



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/4
6 March 2009

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Восемнадцатая сессия

Женева, 27-30 апреля 2009 года

Пункт 6 предварительной повестки дня

ПРОЕКТ НОВОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ТЕЛЯТИНУ – ТУШИ И ОТРУБЫ

Записка секретариата*

Настоящий проект документа был подготовлен в соответствии с решением Специализированной секции относительно разработки стандарта на телятину – туши и отрубы (документ ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/8, пункт 38). Данный текст был обсужден на совещании докладчиков, которое состоялось в апреле 2008 года в Рене, Франция. Он должен служить в качестве документа для организации обсуждений с целью определения нового стандарта на телятину – туши и отрубы.

Специализированной секции предлагается завершить подготовку текста и рассмотреть вопрос о его представлении Рабочей группе для принятия в качестве нового стандарта на испытательный период продолжительностью в один или два года.

* Настоящий документ был представлен после истечения срока направления официальной документации Отделом торговли и лесоматериалов ввиду ресурсных ограничений.

СОДЕРЖАНИЕ

| | Стр. |
|--|------|
| 1. ВВЕДЕНИЕ..... | 4 |
| 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты..... | 4 |
| 1.2 Сфера охвата..... | 5 |
| 1.3 Область применения..... | 5 |
| 1.4 История принятия и публикации..... | 6 |
| 2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ..... | 6 |
| 3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ..... | 7 |
| 3.1 Дополнительные требования..... | 7 |
| 3.2 Виды..... | 7 |
| 3.3 Продукт/отруб..... | 8 |
| 3.4 Охлаждение и заморозка..... | 8 |
| 3.5 Цикл производства..... | 9 |
| 3.5.1 Прослеживаемость..... | 9 |
| 3.5.2 Категория телятины/телят..... | 9 |
| 3.5.3 Система выращивания..... | 10 |
| 3.5.4 Система откорма..... | 10 |
| 3.5.5 Способ убоя..... | 11 |
| 3.5.6 Технология послеубойной обработки..... | 12 |
| 3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубках..... | 12 |
| 3.6.1 Толщина жира..... | 12 |
| 3.6.2 Обрезка жира..... | 13 |
| 3.7 Система классификации телятины..... | 15 |
| 3.8 Цвет и показатель рН мяса и жира..... | 15 |
| 3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов..... | 16 |
| 3.10 Упаковка, хранение и транспортировка..... | 16 |
| 3.10.1 Описание и положения..... | 16 |
| 3.10.2 Код упаковки..... | 17 |
| 3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках..... | 17 |
| 3.11.1 Обязательная информация..... | 17 |
| 3.11.2 Дополнительная информация..... | 18 |
| 3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия..... | 19 |

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

| | Стр. |
|--|-------------|
| 4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ ТЕЛЯТИНЫ | 20 |
| 4.1 Определение кода | 20 |
| 4.2 Пример | 21 |
| 5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ | 22 |
| 5.1 Многоязычный индекс продуктов | 22 |
| 5.2 Диаграмма костей телячьей полутуши | 24 |
| 5.3 Схема разделки стандартных основных телячьих отрубов (будет подготовлена позднее) | 24 |
| 5.4 Телячьи отрубы | 24 |
| 5.4.1 Отрубы с костями | 24 |
| 5.4.2 Отрубы без костей | 33 |
| 5.4.3 Упаковки телятины | 41 |
| 5.5 Определение упаковки телятины без костей навалом | 44 |
| 5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным первичным телячьим отрубам | 45 |
| 5.6.1 Латеральный/медиальный вид строения туши | 45 |
| 5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке | 45 |
| 5.6.3 Основные отрубы задней четвертины | 48 |
| 5.6.4 Основные отрубы передней четвертины | 49 |
| 5.7 Стандарты качества телятины | 49 |
| 5.7.1 Стандартные образцы цвета телятины | 49 |
| 5.7.2 Стандартные образцы цвета жира телятины | 49 |

СТАНДАРТ ЕЭК ООН ТЕЛЯТИНА – ТУШИ И ОТРУБЫ

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, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, предлагается связаться с секретариатом ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо ЕЭК ООН. 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, также содержатся коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Дополнительная информация размещена на вебсайте ЕЭК ООН по следующему адресу: <<http://www.unece.org/trade/agr>>.

В приложение I включено описание системы кодификации, которая содержит прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

| Вид мяса | Код вида (поле данных 1) |
|--|-----------------------------|
| Мясо крупного рогатого скота (говядина) | 10 |
| Мясо крупного рогатого скота (телятина) | 11 |
| Мясо свиней (свинина) | 30 |
| Мясо овцы (баранина) | 40 |
| Мясо козы (козлятина) | 50 |

| Вид мяса | Код вида (поле данных 1) |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Мясо ламы | 60 |
| Мясо альпака | 61 |
| Мясо кур | 70 |
| Мясо индейки | 71 |
| Мясо утки | 72 |
| Пищевые мясные субпродукты | 90 |

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) телячьих туш и отрубов, предназначенных для торговли и пригодных для употребления в пищу человеком. Он обеспечивает покупателям широкий выбор вариантов для обработки, упаковки и расфасовки мяса, а также для оценки соответствия, которые соответствуют добросовестной практике торговли мясом и мясопродуктами, поступающими в международную торговлю.

Для международной трансграничной реализации на рынке телячьих туш и отрубов должны также соблюдаться 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.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после ее отгрузки и предоставление правительствам рекомендаций по определенным аспектам гигиены питания, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание положения *Стандартов, Руководств и Кодексов практики Комиссии Кодекс Алиментариус*, которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

Для обеспечения соответствия товаров детализированным 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 частей отрубов, что способствует лучшему пониманию его положений.

1.4 История принятия и публикации

Первое издание этого стандарта Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества было утверждено на ее xx сессии в 20xx году (см. ECE/TRADE/C/WP.7/xxx).

Стандарты UNECE 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

Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

Туши/отрубы должны быть:

- Неповрежденными, с учетом товарного вида
- Без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани
- Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹)
- Без неприятного запаха
- Без заметных пятен крови
- Без торчащих или сломанных костей, которые не специфицированы
- Без следов ударов, нарушающих вид продукта

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

- Без следов ожогов, вызванных замораживанием²
- Без спинного мозга (кроме целых неразделанных туш)³.

Разделку, образку жира, отделение мяса отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Для получения бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, а также коды, которые будут использоваться в коде телятины ЕЭК ООН (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные 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, а также подтверждаться документально.

3.2 Виды

Для видов телятины в поле данных 1, как это определено в разделе 1.1, используется код 11.

² 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) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

³ Удаление других тканей, обладающих высокой степенью риска, может быть специфицировано в разделе 3.5.6 "Технология послеубойной обработки".

3.3 Продукт/отруб

Перечисленные в настоящем документе телячьи отрубы имеют только рекомендательный характер. В случае необходимости по мере обновления настоящего документа будут предусматриваться соответствующие добавления или исключения, касающиеся различных мясных отрубов. Многие из этих отрубов поступают в международную торговлю под более чем одним торговым названием. Цель принятия системы согласованной кодификации (см. приложение I) заключается в упрощении использования настоящего документа.

Код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, приводится в главе 5.

