



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/6  
20 February 2008

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

---

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Семнадцатая сессия

Женева, 28-30 апреля 2008 года

Пункт 6 предварительной повестки дня

**ПРОЕКТ НОВОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ПИЩЕВЫЕ  
МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ**

Представлен Рабочей группой\*

Нижеследующий проект предложения о новом стандарте ЕЭК ООН на пищевые субпродукты был подготовлен Рабочей группой (Австралия, Франция и Соединенные Штаты Америки) с использованием в качестве отправного пункта результатов совещания докладчиков, состоявшегося в Париже 30 и 31 октября 2006 года, и результатов работы, проделанной во исполнение рекомендаций и решений, которые были приняты на шестнадцатой сессии Специализированной секции в апреле 2007 года. Этот документ призван послужить основой для начала обсуждений в целях разработки нового стандарта на пищевые мясные субпродукты.

---

\* Настоящий документ был представлен после истечения срока представления официальной документации Отделом торговли и лесоматериалов из-за ресурсных ограничений.

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
<b>1. ВВЕДЕНИЕ .....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Сфера охвата .....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Область применения .....</b>	<b>5</b>
<b>1.4 История принятия и публикации .....</b>	<b>6</b>
<b>2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....</b>	<b>6</b>
<b>3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ .....</b>	<b>7</b>
<b>3.1 Дополнительные требования .....</b>	<b>7</b>
<b>3.2 Вид .....</b>	<b>7</b>
<b>3.3 Продукт/отруб .....</b>	<b>7</b>
<b>3.4 Охлаждение и замораживание .....</b>	<b>7</b>
<b>3.5 Происхождение продукции .....</b>	<b>8</b>
3.5.1 Отслеживание происхождения продукта .....	8
3.5.2 Категория мяса .....	8
3.5.3 Система выращивания .....	9
3.5.4 Система откорма .....	10
3.5.5 Способ убоя .....	10
3.5.6 Технология послеубойной обработки .....	11
<b>3.6 Цвет пищевых мясных субпродуктов .....</b>	<b>12</b>
<b>3.7 Диапазоны размера/массы пищевых мясных субпродуктов .....</b>	<b>12</b>
<b>3.8 Упаковка, хранение и транспортировка .....</b>	<b>13</b>
3.8.1 Описание и положения .....	13
3.8.2 Код упаковки .....	14

**СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)**

	Стр.
<b>3.9</b> <b>Информация, которая должна указываться на товарных единицах пищевых мясных субпродуктов или на прикрепляемых к ним ярлыках .....</b>	<b>14</b>
3.9.1    Обязательная информация .....	14
3.9.2    Дополнительная информация .....	15
<b>3.10</b> <b>Положения относительно требований оценки соответствия .....</b>	<b>16</b>
<b>4.</b> <b>СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ПИЩЕВЫМ МЯСНЫМ СУБПРОДУКТАМ .....</b>	<b>17</b>
<b>4.1</b> <b>Определение кода .....</b>	<b>17</b>
<b>4.2</b> <b>Пример .....</b>	<b>18</b>
<b>5.</b> <b>ОПИСАНИЯ ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ .....</b>	<b>18</b>
<b>5.1</b> <b>Многоязычный индекс продуктов .....</b>	<b>19</b>
<b>КОД ГОВЯЖЬИХ СУБПРОДУКТОВ - 10 .....</b>	<b>25</b>
<b>КОД ТЕЛЯЧЬИХ СУБПРОДУКТОВ - 11 .....</b>	<b>37</b>
<b>КОД БАРАНЬИХ СУБПРОДУКТОВ - 40/     КОД КОЗЛЯЧЬИХ СУБПРОДУКТОВ - 50 .....</b>	<b>45</b>
<b>КОД СВИНЫХ СУБПРОДУКТОВ - 30 .....</b>	<b>45</b>

**Приложения**

<b>I.</b> <b>СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ .....</b>	<b>61</b>
<b>1.</b> <b>Цель системы GS1 .....</b>	<b>61</b>
<b>2.</b> <b>Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1 .....</b>	<b>61</b>
<b>3.</b> <b>Использование прикладного идентификатора ЕЭК ООН в символах штрихового кода .....</b>	<b>63</b>
<b>4.</b> <b>Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД .....</b>	<b>65</b>
<b>II.</b> <b>АДРЕСА .....</b>	<b>67</b>

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА ПИЩЕВЫЕ МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ

### 1. Введение

#### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

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. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителя мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, предлагается связываться с секретариатом ЕЭК ООН. Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо. Он входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать. В нижеследующей таблице приведен перечень видов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки, а также указаны их коды, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН:

<<http://www.unece.org/trade/agr>>.

Приложение I содержит описание системы кодирования со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

<b>Вид мяса</b>	<b>Код вида (см. поле данных 1)</b>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы (козлятина)	50
Мясо ламы	60

Вид мяса	Код вида (см. поле данных 1)
Мясо альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71
Пищевые мясные субпродукты	См.: коды видов мяса

## 1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для мясных субпродуктов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор вариантов обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе добросовестной практики торговли мясными субпродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке. Для осуществления международных поставок пищевых субпродуктов 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. Такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера. В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отгрузки и внесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и предоставление указаний правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментарииус*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

## 1.3 Область применения

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

Для обеспечения соответствия продукции этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определенным покупателем.

В стандарт включены фотографии туш и их отдельных товарных частей/отрубов для облегчения понимания его положений.

#### 1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей XXX сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/XXX).

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 вебсайте ЕЭК ООН: <<http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>>.

## 2. Минимальные требования

Источником происхождения всех видов пищевых субпродуктов должны являться животные, убой которых производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля. Пищевые субпродукты должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины, пластика и металла<sup>1</sup>)
- без неприятного запаха и вкуса
- без неспецифицированных фрагментов костей
- без отеков, указывающих на физическое воздействие на продукт
- без следов ожогов, вызванных замораживанием<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> По требованию покупателя пищевые субпродукты могут подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

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

Удаление и подготовку мясных субпродуктов осуществлять с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида и избежания избыточных порезов.

### **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 пищевых мясных субпродуктов ЕЭК ООН (см. главу 4).

#### **3.1 Дополнительные требования**

Дополнительно определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, если используется код 9 "Прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

#### **3.2 Вид**

Для пищевых мясных субпродуктов в поле данных 1, как определено в 1.1, используется код вида.

#### **3.3 Продукт/отруб**

Четырехзначный код продукта в поле данных 2 определен в разделе 5.

#### **3.4 Охлаждение и замораживание**

Пищевые мясные субпродукты могут поставляться в охлажденном, замороженном или глубоко замороженном виде. В зависимости от используемого метода покупатель и продавец могут устанавливать допуски по весу. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную температуру в толще продукта следующим образом:

Код для охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-12^{\circ}\text{C}$
3	Глубокозамороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-18^{\circ}\text{C}$
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.5 Происхождение продукции

#### 3.5.1 Отслеживание

Для получения данных о происхождении продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации мясных субпродуктов, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.10.

#### 3.5.2 Категории мяса

Код категории мяса (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Говядина	
2	Телятина	
3	Свинина	
4	Баранина	
5	Ягнятина	

Код категории мяса (поле данных 5)	Категория	Описание
6	Козлятина	
7	Киду	
8	Конина	
9	Прочие категории	

*(Этот перечень был согласован докладчиками на совещании в октябре 2006 года: для баранины требуется два поля - одно для ягнят, а другое для мяса взрослых овец. То же самое касается козлятины)*

### 3.5.3 Система выращивания

Покупатель может специфицировать систему выращивания. В любом случае система выращивания должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений применяются нормы страны-экспортера.

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

### 3.5.4 Система откорма

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

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

### 3.5.5 Способы убоя

Покупатель может определять способ убоя. В любом случае способы убоя должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений способ убоя должен согласовываться между покупателем и продавцом.

Код способа 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	Халяльная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой способ убоя скота должен быть согласован между продавцом и покупателем.

### 3.5.6 Технология послеубойной обработки

Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Шпарка	Промывка в воде при температуре 65-75°C
2	Бланширование	Помещение в воду при температуре 100°C на несколько минут
3	Варка и обесцвечивание	Помещение в воду при температуре 100°C на несколько минут с добавлением обесцвечивающего вещества
4	Удаление кишечного жира <sup>1</sup>	
5	Удаление кишечной слизи	
6	Удаление кишечного жира и слизи <sup>1</sup>	

Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
7	Указывается конкретно	Технология послеубойной обработки мясных субпродуктов, согласованная между покупателем и продавцом
8 – 9	Коды не используются	

<sup>1</sup> Покупатель и продавец должны согласовать процент жира, остающегося на продукте.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регулирующие удаление представляющих опасность веществ.

