ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

E

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2009/6
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 7 предварительной повестки дня

ПРЕДЛОЖЕНИЕ В ОТНОШЕНИИ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ОТРУБЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ

Проект нового стандарта ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю

Записка секретариата*

Настоящий документ "Стандарт ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю" был представлен Соединенными Штатами Америки. Он был подготовлен в соответствии с решением Специализированной секции о начале работы над стандартом на отрубы, поступающие в розничную торговлю (документ ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/ 2008/8, пункт 41).

* Настоящий документ был представлен после истечения официального срока представления документации Отделом торговли и лесоматериалов по причине 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	Вид	7
3.3	Продукт/отруб	7
3.4	Охлаждение и заморозка	8
3.5	Происхождение продукции	9
3.5.1	Отслеживание	9
3.5.2	Категория свинины	9
3.5.3	Система выращивания	10
3.5.4	Система откорма	10
3.5.5	Способы убоя	11
3.5.6	Технология послеубойной обработки	12
3.6	Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубах	13
3.6.1	Толщина жира	13
3.6.2	Обрезка	13
3.7	Система классификации свинины по качеству	15
3.8	Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH	15
3.9	Диапазон изменения веса туш/отрубов	16
3.10	Упаковка, хранение и транспортировка	16
3.10.1	Описание и положения	16
3.10.2	Код упаковки	17

СОДЕРЖАНИЕ (*продолжение*)

Стр.

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

4. КОДЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ 20

4.1 Определение кода 20

4.2 Пример 21

5. ОПИСАНИЯ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ 21

5.3.1 Многоязычный индекс для свиных отрубов, поступающих в розничную торговлю 22

5.3.2 Диаграмма костей свиной полутуши 26

5.3.3 График последовательности производства стандартных основных свиных отрубов 26

5.3.4 Свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю 26

СТАНДАРТ ЕЭК ООН
ОТРУБЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ

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

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН: www.unece.org/trade/agr.

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

Виды	**Код вида**
Мясо крупного рогатого скота (Говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (Телятина)	11
Мясо свиней (Свинина)	30
Баранина	40
Козлятина	50
Лама	60
Альпака	61

Виды	**Код вида**
Мясо кур	70
Мясо индейки	71
Мясо уток	72
Пищевые мясные субпродукты	90

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) туш и отрубов домашних животных, 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 мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок отрубов, поступающих в розничную торговлю, должны соблюдаться соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не предпринимается попыток регулировать аспекты, регламентируемые в других документах. Такие 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 отгрузки и вынесение рекомендаций 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 Алиментариус*, 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 описание стандарта включены в качестве иллюстраций фотографии туш и отдельных товарных отрубов для облегчения понимания соответствующих положений стандарта.

1.4 История принятия и публикации

[Пункт будет включен позднее].

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

Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно 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, пластика и металла)[1]
- без неприятного запаха
- без обширного загрязнения кровью
- без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны

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

- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[2]

Разделку, обвалку и жиловку 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. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках Системы кодирования свинины 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 отношении описания продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для свинины в поле данных 1, как это определено в разделе 1.1, используется код 30.

3.3 Продукт/отруб

Перечисленные в настоящем документе свиные отрубы имеют только рекомендательный характер. В случае необходимости по мере обновления настоящего

---

[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).

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. Применение согласованной системы кодирования (см. приложение I) упростит использование настоящего документа.

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

3.4 Охлаждение и заморозка

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

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

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации свиней, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Процедуры отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии процедуры удостоверения соответствия, согласовываться с положениями в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

3.5.2 Категория свинины

Код категории свинины (поле данных 5)	**Категория**	**Описание**
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Боров/кастрированный хряк	Кастрированный самец
2	Свинка	Неопоросившаяся самка
3	Боров/кастрированный хряк и/или свинка	Самец/самка
4	Поросенок-сосунок	Молодой поросенок весом менее 15 кг (вес горячепарной туши с головой)
5	Хряк	Половозрелый некастрированный самец
6	Свиноматка	Опоросившаяся самка
7	Молодая свинья	Молодая свинья весом менее 35 кг (вес горячепарной туши с головой)
8	Код не используется	
9	Прочие	

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно 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 конкретно не указывается
1	Выращивание в помещениях	Методы выращивания, которые основываются на содержании в помещениях
2	Выращивание вне помещений	Методы выращивания, которые основываются на выращивании вне помещений в течение определенного периода времени
3	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любая другая система выращивания, согласованная между покупателем и продавцом

3.5.4 Система откорма

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

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Конкретно не указывается
01	Традиционная
02-09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГИО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГИО
16	Без РМ и ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГИО
33	Без ИЖП, СР и ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Прочие

Определения указываемых ниже терминов должны соответствовать нормам, действующим в стране-импортере:

Без РМ - без рыбной муки
Без ИЖП - без ингредиентов животного происхождения
Без СР - без стимуляторов роста
Без ГИО - без продуктов, полученных из генетически измененных организмов.