3.4 Охлаждение и заморозка

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

| Код охлаждения/заморозки (поле данных 4) | Категория | Описание |
|--|----------------------|---|
| 0 | Не указывается | Категория не указывается |
| 1 | Охлажденный | Температура внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$ в течение всего времени охлаждения после убоя |
| 2 | Замороженный | Температура внутри продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания |
| 3 | Глубокомороженный | Температура внутри продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания |
| 4-8 | Коды не используются | |
| 9 | Прочие | |

3.5 Цикл производства

3.5.1 Прослеживаемость

Для определения требований, касающихся цикла производства продукции в соответствии с требованиями покупателя, необходимо создание прослеживания. При рассмотрении цикла производства продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации крупного рогатого скота, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы прослеживания этапов производства необходимы для обоснования предъявляемых претензий, а соответствие процедур должно быть удостоверено согласно положениям, касающимся требований в отношении оценки соответствия, указанным в разделе 3.12.

3.5.2 Категория телятины/телят

>> **Замечания делегации Соединенных Штатов Америки**
Определение категории телятины/телят: Самка (телка) или кастрированный самец (бычок) или некастрированный самец (бык), которые не имеют постоянных резцовых зубов. Вес туши рассчитывается на основе ее веса в холодном состоянии.
**** Рассмотреть новое положение, касающееся категории (ЕС) – Ограничения, касающиеся возраста телят и особей крупного рогатого скота – особи крупного рогатого скота в возрасте 12 месяцев или менее:**
Категория V: возраст 8 месяцев или менее.
Категория Z: возраст более 8 месяцев, но не более 12 месяцев.
 Категория: Z = возраст более 8 месяцев, но не более 12 месяцев.
 Рекомендуются категории для особей в возрасте менее 21 дня, менее 3 месяцев; 3–6 месяцев.
 * Рекомендуется включить в таблицу телятины/телят следующие категории цвета:

- Светлый серовато-розовый
- Серовато-розовый
- Серовато-красный

| Код категории телятины/телят (поле данных 5) | Категория* | Описание |
|--|----------------------------|--------------------------------------|
| 0 | Не указывается | Категория не указывается |
| 1 | Легкие телячьи туши/телята | Вес туши – не более 40 кг |
| 2 | Легкие телячьи туши/телята | Вес туши – 40,1 кг и не более 70 кг |
| 3 | Телятина/телята | Вес туши – 70,1 кг и не более 150 кг |
| 4 | Телятина/телята | Вес туши – 70,1 кг и не более 175 кг |
| 5 | Телятина/телята | Вес туши – не более 150 кг |
| 6 | Телятина/телята | Вес туши – не более 175 кг |

| Код категории телятины/телят (поле данных 5) | Категория* | Описание |
|--|----------------------|----------------------------|
| 7 | Телятина/телята | Вес туши – не более 200 кг |
| 8 | Коды не используются | |
| 9 | Прочие | |

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может указать 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 | |
| 1 | Интенсивные системы | Методы производства, включающие применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления животных, направленных на достижение их быстрого роста |
| 2 | Экстенсивные системы | Методы производства, включающие относительно неограниченный доступ к естественному корму на протяжении большей части жизни животных |
| 3 | Органические системы | Методы производства, соответствующие законодательству страны импортера в отношении органического выращивания |
| 4-8 | Коды не используются | |
| 9 | Прочие | Могут использоваться для описания любых других систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом |

3.5.4 Система откорма

Покупатель может указать 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.

Замечание секретариата: Рассмотреть вопрос об использовании системы откорма, определенной для свинины.

| Код системы откорма (поле данных 7 а) | Категория | Описание |
|--|----------------------|--|
| 0 | Не указывается | |
| 1 | | ПРИМЕЧАНИЕ: США <i>рекомендуют конкретное описание, в котором указывается только откорм молоком/комбинированным кормом</i> |
| 2–8 | Коды не используются | |
| 9 | Прочие | Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом |

3.5.5 Способ 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 разрешенный способ убоя скота должен быть согласован между продавцом и покупателем. |

3.5.6 Технология послеубойной обработки

Покупатель может определять систему послеубойной обработки. В любом случае технологии послеубойной обработки должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений технология убоя должна согласовываться между покупателем и продавцом.

| Код технологии послеубойной обработки (поле данных 9) | Категория | Описание |
|---|-----------------------|--|
| 0 | Не указывается | |
| 1 | Указывается конкретно | Система послеубойной обработки скота определяется путем согласования между покупателем и продавцом |
| 2-9 | Коды не используются | |

Примечание 1: Удаление тканей высокого риска: отдельные требования рынка определяют конкретные требования к удалению спинного мозга и нервных и лимфатических тканей. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

Примечание 2: В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включены в систему кодирования на телятину.

- Спецификация разделки туши
- Электростимуляция
- Способ подвешивания туш
- Перевязывание шеи
- Режимы охлаждения
- Процессы созревания

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

3.6.1 Толщина жира

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. Допускаемые ограничения на толщину жира:

| Код толщины жира (поле данных 10) | Категория |
|--------------------------------------|--|
| 0 | Не указывается |
| 1 | Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой |
| 2 | Зачищенные, оголенные отрубы |
| 3 | Практически без жира (75% постного мяса с удалением поверхностного жира) |
| 4 | Максимальная толщина жира 3 мм или как указано |
| 5 | Максимальная толщина жира 6 мм или как указано |
| 6 | Максимальная толщина жира 13 мм или как указано |
| 7 | Максимальная толщина жира 25 мм или как указано |
| 8 | Оговорен химический состав мышечной ткани |
| 9 | Прочие категории |

3.6.2 Обрезка жира

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 (мраморность). 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 (среднее значение толщины) 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 лежащего на поверхности 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 (0,75 дюйма) (и называется перемычкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется выравниванием; см. также рис. 1).

Рис. 1 - Изменить цвет мяса на цвет, характерный для телятины

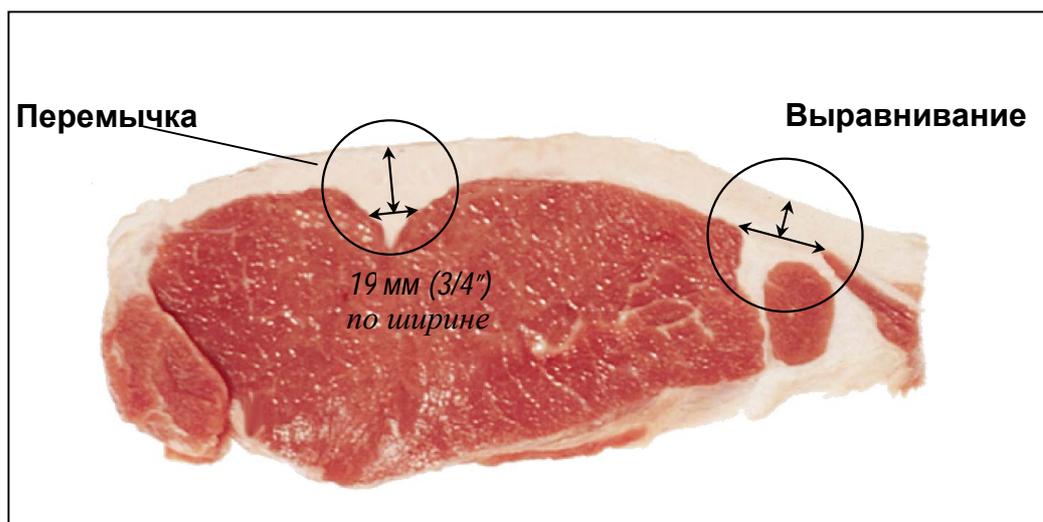


Рис. 1

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для "зачищенных/оголенных отрубов"⁴ или "зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки"⁵, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

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 2,5 см (1,0 дюйма) линии самого длинного среза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке. Термин "оголенный" подразумевает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) по линии любого разреза и/или 3 мм (0,125 дюйма) 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 3 мм (0,125 дюйма) по глубине.

