

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Стандарт ЕЭК ООН
БАРАНИНА - ТУШИ И ОТРУБЫ

Издание ~~2004~~2006

Рабочая группа по внедрению сельскохозяйственных стандартов качества



Организация Объединенных Наций
Нью-Йорк, Женева, ~~2004~~2006 год

Мнения и обозначения, представленные в настоящей публикации, принадлежат автору и необязательно отражают точку зрения Секретариата Организации Объединенных Наций или какое-либо мнение со стороны Секретариата относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района или их властей или относительно делимитации их границ.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник и отсылки экземпляра публикации, содержащей цитату или перепечатанные материалы, по адресу, указанному ниже. ~~Пожалуйста, направляйте Ваши комментарии и вопросы по адресу:~~

Agricultural Standards Unit
Trade ~~Development~~ and Timber Division,
United Nations Economic Commission for Europe,
Palais des Nations,
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
[Tel: +41 22 917 2450](tel:+41229172450)
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agrstandards@unece.org

Запросы копий данной публикации должны быть направлены по следующему адресу:

United Nations Publications
Sales and Marketing Section
Palais des Nations,
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
E-mail: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/308

ПУБЛИКАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ISSN 1810-1933

**Стандарт ЕЭК ООН
БАРАНИНА - ТУШИ И ОТРУБЫ**

СОДЕРЖАНИЕ

**~~ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ~~ПРЕДИСЛОВИЕ
ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ**

1. ВВЕДЕНИЕ

- 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты
- 1.2 Сфера охвата
- 1.3 Область применения
- 1.4 История принятия и публикации

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

- 3.1 Дополнительные требования
- 3.2 Вид/~~Сорт~~
- 3.3 Продукт/Отруб
- 3.4 Охлаждение и заморозка

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

~~3.5.2~~ ~~Происхождение~~ [1][2]

~~3.5.3~~ 3.5.2 ~~Категории~~ [13] Категория баранины

~~3.5.4~~ 3.5.3 ~~Системы~~ Система производства

~~3.5.5~~ 3.5.4 Система откорма

~~3.5.6~~ 3.5.5 ~~Системы~~ Система убоя

~~3.5.7~~ 3.5.6 Система послеубойной обработки

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

3.6.1 Определение кодов

3.6.2 Обрезка

3.7 Система классификации качества баранины

3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

3.10.1 Описание и положения

3.10.2 Определение кодов

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

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

4 СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ БАРАНИНЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ

4.1 Определение кода

4.2 Пример

4.3 Система ~~[t4]~~ кодирования МАКПТ•СЕК ~~[t5][t6]~~

~~4.3.1 Цель использования системы МАКПТ•СЕК~~

~~4.3.2 Использование кода ЕЭК ООН на основе системы МАКПТ•СЕК~~

~~4.3.3 4.3.1 Применение данной системы в торговой сети~~

5 ОПИСАНИЕ ТУШИ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов ~~в алфавитном порядке~~

5.2 Диаграмма костей бараньей полутуши

5.3 График последовательности производства стандартных основных бараньих отрубов

5.4 Бараньи отрубы

5.5 Определение упаковки баранины без костей навалом

5.6 Порционные куски

Приложение 1: ~~Необходимые адреса~~ Адреса

Приложение 2: Система кодирования МАКПТ-СЕК

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ ЗАМЕЧАНИЕПРЕДИСЛОВИЕ

Одна 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 международно-согласованными стандартами, которые:

- Способствуют развитию справедливой международной торговли и предотвращают возможные технические барьеры.
- Разрабатывают международный торговый язык для покупателей и продавцов.
- Стимулируют высококачественное и 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 разработаны около 100 международно-согласованных стандартов качества на различные сельскохозяйственные продукты: свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, картофель (скороспелый, продукты из картофеля и семена), яйца и продукция из яиц, мясо и подрезанные цветы.

Все вопросы, касающиеся торгового качества, оказывающие влияние на международную торговлю, могут быть обсуждены различными специализированными группами, также возможна поддержка тем странам, которые заинтересованы во внедрении стандартов ЕЭК ООН (практические занятия и семинары).

Целью каждого стандарта является вовлечение в работу всех заинтересованных сторон (стран членов ЕЭК ООН и других стран, международных государственных и негосударственных организаций) и достижение консенсуса, приемлемого для всех сторон. Стандарты ЕЭК ООН - это символ высокого качества, которые во многих случаях были использованы как основа для стандартов Европейского Союза, Codex Alimentarius, 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.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо впервые предлагают международно-согласованное описание, изложенное в последовательной, детальной и тщательной манере 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 МАКПП, некоммерческой частной организацией, которая поддерживает системы поставок с используемыми во всем мире уникальными идентификационными кодами и электронными средствами общения \(например, штрих-коды\).](#)

Данная стандартизация торгового языка – это фундамент, который позволяет мясной промышленности перенять современные методы передачи информации и направить поток информации и продукт по всей торговой сети снабжения.

~~При разработке кода ЕЭК ООН тесно сотрудничала с МАКПТ, некоммерческой организацией частного сектора, ответственной за систему торговой сети снабжения с всемирно-уникальными идентификационными кодами и электронными средствами общения (например, штрих-коды).~~

Экспериментальное использование стандартов в Австралии и Новой Зеландии показало, что правильное применение стандартов приводит к меньшему количеству бракованных продуктов, большей удовлетворенности покупателей и более длительной коммерческой деятельности.

Надеюсь, что новое издание Стандарта ЕЭК ООН Баранина – Туши и Отрубы будет способствовать достижению справедливой международной торговли.

Бригита Шмегнерова
Исполнительный секретарь
Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН Баранина – Туши и Отрубы: Австралии, Австрии, Аргентины, Боливии, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Европейского союза, Испании, Италии, Канады, Китая, Литвы, МАКПТ, Нидерландов, Новой Зеландии, Парагвая, Польши, Российской Федерации, Словакии, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Финляндии, Франции, Швейцарии, Японии.

Мы хотели бы отметить особый вклад Австралии (организации AUS-MEAT) и Новой Зеландии (компании AFFCO) за их содействие в подготовке первого издания настоящего стандарта и за предоставление фотографий для этой публикации.

Стандарт ЕЭК ООН

БАРАНИНА - ТУШИ И ОТРУБЫ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясо

1.1.1 Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, в большинстве случаев поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться. Представители мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, могут связаться с Секретариатом ЕЭК ООН (см. адрес в приложении 1)

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

В нижеследующей таблице приведен перечень видов/сортов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки. В таблице также содержатся коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

[Для дальнейшей информации о деталях публикации посетите, пожалуйста, вебсайт ЕЭК ООН в: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm)

[Приложение 2 содержит описание системы СЕК/МАКПТ с идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.](#)

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)	Подробности [17] публикации/принятия
Говядина Мясо крупного рогатого скота (Говядина)	110	Опубликовано в 2004 году. Пересмотренное и исправленное издание опубликовано в 2004 году
Телятина Мясо крупного рогатого скота (Телятина)	211	Планируется разработка
Свинина Мясо свиней (Свинина)	330	Опубликовано в 1998 году. В настоящее время корректируется
Баранина	440	Опубликовано в 2004 году
Козлятина	550	Планируется разработка
Другие виды мяса млекопитающих	660	Планируется разработка

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)	Подробности [17] публикации/принятия
и обработанные мясные продукты Лама		
Курытина Альпака	761	Опубликовано в 2004 году
Индошатина Мясо кур	870	Планируется разработка
Другие виды продуктов из домашней птицы Мясо индейки	971	Планируется разработка

1.2 Сфера охвата

1.2.1 В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) бараньих (~~ovine~~) 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.

1.2.2 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.

1.2.3 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, Руководство и Кодексы Практики Codex Alimentarius Commission (дочерней организации ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства – ФАО и Всемирной организации здравоохранения – ВОЗ по разработке продовольственных стандартов), которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

1.3.2 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 и обеспечивает его широкое применение в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

1.4.1 По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила текст настоящего стандарта на своей пятьдесят восьмой сессии (документ TRADE/WP.7/2002/9).

1.4.2 ~~1.4.2~~ — 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 виде пяти глав, 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.

1.4.3 [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: \[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm\]\(http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm\)](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm)

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1 Источником происхождения всех видов мяса и мясопродуктов должны являться животные, убой которых производится на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции [пищевых продуктов](#).

2.2 Туши/отрубы должны быть:

2.2.1 Цельными, с учетом товарного вида.

2.2.2 Без видимых кровяных сгустков или [остатков](#) костной пыли.

2.2.3 Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹).

2.2.4 Без неприятного запаха.

2.2.5 Без заметных пятен крови.

2.2.6 Без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны.

2.2.7 Без ушибов, [оказывающих физическое воздействие на продукт](#)².

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

² ~~Не допускаются ушибы, оказывающие физическое воздействие на любой продукт~~ [Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое](#)

2.2.8 Без следов ожогов, вызванных замораживанием^{3.2}.

