковалка (верхушка) получается из брюшной части обваленного окорока посредством его отделения по стыкам между затылком оковалка и внутренней частью окорока, а также между затылком оковалка и наружной частью окорока. В затылок оковалка входят следующие мышцы: rectus femoris, vastus medialis, intermedius и lateralis. Оставляется также и горбушка (tensor fascia latae).

Оговаривается следующее:

- удаление горбушки (tensor fascia latae)
-



3-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4311

(Внутренняя часть, наружная часть и затылок оковалка)

3-составной окорок получают из короткого окорочного отруба. Он состоит из внутренней части, внешней части и затылка оковалка (верхушки), которые отделяются друг от друга по естественным стыкам.



4-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4312

(Внутренняя часть, наружная часть, костец и затылок оковалка)

4-составной окорок получают из длинного окорочного отруба. Он состоит из внутренней части окорока, зачищенной наружной части, внутренней части рульки (пятки) и затылка оковалка (верхушки), которые отделяются друг от друга по естественным стыкам.

Рисунок будет помещен позднее

5-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4313

(Внутренняя часть, затылок оковалка, костец, длиннейшая мышца и наружная мякоть)

5-составной окорок получают из длинного окорочного отруба. Он состоит из окорочного филе, зачищенной наружной части, внутренней части рульки (пятки), внутренней части и затылка оковалка (верхушки). Все основные мышцы отделяются друг от друга по естественным стыкам.

6-СОСТАВНОЙ ОКОРОК 4314

6 - составной окорок получают из длинного окорочного отруба. Он состоит из внутреннего окорочного филе, зачищенной наружной части (тонкой), внутренней рульки (пятки), внутренней части и затылка оковалка (верхушки). Все основные мышцы отделяются друг от друга по естественным стыкам.

Рисунок будет помещен позднее

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА 4320

(Затылок оковалка с сохранением наружной части)

Этот продукт получают из любого окорока; он состоит из *наружной части* и *затылка оковалка* (верхушки).



РУЛЬКА* 4170

Рулька получается из *задней конечности* в результате отсечения задней ножки по предплюсневому суставу и отделения ноги в коленном суставе.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки
- насекание

* *В торговле может использоваться название СВИНИНА "ОССОБУККО".*

НОЖКА ЗАДНЯЯ 4176

Ножка задняя отсекается от *рульки* по предплюсневому суставу. Шкурка оставляется.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки



СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ



СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 4069-4072

Средняя часть получается из *отделенной полутуши* путем отсечения *окорочной части* и *лопаточной части* в определенных местах, указанных выше. Диафрагма и *вырезка* отделяются.

13 ребер 4069

12 ребер 4070

11 ребер 4071

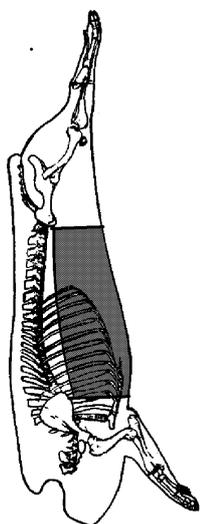
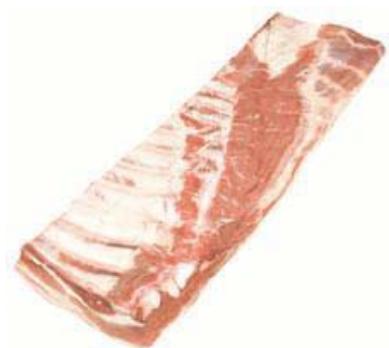
10 ребер 4072

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки
 - оставление диафрагмы
 - оставление или удаление лопатки
 - оставление *вырезки*
-

ГРУДИНА 4079-4082

Грудина (необваленная) получается из *средней части* путем отсечения от *поясничной части*. Шкурка оставляется. Практически весь околопочечный жир удаляется. Передний (лопаточный) и задний (окорочный) края грудины должны быть относительно прямыми и параллельными. Грудина должна быть с одного края не более, чем на 5 см длиннее, чем с другого. По толщине бочок (прямая брюшная мышца) должен составлять не менее 25% от ширины грудины с заднего края. Жир на внутренней стороне грудины, непосредственно прилегающий к бочку, срезается до толщины в 2 см от постной части. Грудина не должна содержать разросшейся, мягкой, пористой, темной ткани или рыхлой ткани молочных желез.