### 3.6 Цвет пищевых мясных субпродуктов

Код цвета мясных субпродуктов (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон
2 – 9	Коды не используются	

Конкретные требования в отношении цвета в случае необходимости должны согласовываться между покупателем и продавцом и не охватываться системой кодирования.

### 3.7 Диапазоны размера/массы пищевых мясных субпродуктов

Код диапазона размера/веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Вес	Необходимо указать конкретный диапазон
2	Диаметр	Необходимо указать диапазон
3	Длина	Необходимо указать диапазон
4	Диаметр и длина	Необходимо указать диапазон

Код диапазона размера/веса (поле данных 12)	Категория	Описание
5	Вес и диаметр	Необходимо указать диапазон
6	Вес и длина	Необходимо указать диапазон
7	Вес, диаметр и длина	Необходимо указать диапазон
8	Указывается конкретно	Необходимо указать диапазон
9	Коды не используются	

### 3.8 Упаковка, хранение и транспортировка

#### 3.8.1 Описание и положения

Расфасовка является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Упаковка представляет собой вторичную упаковку, содержащую расфасованные продукты. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

- Охлажденные в упаковке или без нее
- Замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов
- В соли или рассоле
- Индивидуально упакованные (ИУ)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах, бочках)
- Уложенные навалом (например, слоями)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в атмосфере защитных газов
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мясных субпродуктов (т.е. охлажденному, охлажденному в атмосфере защитных газов, замороженному или глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера.

Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)* (ECE/TRANS/165).

### 3.8.2 Код упаковки

Код упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Индивидуально упакованные
2	Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах или бочках)
3	Уложенные навалом (например, слоями)
4	Упакованные в вакууме
5	Упакованные в атмосфере защитных газов
6-8	Коды не используются
9	Прочие

### 3.9 Информация, которая должна указываться на товарных единицах пищевых мясных субпродуктов или на прикрепляемых к ним ярлыках

#### 3.9.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая сообщению на товарных этикетках.

Информация	Расфасованное или упакованное мясо
Санитарная отметка	X
Номер бойни или номер партии	X
Дата убоя (Необходима ли она, если у нас имеется информация о сроке годности?)	?
Дата упаковки	X
Наименование продукта	X
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны <sup>3</sup>	X

<sup>3</sup> Информация о сроке хранения указывается как "употребить до..." или "годен до..." в соответствии с требованиями каждой страны-импортера.

Информация	Расфасованное или упакованное мясо
Информация о сроке годности согласно требованиям каждой страны	
Температура или метод хранения: охлажденное, замороженное, глубоководное, в соли или рассоле	X
Условия хранения (См. раздел 3.4 Охлаждение)	X
Подробная информация об упаковщике, переработчике или розничном торговце	X
Количество (число единиц)	X
Вес нетто	X

### 3.9.2 *Дополнительные сведения*

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

**Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:**

- Характеристики животных, систем выращивания и откорма
- Страна рождения
- Страна (страны) выращивания
- Страна убой
- Страна (страны) упаковки
- Страна (страны) происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- Способы убой и послеубойной обработки
- Системы выращивания и переработки
- Количество (число единиц)
- Дата убой
- Номер бойни
- Условия хранения (помимо температуры)

### **3.10 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия**

Покупатель может запросить проведение третьей стороной 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/сорта/классификации (Качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 3.1

**Оценка соответствия 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 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 ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ПИЩЕВЫМ МЯСНЫМ СУБПРОДУКТАМ

##### 4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к пищевым мясным субпродуктам содержит 14 полей и 20 знаков (четыре знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в разделах 3 и 5.

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	00 - 99
2	Продукт/отруб	3.3/5	0 - 9999
3	<i>Поле не используется</i>	-	00 - 99
4	Охлаждение и замораживание	3.4	0 - 9
5	Категория мяса	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7а	Система откорма	3.5.4	0 - 9
7б	<i>Поле не используется</i>	-	0 - 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 - 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9
10	Цвет субпродуктов	3.6	0 - 9
11	<i>Поле не используется</i>	-	0 - 9
12	Диапазон размера/массы	3.7	0 - 9
13	Упаковка	3.8.2	0 - 9
14	Оценка соответствия	3.10	0 - 9

## 4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакууме сердца, сертифицированного третьей стороной, и подвергнутого послеубойной обработке, согласованной между покупателем и продавцом, находящегося в диапазоне изменения веса/размера по весу и полученного от крупного рогатого скота, выращенного на пастбище с фуражным кормлением.

Данному продукту присваивается следующий код: **10610000113200710152**

№	Название	Требование	Раздел кода
1	Вид	Пищевой мясной субпродукт	10
2	Продукт/отруб	Сердце	0000
3	<i>Поле не используется</i>	-	00
4	Охлаждение и замораживание	Охлажденный продукт	1
5	Категория мяса	Говядина	1
6	Система выращивания	Пастбищная	3
7а	Система откорма	Фуражная	2
7б	<i>Поле не используется</i>	-	0
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Технология послеубойной обработки	Прочие	7
10	Цвет субпродукта	Оговоренная	1
11	<i>Поле не используется</i>	-	0
12	Диапазон размера/массы	Указана масса	1
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия торговому стандарту	2

## 5. ОПИСАНИЯ ПИЩЕВЫХ СУБПРОДУКТОВ

### Определение пищевых мясных субпродуктов:

По определению "Пищевыми мясными субпродуктами" являются части организма убойных животных, не относящиеся к мышечному "красному или белому" мясу.

Пищевые мясные субпродукты во многих странах имеют следующее коллективное

наименование: мясные субпродукты, побочные продукты мясопереработки и внутренние органы и малоценные части животного организма.

### 5.1 Многоязычный индекс продуктов

Продукт	Английский	Стр.	Француз-ский	Русский	Испан-ский	Китай-ский
<b>ГОВЯДИНА – КОД (10)</b>						
6000	Tongue long cut			Язык, длинный отруб		
6010	Tongue short cut			Язык, короткий отруб		
6030	Tongue swiss cut			Язык, швейцарский отруб		
6040	Tongue root			Язык, корень		
6045	Tongue root fillet			Язык, корневое филе		
6050	Cheek			Щековина		
6060	Cheek – papillae off			Щековины, без шкурки		
6061	Cheek meat			Подгрудок		
6260	Papillae			Шкурка		
6114	Head			Голова		
6240	Head meat			Мясо головы		
6120	Brain			Мозги		
6070	Tail			Хвост		
6080	Liver			Печень		
6090	Kidney			Почки		
6211	Heart and lungs			Сердце и легкие		
6210	Lungs			Легкие		
6183	Trachea			Трахея		
6100	Heart			Сердце		
6110	Thymus gland (sweetbreads)			Зобная железа		
6112	Salivary glands			Слюнные железы		
6140	Rumen (paunch)			Рубец		
6141	Rumen Pillars (mountain chain tripe)			Желудок (большая кривизна)		
6152	Reticulum (honeycomb tripe)			Сетка		
6154	Omasum (bible tripe)			Книжка		
6155	Abomasum			Сычуг		
	Thin skirt (meat spec)			Тонкая диафрагма (спецификация мяса)		
	Thick skirt (meat spec)			Толстая диафрагма (спецификация мяса)		

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
6180	Testes			Семенники		
6181	Pizzel			Пенис		
6182	Oesophagus			Пищевод		
6280	Weasand meat			Пикальное мясо		
6190	Spleen			Селезенка		
6200	Tendons			Сухожилия		
6201	Flexor tendons			Сгибающие сухожилия		
6202	Achilles tendons			Ахилловы сухожилия		
6203	Sinew			Жилка		
6270	Diaphragm membrane			Мембрана диафрагмы		
6271	Skirt membrane (tunic tissue)			Оболочка диафрагмы (ткань оболочки)		
6272	Membrane			Мембрана		
6273	Ligamentum nuchae			Выйная связка		
6493	Feet			Ноги		
6494	Mammary glands			Вымя		
6495	Bung			Синюга		
6496	Small intestine			Тонкий кишечник		
6497	Large intestine			Толстый кишечник		
6498	Intestine			Кишки		
TBA	Edible blood			Пищевая кровь		
<b>ТЕЛЯТИНА – КОД (11)</b>						
6500	Tongue long cut			Язык, длинный отруб		
6510	Tongue short cut			Язык, короткий отруб		
6520	Tongue swiss cut			Язык, швейцарский отруб		
6620	Head			Голова		
6627	Skull			Череп		
6570	Brain			Мозги		
6524	Cheek			Щековина		
6624	Pluck			Ливер		
6582	Lungs			Легкие		
6550	Heart			Сердце		
6530	Liver			Печень		
6540	Kidney			Почки		
6559	Salivary glands			Слюнные железы		
6560	Thymus gland (sweetbreads)			Зобная железа		
6561	Tail			Хвост		
6580	Spleen			Селезенка		
6590	Tendons			Сухожилия		