2.2.9 Без спинного мозга (кроме целых туш).³

2.3 ~~Разрезание, обрезка и обвалка отрубов осуществляется~~Разделку, обвалку и жиловку осуществляют с достаточной осторожностью с целью сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов ~~на нежирной части мяса~~мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разruby делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы сепарируются по естественным линиям сращения. В отрубе должно содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и поверхностные лимфатические узлы.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их 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, для кода 9 используется "прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом, а также документально подтверждаться.

3.2 Вид/~~сорт~~

Для баранины в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 440.

3.3 Продукт/отруб

~~Коды для отрубов с 0000 до 9999, включаемые~~Код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, определены в главе 5.

3.4 Охлаждение и заморозка

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 ~~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), вкус (продукт становится безвкусным), запах (продукт приобретает прогорклый запах) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым). Удаление других тканей, обладающих высокой степенью риска, может быть специфицировано в разделе 3.5.6 «Система послеубойной обработки».~~

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. В зависимости от использованного метода замораживания допустимый вес продукта согласовывается между покупателем и продавцом. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени охлаждения после убоя сохранял температуру не ниже -1,5°C и не выше +7°C <u>Внутренняя температура продукта не ниже -1,5°C и не выше +7°C в течение всего времени охлаждения</u>
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после замораживания не превышала -12°C <u>Внутренняя температура продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания</u>
3	Глубокозамороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после замораживания не превышала -18°C <u>Внутренняя температура продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания</u>
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. ~~Для обеспечения связи между идентификационными номерами, они должны применяться и регистрироваться надлежащим образом.~~ В случае использования процедур отслеживания происхождения продукции, они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.12.

~~3.12.5.2 Происхождение~~

~~Понятие "происхождение" означает страну происхождения продукции.~~

Код отслеживания происхождения (поле данных 14)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Происхождение определяется подробно	Требуется указать происхождение
2-9	Коды не используются	

3.5.32 ~~Категория~~ Категория баранины

Код категории баранины (поле данных 35)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно 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	

3.5.43 ~~Система~~ Система производства

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

Код системы производства и откорма (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система конкретно не указывается.
1	Откорм скота главным образом в помещениях	Методы производства, которые основываются на стойловом содержании скота. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
2	Ограниченный откорм скота вне помещений	Методы производства, которые основываются на ограниченном доступе к свободному выпасу скота. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
3	Пастбищный откорм скота	Методы производства, которые основываются на доступе к свободному выпасу скота. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
4	Органические системы	Методы производства, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического производства. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом.
5-8	Коды не используются	
9	Прочие категории	Могут использоваться для описания любой другой системы производства, согласованной между покупателем и продавцом.

3.5.54 ~~Системы~~ 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 7а)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Кормление молоком Кормление зерном	Система откорма, которая основывается на кормлении материнским молоком в которой зерно является преобладающим компонентом кормления
2	Кормление фуражом Кормление заменителями молока	Системы Система откорма, которые основываются на кормлении молоком или заменителями молока. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом в которой фураж является преобладающим компонентом кормления с добавлением немного зерна.
3	Кормление зерном Кормление исключительно фуражом	Системы Система откорма, которые основываются на кормлении зерном. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом в которой фураж является единственным компонентом кормления.
4	Кормление фуражом молоком	Системы Система откорма, которые основываются на кормлении фуражом. Конкретные режимы должны быть согласованы между покупателем и продавцом которая основывается на кормлении материнским молоком
5	Кормление заменителями молока	Системы откорма, которые основываются на кормлении молоком или заменителями молока
5-8 6-8	Коды не используются	
9	Прочие категории	<u>Могут быть использованы для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом</u>

3.5.65 ~~Системы~~ Система убоя

Код системы убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
3	Халалная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любые другие методы убоя скота должны быть конкретно указаны продавцом/покупателем согласованы между покупателем и продавцом.

3.5.76 Система 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 спинного мозга и другого материала риска: ~~требования, предъявляющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регламентирующие удаление~~ Индивидуальные требования рынка определяют специфические положения к удалению спинного мозга, нервных и лимфатических тканей. ~~Положения, касающиеся~~ Требования к удалению спинного мозга; будут определять, на какой стадии технологического процесса переработки туши или отруба должен удаляться спинной мозг. ~~необходимо удалять спинной мозг из туши и/или отруба~~. При необходимости спинной мозг ~~удаляют~~ удаляется полностью.

ПРИМЕЧАНИЕ 2: ~~Приводящийся ниже перечень требований в отношении послеубойной обработки содержит описание нескольких общих процессов, которые могут согласовываться между покупателем и продавцом. В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом~~ Эти требования не ~~включаются~~ включены в систему кодирования ЕЭК ООН на баранины:

- ~~санификация разделки~~ Снятие шкуры;
- ~~электростимуляция~~ Электростимуляция;
- ~~метод~~ Метод подвески туш подвешивания туш;
- ~~растяжка туши за шею~~ Перевязывание пищевода;
- ~~режимы~~ Режимы охлаждения;
- ~~процесс~~ Процесс созревания.

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

3.6.1 Определение кодов

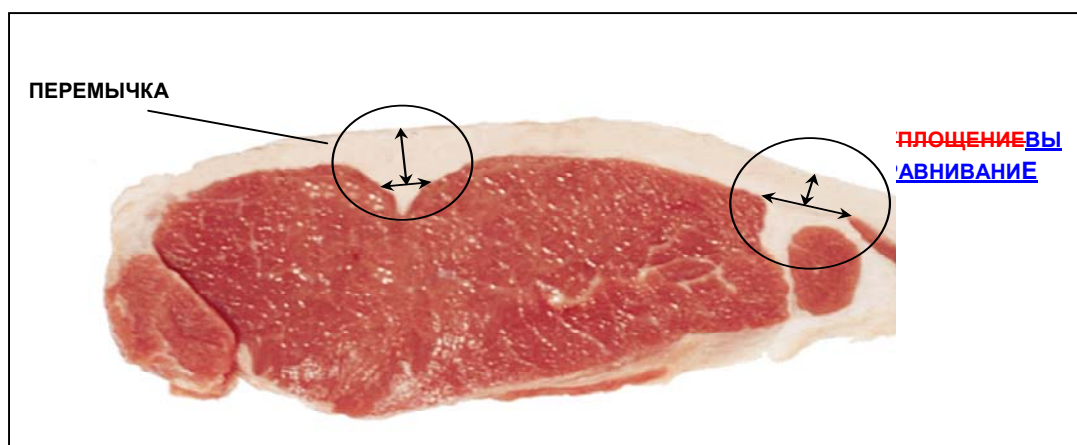
Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубков. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

Код толщины жира (поле данных 12 <u>10</u>)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубки с удаленной поверхностной оболочкой
2	Зачищенные, оголенные отрубки
3	Максимальная толщина жира - 0-3 мм или как указано
4	Максимальная толщина жира - 3-6 мм или как указано
5	Максимальная толщина жира - 6-9 мм или как указано
6	Максимальная толщина жира - 9-12 мм или как указано
7	Максимальная толщина жира - 12-15 мм или как указано
8	15 мм и более или как указано
9	Прочие категории

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 жировой обрезки 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.



Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания облегающего поверхностного 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 перемышкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется ~~уплощением~~ выравниванием; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов⁴ или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной

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 1,0 дюйма (2,5 см) линии самого длинного среза и/или 0,125 дюйма (3 мм) по глубине в любой точке. Термин "оголенный" подразумевает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная

оболочки ⁵, то для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами, используется метод перемычки.

3.7 Системы классификации качества баранины

Система кодирования дает возможность покупателям оговорить систему классификации.

Код ^[9] системы классификации <u>качества</u> баранины (поле данных 10 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
<u>1</u>	<u>Официальные стандарты</u>	<u>Классификации качества, основанные на официальных стандартах страны-экспортера</u>
<u>2</u>	<u>Стандарты компании</u>	<u>Классификации качества, основанные на стандартах продавца</u>
<u>3</u>	<u>Отраслевые стандарты</u>	<u>Классификации качества, основанные на стандартах, принятых по всей отрасли</u>
<u>4-8</u>	<u>Коды не используются</u>	
10 <u>11</u>	Указывается конкретно <u>Прочие категории</u>	Дополнительную информацию о системах классификации отдельных стран можно получить, обратившись в соответствующий орган по стандартизации

3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира

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 11 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Необходимо указать конкретный диапазон изменения веса.
2-9	Коды не используются	

поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 1,0 дюйма (2,5 см) по линии любого разреза и/или 0,125 дюйма (3 мм) 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 0,125 дюйма (3 мм) 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 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, служащей для защиты продуктов

Отрубы - охлажденные

- ~~ИУ~~ (~~н~~ Индивидуально упакованные)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме (~~УВ~~)
- Упакованные в измененной-модифицированной атмосфере (~~УИА~~)
- Упакованные прочими способами

Отрубы замороженные/глубокозамороженные

- ~~ИУ~~ (~~н~~ Индивидуально упакованные)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отправки 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~~ Необходимо обращать внимание на положения в ~~Соглашении~~ Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (~~СНС~~).