13 ребер **4079**

12 ребер **4080**

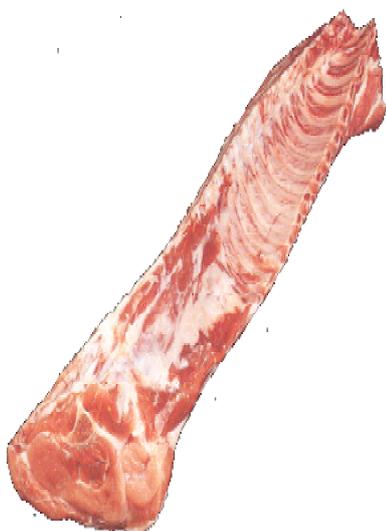
11 ребер **4081**

10 ребер **4082**

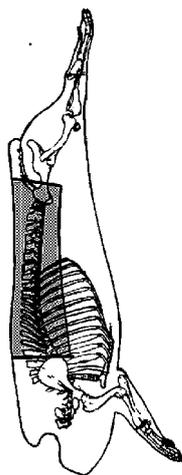
Оговаривается следующее:

- требуемое число ребер
- удаление шкурки
- оставление диафрагмы
- ширина *грудины*

КОРЕЙКА 4104-4107



Корейка получается из *средней части* путем отделения *окорочной части (короткий отруб)*, *лопаточной части* и *брюшной части*. *Грудка* отделяется прямым отрубом от точки, расположенной в сторону живота на расстоянии не более 5 см от *длиннейшей мышцы спины с переднего (лопаточного) края*, до точки на *заднем (окорочном) краю*, находящейся не более чем в 2 см в сторону живота от *вырезки* (приемлемым является легкий изгиб по линии спины). *Поясничный жир* (внутренней поверхностью покрывающий *вырезку*) срезается практически полностью. *Вырезка* оставляется.



13 ребер **4104**

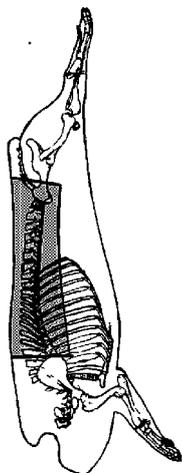
12 ребер **4102**

11 ребер **4106**

10 ребер **4107**

Вариант 2. *Лопатка, относящийся к ней хрящ, а также покрывающие их мышечная ткань (полностью) и шпик удаляются.*

Вариант 3. *Лопаточная часть удаляется с оставлением не более восьми ребер; длиннейшая мышца спины должна быть не менее чем вдвое шире остистой мышцы.*



ПОЛУОБВАЛЕННАЯ КОРЕЙКА 4108-4111

Полубваленную корейку получают из корейки путем удаления спинного хребта; однако соединительные кости и ребра остаются.

13 ребер **4108**

12 ребер **4109**

11 ребер **4110**

10 ребер **4111**

Вариант 2. *Лопатка, относящийся к ней хрящ, а также покрывающая их мышечная ткань (полностью) и шпик удаляются.*

Вариант 3. *Лопаточная часть удаляется с оставлением не более восьми ребер; длиннейшая мышца спины должна быть не менее чем вдвое шире остистой мышцы.*



Эти рисунки должны быть крупнее, однако по причине несовместимости программного обеспечения их не удалось распечатать/отформатировать.

КОРЕЙКА - (французской разделки) 4112

Корейка получается из средней части путем отделения окорочной части (короткий отруб), наружной лопаточной части и грудины. Лопатка и наружная лопаточная часть удаляются по естественному стыку. Грудина удаляется прямым отрубом от точки, расположенной в сторону брюшины от шейных костей с переднего края, до точки, расположенной в сторону брюшины от вырезки на заднем краю. Поясничный жир срезается практически полностью. Вырезка остается.

4-СОСТАВНАЯ КОРЕЙКА (французской разделки) 4113

4-составную корейку (французской разделки) получают из корейки французской разделки (4112), но состоит она из четырех частей: средней части, филейной части, вырезки (где отделяется?) и внутренней лопаточной части (где отделяется?).



КОРЕЙКА - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ 4098-4101



Корейка - центральный отруб получается из средней части путем отсечения от грудины на оговоренном расстоянии от длинного мускула спины в сторону брюшной части параллельно позвоночнику (измеряется по передней части). Шкурка, лопатка и относящийся к ней хрящ удаляются, если не оговорено иное.