3.7 Система классификации телятины

| Код системы классификации телятины (поле данных 11) | Категория | Описание |
|---|-----------------------|--|
| 0 | Не указывается | |
| 1 | Официальные стандарты | Классификации качества, основывающиеся на официальной системе качества страны-экспортера |
| 2 | Фирменные стандарты | Классификации качества, основывающиеся на системах качества продавца |
| 3 | Отраслевые стандарты | Системы классификации, основывающиеся на системе классификации, применяющейся в данной отрасли |
| 4-8 | Коды не используются | |
| 9 | Прочие | Другие системы классификации, выбираемые по согласованию между покупателем и продавцом |

ПРИМЕЧАНИЕ: Требования любой системы должны соответствовать официальным требованиям страны-экспортера, предъявляемым к качеству, или превышать их.

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.

>> Замечания делегации Соединенных Штатов Америки

В качестве альтернативы предыдущему замечанию делегация рекомендует включить руководящие положения, касающиеся указываемых ниже общих цветов, связанных с телятиной/телятами:

- светлый серовато-розовый
- серовато-розовый
- серовато-красный

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

| Код диапазона изменения веса (поле данных 12) | Категория | Описание |
|---|----------------------|--|
| 0 | Не указывается | |
| 1 | Указывается | Необходимо указать диапазон изменения веса |
| 2-9 | Коды не используются | |

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти диапазоны изменения веса предназначены не для определения веса порций, а скорее для калибровки продаваемых отрубов по весу.

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

3.10.1 Описание и положения

Расфасовка (или предварительная упаковка) является первичной упаковкой продукта и должна производиться с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная (наружная) 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

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в модифицированной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы – замороженные/глубокозамороженные

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

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубоко замороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (АТР)* (ECE/TRANS/165).

3.10.2 Код упаковки

| Код упаковки (поле данных 13) | Категория |
|--|--|
| 0 | Не указывается |
| 1 | Туши, отделенные полутуши и четвертины - без упаковки |
| 2 | Туши, отделенные полутуши и четвертины - с упаковкой |
| 3 | Отрубы - Индивидуально упакованные |
| 4 | Отрубы - упакованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах) |
| 5 | Отрубы - упакованные в вакууме |
| 6 | Отрубы - упакованные в модифицированной атмосфере |
| 7-8 | Коды не используются |
| 9 | Прочие |

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

Все сведения, указываемые на маркировке, должны поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

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 "X"), используемая для неупакованных туш, четвертей и отрубов, а также для расфасованной или упакованной мясной продукции.

| Информация на маркировке | Нерасфасованные туши, четверти и отрубы | Расфасованное или упакованное мясо |
|--|---|------------------------------------|
| | X | X |
| Санитарная отметка | X | X |
| Номер бойни или номер партии | 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 |
| Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца | | X ⁶ |
| Количество (число наименований) | | X ⁶ |
| Вес нетто | | X ⁶ |

3.11.2 *Дополнительная информация*

Дополнительные сведения о продукции могут быть 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 поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что рождение, выращивание, забой, переработка/разделка и упаковка происходили в одной и той же стране
- способы убоя и технология послеубойной обработки
- дальнейшая обработка
- характеристики породы, системы выращивания и откорма
- дата убоя
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- pH, цвет мяса и жира.

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия продукта требованиям системы качества/сортности/классификации, стандартам, определяемым покупателем, и/или положениям об идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия требованиям системы качества/сортности/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 в соответствии с пунктом 3.1.

Оценка соответствия торговому стандарту (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 в соответствии с пунктом 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 телятины или партии (идентификация телятины/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа

по оценке соответствия и требования должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

| Код оценки соответствия (поле данных 14) | Категория |
|---|---|
| 0 | Не указывается |
| 1 | Оценка соответствия качества/сортности/классификации (качество) |
| 2 | Оценка соответствия торговому стандарту |
| 3 | Оценка соответствия идентификации телятины/партии (идентификация телятины/партии) |
| 4 | Оценка соответствия качеству и торговому стандарту |
| 5 | Оценка соответствия качеству и идентификации телятины/партии |
| 6 | Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации телятины/партии |
| 7 | Оценка соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации телятины/партии |
| 8 | Код не используется |
| 9 | Прочие категории |

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ ТЕЛЯТИНЫ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя телятины содержит 14 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в главах 3 и 5.

| Поле № | Название | Раздел | Диапазон значений |
|---------------|----------------------|---------------|--------------------------|
| 1 | Вид | 3.2 | 00 – 99 |
| 2 | Продукт/отруб | 5 | 0000 – 9999 |
| 3 | Поле не используется | – | 00 – 99 |
| 4 | Охлаждение/заморозка | 3.4 | 0 – 9 |
| 5 | Категория | 3.5.2 | 0 – 9 |

| | | | |
|----|-----------------------------------|--------|-------|
| 6 | Система производства | 3.5.3 | 0 – 9 |
| 7a | Система откорма | 3.5.4 | 0 – 9 |
| 7b | Поле не используется | – | 0 – 9 |
| 8 | Способ убоя | 3.5.5 | 0 – 9 |
| 9 | Технология послеубойной обработки | 3.5.6 | 0 – 9 |
| 10 | Толщина жира | 3.6.1 | 0 – 9 |
| 11 | Качество | 3.7 | 0 – 9 |
| 12 | Диапазон изменения веса | 3.9 | 0 – 9 |
| 13 | Упаковка | 3.10.2 | 0 – 9 |
| 14 | Оценка соответствия | 3.12 | 0 – 9 |

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования представляет собой описание охлажденной и упакованной в вакууме верхней части тазобедренного отруба с максимальной толщиной жира 3 мм применительно к телянку, выращенному в соответствии с органической системой производства, откормленному фуражом и забитому в соответствии с традиционным способом убоя.