3.10.2 ~~Значения~~ 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 - ИУ (индивидуально упакованные) <u>индивидуально упакованные</u>
4	Отрубы - раефасованные-упакованные <u>навалом</u> (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)

Код для упаковки (поле данных 13)	Категория
5	Отрубы - упакованные в вакууме (УВ)
6	Отрубы - упакованные в измененной - <u>модифицированной</u> атмосфере (УИА)
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 (она помечена знаком "х"), используемая для нерасфасованных туш, четвертей и отрубов, а также для расфасованной или упакованной мясной продукции.

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, глубокозамороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ⁶
Количество (число единиц <u>наименований</u>)		X ⁶
Вес нетто		X ⁶

3.11.2 Прочие сведения о продукции

~~Производители по своему усмотрению могут внести определенные данные на товарные этикетки. Любая подобная информация должна подвергаться контролю. Примером такого рода данных могут служить следующие:~~ Дополнительные сведения о продукции 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 подаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- ◆ pH, цвет мяса и жира страна рождения
- ◆ системы производства и переработки страна (страны) выращивания
- ◆ классификация/сортность страна убоя
- ◆ процедуры убоя страна (страны) переработки/разделки
- ◆ характеристики породы, систем производства и откорма страна (страны) упаковки
- ◆ страна происхождения: в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используют для обозначения того, что рождение, выращивание, убой, переработка/разделка и упаковка имеют место в одной и той же стране.
- ◆ Системы выращивания и переработки
- ◆ Характеристики породы, системы выращивания и откорма
- ◆ Процедуры убоя
- ◆ Дата переработки/упаковки
- ◆ Качество/сортность/классификация
- ◆ pH, цвет мяса и жира

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта, определяемых покупателем стандартов и/или идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия и их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия качества/~~категории~~сорта/классификации (Качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны – авторитетного органа по оценке соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 3.1

Оценка соответствия торгового стандарта (Торговый стандарт): 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 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 5 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/ классификации (Качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации животных/партии (Идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ БАРАНИНЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для баранины – туши и отрубов содержит ~~15~~14 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

~~В нижеследующей таблице показано, как различные поля данных сводятся воедино, а также приводится диапазон значений их кодов.~~

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид/ сорт	3.2	0-9 <u>40</u>
2	Продукт/отруб	3.3/5	<u>0000</u> - 9999
<u>3</u>	<u>Поле не используется</u>	=	<u>00-99</u>
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 - 9
<u>5</u>	<u>Категория</u>	<u>3.5.2</u>	<u>0 - 9</u>
6	Система производства	3.5. 4 <u>3</u>	0 - 9
7a	Система откорма	3.5. 5 <u>4</u>	0 - 9
7b	Поле не используется	=	0 - 9
8	Система убоя	3.5. 6 <u>5</u>	0 - 9
9	Система послеубойной обработки	3.5. 7 <u>6</u>	0 - 9
<u>10</u>	<u>Толщина жира</u>	<u>3.6.1</u>	<u>0 - 9</u>
10 <u>11</u>	Система классификации <u>классификации</u> <u>качества баранины</u>	3.7	0 - 9
11 <u>12</u>	Диапазон изменения веса	3.9	0 - 9
13	Упаковка	3.10. <u>2</u>	0 - 9
14	Прохождение <u>Оценка соответствия</u>	3.5. 2 <u>12</u>	0 - 9

4.2 Пример

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

Данному продукту присваивается следующий код системы кодирования баранины ЕЭК ООН: ~~44932211340000145100~~40493200123200040152

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид/ сорт	баранина	4 <u>40</u>
2	Продукт/отруб	Передок <u>туши</u>	4932
<u>3</u>	<u>Поле не используется</u>	=	<u>00</u>
34	Охлаждение и заморозка <u>Категория</u>	охлажденный продукт <u>ягненок</u>	2 <u>1</u>
45	Охлаждение и заморозка <u>Категория</u>	охлажденный продукт <u>ягненок</u>	1 <u>2</u>
56	Система производства <u>Оценка соответствия</u>	Да <u>пастбищный откорм</u>	1 <u>3</u>
67a	Система откорма <u>Система производства</u>	фураж <u>пастбищный откорм</u>	3 <u>2</u>
7b	Поле не используется	=	0
8	Система убоя	не указывается	0
9	Система послеубойной обработки	не указывается	0
<u>10</u>	<u>Наружный жир</u>	<u>максимальная толщина жира 3-6 мм</u>	<u>4</u>
10 <u>11</u>	Система классификации <u>классификации</u> <u>качества баранины</u>	не указывается	0
11 <u>12</u>	Диапазон изменения веса	указывается	1
13	Упаковка	отрубы, упакованные в вакууме	5
14	Прохождение <u>Оценка соответствия</u>	Указывается <u>оценка соответствия</u> <u>торгового стандарта</u>	1 <u>2</u>

4.3 Система кодирования МАКНТ•СЕК

4.3.1 Цель использования системы МАКНТ•СЕК

Эта система широко используется во всем мире для налаживания контактов между покупателями и продавцами и третьей стороной — компетентными органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она применяется МАКНТ в сотрудничестве с национальными органами МАКНТ по кодированию, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в США и Канаде.

Эта система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Применение системы МАКНТ•СЕК повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды МАКНТ•СЕК могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

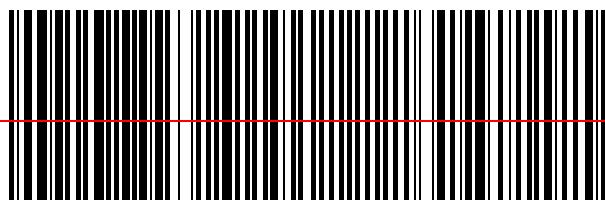
Подробную информацию по системе МАКНТ•СЕК можно получить по адресам, указанным в Примечании 1.

4.3.2 Использование кода ЕЭК ООН на баранину на основе системы МАКНТ•СЕК

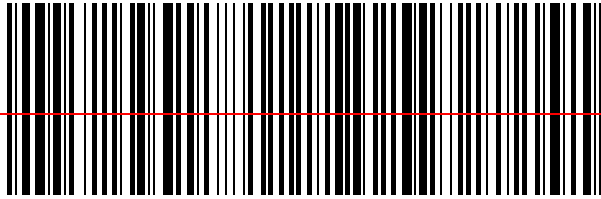
В системе МАКНТ•СЕК используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в торговой цепочке, независимо от того, какая компания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

Код ЕЭК ООН, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор МАКНТ•СЕК (7002), содержащийся в стандарте СЕК/МАКНТ—128.

Пример 1:



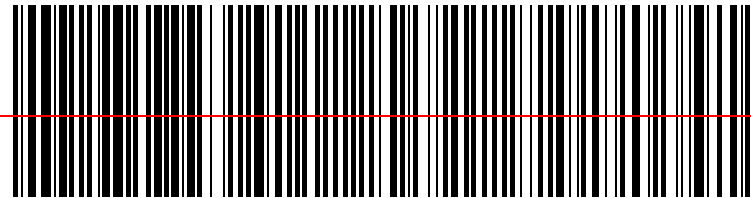
(01) 91234567890121(3102) 000076(15) 990801



(7002) 44932211340000145100(10) 000831

- (01) — Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) — Вес нетто, кг
- (7002) — Код стандарта ЕЭК ООН
- (15) — Предельный срок хранения
- (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 на баранину, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через электронный обмен данными (сообщения ЭОД МАКПТКОМ8).

4.3.3 — Применение данной системы на практике

- 1) — Заказы покупателя с использованием стандарта ЕЭК ООН для схемы кодирования бараньих туш и отрубов.
- 2) — После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).
- 3) — Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов СЕК/МАКПТ-128.

~~4) Покупатель получает заказанный товар со сканированным штриховым кодом СЕК/МАКНТ-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.~~

~~5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов МАКНТ•СЕК, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД МАКНТКОМ®).~~

5. ОПИСАНИЕ ТУШИ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов **в алфавитном порядке**

Коды вырезов с костью начинаются с цифры 4. Для вырезов без кости они начинаются с цифры 5.