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
6610	Thin skirt			Тонкая диафрагма		
6611	Thick skirt			Толстая диафрагма		
6622	Feet			Ноги		
6623	Testes			Семенники		
6624	Oesophagus			Пищевод		
6625	Weasand meat			Пикальное мясо		
6626	Intestines			Кишки		
6628	Abomasum			Сычуг		
6629	Rumen (stomach/paunch)			Рубец (желудок/первый отдел)		
6632	Rumen pillars (mountain chain tripe)			Рубец (большая кривизна желудка)		
6633	Reticulum (honeycomb tripe)			Сетка		
6634	Omasum (bible tripe)			Книжка		
TBA	Edible blood			Пищевая кровь		
<b>БАРАНИНА – КОД (40)</b>						
<b>КОЗЛЯТИНА – КОД (50)</b>						
7000	Tongue long cut			Язык, длинный отруб		
7010	Tongue short cut			Язык, короткий отруб		
7015	Tongue swiss cut			Язык, швейцарский отруб		
7150	Head			Голова		
7151	Skull			Череп		
7070	Brain			Мозги		
7028	Cheek			Щековина		
7110	Head trimmings (meat)			Обрезь с головы (мясо)		
7140	Pluck			Ливер		
7141	Heart and lung			Сердце и легкое		
7100	Lungs			Легкие		
7030	Liver			Печень		
7040	Kidney			Почки		
7050	Heart			Сердце		
7060	Thymus gland (sweetbreads)			Зобная железа		
7080	Rumen (stomach)			Рубец (желудок)		
7090	Spleen			Селезенка		
7091	Tendons			Сухожилия		
7130	Testes			Семенники		
7485	Intestine			Кишки		

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
7486	Small intestine			Тонкий кишечник		
7487	Caecum			Слепая кишка		
7495	Feet			Ноги		
TVA	Edible blood			Пищевая кровь		
<b>СВИНИНА – КОД (30)</b>						
7500	Tongue short cut			Язык, короткий отруб		
7501	Tongue swiss cut			Язык, швейцарский отруб		
7502	Tongue long cut			Язык, длинный отруб		
7609	Tongue root trim			Язык, корень trim		
7549	Head			Голова		
7550	Brain			Мозги		
7585	Mask			Маска		
7586	Temples			Виски		
7692	Ears			Уши		
7693	Snout			Пятачок		
7578	Lips			Губы		
7525	Pluck			Ливер		
7524	Heart and lungs			Сердце и легкие		
7540	Heart			Сердце		
7526	Lungs			Легкие		
7528	Trachea			Трахея		
7020	Liver			Печень		
7530	Kidney			Почки		
7541	Thick skirt			Толстая диафрагма		
7542	Thin skirt			Тонкая диафрагма		
7543	Diaphragm			Диафрагма		
7510	Tail			Хвост		
7515	Testes			Семенники		
7527	Oesophagus			Пищевод		
7560	Stomach			Желудок		
7570	Stomach (butterfly cut)			Желудок (развернутый отруб)		
7571	Small intestine			Тонкий кишечник		
7572	Intestine			Кишки		
7573	Large intestine (chitterling)			Толстый кишечник		
7574	Caecum			Слепая кишка		
7575	Frise (chaudin)			Ободочная кишка		
7576	Suivant (robe)			Подвздошная кишка		
7577	Rectum (fuseau)			Прямая кишка		
7578	Anus (rosette)			Проходник		
7579	Mensentry			Брыжейка		

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
7580	Bladder			Мочевой пузырь		
7581	Uterus			Матка		
7600	Spleen			Селезенка		
7670	Thymus gland (sweetbreads)			Зобная железа		
7671	Salivary gland			Слюнная железа		
7672	Pancreas gland			Поджелудочная железа		
7679	Bones			Кости		
7681	Neck bone			Шея		
7684	Skirt sinew			Жилка диафрагмы		
7690	Skin (rind)			Шкура (шкурка)		
7694	Ear root			Основание уха		
7695	Caul fat			Сальник		
7696	Abdominal fat			Брюшной жир		
7697	Flank fat			Боковой шпиг		
TBA	Edible blood			Пищевая кровь		
7028	Cheek			Щековина		
7110	Head trimmings (meat)			Мясная обрезь с головы		
7140	Pluck			Ливер		
7141	Heart and lung			Сердце и легкое		
7100	Lungs			Легкие		
7030	Liver			Печень		
7040	Kidney			Почки		
7050	Heart			Сердце		
7060	Thymus gland (sweetbreads)			Зобная железа		
7080	Rumen (stomach)			Рубец (желудок)		
7090	Spleen			Селезенка		
7091	Tendons			Сухожилия		
7130	Testes			Семенники		
7485	Intestine			Кишки		
7486	Small intestine			Тонкая кишка		
7487	Caecum			Слепая кишка		
7495	Feet			Ноги		
TBA	Edible blood			Пищевая кровь		
<b>СВИНИНА – КОД (30)</b>						
7500	Tongue short cut			Язык, короткий отруб		
7501	Tongue swiss cut			Язык, швейцарский отруб		
7502	Tongue long cut			Язык, длинный отруб		

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
7609	Tongue root trim			Обрезь с корня языка		
7549	Head			Голова		
7550	Brain			Мозги		
7585	Mask			Маска		
7586	Temples			Виски		
7692	Ears			Уши		
7693	Snout			Пятачок		
7578	Lips			Губы		
7525	Pluck			Ливер		
7524	Heart and lungs			Сердце и легкие		
7540	Heart			Сердце		
7526	Lungs			Легкие		
7528	Trachea			Трахея		
7020	Liver			Печень		
7530	Kidney			Почки		
7541	Thick skirt			Толстая диафрагма		
7542	Thin skirt			Тонкая диафрагма		
7543	Diaphragm			Диафрагма		
7510	Tail			Хвост		
7515	Testes			Семенники		
7527	Oesophagus			Пищевод		
7560	Stomach			Желудок		
7570	Stomach (butterfly cut)			Желудок (развернутый отруб)		
7571	Small intestine			Тонкая кишка		
7572	Intestine			Кишки		
7573	Large intestine (chitterling)			Толстая кишка		
7574	Caecum			Слепая кишка		
7575	Frise (chaudin)			Ободочная кишка		
7576	Suivant (robe)			Подвздошная кишка		
7577	Rectum (fuseau)			Прямая кишка		
7578	Anus (rosette)			Проходник		
7579	Mensentry			Брыжейка		
7580	Bladder			Мочевой пузырь		
7581	Uterus			Матка		
7600	Spleen			Селезенка		
7670	Thymus gland (sweetbreads)			Зобная железа		
7671	Salivary gland			Слюнная железа		
7672	Pancreas gland			Поджелудочная железа		
7679	Bones			Кости		

Продукт	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
7681	Neck bone			Шея		
7684	Skirt sinew			Жилка диафрагмы		
7690	Skin (rind)			Шкура (шкурка)		
7694	Ear root			Основание уха		
7695	Caul fat			Сальник		
7696	Abdominal fat			Брюшной жир		
7697	Flank fat			Боковой шпиг		
TVA	Edible blood			Пищевая кровь		

## ГОВЯДИНА – КОД ВИДА МЯСА – 10

### Язык, длинный отруб – 6000

Язык, длинный отруб, представляет собой весь орган целиком вместе с корнем. Все ветви подъязычной кости оставлены, за исключением стилогиальной. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи не удалены. Корень обрезан на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и гортань удалены полностью.

#### Указать:

- Цвет (белый, черный или пятнистый)
- Удален ли или надрезан в продольном направлении для ветеринарного осмотра подкожный жир
- Примерную толщину оставшегося жира
- Удалены ли лимфатические/слюнные железы
- Должны быть указаны части, которые в ряде стран не допускаются для реализации (материал, представляющий большую опасность)

### Язык, короткий отруб – 6010

Язык, короткий отруб, получают из языка длинного отруба (товарная позиция 6000) и отделенного от корня и глотки перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Подъязычная кость, за исключением стилогиальной ветви, не удаляется, а кончик надгортанника удаляется.

Основание языка обрезается до "ложного тощего мяса" с остатками жировой обрезки, не превышающей 10%; слюнные железы удаляются, за исключением подъязычных желез.

**Указать:**

- Удалены ли лимфатические и слюнные железы
- Цвет (белый, черный или с пятнами)
- Удален ли или продольно надрезан подкожный жир для ветеринарного осмотра

**ЯЗЫК, ШВЕЙЦАРСКИЙ ОТРУБ – 6030**

Язык швейцарской разделки получают из языка, длинный отруб (товарная позиция 6000) путем удаления его части, которая остается после удаления всех ветвей подъязычной кости и основной части жира. Мышечная ткань, образующая корень и мышцы основания, удаляется, в результате чего получают обвалованный, зачищенный язык, состоящий исключительно из мышечной ткани и на 95% зачищенный от жира.