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН для телятины:
11373500153201040050

| Поле № | Название | Требование | Значение кода |
|--------|-----------------------------------|---------------------|---------------|
| 1 | Вид | Телятина | 11 |
| 2 | Продукт/отруб | Чельшко | 3735 |
| 3 | Поле не используется | - | 00 |
| 4 | Охлаждение/заморозка | Охлажденный продукт | 1 |
| 5 | Категория | Телятина/теленки | 5 |
| 6 | Система производства | Органическая | 3 |
| 7a | Система откорма | Фуражная | 2 |
| 7b | Поле не используется | - | 0 |
| 8 | Способ убоя | Традиционный | 1 |
| 9 | Технология послеубойной обработки | Не указывается | 0 |

| Поле № | Название | Требование | Значение кода |
|--------|-------------------------|--|---------------|
| 10 | Толщина жира | Максимальная толщина жира 3 мм или как указано | 4 |
| 11 | Качество | Не указывается | 0 |
| 12 | Диапазон изменения веса | Не указывается | 0 |
| 13 | Упаковка | Отрубы - упакованные в вакууме | 5 |
| 14 | Оценка соответствия | Не указывается | 0 |

5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс продуктов

| Английский | Номер продукта | Стр. | Французский | Русский | Испанский | Китайский |
|-------------------------|----------------|------|----------------|--|------------------|-----------|
| Bone-in | | | Avec os | С костями | Con hueso | 帶骨牛肉 |
| Carcase | 3500 | | | Цельная туша | | |
| Side | 3505 | | | Полутуша | | |
| Trunk | 3508 | | | Туша без задней части | | |
| Forequarter pair | 3509 | | | Неразделенные передние четвертины | | |
| Forequarter | 3510-3513 | | | Передняя четвертина | | |
| Forequarter saddle | 3524-3525 | | | Передняя часть седла | | |
| Hindquarter | 3530-3533 | | | Задняя четвертина | | |
| Pistola hindquarter | 3540-3543 | | | Пистолетный отруб задней четвертины | | |
| Butt | 3565 | | | Тазобедренный отруб | | |
| Hindquarter saddle | 3535-3536 | | | Задняя часть седла | | |
| Leg long cut | 3534 | | | Отруб тазобедренной части туши длинный | | |
| Loin | 3575-3578 | | | Спинная часть | | |
| Shortloin | 3590-3593 | | | Почечная часть | | |
| Rack | 3581-3582 | | | Передок туши | | |
| Rack cap off (frenched) | 3583-3584 | | | Передок туши без хребтового края | | |

| Английский | Номер продукта | Стр. | Французский | Русский | Испанский | Китайский |
|---------------------------|----------------|------|----------------|---|------------------|-----------|
| | | | | (зачищенный) | | |
| Ribs prepared | 3605-3609 | | | Реберная часть - подготовленная | | |
| Spare ribs | 3670 | | | Ребра без поверхностного мяса | | |
| Short ribs | 3665-3669 | | | Реберный край грудинки | | |
| Shin-shank | 3630 | | | Рулька/голяшка передней/задней четвертины | | |
| Ossobucco | 3631 | | | Оссобукко | | |
| Brisket point end | 3650-3653 | | | Передняя часть грудинки с костью | | |
| Brisket navel end | 3660-3664 | | | Завиток грудинки с костью | | |
| Boneless | | | Sans Os | Без костей | Sin hueso | 剔骨牛肉 |
| Leg long cut | 3681 | | | Бедровый отруб длинный | | |
| Leg set | 3682 | | | Комплект отрубов тазобедренной части туши | | |
| Topside | 3680 | | | Щуп | | |
| Topside cap off | 3686 | | | Щуп зачищенный | | |
| Thick flank | 3710 | | | Боковая часть тазобедренного отруба | | |
| Knuckle | 3715 | | | Огузок | | |
| Silverside | 3690 | | | Наружная часть тазобедренного отруба | | |
| Outside | 3695 | | | Наружная часть тазобедренного отруба без пяточной мышцы | | |
| Striploin (0 to 3 rib) | 3765-3768 | | | Поясничный отруб (0-3 ребра) | | |
| Eye of loin | 3769 | | | Филейная вырезка | | |
| Tenderloin | 3770 | | | Вырезка | | |
| Tenderloin side strap off | 3775 | | | Вырезка без малой поясничной мышцы | | |
| Rump | 3735 | | | Верхняя часть тазобедренного отруба | | |

| Английский | Номер продукта | Стр. | Французский | Русский | Испанский | Китайский |
|----------------------------------|----------------|------|-------------|---|-----------|-----------|
| Cube roll | 3815-3819 | | | Рулет из спинной мякоти | | |
| Backstrap | 3838 | | | Краевая покромка | | |
| Trunk | 3839 | | | Туша без задней части | | |
| Chuck | 3830-3832 | | | Лопаточная часть | | |
| Chuck roll | 3840-3842 | | | Рулет из подлопаточной части | | |
| Chuck tender | 3855 | | | Предостная мышца | | |
| Shin-shank | 3886 | | | Рулька/голяшка передней/задней четвертины | | |
| Blade | 3850 | | | Лопатка | | |
| Упаковки телятины | | | | | | |
| Trimmings | 3960 | | | Обрезки | | |
| Forequarter and hindquarter | 3970 | | | Передняя и задняя четвертина | | |
| Forequarter and hindquarter meat | 3895 | | | Мясо передней и задней четвертины | | |
| Forequarter | 3975 | | | Передняя четвертина | | |
| Forequarter meat | 3980-3983 | | | Мясо передней четвертины | | |
| Hindquarter | 3950-3953 | | | Задняя четвертина | | |
| Hindquarter meat | 3955-3958 | | | Мясо задней четвертины | | |

5.2 Диаграмма костей телячьей полутуши

5.3 Схема разделки стандартных основных телячьих отрубов (будет разработана позднее)

5.4 Телячьи отрубы

5.4.1 Отрубы с костями

ЦЕЛЬНАЯ ТУША 3500

Говяжья цельная туша включает в себя все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков.

Обвалка туш должна проводиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные с покупателем)
- требования к весу туши

ПОЛУТУША 3505

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Обвалка туши должна проводиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу, и с минимальными требованиями в отношении обвалки туш, согласованными с мясной промышленностью.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туш (изменения, согласованные с покупателем/продавцом)
- требования к весу туши

ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ 3508

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

Указать:

- удалена ли диафрагма
- требования к весу туши

НЕРАЗДЕЛЕННЫЕ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ 3509

Неразделенные передние четвертины получают из туши разрубом вдоль контура указанного ребра до брюшной кромки грудинки. Другой отруб получают через спинной хребет, отделяя позвоночник.

Указать:

- необходимое количество ребер

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 3510 - 3513

(3510 – 10 ребро, 3511 – 11 ребро, 3512 – 12 ребро, 3513 – 13 ребро)

Переднюю четвертину получают из полутуши путем расчленения передней и задней четвертин отрубом вдоль указанного ребра, производимым под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшной участок пашины.

Указать:

- необходимое количество ребер
- оставляется ли диафрагма

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ СЕДЛА 3524 - 3525

(3524 – 11 ребро, 3525 – 12 ребро)

Передняя часть седла - это передняя часть туши, отделяемая отрубамии через позвонки на первом и одиннадцатом ребрах.

Указать:

- оставляется или удаляется ли диафрагма

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 3530 - 3533

(3530– 3 ребро, 3531 – 2 ребро, 3532 – 1 ребро, 3533 – 0 ребро)

Заднюю четвертину получают в результате деления полутуши на заднюю и переднюю четвертины, разрезаемые вдоль указанного ребра под прямым углом к позвоночному столбу через брюшную часть пашины.

Указать:

- необходимое количество ребер
- удаляется ли диафрагма
- требования к весу туши

ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 3540 - 3543

(3540 – 8 ребро, 3541 – 7 ребро, 3542 – 6 ребро, 3543 – 0 ребро)

Пистолетный отруб получают из задней четвертины путем удаления тонкой части пашины, бокового участка ребер и грудной части. Разрез начинают с поверхностного пахового лимфатического узла, затем отделяют мышцу *rectus abdominis*, следуя контуру бедра, далее разрез ведут параллельно телам позвонков приблизительно в 75 мм от длиннейшего мускула спины (мышца *longissimus dorsi*) до указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер
- удаляется ли диафрагма
- длину указанного ребра от длиннейшего мускула спины
- требования к весу туши

ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ 3565

Тазобедренный отруб получают из задней четвертины. Разрез начинают от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проводят точно краниально к тазобедренному суставу и ведут до седалищного лимфатического узла.