Русский	Номер продукта	Стр.	<u>Французский</u>	<u>Английский</u>	Испанский
С КОСТЯМИ			<u>AVEC OS</u>	<u>BONE-IN</u>	Con hueso
Берцовая часть окорока с голяшкой	4823		<u>Gigot côté jarret</u>	<u>Leg - Shank End</u>	Pierna corta (porción ventral)
Голяшка	5031		<u>Jarret arrière</u>	<u>Hindshank</u>	Garrón
Грудинка с пашинкой	5010		<u>Poitrine</u>	<u>Breast & Flap</u>	Pecho y falda
Задняя часть	4816		<u>Culotte</u>	<u>Leg Pair</u>	Pierna doble (par)
Задняя часть с почечной частью седла	4901 -		<u>Baron</u>	<u>Leg Pair and Loin Saddle</u>	Pierna doble con silla
Задняя часть с седлом	4940 -		<u>Rosbif long</u>	<u>Leg Pair and Saddle</u>	Pierna doble con silla y campana
Квадратно вырезанная лопатка	4990 -		<u>Bas de carré épais</u>	<u>Square Cut Shoulder</u>	Paleta corte cuadrado
Лопатка	4776 -		<u>Partie d'épaule + partie de poitrine</u>	<u>Blade Shoulder</u>	Paleta ventral con asado desosado
Лопаточно-плечевая часть	4730 -		<u>Carré de côtes découvert</u>	<u>Shoulder Rack</u>	Rack de paleta
Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами	4736 -		<u>Carré de côtes découvert (manches dégagés)</u>	<u>Shoulder Rack (Frenched)</u>	Rack de paleta a la francesa
Лопаточно-плечевая часть с рулькой	4773 -		<u>Basse-côte avec partie de collier</u>	<u>Knuckle Shoulder</u>	Paleta dorsal
Набор отрубов (для	5036		<u>Assortiments de découpes</u>	<u>Assorted Cuts (Block Ready)</u>	Juego de cortes

Русский	Номер продукта	Стр.	Французский	Английский	Испанский
приготовления мясных блоков)			(prêtes pour le comptoir)		
Наружная часть лопатки ("устричный" отруб)	4980		Épaule	Outside Shoulder (Oyster Cut)	Paleta
Наружная часть лопатки (отруб "банджо")	4995		Épaule (coupe Banjo)	Outside Shoulder (Banjo Cut)	Paleta (corte Banjo)
Наружная часть неразделенных лопаток	4976		Papillon	Outside Shoulder Pair	Paletas con brazuelos (par)
Неразделенная лопаточно-плечевая часть	4726 - 4727		Carré de côtes découvert double	Shoulder Rack Pair	Rack de paleta doble
Неразделенная почечная часть (альтернативный вариант: заднее седло)	4882 - 4885		Côtes filet double	Short Loin Pair (Alternative : Loin Saddle)	Espinazo corto doble
Неразделенные передние четвертины	4959 - 4962		Quartier avant double (demi-avant)	Forequarter Pair	Delantero completo (par)
Окорок - филейная часть	4822		Gigot côté selle	Leg - Fillet End	Pierna-porción dorsal
Окорок без толстого края поясничной части	4820		Gigot raccourci	Leg - Chump Off	Pierna-sin cuadril
Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	4830		Gigot raccourci sans jarret	Leg - Chump Off - Shank Off	Pierna-sin cuadril-sin garrón
Окорок без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости	4806		Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré	Leg-Chump Off - Shank Off – Aitch Bone Removed	Pierna sin cuadril-sin garrón-sin hueso coxal
Окорок на берцовой кости (легко разделяемый окорок)	4821		Gigot semi-désossé roulé (facile à découper)	Leg Shank Bone (Easy Carve Leg)	Pierna semidesosada-con hueso del garrón
Окорок с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости	4805		Gigot raccourci – avec jarret – os du coxal retiré	Leg - Chump Off - Shank On - Aitch Bone Removed	Pierna-sin cuadril-con garrón-sin hueso coxal
Окорок с толстым краем поясничной части	4800		Gigot entier	Leg - Chump On	Pierna-con cuadril

Русский	Номер продукта	Стр.	Французский	Английский	Испанский
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	4810		Gigot sans jarret	Leg - Chump On - Shank Off	Pierna-con cuadril-sin garrón
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости	4802		Gigot sans jarret – os du coxal retiré	Leg - Chump On - Shank Off - Aitch Bone Removed	Pierna-con cuadril-sin garrón-sin hueso coxal
Окорок с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости	4801		Gigot entier – os du coxal retiré	Leg - Chump On - Shank On - Aitch Bone Removed	Pierna con cuadril-con garrón-sin hueso coxal
Пашинка	5011		Partie de poitrine	Flap	Falda
Передняя часть седла	4926 - 4929		Carré couvert double	Rack Saddle	Campana
Передняя четвертина	4969 - 4972		Quartier avant	Forequarter	Cuarto delantero
Передняя четвертина (частично обваленная)	4770 - 4772		Quartier avant (partiellement désossé)	Forequarter (Partially boned)	Cuarto delantero (parcialmente desosado)
Передок туши	4930 - 4933		Carré couvert	Rack	Costillar-rack
Передок туши без хребтового края	4746 - 4749		Carré – sans dessus de côte	Rack - Cap Off	Costillar-rack sin tapa
Передок туши без хребтового края (зачищенный)	4758 - 4765		Carré – sans dessus de côte (manches dégagés)	Rack - Cap Off (Frenched)	Costillar a la francesa sin tapa
Передок туши с хребтовым краем (зачищенный)	4750 - 4757		Carré de côtes couvert – avec dessus de côte (manches dégagés)	Rack - Cap On (Frenched)	Costillar a la francesa con tapa
Пистолетный отруб задней четвертины	4786 - 4789		Demi-rosbif court	Hindquarter	Cuarto trasero
Полутуша: Баранчика или ярки	4610		Demi-carcasse: antenais	Side: Hogget	Media canal: Borrego
Полутуша: Барана	4631		Demi-carcasse: bélier	Side: Ram	Media canal: Carnero
Полутуша: Ягненка	4510		Demi-carcasse: agneau	Side: Lamb	Media canal: Cordero
Полутуша: Ярочки или	4630		Demi-carcasse: mouton	Side: Mutton	Media canal: Adulto

Русский	Номер продукта	Стр.	Французский	Английский	Испанский
валушка					
Почечная часть	4878 - 4881		Carré filet	Short Loin	Espinazo corto
Почечная часть с толстым краем поясничной части	4873 - 4876		Côte filet avec selle	Short Loin - Chump On	Espinazo corto-con cuadril
Ребра с тонким слоем мяса	5015 - 5018		Partie de poitrine	Spare Ribs	Centro de asado
Рулька	5030		Jarret avant	Foreshank	Brazuelo
Седло	4897 - 4900 4910 - 4912		Demi-rosbif	Saddle	Espinazo doble
Сложенная туша (ягненка)	4505		Carcasse d'agneau avec pattes repliées	Telescoped Carcase (Lamb)	Canal telescópica
Спинная часть	4859 - 4862		Carré filet + carré couvert	Loin	Espinazo
Спинная часть с толстым краем поясничной части	4839 - 4842		Carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle	Loin - Chump On	Espinazo-con cuadril
Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	4790		Selle	Chump (Alternative : Sirloin)	Cuadril
Туша без задней части	4720		Coffre	Trunk	Maleta
Туша без задней части с толстым краем поясничной части	4721		Coffre avec selle	Trunk - Chump On	Maleta con cuadril
Туша: Баранчика или ярки	4620		Carcasse: antenais	Carcase: Hogget	Canal: Borrego
Туша: Барана	4621		Carcasse: bélier	Carcase: Ram	Canal: Carnero
Туша: Ягненка	4500		Carcasse: agneau	Carcase: Lamb	Canal: Cordero
Туша: Ярочки или валушка	4600		Carcasse: mouton	Carcase: Mutton	Canal: Adulto
Шея	5020		Collier	Neck	Cogote
БЕЗ КОСТЕЙ			SANS OS	BONELESS	SIN HUESO

Русский	Номер продукта	Стр.	Французский	Английский	Испанский
Верх наружной части бедра	5075		Semelle	Outside	Nalga de afuera
Верхний край вырезки	5081		Tête de filet	Butt Tenderloin	1. Cabeza de lomo
Внутренняя часть бедра	5073		Tende de tranche	Inside	Nalga de adentro
Внутренняя часть бедра без горбушки	5077		Tende de tranche – sans dessus de tranche	Inside - Cap Off	Nalga de adentro sin tapa
Вырезка	5080		Filet	Tenderloin	Lomo
Вырезка без верхнего края	5082		Filet sans tête	Tenderloin - Butt Off	Lomo sin cabeza
Вырезка из передка туши	5153		Noix de carré couvert	Eye of Rack	Ojo de costillar
Вырезка из передней четвертины (шейное филе)	5152		Noix de collier découvert + noix de collier	Eye of Forequarter (Neck Fillet)	Centro de cogote y aguja
Грудинка с пашинкой	5172		Poirine	Breast and Flap	2. Pecho y falda
Затылок оковалка (альтернативный вариант: край оковалка)	5072		Tranche grasse (variante: pointe de gigot)	Knuckle (Alternative : Leg Tip)	Bola de lomo
Квадратно вырезанная лопатка	5050 - 5052		Bas de carré épais	Square Cut Shoulder	Paleta corte cuadrado
Краевая покровка или спинная полоска	5101		Muscle long dorsal	Backstrap or Backstrip	Bife completo
Краевая покровка или спинная полоска	5109		Muscle long dorsal	Backstrap or Backstrip	3. Bife completo
Наружная часть бедра	5071		Semelle entière	Silverside	Nalga de afuera con tortuguita
Наружная часть лопатки (устричный отруб)	5055		Épaule	Outside Shoulder (Oyster Cut)	Paleta
Оковалок	5076		Tranche grasse + aiguillette baronne	Thick flank	Carne sin hueso en bloque
Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	5070		Gigot raccourci – sans jarret	Leg - Chump Off - Shank Off	Bola de lomo con colita
Окорок с толстым краем поясничной части	5060		Gigot entier	Leg - Chump On	Pierna-sin cuadril-sin garrón
Окорок с толстым краем поясничной	5061		Gigot sans	Leg - Chump	Pierna-con cuadril