**Указать:**

- Цвет (белый, черный или с пятнами)
- Удален ли или продольно надрезан подкожный жир для ветеринарного осмотра

**КОРЕНЬ ЯЗЫКА – 6040 (Мясная обрезь с глотки)**

Корень языка готовят из языка, длинный отруб, который представляет собой мягкую ткань, окружающую органы глотки (гортань, три кольца трахеи, слюнные железы, лимфатические узлы, жир, соединительная ткань и соответствующие мышцы).

**ФИЛЕ КОРНЯ ЯЗЫКА – 6045**

Филе корня языка получают из корня языка путем удаления мышц с каждой стороны корня (мышцы sterno-cephalicus). Заменить слово cephalicus словом thyroidal или hyoidial.

**ЩЕКОВИНА – 6050**

Щековина представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы

вдоль рта до околоушных слюнных желез. В целую щековину не включается внешняя часть губы, однако она включает сосочковидный край рта.

**Указать:**

- Сохранены или удалены околоушные лимфатические/слюнные железы
- Удален ли внешний жир

**ЩЕКОВИНА БЕЗ PAPILLAE – 6060**

Щековина (товарная позиция 6050) подвергается дальнейшей обрезке до полного удаления papillae (баков) и околоушной железы. Лимфатические и слюнные железы не удаляются.

**Указать:**

- Удалены ли лимфатические и слюнные железы
- Удален ли внешний жир

**ПОДГРУДОК– 6061**

Подгрудок готовится из щековины без papillae и околоушных лимфатических узлов, околоушных слюнных желез и больших слюнных желез. Блок может содержать только мышечную ткань, полученную из щековины - жевательная мышца, щечная мышца, а также может включать крыловидную мышцу (которая залегает под нижней челюстью). В блоке не должно содержаться никаких остатков лимфатических узлов, слюнных желез или другой мышечной ткани, удаленной с других частей головы.

**PAPILLAE – 6260**

Papillae (баки) получают из щековины (товарная позиция 6050), которые удаляются вдоль естественной борозды между жевательной мышцей (щековиной) и щечной мышцей (papillae).

**Указать:**

- Удалена ли слизистая оболочка

## **ГОЛОВА – 6114**

Говяжья голова целиком без шкуры, отделенная от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).

### **Указать:**

- Должны быть указаны части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации (материал, представляющий большую опасность)
- Удален ли язык
- Удалены ли глазные яблоки

## **МЯСО С ГОЛОВЫ – 6240**

Мясо головы получают с головы, которая включает любое или все мясо, удаленное с черепа или нижней челюсти, но которое не включает конические papillae. Мясо головы не должно содержать лимфатических узлов, слюнных желез, мышц или обрези, полученной с языка или шеи.

## **МОЗГИ – 6120**

Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа). Мозги отделяются от спинного мозга сразу же за кольцевым выступом.

### **Зачищенные мозги:**

Мозги целиком, с которых удалены оболочки, наружная оболочка или мембрана до обнажения мозговой ткани. Те части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность).

## **ХВОСТ – 6070**

Хвост отделяется от туши на стыке между крестцом и копчиковым позвонками.

**Указать:**

- Обрезан ли излишний жировой покров
- Количество позвонков

**ПЕЧЕНЬ – 6080**

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и серозную оболочку.

**Указать:**

- Оставлены или удалены лимфатические узлы
- Удалена ли полая вена
- Удалены ли связки
- Указать цвет
- Проведена ли зачистка от посторонних прирезей

**ПОЧКИ – 6090**

Весь орган целиком с кровеносными сосудами без мочеточников и серозной оболочки.

**Указать:**

- Удален ли или сохранен внешний жир
- Сохранены ли почечные лоханки и околопочечный жир или удалены

**СЕРДЦЕ И ЛЕГКИЕ – 6211**

Состоит из легкого и прикрепленного сердца.

**Указать:**

- Требуется ли дополнительная зачистка остатков удаленных прикрепленных органов

## **ЛЕГКИЕ – 6210**

Состоят из всего органа целиком.

### **Указать:**

- Удалена ли трахея
- Разделены ли легкие
- Только диафрагменная доля
- Цвет

## **ТРАХЕЯ – 6183**

Трахею часто называют дыхательным горлом. Она является частью дыхательной системы животного. Трахея отделяется от основания гортани. Она соединяется с легкими, где разделяется на три части. Трахея состоит из ряда хрящевых колец, мышечной и соединительной ткани и слизистой оболочки.

## **СЕРДЦЕ - 6100**

Все сердце целиком, защищенное от кровеносных сосудов там, где они соединяются с органом. Кости (удалены).

### **Указать:**

- Удалены ли ушки предсердия, аорта и легочный ствол
- Удален или не удален жировой слой в основании сердца
- Произведена ли зачистка от кровеносных сосудов и жира

## **ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА - 6110 (?)**

Зобная железа (полученная от молодых самцов и самок) покрыта ее горловой соединительной тканью глотки вдоль трахеи. Околзобный жир удален.

## **СЛЮННАЯ ЖЕЛЕЗА - 6112**

Слюнная железа включает внутреннюю выстилку щековины.

### **РУБЕЦ - 6140 ( ? )**

Рубец представляет собой сырой, промытый, незачищенный первый отдел желудка с темной оболочкой. Внутренняя поверхность зачищена от отложений жира.

#### **Указать:**

- Удалена ли или нет сетка
- Удален ли темный внутренний слой
- Проводилось ли бланширование и шпарка (шпарка проводится путем погружения в кипящую воду на несколько минут при температуре 100°C)

### **БОЛЬШАЯ КРИВИЗНА ЖЕЛУДКА - 6141**

Большую кривизну желудка получают из рубца (товарная позиция 6140) и удаляют одним комплектом. Отложения подкожного жира удаляются.

### **СЕТКА - 6152**

Сетку или второй отдел желудка без темной внутренней оболочки (товарная позиция 6140) получают из рубца. Сетка выпускается сырой или ошпаренной и бланшированной.

#### **Указать:**

- Проводилась ли шпарка или шпарка и бланширование
- Сохранена ли естественная форма сетки или она разделена

### **КНИЖКА - 6154**

Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачных животных, состоящей из тонких мышечных складок (пластин) и располагающейся между сычугом и сеткой.

### **СЫЧУГ - 6155**

Сычуг представляет собой четвертый отдел желудка жвачных животных, в котором выделяется желудочный сок. Он расположен между книжкой и двенадцатиперстной

кишкой. Желудок отделен от двенадцатиперстной кишки клапаном, относящимся к привратнику желудка, сильного мускульного сфинктера.

### **ТОНКАЯ ДИАФРАГМА**

См. мясная обрезь говядины - 2190.

### **ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА**

См. мясная обрезь говядины - 2180.

### **СЕМЕННИКИ - 6180**

Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальной границе) и удалением канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

#### **Указать:**

- Сохраняется или удаляется оболочка

### **ПЕНИС - 6181**

Половой орган самцов. Внешняя кожная оболочка удалена.

#### **Указать:**

- Удален или не удален прилегающий к корню материал
- Удалена или не удалена верхушка

### **ПИЩЕВОД - 6182**

Пищевод состоит из мускульной трубки, через которую пища проходит от гортани до желудка. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.

### **ПИКАЛЬНОЕ МЯСО - 6280**

Мякотная часть пищевода от гортани до рубца.

### **СЕЛЕЗЕНКА - 6190**

Селезенка обрабатывается путем удаления селезеночных кровеносных сосудов.

### **СУХОЖИЛИЯ - 6200**

Сухожилия получают из говяжьей туши. Они состоят из поверхностных и глубоких сгибабельных сухожилий и окружающей фиброзной ткани передних и задних ног. Сухожилия можно получить и описать как особую часть скелетно-мышечной системы, например Ахиллово сухожилие, сгибающее сухожилие.

### **СГИБАЮЩИЕ СУХОЖИЛИЯ - 6201**

Эти сухожилия состоят из поверхностных и глубоких сгибающих сухожилий и окружающей фиброзной ткани передних ног.

### **АХИЛЛОВЫ СУХОЖИЛИЯ - 6202**

Ахилловы сухожилия образованы мышечной соединительной тканью и окружающей фиброзной тканью задних ног.

### **ЖИЛКА - 6203**

Жилка может представлять собой желтую эластичную белую фиброзную соединительную ткань после жиловки диафрагмы. Она должна иметь вид пергамента (листов). При уточнении они могли бы также представлять собой неповрежденную крестцово-седалищную связку, плечевое сухожилие и локтевое сухожилие.