Указать:

- удаляется ли поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью
- удаляется ли часть крестца и прилегающая соединительная ткань
- требования к весу туши

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СЕДЛА 3535 - 3536

(3535 – 1 ребро, 3536 – 2 ребро)

Задняя часть седла - это часть туши, остающаяся после удаления передней части седла и задней части в месте соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- количество оставленных ребер
- оставляются или удаляются ли мясистая часть диафрагмы и сама диафрагма

ОТРУБ ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ ТУШИ ДЛИННЫЙ 3534

Отруб тазобедренной части туши длинный получают из телячьей полутуши разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к тазовой кости. Последующая разделка включает в себя удаление костей, хрящей и обнаженных сухожилий.

Указать:

- удаляется ли толстый край поясничной части
- удаляется ли пашина
- удаляется ли голяшка
- требования к весу туши

СПИННАЯ ЧАСТЬ 3575 - 3578

(3575 – 3 ребро, 3576 – 2 ребро, 3577 – 1 ребро, 3578 – 0 ребро)

Спинную часть получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль указанного ребра и отделения тазобедренной части туши (тазобедренного отруба и костреца) разрубом, идущим через соединение поясничного и крестцового позвонков до брюшного края пашины. Пашину отделяют на указанном расстоянии от глазкового мяса на уровне оконечности ребра и параллельно позвонку в каудальном конце.

Указать:

- необходимое количество ребер
- оставляется ли пашина
- расстояние удаления пашины от длинного мускула на оконечности ребра
- требования к весу туши

ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ 3590 - 3593

(3590 – 1 ребро, 3592 – 2 ребро, 3593 – 3 ребро)

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

Указать:

- линию отделения грудинки и расстояние от длинного мускула
- необходимое количество ребер

ПЕРЕДОК ТУШИ 3581-3582

(3581 – 6 ребро, 3582 – 7 ребро)

Передок туши получают из полутуши разрубом по позвоночнику, проходящим между 12-м и 13-м ребром. Передняя четвертина удаляется разрубом по позвоночнику, проходящим между 4-м и 5-м ребром. Грудинка удаляется путем прямого разруба, параллельного хребтовому краю на указанном расстоянии от длиннейшей мышцы спины.

Указать:

- необходимое количество ребер
- оставляется или удаляется ли хребтовая/лопаточная кость
- линию отделения брюшного участка
- передок туши с зачищенными ребрами

ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 3583 - 3584

(3583 – 6 ребро, 3584 – 7 ребро)

Передок туши без хребтового края (зачищенный) получают из передка туши путем удаления хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом. Ребра зачищаются на указанную длину.

Альтернативная обрезка

- **передок туши без хребтового края с полностью зачищенными ребрами**
- **передок туши без хребтового края с полностью зачищенными (оголенными) ребрами**

Указать:

- необходимое количество ребер
- оставляется или удаляется ли хребтовая/лопаточная кость
- линию отделения брюшного участка

РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ - ПОДГОТОВЛЕННАЯ 3605 - 3609

(3605 – 4 ребро, 3606 – 5 ребро, 3607 – 6 ребро, 3608 – 7 ребро, 3609 – 8 ребро)

Подготовленную реберную часть получают из передней четвертины после отделения чельшка и лопаточной части. Реберный край грудинки отделяется на расстоянии 75 мм от длинного мускула спины (мышца *longissimus dorsi*) с филейного (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) в месте расположения указанного ребра. Тела позвонков (хребтового края) на подготовленной реберной части удаляются с обнажением костного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.

Указать:

- необходимое количество ребер
- удаляются ли остистые отростки
- удаляется ли кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща
- длину ребер, измеренную от длинного мускула спины
- удаляется ли трапецевидная мышца (*trapezius*)
- удаляется ли выйная связка (*ligamentum nuchae*)
- требования к весу туши.

РЕБРА БЕЗ ПОВЕРХНОСТНОГО МЯСА 3670

Рёбра без поверхностного мяса получают из любой части грудной клетки, и они состоят только из реберных костей и межкостных мышц.

Указать:

- необходимое количество ребер
- размер части грудной клетки.

РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ 3665 - 3669

(3665 – 5 ребро, 3666 – 6 ребро, 3667 – 7 ребро, 3668 – 8 ребро, 3669 – 9 ребро)

Реберный край грудинки получают из передней четвертины после удаления чельшка, подготовленной реберной части и лопаточной части. Линия отделения реберного края грудинки проходит приблизительно в 75 мм от (глазка) длинного мускула спины и параллельно позвоночному столбу. Поверхностная фасция (*cutaneus trunci*) удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- необходимое количество ребер и их номера
- оставляется ли поверхностная фасция (*cutaneus trunci*)
- удаляется или оставляется ли длинный мускул спины (*laterissimus dorsi*)
- оставляется или удаляется ли наружный жировой покров
- удаляется или оставляется ли диафрагма
- требования в отношении размеров нарезанной части продукта.

РУЛЬКА-ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 3630

Рульку/голяшку получают из передней/задней ног (группы мышц разгибателей/сгибателей). Передняя нога отрубается по линии отделения чельшка от передней четвертины через мышцы *triceps* и *biceps brachii* и через дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы. Задняя нога отрубается по коленному суставу с удалением большой берцовой/предплюсневой костей с облегающими их группами мышц сгибателей/разгибателей.

Указать:

- переднюю или заднюю четвертину
- отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевых суставов на этапе удаления мяса
- удаление hindquarter tarsus и коленного сустава задней четвертины на этапе отделения мяса.

ОССОБУККО 3631

Оссобукко - это кусочки мяса, полученные из рульки/голяшки передней/задней четвертины (3630). Эти кусочки имеют указанную толщину и получают путем поперечного разреза кости.

Указать:

- толщину кусочков
- используется ли только рулька/голяшка передней четвертины
- используется ли рулька/голяшка только задней четвертины.

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГРУДИНКИ С КОСТЬЮ 3650 – 3653

(3650 – 4 ребро, 3651 – 5 ребро, 3652 – 6 ребро, 3653 – 7 ребро)

Переднюю часть грудинки с костью получают из грудной части путем удаления завитка вдоль каудальной кромки указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер.

ЗАВИТОК ГРУДИНКИ С КОСТЬЮ 3660 - 3664

(3660 – 4 ребро, 3661 – 5 ребро, 3662 – 6 ребро, 3663 – 7 ребро, 3664 – 8 ребро)

Завиток грудинки с костью получают из грудной части путем удаления края по каудальной кромке указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер
- удаляется ли диафрагма
- удаляется ли брюшная полость
- удаляется ли внутренняя диафрагма.

5.4.2 Отрубы без костей

БЕДРОВЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ 3681

Бедровый отруб длинный получают из телячьей полутуши (3505) и отделяют разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к тазовой кости. Дальнейшая обработка проводится путем удаления костей, хрящей и обнаженных сухожилий.

Указать:

- удален ли жир тазовой полости
- удалена ли пашина
- удалена ли голяшка.