Русский	Номер продукта	Стр.	Французский	Английский	Испанский
части без голяшки			jarret	On - Shank Off	
Отрубы окорока	5065		Découpes de gigot	Leg Cuts	Pierna con cuadril-sin garrón
Пашинка	5173		Partie de poitrine	Flap	Cortes de la pierna
Передняя четвертина	5045 - 5047		Quartier avant	Forequarter	Falda
Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	5130		Selle	Chump (Alternative : Sirloin)	Cuarto delantero
Филейная покромка	5150		Noix de carré – filet	Eye of Short Loin	Porción de cortes
Обваленные Мясные Блоки			Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation	Boneless Manufacturing Bulk Packs	4. Cuadril
Порционные Куски			Parties De Découpes	Portion Cuts	Ojo de espinazo corto

5.2 Диаграмма костей бараньей полутуши

~~На некоторых рынках действуют особые правила в отношении удаления спинного мозга, нервной и лимфатической тканей. Поскольку эти правила регулярно пересматриваются, с требованиями отдельных рынков следует ознакомиться до начала осуществления торговых операций.~~

[NOTE FOR LAYOUT : AS ON PAGE 5 OF draft black and white document with the words translated as follows :

Tarsus - Предплюсна

Calcaneal Tuber – пяточный бугорок

Obturator Foranem – канал, отверстие

Ischium - седалищная кость

Coccygeal Vertebrae – копчиковый позвонок

Sacral Vertebrae 1 to ~~5~~4 – крестцовый позвонок с 1 по ~~5~~4

Piium – подвздошная кость

Lumbar Vertebrae (1to 6) – поясничный позвонок (с 1 по 6)

Thoracic vertebrae - грудной позвонок

Scapular Cartilage – лопаточный хрящ

Scapula - лопатка

Spine of Scapula – основание лопатки

Cervical Vertebrae (1-7) - шейные позвонки (1-~~6~~7)

Atlas – атлант (первый шейный позвонок)
 Axis - ось
 Humerus – плечевая кость
 Carpus - запястье
 Radius – лучевая кость
 Ulna – локтевая кость
 Olecranon - отросток локтевой
 Sternum - грудина
 Xiphoid Cartilage – мечевидный хрящ
 Costal Cartilages – реберные хрящи
 Transverse Process – поперечный отросток
 Bodies of the Vertebrae – костная ткань позвоночника
 Acetabulum – вертлюжная впадина
 Femur - бедро
 Patella – коленная чашечка
 Stifle Joint – коленный сустав
 Tibia – большая берцовая кость]

1st	1-ый
2 nd	2-ой
3rd	3-ий
4th	4-ый
5th....	5-ый
6th	6-ый
7th	7-ой
8th	8-ой
9th	9-ый
10th	10-ый
11th	11-ый
12th	12-ый
13th	13-ый
caudal	хвостовой
dorsal	дорсальный
cranial	черепной
ventral	брюшной

5.3 График последовательности производства стандартных основных бараньих отрубов

[as on page 6 and 7]

5.4 Бараньи отрубы

ТУША 4500

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:

- o Необходимое количество кусков.
- o Вырезка: оставляется или удаляется.
- o Почки: оставляются или удаляются.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- o Диафрагма: оставляется или удаляется.
- o Точка удаления хвоста.
- o Диапазон веса.
- o Подтверждение сортности.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Балльная оценка жира.
- o Шейное сухожилие: оставляется или удаляется.
- o Голова: оставляется ~~или удаляется~~.
- o Нижняя часть рульки (пястная кость): оставляется ~~или удаляется~~

Вариант

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

ПОЛУТУША 4510

Получают из цельной туши (продукт 4500). Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру каждого крестцового, поясничного, грудного и шейного позвонков.

Указать:

- o Вырезка: оставляется или удаляется.
- o Почки: оставляются или удаляются.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- o Диафрагма: оставляется или удаляется.
- o Точка удаления хвоста.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Балльная оценка жира.
- o Шейное сухожилие: оставляется или удаляется.

СЛОЖЕННАЯ ТУША 4505

Получают из цельной туши (продукт 4500). С тем 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 расчленивать позвоночник.

Указать:

- Скакательный сустав: ~~оставляется или удаляется.~~
- Диафрагма: ~~оставляется или удаляется.~~
- Почки: ~~оставляются или удаляются.~~
- Почечный жир и жир тазовой полости: ~~оставляются частично или полностью удаляются.~~
- Шея: ~~оставляется или удаляется.~~
- Рулька: ~~оставляется или удаляется.~~
- Грудинка с пашинкой: ~~оставляются или удаляются.~~
- Хвост: ~~оставляется или удаляется.~~
- Диапазон веса.
- Балльная оценка жира.
- Шейное сухожилие: ~~оставляется или удаляется.~~

СЛОЖЕННАЯ ТУША 4505

Получают из цельной туши (продукт 4500). С тем 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 расчленивать позвоночник.

Указать:

- Скакательный сустав: оставляется или удаляется.
- Диафрагма: оставляется или удаляется.
- Почки: оставляются или удаляются.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- Шея: оставляется или удаляется.
- Рулька: оставляется или удаляется.
- Грудинка с пашинкой: оставляются или удаляются
- Хвост: оставляется или удаляется.
- Диапазон веса.
- Балльная оценка жира.
- Шейное сухожилие: оставляется или удаляется.

ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ 4720

Тушу без задней части получают из туши (номер продукта 4500) прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, освобождая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины.

Указать:

- Диафрагма: оставляется или удаляется.
- Почки: оставляются или удаляются.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.

Вариант:

ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4721

Тушу без задней части с толстым краем поясничной части получают из туши (продукт 4500) прямым разрубом, проходящим краниально от верхушки лобкового симфиза через тазобедренный сустав.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С СЕДЛОМ 4946

Заднюю часть с седлом получают из туши (номер продукта 4500) путем удаления следующих частей: грудинка и пашина удаляются 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. Шея удаляется прямым разрубом, идущим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков. Концы ребер зачищаются от брюшного края на расстояние, указанное в спецификации.

Указать:

- o Голяшка: зачищена ~~или не зачищена~~.
- o Пашинка: оставляется или удаляется.
- o Лопаточно-плечевая часть: оставляется или удаляется.
- o Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- o Необходимое количество ребер.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- o Лопаточный хрящ: оставляется или удаляется.
- o Количество ребер, подлежащих зачистке, и требуемое расстояние зачистки.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ ~~4788~~4789

Отруб задней четвертины получают из туши (номер продукта 4500) путем ее продольного разруба на две одинаковые части через крестцовые, поясничные и грудные позвонки до указанного ребра.

Указать:

- o Голяшка: зачищена ~~или не зачищена~~.
- o Пашинка: оставляется или удаляется.
- o ~~Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.~~
- o Необходимое количество ребер.
- o Лопаточный хрящ: оставляется или удаляется.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТЬЮ СЕДЛА 4901

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:

- о Голяшка: зачищена ~~или не зачищена~~.
- о Необходимое количество ребер.
- о Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- о Пашина: оставляется или удаляется.
- о Точка удаления хвоста.
- о Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- о Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ 4816

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

Указать:

- о Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- о Голяшка: зачищена ~~или не зачищена~~.
- о Пашина: оставляется или удаляется.
- о Точка удаления хвоста.
- о Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- о Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

НЕРАЗДЕЛЕННЫЕ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ 4960

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

Указать:

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

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ НЕРАЗДЕЛЕННЫХ ЛОПАТОК 4976

Наружную часть неразделенных лопаток получают из неразделенных передних четвертин (пятое ребро) (продукт 4960) (без пашинки) 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 сортового 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): оставляется или удаляется.
- Запястье: оставлено или удалено.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4972

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): оставляется или удаляется.
- Запястье: оставляется или удаляется.
- Грудинка: оставлена или удалена.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4800

Окорок 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: оставляется или удаляется.
- Точка удаления хвоста.
- Крестец: оставлен или удален.
- Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- Верхний край вырезки: оставляется или удаляется.
- Голяшка: зачищена ~~или не зачищена~~.

- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ ~~БЕЗ ГОЛЯШКИ~~ 4810 4800

Окорок с толстым краем поясничной части ~~без голяшки~~ получают из ~~окорока с толстым краем поясничной части (продукт 4800)~~ путем удаления голяшки у коленного сустава и прямого разруба, ~~идущего параллельно через подбедеро~~ 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:

- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Точка удаления хвоста.
- o Крестец: оставлен или удален.
- o Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- o Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- o ~~Пяточные мышцы: оставляются или удаляются~~ Голяшка: зачищена
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТЬЮ СЕДЛА 4901

Заднюю часть с почечной частью 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:

- o Голяшка: зачищена.
- o Необходимое количество ребер.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Точка удаления хвоста.
- o Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ 4816

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

Указать:

- o Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- o Голяшка: зачищена.
- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Точка удаления хвоста.
- o Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- o Верхний край вырезки: оставлен или удален.

o Уровень обрезки поверхностного жира.