### **МЕМБРАНА ДИАФРАГМЫ - 6270**

Мембрана диафрагмы представляет собой фасцию с плеврой и брюшной оболочкой. Мембрана может содержать остатки мышечной ткани или "красного мяса" и прилегающего жира.

**Указать:**

- Удалены ли часть мякоти и жировые отложения с края диафрагмы

**ОБОЛОЧКА ДИАФРАГМЫ (СОЕДИНИТЕЛЬНО-ТКАННАЯ ОБОЛОЧКА) - 6271**

Оболочка диафрагмы представляет собой плотную фиброзную ткань (париетальная выстилка или париетальная брюшина), связанную с тонкой диафрагмой (диафрагма) и/или с толстой диафрагмой (мясистая часть). Оболочка диафрагмы может содержать небольшие остатки мышечной ткани и прилегающего жира.

**МЕМБРАНА - 6272**

Мембрана представляет собой оболочку из соединительной ткани, которая образует мешок для мышцы или органов. Существуют различные виды мембран, которые имеются в мышечно-скелетной системе туши. Внешняя тонкая серозная мембрана (перемезий), лишенная мышечной поверхности (например, жилованная мякоть пашины, филей). Толстая фасциевая мембрана представляет собой выстилающую фасциальную оболочку тазобедренной части, покрывающую несколько групп мышц. Включаете ли вы все апоневрозы или только толстые?

К другим отделяемым мембранам относится перитонеальная брюшина и плевра.

**Указать:**

- Получают ли ее из отдельных мышц или из групп мышц
- Должна ли включаться сюда белая линия живота

**ЗАТЫЛОЧНАЯ СВЯЗКА - 6273**

Затылочная связка представляет собой большую часть надосной связки, которая вдоль позвоночника, причем она особо выделяется в шейной или грудной части туши.

**Указать:**

- Перерабатывается ли она целиком или отдельными частями
- Допустимое количество сохраняемых остатков мяса

### **НОГИ - 6493**

Ноги без шкуры или ошпаренные и лишенные волос и щетины ноги: передние отделы разрубаются по линии карпового и лучевого сустава, а задние - по линии сустава между тарсальной и берцовой костями.

#### **Указать:**

- Произведена ли распилка или разруб в месте сустава

### **МОЛОЧНЫЕ ЖЕЛЕЗЫ - 6494**

Вымя.

#### **Указать:**

- Удален или нет жир
- Произведена ли варка

### **СИНЮГА - 6495**

Синюга является общим термином, используемым для определения слепой кишки. Она начинается сразу же после конечного участка толстого кишечника и заканчивается в заднем проходном отверстии. По форме она представляет собой широкий мешок, имеющий более толстое мембранное покрытие по сравнению с толстым кишечником.

### **ТОНКИЙ КИШЕЧНИК - 6496**

Тонкий кишечник состоит из двенадцатиперстной кишки, тощей кишки и подвздошной кишки.

#### **Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Количество оставляемого жира
- Длину кишечника
- Удалена ли слизистая оболочка

## **ТОЛСТЫЙ КИШЕЧНИК - 6497**

Толстый кишечник состоит из трех частей: слепой кишки, ободочной кишки и прямой кишки.

### **Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Количество оставляемого жира
- Длину кишечника
- Удалена ли слизистая оболочка

## **КИШКИ - 6498**

Сочетание толстого и тонкого кишечника, упакованных в едином узле.

### **Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Количество оставляемого жира
- Длину кишечника
- Удаляется ли слизистая оболочка

## **ПИЩЕВАЯ КРОВЬ - XXXX**

### **ТВА**

Стабилизированная кровь, дефибринированная кровь, сыворотка крови, плазма крови, форменные элементы крови в естественном виде или законсервированные в хлоридом натрия (NaCl), охлажденные или замороженные.

## **ТЕЛЯТИНА - КОД ВИДА - 11**

### **ЯЗЫК, ДЛИННЫЙ ОТРУБ - 6500**

Весь орган целиком вместе с корнем, все ветви подъязычной кости сохранены, за исключением стилагиальной. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи не удалены. Корень обрезан по линии третьего кольца трахеи, пищевод и гортань удалены полностью.

#### **Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Цвет (белый, черный или с пятнами)
- Удален ли подкожный жир или надрезан в продольном направлении для ветеринарного осмотра
- Примерную толщину жира
- Удалены ли лимфатические/слюнные железы

### **ЯЗЫК, КОРОТКИЙ ОТРУБ - 6510**

Язык, короткий отруб, получают из языка, длинный отруб (товарная позиция 6500). Он отделяется от корня и глотки перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Ветви подъязычной кости, за исключением стилагиальной, не удаляются, а кончик надгортанника удаляется. Основание языка обрезается до "ложного тощего мяса", остатки жировой обреза не превышают 10%; слюнные железы удаляются, за исключением подъязычных желез.

#### **Указать:**

- Удалены ли лимфатические и слюнные железы
- Цвет (белый, черный или с пятнами)
- Удален ли подкожный жир или надрезан в продольном направлении для ветеринарного осмотра

## **ЯЗЫК, ШВЕЙЦАРСКИЙ ОТРУБ - 6520**

Продукт получают из языка, длинный отруб (товарная позиция 6500) путем удаления части языка, которая остается после удаления всех ветвей подъязычной кости и основной части прилегающего жира. Мышечная ткань, образующая корень, и мышцы основания удаляется, в результате чего получают обвалованный, обрезанный язык, состоящий исключительно из мышечной ткани, обезжиренной примерно на 95%.

### **Указать:**

- Цвет (белый, черный или с пятнами)
- Удален ли подкожный жир или надрезан в продольном направлении для ветеринарного осмотра

## **ГОЛОВА - 6620**

Телячья голова целиком: отделена от туши путем разруб по линии атланта-затылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно основной оси шейных позвонков).

### **Указать:**

- Удален ли волосяной покров после шпарки
- Снята ли шкура
- Снят ли волосяной покров, проведена ли шпарка и обваловка
- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность).

## **ЧЕРЕП - 6627**

Череп (без нижней челюсти), содержащий мозги.

### **Указать:**

Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность).

## **МОЗГИ - 6570**

Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа). Мозги отделяются от спинного мозга сразу же за кольцевым выступом.

### **Зачищенные мозги:**

Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнаженной мозговой ткани. Те части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность).

## **ЩЕКОВИНА - 6524**

Щековина представляет собой мышечную ткань, которая вместе с периферийной частью ротовой полости покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюсти. Она проходит от губы до тыльной части ротовой полости вплоть до околоушных желез. Щековина целиком не включается во внешнюю часть губы; однако к ней относится сосочковидная часть ротовой полости.

### **Указать:**

- Сохранены или удалены околоушные лимфатические/слюнные железы
- Оставлена ли сосочковидная часть ротовой полости

## **ЛИВЕР - 6624**

Ливер состоит из легких, сердца, печени и trebuхи в качестве части трахеи, когда эти органы не удалены. И части диафрагмы.

### **Указать:**

- Сохранены или удалены толстая диафрагма или селезенка
- Те части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Удалена ли зубная железа

## **ЛЕГКИЕ - 6582**

Состоят из всего органа целиком.

### **Указать:**

- Удалена ли трахея
- Разделены ли легкие
- Только доля диафрагмы

## **СЕРДЦЕ - 6550**

Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в месте, где они входят в орган. Кости (ossa cordis) удаляются

### **Указать:**

- Удалены ли ушки предсердия, аорта и легочный ствол
- Удален или не удален жировой слой основания сердца
- Произведена ли зачистка от кровеносных сосудов и жира

## **ПЕЧЕНЬ - 6530**

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и оболочку

### **Указать:**

- Сохранены или удалены лимфатические узлы
- Удалена ли полая вена
- Удалены ли связки
- Цвет
- Без шкуры

## **ПОЧКИ - 6540**

Весь орган целиком с кровеносными сосудами без мочеиспускательного канала и капсулы.

**Указать:**

- Удален или оставлен околопочечный жир
- Сохранены или удалены почечные лоханки и внутренний жир

**СЛЮННАЯ ЖЕЛЕЗА - 6559**

Слюнная железа включает внутреннюю подстилающую часть щековины.

**ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА - 6560**

Зобная железа (получаемая от молодняка) покрыта ее глоточной соединительной тканью вдоль трахеи. Околзобный жир удален.

Корень телячьей зобной железы:

- Грудная доля зобной железы
- Трахейная доля зобной железы

**ХВОСТ – 6561**

Хвост отделяется от туши на стыке между крестовым и копчиковым позвонками.

**Указать:**

- Обрезан ли излишний жировой покров
- Количество позвонков

**СЕЛЕЗЕНКА – 6580**

Удлиненный, прикрепленный к рубцу орган, с которого удалена вся соединительная ткань.