КОМПЛЕКТ ОТРУБОВ ТАЗОБЕДРЕННОЙ ЧАСТИ ТУШИ 3682

Альтернативное название: комплект отрубов голяшки задней четвертины

Комплект отрубов тазобедренной части туши получают из бедрового отруба длинного (3681) путем удаления отдельных продуктов первичной обработки, шупа, наружной части тазобедренного отруба и огузка с факультативным сохранением верхней части тазобедренного отруба. В тех случаях, когда это оговаривается, можно использовать различные виды получения этих основных отрубов.

Указать:

- различные виды основных отрубов: толстая часть пашины, наружная часть тазобедренного отруба без пяточной мышцы, плоский отруб наружной части/глазок бедра, D-отруб тазобедренной части
- используется ли возможность сохранения верхней части тазобедренного отруба
- оголяются ли основные отрубы.

Комплект отрубов голяшки задней четвертины состоит из двух продуктов первичной обработки во всех видах отрубов: щуп, наружная часть тазобедренного отруба, огузок и верхняя часть тазобедренного отруба, которая может включаться в этот комплект в факультативном порядке. В тех случаях, когда это конкретно оговаривается, могут использоваться различные варианты получения этих продуктов первичной обработки.

Щуп 3680

Альтернативное название: внутренняя часть бедра 3685

>> Замечание секретариата

Щуп (3680) - Внутренняя часть бедра (3685). Различные коды?

Щуп расположен каудально и медиально к берцовой кости и прикреплен к os coxae (крестцовой кости) и отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины и наружной части тазобедренного отруба. Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.

Указать:

- удаляется ли мышца-эректор
- удаляется ли соединительная ткань
- удаляются ли бедренные кровеносные сосуды.

ЩУП ЗАЧИЩЕННЫЙ 3686

Щуп зачищенный получают из внутренней части (3685) путем отделения мышцы *gracilis* по естественной линии сращения. Жировые отложения удаляются.

Вопрос, требующий уточнения:

- удаляется ли мышца *pectineus* и/или же мышца *sartorius*.

БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 3710

Толстую часть пашины получают из оковалка путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части и наружной части тазобедренного отруба. Надколенник, суставная капсула и окружающая их соединительная ткань удаляются.

Указать:

- удаляется ли поверхностная фасция cutaneus trunci.
- степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области

ОГУЗОК 3715

Огузок получают из боковой части тазобедренного отруба (3710) после удаления надлежащей мышцы (tensor fasciae), а также покрывающего ее жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

Вопрос, требующий уточнения:

- степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 3690

Наружная часть тазобедренного отруба расположена сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплена к os coxae (крестцовой кости) и отделяется по естественной линии сращения между боковой частью тазобедренного отруба и щупом. Сортовой отруб ноги проходит непосредственно в месте соединения ахиллова сухожилия и пяточной мышцы (gastrocnemius). С крестцовой кости удаляются все хрящи.

Указать:

- удаляется ли ахиллово сухожилие
- удаляется ли подколенный лимфатический узел.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ПЯТОЧНОЙ МЫШЦЫ 3695

Наружную часть получают из наружной части тазобедренного отруба (3690) после удаления пяточной мышцы (gastrocnemius). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.

Вопрос, требующий уточнения:

- удаляется ли плотная соединительная ткань (оболочки).

>> Замечание делегации Соединенных Штатов Америки

Включить возможность удаления ишиасного окончания мышцы biceps femoris.

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ 3765 - 3768

(3765 – 3 ребро, 3766 – 2 ребро, 3767 – 1 ребро, 3768 – 0 ребро)

Поясничный отруб получают из задней четвертины разрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинного мускула спины (longissimus dorsi) каскраниального, так и каудального концов.

Указать:

- необходимое количество ребер
- расстояние от длинного мускула спины
- удаляются ли межкостные мышцы
- удаляется ли надкостная связка
- удаляется ли мышца multifidi muscle.

ФИЛЕЙНАЯ ВЫРЕЗКА 3769

Филейную вырезку получают из полутуши, и она состоит из длинного мускула (longissimus dorsi), идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Филейная вырезка начинается от четвертого шейного позвонка и достигает место соединения поясничного и крестцового позвонков.

Вопрос, требующий уточнения:

- длина филейной вырезки определяется по согласованию между покупателем и продавцом

ВЫРЕЗКА 3770

Вырезку получают из задней четвертины, отделяя ее единым куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (psoas minor) не отделяется.

ВЫРЕЗКА БЕЗ МАЛОЙ ПОЯСНИЧНОЙ МЫШЦЫ 3775

Вырезка далее зачищается путем удаления малой поясничной мышцы (мышца *psoas minor*).

Указать:

- удаляются ли оболочки

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 3735

Верхнюю часть тазобедренного отруба получают из передней четвертины разрезом, начинающимся на каудальном конце мышцы *tensor fasciae latae* над огузком и проходящим по естественной линии сращения до основания группы мышц *quadriceps*. Сортовой отруб делается от краниальной точки вертлюжной впадины до седалищного лимфатического узла в дорсальном конце костреца. Филей (краниальный конец) отделяется отрубом, производимым в месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до брюшной части пашины.

Указать:

- удаляется ли плотная соединительная ткань
- длину оставляемой мышцы *tensor fasciae latae*

РУЛЕТ ИЗ СПИННОЙ МЯКОТИ 3815 - 3819

(3815 – 4 ребро, 3816 – 5 ребро, 3817 – 6 ребро, 3818 – 7 ребро, 3819 – 8 ребро)

Рулет из спинной мякоти получают из полутуши, и он состоит из мускула *longissimus dorsi* и соединенных с ним мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от 4-го до 13-го ребра включительно).

Указать:

- количество ребер и их местоположение
- удаляется ли мышца *illocostalis*

КРАЕВАЯ ПОКРОМКА 3838

Краевую покромку получают из полутуши, и она состоит из длинного мускула (*longissimus dorsi*), идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Краевая покромка начинается от 4-го шейного позвонка и продолжается до тазовой кости, и ее длина может быть различной в тех случаях, когда это оговаривается между покупателем и продавцом.

Указать:

- удалены ли оболочки
- альтернативные требования в отношении длины

ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ 3839

Упаковки туш без задней части изготавливают из туш молодых телят путем отделения бедрового отруба длинного (3681) и удаления всех костей, хрящей, оголенных сухожилий, выйной связки и лимфатических узлов. Упаковки туш без задней части не должны содержать каких-либо продуктов первичной обработки, перечисленных в группе А.

Группа А

Голяшка, шея, краевая покромка, вырезка

Указать:

- удалены ли межкостные мышцы
- удалена ли диафрагма

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ 3830 - 3832

(3830 – 4 ребро, 3831 – 5 ребро, 3832 – 6 ребро)

Лопаточную часть получают из передней четвертины путем удаления ребер между указанными ребрами и чельшка по линии раскроя. Удалению подлежат голень, лопатка, лопаточная часть, а также все кости, хрящи, сухожилия, выйная связка и лимфатические узлы.

Вопрос, требующий уточнения

- необходимое количество ребер
- удалены ли межкостные мышцы
- удалена ли мышца *subscapularis* (подрезанная)

РУЛЕТ ИЗ ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ 3840 - 3842

(3840 – 4 ребро, 3841 – 5 ребро, 3842 – 6 ребро)

Рулет из подлопаточной части получают из лопаточной части. Линия разреза в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от длинного мускула спины (мышца *longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Мышцы *trapezius* и *rhomboideus* удаляются, а подрезанная мышца (мышца *subscapularis*) остается твердоприкрепленной к отрубам.