13 ребер **4098**

12 ребер **4099**

11 ребер **4100**

10 ребер **4101**

Оговаривается следующее:

- линия отруба по брюшному краю (длина в хвостовой части)
- оставление диафрагмы
- оставление вырезки

ПОЛУОБВАЛЕННАЯ КОРЕЙКА - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ 4102-4105

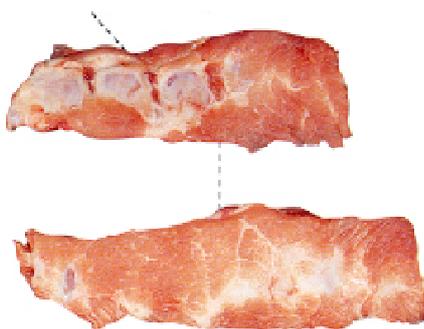
Полуобваленную корейку (центральный отруб) получают из *корейки (центральный отруб)* путем удаления спинного хребта; однако соединительные кости и ребра остаются.

13 ребер **4102**

12 ребер **4103**

11 ребер **4104**

10 ребер **4105**



РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ КОРЕЙКИ 4159

Реберную часть корейки получают из поперечных отростков поясничных позвонков с относящимся к ним костным мясом любого участка необваленной корейки после удаления вырезки и длинного поясничного мускула. *Реберная часть корейки* должна включать не менее четырех поперечных отростков (пластинчатые/пальчиковые кости), образовывать цельный кусок с соединенной с ними постной мышечной тканью и включать не более двух реберных костей. Этот отруб должен быть практически освобожден от подкожного шпика.



РЕБРА ГРУДИНКИ 4160

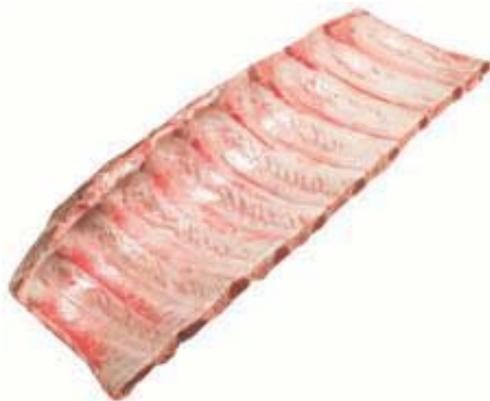
Ребра грудинки получают из костистой части *грудины* в результате удаления ребер, реберного хряща и межреберной мышечной ткани и включают не менее восьми ребер.

Оговаривается следующее:

- требуемое количество ребер
- оставление диафрагмы
- ширина отруба ребер грудинки
- удаление грудины

* *В торговле может использоваться название*
РЕБРА БЕЗ ПОВЕРХНОСТНОГО МЯСА.

РЕБРА КОРЕЙКИ* 4161



Ребра корейки получают из костистой части *спинного отдела* в результате удаления всех костей и хряща; этот отруб состоит не менее чем из восьми ребер и соединяющей их межреберной мышечной ткани. Отруб *ребер корейки* должен быть цельным, причем тела грудных позвонков подлежат удалению с тем исключением, что между окончаниями ребер могут быть оставлены небольшие фрагменты позвонков.

Оговаривается следующее:

- требуемое количество ребер
- оставление диафрагмы
- ширина отруба ребер корейки
- удаление брюшины с внутренней поверхности ребер и межреберной мышечной ткани

* *В торговле может использоваться название РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ КОРЕЙКИ.*

ПОЛНАЯ РЕБЕРНАЯ ПЛАСТИНА 4162



Полная реберная пластина получается из *средней части* в результате полного отделения всей реберной пластины целиком с относящейся к ребрам межреберной мышечной тканью. Диафрагма удаляется.

Оговаривается следующее:

- требуемое число ребер
- оставление диафрагмы
- удаление реберного хряща



РЕБРА СЕН-ЛУИ 4163

Рёбра "разделки Сен-Луи" получают из рёбер грудинки в результате удаления грудной кости и брюшной части реберного хряща.



КОРОТКИЕ РЕБРА 4164

Короткие рёбра представляют собой 11 рёбер с передней части по отношению к *Seratus ventralis* (необходимо описание на французском языке).