**СУХОЖИЛИЯ – 6590**

Сухожилия состоят из поверхностных и глубоких сгибательных мышц и окружающей фиброзной ткани передних/задних ног. Сухожилия можно также получить из отдельных частей мышечно-скелетной системы.

**Указать:**

- Получено ли сухожилие из передних или задних ног

**ТОНКАЯ ДИАФРАГМА – 6610**

Части тонкой диафрагмы получают из мышечной ткани диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.

**Указать:**

- Оставлена ли ткань

**ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА – 6611**

Части толстой диафрагмы получают из поясничной части диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.

**Указать:**

- Оставлена ли ткань

**НОГИ – 6622**

Передние ноги разрубаются по линии сустава между пястной костью и лучевой костью, а задние ноги - в суставе между дорсальной костью и берцовой костью. Удалена ли шкура или проведена ли шпарка и удален ли волосяной покров после шпарки.

**Указать:**

- Распилен или разрублен сустав
- Целиком или разрублены на части
- Удалены ли кости

### **СЕМЕННИКИ – 6623**

Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальной границе) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

#### **Указать:**

- Сохранена или удалена капсула

### **ПИЩЕВОД – 6624**

Пищевод состоит из мускульной трубки, через которую пища проходит от гортани до желудка. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.

### **ПИКАЛЬНОЕ МЯСО – 6625**

Мякотная часть пищевода от гортани до рубца.

### **КИШКИ – 6626**

Вскрытый кишечник с брыжейкой.

#### **Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Подвергался ли шпарке, зачистке от волос и варке путем погружения в кипящую воду в течение нескольких минут
- Удалена ли брыжейка

### **СЫЧУГ – 6628**

Сычуг является четвертым отделом желудка жвачных животных, в котором выделяется желудочный сок и который располагается между книжкой и 12-перстной кишкой. Желудок отделяется от 12-перстной кишки пиларическим клапаном, который является сильным сфинктером.

### **РУБЕЦ (Желудок) – 6629**

Весь желудок целиком с сеткой, термически обработанный, вскрытый и очищенный для удаления эпителия.

### **БОЛЬШАЯ КРИВИЗНА ЖЕЛУДКА – 6632**

Большую кривизну желудка получают из рубца (товарная позиция 6140) и удаляют единым блоком. Отложения внешнего жира удаляются.

### **СЕТКА – 6633**

Сетку получают из рубца (товарная позиция 6140), причем темная внутренняя выстилка удаляется. Сетка готовится сырой или вареной и бланшированной.

#### **Указать:**

- Вареная и/или вареная и бланшированная
- Сохранена в естественном виде или разрезана

### **КНИЖКА – 6634**

Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачных животных, содержащий тонкие мышечные складки (лепестки) и располагающийся между сычугом и сеткой.

### **ПИЩЕВАЯ КРОВЬ – ТВА**

Стабилизированная кровь, дефибрированная кровь, сыворотка крови, плазма крови, форменные элементы крови в естественном виде или законсервированные с помощью хлористого натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

## **БАРАНИНА - КОД ВИДА - 40/КОЗЛЯТИНА - КОД ВИДА - 50**

### **ЯЗЫК, ДЛИННЫЙ ОТРУБ - 7000**

Весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости оставлены, за исключением стилогиальной. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи не удалены. Корень обрезан на уровне третьего кольца трахеи. Пищевод с гортанью удалены полностью.

#### **Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Примерную толщину жира
- Удалены ли лимфатические/слюнные железы

### **ЯЗЫК, КОРОТКИЙ ОТРУБ - 7010**

Язык отделяется от его корня и глотки непосредственно за подъязычным отростком (заднеподъязычным) ветвей подъязычной кости. Кончик надгортанника удаляется.

#### **Указать:**

- Удалены ли лимфатические/слюнные железы

### **ЯЗЫК, ШВЕЙЦАРСКИЙ ОТРУБ - 7015**

Получают из языка, длинный отруб (товарная позиция 7000) путем удаления части языка, остающейся после полного удаления ветвей подъязычной кости и большей части прилегающего жира. Мышечная часть, образующая корень и мышцы основания, удаляются, а обвалованный, триммингованный язык состоит исключительно из мышечной ткани, на 95% зачищенной от жира.

### **ГОЛОВА - 7150**

Овечья голова целиком: отделяется от туши разрубом в месте атланта затылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб должен совершаться перпендикулярно брюшной оси).

**Указать:**

- Со шкурой/без шкуры
- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)

**ЧЕРЕП - 7151**

Череп (без нижней челюсти), содержащий мозги.

**Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)

**МОЗГИ - 7070**

Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделяются от спинного мозга сразу же за кольцевым выступом.

**Зачищенные мозги:**

Мозги целиком, с которых удалены оболочки (шкура или мембрана) до обнаженной мозговой ткани. Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность).

**ЩЕКОВИНА- 6524**

Щековина представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью ротовой полости, покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она проходит от губы до тыльной части ротовой полости до околоушных слюнных желез. Щековина не включает внешнюю часть губы; однако к ней относится сосочковидный край ротовой полости.

**Указать:**

- Оставлены или удалены околоушные лимфатические/слюнные железы
- Без сосочковидного края ротовой полости

**МЯСО С ГОЛОВЫ - 7110**

Мясо с головы срезается и включает в себя любое или все мясо, удаленное с черепа и нижней челюсти, но не включает в себя конические papillae. В мясо с головы не включаются лимфатические узлы, слюнные железы, мышцы или обрезь, полученная с языка или шеи.

**ЛИВЕР - 7140**

Ливер состоит из печени, сердца, легких, трахеи и части диафрагмы, объединенные в один продукт.

**Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Оставлена ли диафрагма
- Оставлена ли селезенка
- С зубной железой

**СЕРДЦЕ И ЛЕГКИЕ - 7141**

Состоит из легкого и сердца, части пищевода и может также включать грудную долю зубной железы.

**Указать:**

- Производилась ли дополнительная обрезка для удаления прикрепленных органов

**СЕРДЦЕ - 7050**

Все сердце, зачищенное от кровеносных сосудов, там, где они вступают в орган.

**Указать:**

- Удалены ли ушки предсердия, аорта и легочный ствол
- Удален или оставлен жировой слой в основании сердца
- Произведена ли зачистка кровеносных сосудов и жира

**ЛЕГКИЕ - 7100**

Состоят из целого органа.

**Указать:**

- Удалена ли трахея
- Разделены ли легкие
- Только доля диафрагмы

**ПЕЧЕНЬ - 7030**

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.

**Указать:**

- Удалены или оставлены лимфатические узлы
- Удалена ли полая вена
- Удалена ли связка

**ПОЧКИ - 7040**

Весь орган целиком с кровеносными сосудами без мочевого канала и капсулы.

**Указать:**

- Удален или оставлен внешний жир
- Удалены или оставлены почечные лоханки и внутренний жир

### **ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА - 7060**

Зобную железу получают от молодняка. Она удаляется из шейной и грудной области. Призобный жир удаляется.

### **РУБЕЦ (ЖЕЛУДОК) - 7080**

Рубец (желудок) получают сырым, обмывают и ошпаривают для удаления эпителия. Внешняя поверхность зачищается от отложений жира.

#### **Вопросы, подлежащие уточнению:**

- Удалена или оставлена сетка

### **СЕЛЕЗЕНКА - 7090**

Удлиненный прикрепленный к рубцу орган, с которого удалена вся соединительная ткань.

#### **Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)

### **СУХОЖИЛИЯ - 7091**

Сухожилия состоят из поверхностных и глубоких сгибательных сухожилий и окружающей фиброзной ткани передних/задних ног. Сухожилия можно также получать из конкретных частей мышечно-скелетной системы.

#### **Указать:**

- Сухожилия передних или задних ног

## **СЕМЕННИКИ - 7130**

Семенники получают путем удаления придатка (который прикреплен к каудальной границе) и удалением канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

### **Указать:**

- Удалена или оставлена капсула

## **\*КИШКИ - 7485 (ОБОЛОЧКИ)**

Тонкие и толстые кишки, упакованные в едином комплекте.

## **\*ТОНКИЙ КИШЕЧНИК - 7486**

Тонкие кишки.

## **\*СЛЕПАЯ КИШКА - 7487**

Часть толстого кишечника, соответствующая слепой кишке.

### **\*Указать:**

- Части, которые в некоторых странах не допускаются для реализации, должны быть указаны (материал, представляющий большую опасность)
- Количество оставляемого жира
- Длину кишок
- Удалена ли слизистая оболочка

## **НОГИ - 7495**

Ноги без шкуры или ошпаренные или без щетины: передние отделы разрубаются по линии сустава между пястной и лучевой костями или тарсальной или берцовой костями.