Указать:

- необходимое количество ребер
- краниальная линия разреза:
 - между 6-м и 7-м шейными позвонками
 - между 7-м шейными и первым грудным позвонками
- оставляется мышца *trapezius*
- удаляется ли вейная связка
- удаляется ли мышца *subscapularis* (подрезанная)

>> Замечание делегации Соединенных Штатов

Включить альтернативный или новый пункт, который подразделяет рулет из подлопаточной части на две зачищенные порции (подрезанная лопатка (мышца *serratus ventralis*, мышца *splenius*, мышца *rhomboideus*) и рулет из глазка лопаточной части (мышцы *complexus* и *spinalis*).

ПРЕДОСТНАЯ МЫШЦА 3865

Предостная мышца представляет собой конусообразную мышцу, расположенную сбоку от лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня, и отделяется от передней четвертины по естественной линии сращения.

Вопрос, требующий уточнения:

- удаляется ли покров из соединительной ткани

РУЛЬКА/ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 3886

Рульку/голяшку получают из мышц передней и задней ноги, а именно группы мышц разгибателей и сгибателей. Кроме того, в рульку/голяшку входит пяточная мышца (мышца *gastrocnemius*).

Указать:

- удаляются ли соединительная ткань и кожа
- используются ли только передняя или задняя рулька/голяшка
- удаляются ли сухожилие/связки
- состав мышц, т.е. (только) пяточная мышца

ЛОПАТКА 3850

Альтернативное название: мякоть лопаточной части

Лопатку получают из передней четвертины путем отделения по естественной линии сращения между ребрами и мышцами *latissimus dorsi*, *trapezius* (надлежащая мышца) и *serratus ventralis* (подлежащая мышца). Лопатка расположена каудально к плечевой кости и под костью лопаточной части и включает в себя значительную часть трехглавых мышц.

Указать:

- длину хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща
- оставляется ли мышца *subscapularis* (подрезанная)
- удаляются ли сухожилия в плечевом суставе

>> Замечания делегации Соединенных Штатов Америки

Включить альтернативный или новый пункт, который предусматривает разделение мышц *infraspinatus* и *triceps brachii*, подлежащих совместной упаковке. Все другие мышцы исключаются?

>> Замечание делегации Соединенных Штатов

5.4.3 Упаковки телятины

ОБРЕЗКИ 3960

Обрезки - это порции мяса, остающегося после отделения первичных отрубов от туши, полутуши, четвертины или части туши. Упаковки обрезков не должны содержать какие-либо порции мяса головы, внутренние органы, основные сухожилия или связки. Исключаются такие позиции, как субпродукты (побочные продукты мясопереработки), основные сухожилия или связки.

Вопрос, требующий уточнения:

- минимальный размер обрезков, совместно определяемый покупателем и продавцом

ПЕРЕДНЯЯ И ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 3970

Упаковки передних и задних четвертин включают в себя указанные первичные отрубы, полученные из передней/задней четвертин, и сопутствующие обрезки. Упаковки не должны содержать каких-либо первичных отрубов, перечисленных в группе 1, однако должны иметь по меньшей мере два первичных отруба, перечисленных в группе 2, и по меньшей мере два первичных отруба, перечисленных в группе 3.

Вопрос, требующий уточнения:

- обрезки и любые опознаваемые куски исключаются

Группа 1: Рулет из мясистой мякоти, предостная мышца, рулька/голяшка передней/задней четвертины, вырезка, бифштексная часть пашины

Группа 2: Лопаточная часть, шея, лопатка

Группа 3: Наружная часть тазобедренного отруба, боковая часть тазобедренного отруба (огузок), верхняя часть тазобедренного отруба, поясничный отруб

МЯСО ПЕРЕДНЕЙ И ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 3985

Упаковки мяса передней и задней четвертины включают в себя указанные первичные отрубы, полученные из передней/задней четвертины, и сопутствующие

обрезки. Упаковки не должны содержать каких-либо первичных отрубов, перечисленных в группе 1, но должны иметь по меньшей мере два первичных отруба, перечисленных в группе 2, и два первичных отруба, перечисленных в группе 1, и должны иметь по меньшей мере два первичных отруба, перечисленных в группе 2, и по меньшей мере два первичных отруба, перечисленные в группе 3.

Указать:

- включены ли первичные отрубы
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины
- удалена ли диафрагма
- удалены ли межкостные мышцы

Группа 1: Рулет из спинной мякоти, предостная мышца, рулька/голяшка передней/задней четвертины, бифштексная часть пашины

Группа 2: Щуп, наружная часть тазобедренного отруба, боковая часть тазобедренного отруба (огузок), верхняя часть тазобедренного отруба, поясничный отруб

Группа 3: Лопаточная часть, шея, лопатка

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 3975

Упаковки передней четвертины содержат первичные отрубы, полученные из передней четвертины, и сопутствующие обрезки. Упаковки передней четвертины не должны иметь каких-либо первичных отрубов, перечисленных в группе 1.

Указать:

- включены ли первичные отрубы
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины
- удалена ли диафрагма
- удалены ли межкостные мышцы
- включено ли мясо грудной части
- конкретно указать те или иные включенные категории мяса задней четвертины

Группа 1: Рулет из спинной мякоти, предостная мышца, рулька/голяшка передней/задней четвертины

МЯСО ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ

3980 - 3983

(3980 – 10 ребро, 3981 – 11 ребро, 3982 – 12 ребро, 3983 – 13 ребро)

Упаковки мяса передней четвертины содержат первичные отрубы, полученные из передней четвертины, и сопутствующие обрезки. Упаковки передней четвертины не должны иметь каких-либо первичных отрубов, перечисленных в группе 1, но должны содержать по меньшей мере два первичных отруба, перечисленных в группе 2.

Указать:

- включены ли первичные отрубы
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины
- удалена ли диафрагма
- удалены ли межкостные мышцы
- включено ли мясо грудной части
- конкретно указать те или иные включенные категории мяса задней четвертины

Группа 1: Рулет из спинной мякоти, предостная мышца рулька/голяшка передней/задней четвертины

Группа 2: Лопаточная часть, шея, лопатка

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

3950 - 3953

(3950 – 3 ребро, 3951 – 2 ребро, 3952 – 1 ребро, 3953 – 0 ребро)

Упаковки задней четвертины изготавливают из задней четвертины, и они состоят из указанных первичных отрубов и сопутствующих обрезков. Упаковки задней четвертины не должны содержать каких-либо первичных отрубов, перечисленных в группе 1.

Указать:

- включены ли первичные отрубы
- включена ли тонкая часть пашины/мясо тонкой части пашины
- удалена ли диафрагма
- удалены ли межкостные мышцы
- конкретно указать те или иные включенные категории мяса передней четвертины

Группа 1: Вырезка, голяшка, бифштексная часть пашины

МЯСО ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 3955 - 3958

(3955 – 3 ребро, 3956 – 2 ребро, 3957 – 1 ребро, 3958 – 0 ребро)

Упаковки мяса задней четвертины состоят из указанных первичных отрубов задней четвертины и сопутствующих обрезков. Упаковка не должна содержать каких-либо первичных отрубов, перечисленных в группе 1, но должна иметь по меньшей мере два первичных отруба, перечисленных в группе 2.