НЕРАЗДЕЛЕННЫЕ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ 4960

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

Указать:

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

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ НЕРАЗДЕЛЕННЫХ ЛОПАТОК 4976

Наружную часть неразделенных лопаток получают из неразделенных передних четвертин (пятое ребро) (продукт 4960) (без пашинки) 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 сортового 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:

- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Точка удаления ребер.
- o Первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален.
- o Запястье: оставляется или удаляется.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4972

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:

- о Необходимок количество ребер.
- о Шейное сухожилие: оставляется или удаляется.
- о Первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален.
- о Запястье: оставляется или удаляется.
- о Грудинка: оставлена или удалена.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4800

Окорок 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 жилистый жир на пашине удаляются.

Указать:

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

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ 4810

Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки получают из окорока с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления голяшки у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно через подбедерок. Лимфатический узел (subiliac) и жилистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- о Пашина: оставляется или удаляется.
- о Точка удаления хвоста.
- о Крестец: оставлен или удален.
- о Верхний край вырезки: оставляется или удаляется.
- о Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- о Пяточные мышцы: оставляются или удаляются.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4820

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

Указать:

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

ОКОРОК - ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ 4822

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

Указать:

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

БЕРЦОВАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА С ГОЛЯШКОЙ 4823

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

Указать:

- о Голяшка: зачищена ~~или не зачищена~~.
- о Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- о Расстояние линии разруба от седалищной кости.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И ГОЛЯШКИ 4830

Получают из окорока 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.

Указать:

- o Точка удаления хвоста.
- o Крестец: оставляется или удаляется.
- o Линии среза толстого края поясничной части (краниальные) до вертлужной впадины.
- o Коленная чашечка: оставляется или удаляется.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И ГОЛЯШКОЙ БЕЗ КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ 4801

Окорок с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости получают из окорока с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления крестцовой кости. Лимфатический узел (Subiliac) и железистые жиры на пашине удаляются.

Указать:

- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Голяшка: зачищена ~~или не зачищена~~.
- o Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- o Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ И КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ 4802

Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости получают из окорока 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 удаляются.

Указать:

- o Коленная чашечка: оставляется или удаляется.
- o Пяточные мышцы: оставляются или удаляются.
- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ГОЛЯШКОЙ БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ 4805

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

Указать:

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

ОКОРОК БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ, ГОЛЯШКИ И КРЕСТЦОВОЙ КОСТИ 4806

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

Указать:

- o Толстый край поясничной части: оставляется или удаляется.
- ~~o Расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины):~~
- ~~o Пашина: оставлена или удалена. Коленная чашечка: оставляется или удаляется.~~
- o Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- ~~o Пяточные мышцы: оставляются или удаляются.~~
- ~~o Пашина: оставлена или удалена.~~
- o Упакованный в сетку или связанный.
- o Берцовая кость зачищена на указанном расстоянии.[t10]
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Бедренная кость оставлена (шаровидный сустав бедренной кости удален).[t11]

ОКОРОК НА БЕРЦОВОЙ КОСТИ 4821 (ЛЕГКО РАЗДЕЛЫВАЕМЫЙ ОКОРОК)

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

Указать:

- o Толстый край поясничной части: оставляется или удаляется.
- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- o Берцовая кость зачищена на указанном расстоянии.
- o Окорок связан или упакован в сетку.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Бедренная кость оставлена (шаровидный сустав бедренной кости удален).

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ (ОБВАЛЕННЫЙ) 5060

Окорок с толстым краем поясничной части (обваленный) получают из окорока с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления костей, хрящей и сухожилий. Лимфатический узел (Subiliac) и железистые жиры на пашине удаляются.

Указать:

- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Ахиллово сухожилие: оставляется или удаляется.
- o Лимфатические узлы: оставляются или удаляются.
- o Мошоночный жир: оставлен или удален.
- o Метод обвалки: по линии сращения внутренней и наружной частей или каналом.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Упакованный в сетку или связанный.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ (ОБВАЛЕННЫЙ) 5061

Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки (обваленный) получают из окорока с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Голяшка (берцовая кость) отделяется у коленного сустава прямым разрубом, идущим параллельно через подбедерок. Лимфатический узел и железистые жиры на пашине удаляются.

Указать:

- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Пяточные мышцы: оставляются или удаляются.
- o Лимфатические узлы: оставляются или удаляются.
- o Мошоночный жир: оставлен или удален.
- o Метод обвалки: по линии сращения внутренней части бедра и затылка оковалка или каналом.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Упакованный в сетку или связанный.

ОКОРОК БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И ГОЛЯШКИ (ОБВАЛЕННЫЙ) 5070

Окорок без толстого края поясничной части и голяшки (обваленный) получают из окорока с толстым краем поясничной части (продукт 4800) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Толстый край поясничной части отделяется разрубом под прямым углом через мышцы окорока на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Берцовая кость отделяется у коленного сустава разрубом подбедерка, идущим параллельно линии отделения толстого края поясничной части.

Указать:

- o Пяточные мышцы: оставляются или удаляются.
- o Лимфатические узлы: оставляются или удаляются.

- Мошоночный жир: оставляется или удаляется.
- Метод обвалки: по линии сращения внутренней части бедра и затылка оковалка или каналом.
- Уровень обрезки поверхностного жира.
- Упакованный в сетку или связанный.

ОТРУБЫ ОКОРОКА 5065

Отрубы окорока получают из обваленного окорока с толстым краем поясничной части (продукт 5060) путем его разрубка на четыре отдельных сортовых отруба, зачищаемых в соответствии с указанными требованиями.

Указать:

- Изменения в составе сортовых отрубов.
- Хрящи: оставляются или удаляются.
- Уровень обрезки наружного жира.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ БЕДРА 5071

Наружную часть бедра получают из обваленного окорока с толстым краем поясничной части (продукт 5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной границы сращения внутренней части и оковалка.

ВЕРХ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ БЕДРА 5075

Верх наружной части бедра получают из наружной части бедра путем отделения подбедерка вдоль естественной границы сращения. Верх наружной части бедра зачищается до мышечной пленки.

ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА 5072

Затылок оковалка получают из оковалка, при этом ягодичная мышца и поверхностный жир удаляются.

Альтернативное описание: КРАЙ ОКОВАЛКА

ОКОВАЛОК 5076

Оковалок получают из обваленного окорока с толстым краем поясничной части (продукт 5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной границы сращения внутренней и наружной частей бедра. Коленная чашечка, суставная капсула и сухожилие удаляются.

~~ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА 5072~~

~~Затылок оковалка получают из оковалка, при этом ягодичная мышца и поверхностный жир удаляются.~~

~~Альтернативное описание: КРАЙ ОКОВАЛКА~~

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 5073

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

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА БЕЗ ГОРБУШКИ 5077

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

НЕОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4790

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

Лимфатические узлы и железистые жиры на пашине удаляются. Точки отделения толстого края поясничной части от окорока должны быть параллельными (краниально и каудально).

Указать:

- Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- Пашина: оставляется или удаляется.
- Верхний край вырезки: оставляется или удаляется.
- Расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины).
- Уровень обрезки поверхностного жира.

Альтернативное описание: ОКОВАЛОК

ОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 5130

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 (*Sublilias*) и железистые жиры на пашине удаляются.

Указать:

- Верхний край вырезки: оставляется или удаляется.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

Альтернативное описание: ОКОВАЛОК

РУЛЬКА 5030

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.

Рулька отделяется от передней четвертины разрубом вдоль линии отделения грудинки с пашинкой и дистального окончания плечевой кости.

Указать:

- o Запястье: оставляется или удаляется.
- o Отделяется путем распиливания или разрыва сустава.

ЗАДНЯЯ ГОЛЯШКА 5031

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

Указать:

- o Заплюсна: оставляется или удаляется.
- o Пяточные мышцы: оставляются или удаляются. ~~Подбедерок: оставляется или удаляется.~~
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Отделяется путем распиливания или разрыва сустава.

СЕДЛО 4900

Седло получают из задней части с седлом (продукт 4901) путем отделения задней части (продукт 4816) разрубом через шестой поясничный позвонок до оконечности подвздошной кости и далее до брюшного участка пашины. Ребра и пашинка с обеих сторон седла параллельно обрезаются на указанном расстоянии от (краниального) конца. Концы ребер зачищаются (на указанном расстоянии) от брюшной кромки.

Указать:

- o Пашина: оставляется или удаляется.
- o Лопаточно-плечевая часть: оставляется или удаляется.
- o Необходимое количество ребер.
- o Количество зачищаемых ребер.
- o Необходимое расстояние зачистки.
- o Почки: оставляются или удаляются.
- o Жир тазовой полости: оставляется частично или полностью удаляется.
- o Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Расстояние отделения пашинки от длинного мускула.
- o Лучевая кость (лопаточный хрящ): оставляется или удаляется.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o ~~Лопаточно-плечевая часть: оставляется или удаляется.~~

СПИННАЯ ЧАСТЬ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4840

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. Окорок отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины под прямым углом на указанном расстоянии от тазобедренного сустава до обнажения вертлужной впадины. Грудинка с пашинкой отделяется на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (измеряемом от краниального конца).