### **Указать:**

- Распилен или разрублен сустав

## **ПИЩЕВАЯ КРОВЬ - ТВА**

Стабилизированная кровь, дефибринированная кровь, сыворотка крови, плазма крови, форменные элементы крови в естественном виде или законсервированные в хлористом натрии (NaCl), охлажденные или замороженные.

## **СВИНИНА - КОД ВИДА - 30**

### **ЯЗЫК, КОРОТКИЙ ОТРУБ - 7500**

Язык, короткий отруб, является частью языка, оставшейся после удаления стилологической ветви, гортани и надгортанника. Корень отрезается по прямой линии за ветвями подъязычной кости. Таким разрубом удаляются трахея и кости, но при этом в языке остаются ветви подъязычной кости. Слизистая оболочка между надгортанником и языком не удаляется.

#### **Указать:**

- Удаляются ли лимфатические/слюнные железы

### **ЯЗЫК, ШВЕЙЦАРСКИЙ ОТРУБ - 7501**

Язык, швейцарский отруб, представляет собой часть языка, которая остается после удаления всех ветвей подъязычной кости и большинства жира. Основание мускулистого корня удаляется, образуя обвалованный и триммингованный язык, состоящий только из мышечной ткани.

### **ЯЗЫК, ДЛИННЫЙ ОТРУБ - 7502**

Язык, длинный отруб, представляет собой весь орган целиком с корнем без ветвей подъязычной кости, за исключением стилологической. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи не удалены. Корень триммингуется в месте третьего кольца трахеи; пищевод и гортань удаляются полностью.

#### **Указать:**

- Примерную толщину оставленного жира

- Удалены ли лимфатические/слюнные железы

### **ПОДЪЯЗЫЧНОЕ МЯСО - 7609**

Подъязычное мясо представляет собой нежирное мясо, полученное при тримминге языка (особенно при коротком отрубе).

### **ГОЛОВА - 7549**

Вся голова целиком без шкуры отделяется от туши путем разруба в месте атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно основной оси шейных позвонков).

#### **Указать:**

- Удалена ли щековина

### **МОЗГИ - 7550**

Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделены от спинного мозга непосредственно за кольцевым выступом. Оболочки не удаляются.

### **МАСКА - 7585**

Маску получают с головы путем удаления всех костей (черепа) одним блоком. Язык удален.

### **ВИСКИ - 7586**

Височные мышцы без шкуры.

### **УШИ - 7692**

Остатки длинного уха и хрящей (щитовидного и ушной раковины) и волосяной покров удаляются.

**Указать:**

- Целиком
- Квадратный отруб

**ПЯТАЧОК - 7693**

Носовой хрящ.

**ГУБЫ - 7587**

Губы получают из щековины, и они являются частью с обнаженными коническими papillae.

**ЛИВЕР - 7525**

Ливер состоит из печени, сердца, легких, трахеи и части диафрагмы, объединенных в едином блоке.

**Указать:**

- Сохранена ли толстая диафрагма
- Сохранена ли селезенка
- С зубной железой

**СЕРДЦЕ - ЛЕГКОЕ - 7524**

Состоит из сердца, легкого и части пищевода.

**СЕРДЦЕ - 7540**

Все сердце, защищенное от кровеносных сосудов там, где они входят в орган.

**Указать:**

- Удалены ли ушки предсердия, аорта и легочный ствол
- Удален или сохранен жировой слой в основании сердца
- Произведена ли зачистка от кровеносных сосудов и жира

## **ЛЕГКИЕ - 7526**

Включает весь орган целиком.

### **Указать:**

- Удалена ли трахея
- Разделены ли легкие
- Только диафрагменная доля

## **ТРАХЕЯ - 7528**

Трахею часто называют дыхательным горлом. Она является частью респираторной системы животных. Трахея удаляется из основания гортани. Она простирается до легких, где она разделяется на три (3) части. Трахея состоит из ряда хрящевидных колец, мускульной и соединительной тканей и слизистой оболочки.

## **ПЕЧЕНЬ - 7520**

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.

### **Указать:**

- Оставлены или удалены лимфатические узлы
- Удалена ли полая вена
- Удалены ли связки

## **ПОЧКИ - 7530**

Весь орган целиком с кровеносными сосудами; мочеиспускательный канал и капсула удалены.

### **Указать:**

- Оставлен или удален внешний жир
- Удалены или нет почечные лоханки и внутренний жир

### **ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА - 7541**

Опора диафрагмы с жиром и соединительной тканью удаляются.

#### **Указать:**

- Оставлена ли соединительная ткань

### **ТОНКАЯ ДИАФРАГМА - 7542**

Мясистая периферийная часть диафрагмы с плеврой. Жир и соединительная ткань удалены.

#### **Указать:**

- Сохранена ли соединительная ткань

### **ДИАФРАГМА - 7543**

Состоит из всей диафрагмы (тонкой и толстой диафрагмы). Жир и соединительная ткань сохраняются.

#### **Указать:**

- Удалены ли жир и соединительная ткань
- Удалена ли мускульная ткань

### **ХВОСТ - 7510**

Свиной хвост отделяется от туши таким образом, чтобы на ней оставались 2-4 хвостовых позвонка. Он зачищается от избыточного жира и шкуры у основания (место прикрепления к туше).

#### **Указать:**

- Проводился ли триминг: удаляются ли хвостовые хрящи
- Сохранены ли хвостовые хрящи и соединительная ткань

### **СЕМЕННИКИ - 7515**

Семенники получают путем удаления придатка (который прикрепляется к каудальной границе) и удалением канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

#### **Указать:**

- Сохранена или удалена капсула

### **ПИЩЕВОД - 7527**

Пищевод состоит из полой мускульной трубки, по которой пища из глотки поступает в желудок. Пищевод покрыт слизистой оболочкой, а глубже мышцами, которые обеспечивают прохождение пищи в желудок.

### **ЖЕЛУДОК - 7560**

Желудок (сырой), вымытый и неошпаренный.

#### **Вопросы, подлежащие уточнению:**

Весь желудок целиком, вывернутый наружу, очищенный, тремингованный и ошпаренный. Должны быть указаны спецификации, касающиеся шпарки: продолжительность, температура и пищевые добавки, добавляемые в воду. Бланширование и шпарка: шпарка производится путем погружения в кипящую воду на несколько минут (при температуре 100°C).

### **ЖЕЛУДОК, РАЗВЕРНУТЫЙ ОТРУБ - 7570**

Весь желудок целиком, вскрыт, очищен и тремингован, но не ошпарен.

### **ТОНКИЙ КИШЕЧНИК - 7571**

Расположен между привратником и слепой кишкой. В него включается двенадцатиперстная кишка, тощая кишка и подвздошная кишка.

**КИШКИ - 7572**

Часть пищеварительной системы, включающей тонкий кишечник, слепую кишку и толстый кишечник.

**ТОЛСТЫЙ КИШЕЧНИК (СИНЮГА) - 7573**

Расположен между слепой кишкой и прямой кишкой и состоит из двух частей. Восходящая ободочная кишка и нисходящая ободочная кишка.

**СЛЕПАЯ КИШКА - 7574**

Часть толстого и тонкого кишечника, соответствующая слепой кишке.

**ВОСХОДЯЩАЯ ОБОДОЧНАЯ КИШКА - 7575**

Верхняя часть ободочной кишки (восходящая часть).

**ПРЯМАЯ ЧАСТЬ ИЛИ ДОРСАЛЬНО-ПОЯСНИЧНАЯ ЧАСТЬ ОБОДОЧНОЙ КИШКИ - 7576**

**ПРЯМАЯ КИШКА - 7577**

Часть кишечника, соответствующая прямой кишке.

**ПРОХОДНИК - 7578**

Часть кишечника, соответствующая проходнику или синюге.

**БРЫЗЖЕЙКА - 7579**

Брызжейка.

**МОЧЕВОЙ ПУЗЫРЬ - 7580**

Весь орган целиком.

### **МАТКА - 7581**

Весь орган целиком.

### **СЕЛЕЗЕНКА - 7600**

Удлиненный орган, прикрепленный к рубцу без соединительной ткани.

### **ЗОБНАЯ ЖЕЛЕЗА - 7670**

Зобная железа (получаемая от молодых самцов) покрыта вдоль трахеи своим глоточным соединением. Прилегающий жир удаляется.

### **СЛЮННАЯ ЖЕЛЕЗА - 7671**

Слюнная железа включает внутреннее покрытие щековины.

### **ПОДЖЕЛУДОЧНАЯ ЖЕЛЕЗА - 7672**

Поджелудочная железа расположена у задней стенки печени и близко от петли двенадцатиперстной кишки, в которую входит панкреатический проток. Поджелудочная железа является дольчатым органом, имеющим бледный цвет и близко напоминающим слюнную железу.