Указать:

- включены ли первичные отрубы
- включена ли тонкая часть пашины/мясо тонкой части пашины
- удалена ли диафрагма
- удалены ли межкостные мышцы
- конкретно указать те или иные включенные категории мяса передней четвертины

Группа 1: Вырезка, голяшка, бифштексная часть пашины

Группа 2: Щуп, наружная часть тазобедренного отруба, боковая часть тазобедренного отруба (огузок), верхняя часть тазобедренного отруба, поясничный отруб

5.5 Определение упаковки телятины без костей навалом

Упаковки 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 упаковки мяса 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 упаковки мяса выпускаются в следующих комбинациях:

- первичные отрубы или порционные куски первичных отрубов
- обрезки от первичных отрубов
- обваленные туши, туши без задней части, передние четвертины, задние четвертины или обрезки
- могут быть указаны минимальные размеры упаковок.

5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным первичным телячьим отрубам

5.6.1 Латеральный/медиальный вид строения туши

[Рисунок MUSCLE U_Lview, U_Mview]

5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке

- 0001 M. adductor femoris
- 0002 M. anconaeus
- 0003 M. articularis genu
- 0004 M. biceps brachii
- 0005 M. biceps femoris (syn. gluteobiceps)
- 0006 M. brachialis
- 0007 M. brachiocephalicus
- 0008 M. coracobrachialis
- 0009 M. cutaneus omobrachialis
- 0010 M. cutaneus trunci
- 0011 M. deltoideus
- 0012 M. diaphragma
- 0013 M. extensor carpi obliquus
- 0014 M. extensor carpi radialis
- 0015 M. extensor carpi ulnaris

- 0016 M. extensor digiti quarti proprius
- 0017 M. extensor digiti quarti proprius (pedis)
- 0018 M. extensor digiti tertii proprius
- 0019 M. extensor digiti tertii proprius (pedis)
- 0020 M. extensor digitorum communis
- 0021 M. extensor digitorum longus
- 0022 M. flexor carpi radialis
- 0023 M. flexor carpi ulnaris
- 0024 M. flexor digitorum longus
- 0025 M. flexor digitorum profundus
- 0026 M. flexor digitorum profundus
- 0027 M. flexor digitorum sublimis
- 0028 M. flexor hallucis longus
- 0029 M. gastrocnemius
- 0030 M. gluteus accessorius
- 0031 M. gluteus medius
- 0032 M. gluteus profundus
- 0033 M. gracilis
- 0034 M. iliacus
- 0035 M. iliocostalis
- 0036 M. infraspinatus
- 0037 Mm. intercostales externus et internus
- 0038 Mm. intertransversarii cervicis
- 0039 M. intertransversarius longus
- 0040 M. ischiocavernosus
- 0041 M. latissimus dorsi
- 0042 M. levatores costarum
- 0043 M. longissimus cervicis
- 0044 Mm. longissimus capitis et atlantis
- 0045 M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum)
- 0046 M. longus capitis
- 0047 M. longus colli
- 0048 M. multifidi cervicis
- 0049 Mm. multifidi dorsi
- 0050 M. obliquus capitis caudalis
- 0051 M. obliquus externus abdominis
- 0052 M. obliquus internus abdominis
- 0053 Mm. obturator externus et internus
- 0054 M. omotransversarius

- 0055 M. pectineus
- 0056 M. pectoralis profundus
- 0057 M. pectoralis superficialis
- 0058 M. peronaeus longus
- 0059 M. peronaeus tertius
- 0060 M. popliteus
- 0061 M. protractor praeputii
- 0062 M. psoas major
- 0063 M. psoas minor
- 0064 M. rectus abdominis
- 0065 M. rectus capitis dorsalis major
- 0066 M. rectus femoris
- 0067 M. rectus thoracis
- 0068 M. rhomboideus
- 0069 Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis
- 0070 M. sartorius
- 0071 M. scalenus dorsalis
- 0072 M. scalenus ventralis
- 0073 M. semimembranosus
- 0074 M. semispinalis capitis
- 0075 M. semitendinosus
- 0076 M. serratus dorsalis caudalis
- 0077 M. serratus dorsalis cranialis
- 0078 M. serratus ventralis cervicis
- 0079 M. serratus ventralis thoracis
- 0080 M. soleus
- 0081 M. spinalis dorsi
- 0082 M. splenius
- 0083 M. sternocephalicus
- 0084 M. subscapularis
- 0085 M. supraspinatus
- 0086 M. tensor fasciae antibrachii
- 0087 M. tensor fasciae latae
- 0088 M. teres major
- 0089 M. teres minor
- 0090 M. tibialis anterior
- 0091 M. tibialis posterior
- 0092 M. transversus abdominis
- 0093 M. trapezius cervicalis

- 0094 M. trapezius thoracis
- 0095 M. triceps brachii caput laterale
- 0096 M. triceps brachii caput longum
- 0097 M. triceps brachii caput mediale
- 0098 M. vastus intermedius
- 0099 M. vastus lateralis
- 0100 M. vastus medialis

Другие структуры

- 0101 atlantal lymph node
- 0102 ischiatic lymph node
- 0103 ligamentum nuchae
- 0104 periosteum
- 0105 prescapular lymph node
- 0106 scapula
- 0107 scapula cartilage
- 0108 subiliac lymph node

* Примечание: использование в данном перечне четырехзначных чисел объясняется требованиями штрихового кода. Номера иллюстрируемых ниже мышц приводятся в цифровом выражении.

Если в настоящий стандарт будут включены иллюстрации к перечню мышц, то каждая его соответствующая позиция должна будет отражать первичный говяжий отруб и его место разделки вместе со всеми соответствующими кодами продукта. Кроме того, каждый отруб должен быть указан на диаграмме костей.

5.6.3 Основные отрубы задней четвертины

Внутренняя часть бедра/наружная часть тазобедренного отруба

[Рисунок МЫШЦА верхняя часть В и А/наружная часть тазобедренного отруба А и В]

Верхняя часть тазобедренного отруба/боковая часть тазобедренного отруба/тонкая часть пашины (трехреберная)

[Рисунок МЫШЦА полностью - верхняя часть тазобедренного отруба А и В/боковая часть тазобедренного отруба А/тонкая часть пашины А]

Поясничный отруб (трехреберный)/вырезка

[Рисунок МЫШЦА поясничный отруб А и В/вырезка А и В]

5.6.4 Основные отрубы передней четвертины

Лопатка/предостная мышца

[Рисунок МЫШЦА лопатка/предостная мышца]

Реберный край грудинки (пять ребер)/набор ребер (пять ребер - от шестого до десятого ребра)

[Рисунок МЫШЦА набор ребер А/набор ребер В и С]

Лопаточная часть (пять ребер)/челышко (10 ребер)

[Рисунок МЫШЦА лопаточная часть А и В/челышко А и В]

Рулька/голяшка (передней четвертины)/рулька/голяшка (задней четвертины)

[Рисунок МЫШЦА рулька-голяшка А, передняя четвертина В/задняя четвертина А и В]

5.7 Стандарты качества телятины

Этот вопрос открыт для обсуждения.

5.7.1 Стандартные образцы цвета телятины

5.7.2 Стандартные образцы цвета жира телятины