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Расстояние отделения от вертлужной впадины.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- о Линия отделения грудинки с пашинкой и расстояние от длинного мускула.
- о Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4874

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:

- о Необходимое количество ребер.
- о Расстояние отделения от вертлужной впадины.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- о Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- о M. cutaneus trunci: оставлена или удалена.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

СПИННАЯ ЧАСТЬ 4860

Спинную часть получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Окорок отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины через соединение поясничного и крестцового позвонков до обнажения конечности подвздошной кости. Грудинку с пашинкой отделяют разрубом, идущим параллельно позвоночнику на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (обмеряемом от краниального конца).

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- о Линия отделения грудинки с пашинкой и расстояние от длинного мускула.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ 4883

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 пашинка с обеих сторон неразделенной поясничной части отделяются параллельно на указанном расстоянии от длинного мускула в (краниальном) конце.

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Почки: оставляются или удаляются.
- о Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- о Расстояние отделения пашинки от длинного мускула.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

Альтернативное описание: ЗАДНЕЕ СЕДЛО

ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ 4880

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

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.
- о Линия отделения грудинки с пашинкой и расстояние от длинного мускула.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ 4727

Неразделенную лопаточно-плечевую часть получают из неразделенной передней четвертины (продукт 4960 без пашинки) 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. Линия отделения брюшного участка определяется от окончания M. longissimus thoracis (длинного мускула) в каудальном конце.

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Линия отделения грудинки и расстояние от длинного мускула.

ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ 4733

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:

- о Необходимое количество ребер.
- о Позвоночные отростки: оставляются или удаляются.
- о Линия отделения грудинки и расстояние от длинного мускула.

ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ С ЗАЧИЩЕННЫМИ РЕБРАМИ 4739

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

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Линия отделения грудинки и расстояние от длинного мускула.
- о Позвоночные отростки: оставляются или удаляются.
- о Расстояние зачистки ребер.

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ СЕДЛА 4928

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 обрезаются параллельно на указанном расстоянии от длинного мускула, отмеряемой от (каудального) конца.

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Лучевая кость (лопаточный хрящ): оставляется или удаляется.
- о Расстояние отделения ребер от длинного мускула.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ПЕРЕДОК ТУШИ 4931

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. Грудинка с пашинкой отделяются на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца) и параллельно позвоночнику.

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- о Лопаточный хрящ: оставляется или удаляется.
- о Позвоночные отростки: оставляются или удаляются.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ ~~4746~~[4748](#)

Передок туши без хребтового края получают из передка туши (продукт ~~4931~~[4932](#)) путем удаления хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом.

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- о Диафрагма: оставляется или удаляется.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.
- о Позвоночные отростки: оставляются или удаляются.

ПЕРЕДОК ТУШИ С ХРЕБТОВЫМ КРАЕМ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 4754

Передок туши с хребтовым краем (зачищенный) получают из передка туши (продукт ~~4931~~[4932](#)) с сохранением хребтовых мышц. Позвоночные отростки удаляются. Ребра обрезаются параллельно хребтовому краю на указанном расстоянии от длинного мускула, отмеряемом от каудального конца.

Хребтовые мышцы, заходящие на ребра, отделяются на указанном расстоянии от длинного мускула и параллельно позвоночнику. Ребра зачищаются.

Указать:

- о Необходимое количество ребер.
- о Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- о Расстояние зачистки ребер.
- о Лопаточный хрящ: оставляется или удаляется.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) ~~4762~~[4764](#)

Передок туши без хребтового края (зачищенный) получают из передка туши с хребтовым краем (зачищенного) (продукт ~~4754~~[4756](#)) путем отделения хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом. Ребра зачищаются на указанное расстояние.

Указать:

- o Необходимое количество ребер.
- o Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- o Расстояние зачистки ребер.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

5109 КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА*

Краевую покромку получают из полутуши, и она состоит из длинного мускула (*M. longissimus*), 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:

- o Мышечная пленка: оставляется или удаляется.
- o Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

* *В торговле может называться краевой покромкой или спинной полоской.*

5101 КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА*

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

Указать:

- o Мышечная пленка: оставляется или удаляется.
- o Длина мускула путем указания точки отделения вдоль позвонков.

* *В торговле может называться краевой покромкой или спинной полоской.*

ВЫРЕЗКА ИЗ ПЕРЕДКА ТУШИ 5153

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

Указать:

- o Мышечная пленка: оставляется или удаляется.
- o Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

ФИЛЕЙНАЯ ПОКРОМКА 5150

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

Указать:

- Мышечная пленка: оставляется или удаляется.
- Длина мышцы путем указания точки отделения от соединения поясничного и крестцового позвонков.

ВЫРЕЗКА ИЗ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 5152 (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. Зачищается до мышечной пленки.

Указать:

- Мышечная пленка: оставляется или удаляется.
- Длина мышцы путем указания точки отделения от позвонка.

ВЫРЕЗКА 5080

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

Указать:

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

ВЕРХНИЙ КРАЙ ВЫРЕЗКИ 5081

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

Указать:

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

ВЫРЕЗКА БЕЗ ВЕРХНЕГО КРАЯ 5082

Вырезка без верхнего края представляет собой (заднюю) мышцу (*M. psoas minor*) вырезки, которая остается на брюшной поверхности поясничных позвонков почечной части после отделения окорока и отделяется одним куском.

Указать:

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

НАБОРЫ ОТРУБОВ (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ)–НЕОБВАЛЕННЫЕ 5036

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

Продукт 4800 Окорок

Продукт 4972 Передняя четвертина

Продукт 4860 Спинная часть

Продукт 4880 Почечная часть

Продукт 4932 Передок туши

Продукт 4990 Квадратно-вырезанная лопатка

Продукт 5020 Шея

Продукт 5030 Рулька

Продукт 5031 Голяшка

Продукт 5010 Грудинка

В случае упаковки квадратно вырезанной лопатки в набор могут также включаться шея, голяшки и грудинка с пашинкой.

Указать:

- o Любое сочетание основных сортовых отрубов в одной упаковке.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставляются частично или полностью удаляются.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА (ОБВАЛЕННАЯ) 5047

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

Указать:

- o Необходимое количество ребер.
- o Рулька: оставляется или удаляется.
- o Грудинка: оставляется или удаляется.
- o Шея: оставляется или удаляется.
- o Межреберные мышцы: оставляются или удаляются.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Свернута в рулет или упакована в сетку.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА (ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ) 4772

Переднюю четвертину (частично обваленную) получают из передней четвертины (продукт 4972), которая частично обваливается путем удаления шеи прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками. Указанные ребра и сочленные с ними грудные позвонки удаляются.

Указать:

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

ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ С РУЛЬКОЙ 4775

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

Указать:

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

ЛОПАТКА 4778

Лопатка представляет собой брюшной участок передней четвертины. Лопатку получают из передней четвертины (частично обваленной) (продукт 4772) разрубом передней четвертины на две части. Линия брюшного разруба проходит приблизительно в 12 мм от длинного мускула (*M. longissimus*) у указанного ребра, а также параллельно и краниально к кромке спины. Эта часть называется лопаткой.

Указать:

- o Необходимое количество ребер.
- o Рулька: зачищена ~~или не зачищена~~.
- o Рулька: оставляется или удаляется
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

КВАДРАТНО ВЫРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА 4990

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

Указать:

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

КВАДРАТНО ВЫРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА (ОБВАЛЕННАЯ) 5050

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

Указать:

- Необходимое количество ребер.
- Лимфатический узел и прилегающий жир: оставляются или удаляются.
- Уровень обрезки наружного жира.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ ("УСТРИЧНЫЙ" ОТРУБ) 4980

Наружную часть лопатки ("устричный" отруб) получают из передней четвертины (продукт 4972), и она состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Лопатка отделяется от передней четвертины разрубом, идущим по линиям сращения верхних и нижних мышц и ребер, при этом подлопаточная мышца (M. subscapularis) оставляется.

Указать:

- Шейное сухожилие: оставляется или удаляется.
- Рулька: зачищена ~~или не зачищена~~.
- Сустав запястья: оставлен или удален.
- Рулька: оставляется или удаляется.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

ОБВАЛЕННАЯ НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ ("УСТРИЧНЫЙ" ОТРУБ) 5055

Обваленную наружную часть лопатки ("устричный" отруб) получают из необваленной наружной части лопатки ("устричный" отруб) (продукт 4980) путем удаления всех костей, хрящей и связок. Впоследствии также может быть отделена и рулька.

Указать:

- Рулька: оставляется или удаляется.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (ОТРУБ "БАНДЖО") 4995

Наружную часть лопатки (отруб "банджо") получают из передней четвертины (продукт 4972), при этом она состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Лопатка отделяется от четвертины разрубом по линиям сращения верхних и нижних мышц и ребер, оставляя подлопаточную мышцу (M. subscapularis). Лопатке придается овальная форма путем обрезки внешней кромки вдоль брюшной стороны. Подлопаточная мышца оставляется, а лопаточная кость удаляется. Наружную часть лопатки (отруб "банджо") получают из туши с удаленным шейным сухожилием.