### **КОСТИ - 7679**

Кости ног (femur) - Кости ног представляют собой длинные кости задней ноги, содержащие большое количество костного мозга.

Плечевые кости (humerus) - Плечевые кости представляют собой длинные кости плеча, содержащие большое количество костного мозга.

#### **Указать:**

- Только кости ног
- Только кости плеча

### **ШЕЯ - 7681**

Шею получают из туш. Она состоит из семи шейных позвонков и остатков мяса, которые остаются после обваловки. Шею можно получить с передними ребрами (четыре ребра) и с сохранением до четырех грудных позвонков.

### **ЖИЛКА ДИАФРАГМЫ - 7684**

Жилка диафрагмы состоит из соединительной ткани, которой прикрепляют мышцы диафрагмы к внутренней стороне брюшной полости. Она состоит как из белой эластичной, так и белой фиброзной ткани и имеет вид пергамента (пластин).

### **ШКУРКА - 7690**

Шкурка представляет собой шкуру, полученную от обработки свиной туши или полутуши и состоящую из шкуры, которая была удалена с любого или всех продуктов первичной обработки.

### **ОСНОВАНИЕ УХА - 7694**

Щитовидный и ушной хрящи.

### **САЛЬНИК - 7695**

Большой сальник.

### **БРЮШНОЙ ЖИР - 7696**

Брюшной жир.

### **БОКОВОЙ ШПИК - 7697**

Жир, покрывающий пашину возле ноги.

**ПИЩЕВАЯ КРОВЬ - ХХХ  
ТВА**

Стабилизированная кровь, дефибрированная кровь, сыворотка крови, плазма крови, форменные элементы крови в естественном виде или законсервированные в хлористом натрии (NaCl), охлажденные или замороженные.

**НОГИ - ХХХ**

Передние отделы разрубаются по линии сустава между пястной и лучевой костями, а задние - по суставу между тарсальной и берцовой костями.

**Указать:**

- Производили ли распил или разруб в месте сустава

## Приложение I

### **СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ**

#### **1. Цель системы GS1**

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

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

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

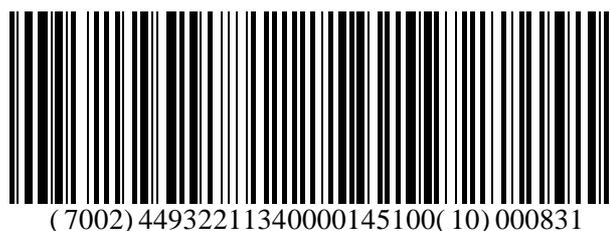
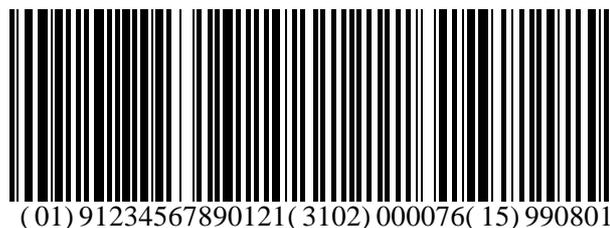
#### **2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1**

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

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

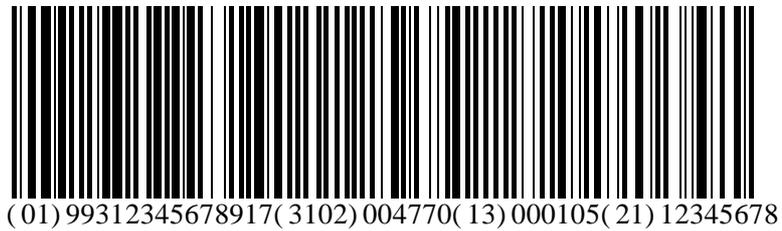
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубков, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубках, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию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

#### Пример 1:



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

**Пример 2:**



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

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

**3. Использование прикладного идентификатора ЕЭК ООН в символах штрихового кода**

*[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ как в стандарте на баранину]*

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



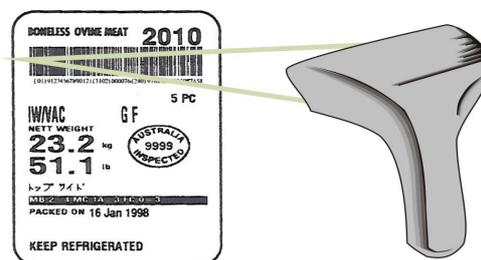
2) После получения заказа поставщики переводят коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



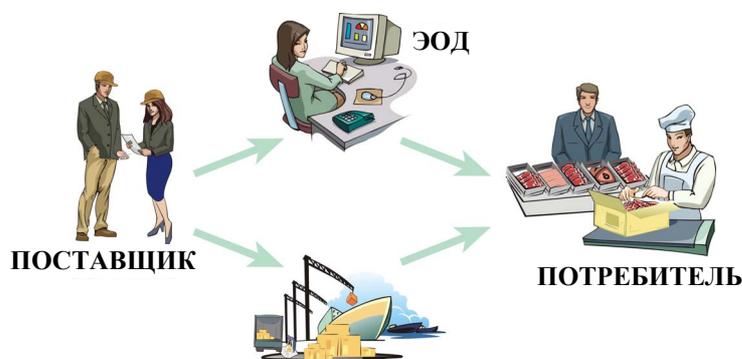
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.



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



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



**Пример 3:**

**4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД**

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



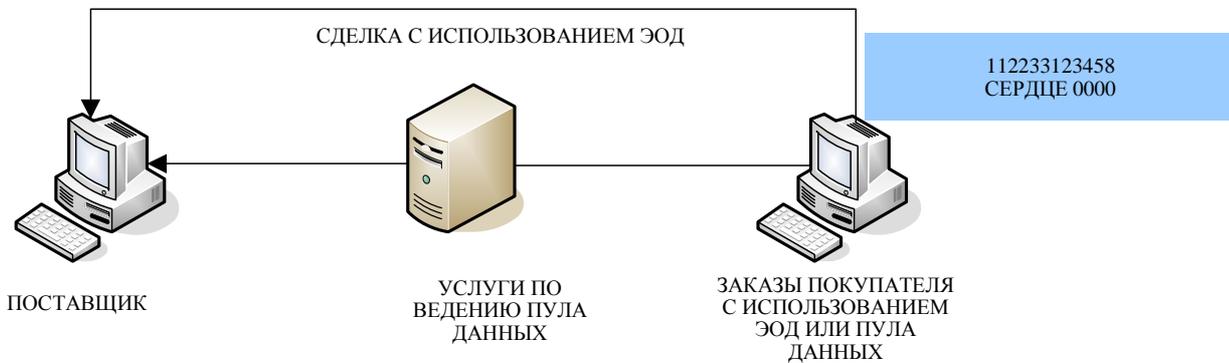
2) Заинтересованные покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.



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



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



## **Приложение II**

### **АДРЕСА**

(Только на английском языке)

**United Nations  
Economic Commission for Europe**  
Agricultural Standards Unit  
Palais des Nations  
CH – 1211 Geneva 10  
SWITZERLAND

Tel: +41 22 917 1366  
Fax: +41 22 917 0629  
e-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)  
<http://www.unece.org/trade/agr/>

**AUS-MEAT Ltd**  
9 Buchanan Street  
South Brisbane  
4101 Queensland  
AUSTRALIA

Tel: +61 7 33 61 92 00  
Fax: +61 7 33 61 92 22  
e-mail: [ausmeat@ausmeat.com.au](mailto:ausmeat@ausmeat.com.au)  
<http://www.ausmeat.com.au/>

**France**  
Direction générale de la consommation,  
de la concurrence et de la répression des  
fraudes  
Cité Administrative,  
Bd de la Liberté - CS92104  
Rennes Cédex 9  
CP 35021  
FRANCE

Tel: +33 2 99 29 76 00  
Fax: +33 2 99 29 80 05  
e-mail:  
[alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GS1 International**  
Blue Tower  
Avenue Louise, 326  
BE 1050 Brussels  
BELGIUM

Tel: +32 2 788 7800  
Fax: +32 2 788 7899  
<http://www.gs1.org/contact/>

**Poland**  
Ministry of Agriculture and Rural Development  
30 Wspolna St.  
00-930 Warsaw  
Poland

Tel: +48 22-623 2061  
Fax : +48 22-623 2300  
e-mail : [integracja@ijhar-s.gov.pl](mailto:integracja@ijhar-s.gov.pl)

**United States Department of Agriculture  
(USDA)**  
Agricultural Marketing Service  
Livestock and Seed Program  
1400 Independence Ave., S.W.  
Washington D.C. 20250 0249  
UNITED STATES

Tel: +1 202 720 5705  
Fax: +1 202 720 3499  
e-mail: [craig.morris@usda.gov](mailto:craig.morris@usda.gov)  
<http://www.ams.usda.gov/>

-----