Указать:

- Рулька: зачищена ~~или не зачищена~~.
- Сустав рульки: оставляется или удаляется.
- Рулька: оставляется или удаляется.
- Лопаточная кость: оставляется или удаляется.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

ГРУДИНКА С ПАШИНКОЙ 5010

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

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

Указать:

- o Диафрагма: оставляется или удаляется.
- o Линия дорсального разруба.

Для справки: продукт 5172

Грудинку с пашинкой (обваленные) получают путем удаления всех костей и хрящей.

ПАШИНКА 5011

Пашинку получают из грудинки с пашинкой (продукт 5010). Грудинка отделяется от пашинки прямым разрубом между указанных ребер, при этом пашинка представляет собой оставшийся каудальный участок.

Указать:

- o Линия дорсального разруба может включать реберный участок пашины.
- o Необходимое количество ребер.

Вариант:

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

РЕБРА С ТОНКИМ СЛОЕМ МЯСА 5015

Ребра с тонким слоем мяса получают из полутуши. Грудная клетка разрубается на указанную ширину, отмеряемую от брюшного участка длинного мускула, параллельно позвоночнику. См. линию отделения грудинки с пашинкой (продукт 5010). Указать необходимое количество ребер. Грудная клетка состоит из ребер и межреберных мышц, а также поверхностного жира и поверхностных мышц.

Указать:

- o Необходимое количество ребер.
- o Длина ребер.
- o M. cutaneous trunci: оставляется или удаляется.
- o Диафрагма: оставляется или удаляется.
- o M. latissimus dorsi: ~~оставляется или~~ удаляется.

ШЕЯ 5020

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

Указать:

- Линии каудального разруба.
- Первый шейный сустав (атлант): оставляется или удаляется.
- Шея разделяется на половинки разрубом, проходящим по центру позвоночника.
- Разделана на ломтики указанной толщины.
- Количество позвонков.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

5.5 ОПРЕДЕЛЕНИЕ УПАКОВКИ БАРАНИНЫ БЕЗ КОСТЕЙ НАВАЛОМ

Мясные упаковки навалом обычно подготавливаются с соблюдением спецификации относительно постности мяса, которая определяется визуально или химическим методом.

- Химическая постность представляет собой определяемое химическим методом соотношение содержания мяса и жира и обычно выражается в процентах.
- Визуальная постность представляет собой определяемое визуальным методом соотношение содержания мяса и жира и выражается в процентах.
- Все мясные упаковки навалом, 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 упаковки навалом выпускаются в следующих комбинациях:

- Сортные отрубы или порционные куски сортных отрубов.
- Обрезы от сортных отрубов.
- Туши без костей, туши без задней части, передние четвертины, рулеты.
- Могут быть указаны минимальные размеры блоков.

5.6 ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ

БИФШТЕКСЫ ИЗ ОКОРОКА БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4820

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

ОТБИВНЫЕ ИЗ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ 4880

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

ОТБИВНЫЕ ИЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4790

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

ОТБИВНЫЕ ИЗ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ 4990

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).

ОТБИВНЫЕ ИЗ ЗАДНЕГО СЕДЛА 4883

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

~~ОТБИВНЫЕ ИЗ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ 4880~~

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

~~ОТБИВНЫЕ ИЗ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ 4990~~

~~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).~~

КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕРЕДКА ТУШИ 4762

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1: НЕОБХОДИМЫЕ АДРЕСА

<p>Европейская Экономическая Комиссия Организации Объединенных Наций</p>	<p>Agricultural Standards Unit Trade Development and Timber Division Agricultural Standards Unit Palais des Nations, Office 432 CH – 1211 Geneva 10, ШВЕЙЦАРИЯ - SWITZERLAND</p> <p>Tel: +41 22 917 2450 Fax: +41 22 917 0629 agristandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr</p>
<p>AUS-MEAT Ltd</p>	<p>9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland АВСТРАЛИЯ - AUSTRALIA</p> <p>Tel: +61 7 3247-72003361 9200 Fax: +61 7 3247-72223361 9222 ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au</p>
<p>AFFCO New Zealand</p>	<p>P.O. Box 90 Auckland 1</p> <p>НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ – NEW ZEALAND</p> <p>Tel: +64 9 355 5755 Fax: +64 9 355 5760</p> <p>jim.gooch@affco.co.nz</p>
<p>EAN International</p>	<p>145 rue Royale B-1000 Brussels БЕЛЬГИЯ - BELGIUM</p> <p>Tel: +32-2-227 10 20 Fax: +32-2-227 10 21 info@ean.be http://www.ean-int.org</p>
<p>Uniform Code Council (UCC)</p>	<p>Princeton Pike Corporate Centre 1009 Lenox Drive, suite 202 Laurenceville New Jersey 08648 СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES</p>

	<p>Tel: +1-609-620 0200 Fax:+1-609-620 1200 www.uc-council.org</p>
<p>Министерство Сельского Хозяйства Соединенных Штатов - United States Department of Agriculture</p>	<p>Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES Tel: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 Barry.Carpenter@usda.gov http://www.ams.usda.gov</p>

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ•СЕК

1. Цель использования системы МАКПТ•СЕК

Эта система широко используется во всем мире для налаживания контактов между покупателями и продавцами и третьей стороной – компетентными органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она применяется МАКПТ в сотрудничестве с национальными органами МАКПТ по кодированию, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в США и Канаде.

Эта система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Применение системы МАКПТ•СЕК повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды МАКПТ•СЕК могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

Система МАКПТ•СЕК предлагает универсальные понятия, касающиеся отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг и местонахождения и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки снабжения, для наблюдения за продвижением мясных продуктов от ферм до розничной торговой сети.

Информация об использовании системы МАКПТ•СЕК содержится в руководстве «Отслеживание происхождения говядины», за которым можно обратиться в МАКПТ или национальные отделения МАКПТ.

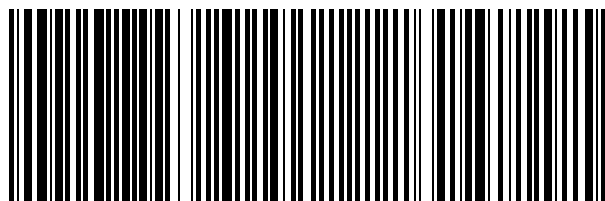
Контактные адреса системы МАКПТ•СЕК включены в приложение I.

2. Использование кода ЕЭК ООН на баранину на основе системы МАКПТ•СЕК

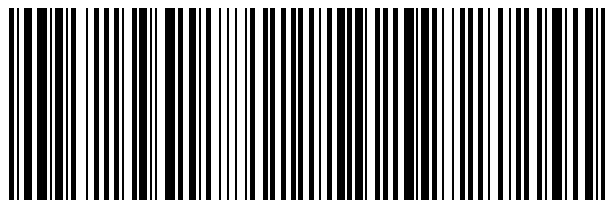
В системе МАКПТ•СЕК используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в торговой цепочке, независимо от того, какая компания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

Код ЕЭК ООН, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор МАКПТ•СЕК (7002), содержащийся в стандарте СЕК/МАКПТ - 128.

Пример 1:



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



(7002)44932211340000145100(10)000831

(01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)

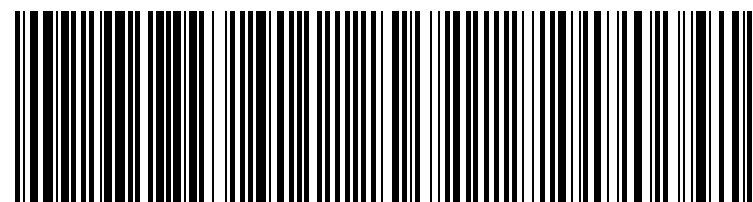
(3102) Вес нетто, кг

(7002) Код стандарта ЕЭК ООН

(15) Предельный срок хранения

(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 на баранину, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через электронный обмен данными (сообщения ЭОД - МАКПТКОМ8).

3. Применение данной системы в торговой сети

1) Заказы покупателя с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

- 2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).
- 3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов СЕК/МАКПТ-128.
- 4) Покупатель получает заказанный товар со сканированным штриховым кодом СЕК/МАКПТ-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.
- 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®).

Page:	3
[t1]AT: this line is deleted completely	
Page:	3
[t2]	
Page:	3
[t3]AT: this point must be 3.5.2	
Page:	4
[t4]AT: no 4.3	
Page:	4
[t5]AT: no 4.3	
Page:	4
[t6]	
Page:	8
[t7]AT: this table consists only of 2 columns	
Page:	13
[t8]AT: delete the whole 3.5.2	
Page:	19
[t9]AT: table is taken from the final English publication version, since it is not given completely in the Russian publ.version	
Page:	45
[t10]AT: there is one bullet point that I do not know how to translate (Shank (tibia) frenched to a specified distance)	
Page:	45
[t11]AT: something that I cannot translate (Femur retained (ball joint of femur removed)	