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	Указывается конкретно	Способ убоя конкретно определяется путем его согласования между покупателем и продавцом
2-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой разрешенный способ убоя, согласованный между покупателем и продавцом

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.

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

Примечание 1: Удаление спинного мозга. Требования, применяющиеся на отдельных рынках, содержат конкретные положения об удалении спинного мозга, нервной и лимфатической 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: Следующие общепринятые методы послеубойной обработки, спецификации разделки и режимы охлаждения могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включаются в систему кодирования свинины.

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

3.6.1 Толщина жира

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для отрубов, поступающих в розничную торговлю. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Толщина жира 0 - < 0,5 см
3	Максимальная толщина жира 0,6 - < 1,2 см
4-8	Код не используется
9	Прочие категории

Примечание: Место, в котором производится измерение толщины жира, подлежит согласованию между покупателем и продавцом (например, реберный свиной бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. в разделе 3.8.

3.6.2 Обрезка

Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. Согласно указаниям покупателя требования к толщине жира могут применяться в отношении поверхностного жира (подкожный и/или наружный жир в зависимости от вида продукта) и (внутримышечной) жировой прослойки. Для описания ограничений в отношении жировой обрезки применяются два определения:

- Максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке. Оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке.

- Средняя толщина жира. Оценивается путем визуального определения и снятия нескольких замеров толщины жира только на тех участках, где явно присутствует поверхностный жир. Средняя толщина жира определяется путем расчета средней толщины на этих участках.

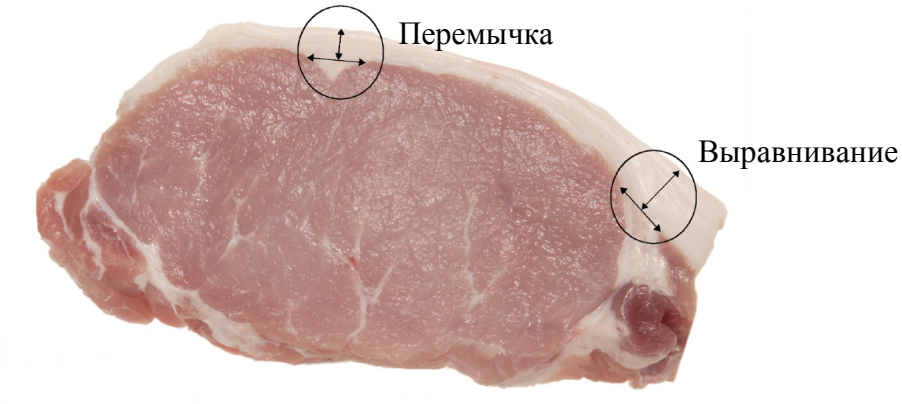


Рис. 1

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 или любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление или когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (т.н. выравнивание; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки[3], для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

[3] Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: в случае удаления (снятия) поверхностной оболочки ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань") на постную часть должно приходиться по меньшей мере 90% поверхности отруба, а глубина оставшегося "чешуйчатого" жира не должна превышать 3 мм (0,125 дюйма).

3.7 Система классификации свинины по качеству

Примечание: Говядина, баранина и козлятина будут включены позднее.

Код системы качества свинины (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 требованиям страны-экспортера или превышать их.

3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH

Обычно постное мясо и жир, в зависимости от конкретного вида, имеют характерный цвет и показатель pH. Конкретные требования в отношении цвета, мраморности и показателя pH должны в случае необходимости согласовываться покупателем и продавцом и не охватываются системой кодирования.

Конкретные требования к системе согласовываются покупателем и продавцом. Такие системы качества могут охватывать процент постного мяса, мраморность, цвет постной части и pH. Эти различные стандарты качества основываются на спецификациях, разработанных различными странами, компаниями и/или отраслями.

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

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

Примечание: Эти весовые диапазоны 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 является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

Туши, отделенные полутуши и четвертины

- Охлажденные, замороженные иди глубокозамороженные в упаковке или без нее

Отрубы - охлажденные

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

Отрубы - замороженные/глубокозамороженные

- Индивидуально упакованные
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или вощеных 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 (СПС)* (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 - расфасованные навалом (в пластмассовых или вощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в модифицированной атмосфере
7	Упаковка слоями с помощью пластмассовых или вощеных картонных сепараторов
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 ущерба для национальных требований страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая указанию на товарных этикетках.

- в случае полутуш и четвертин обязательная информация должна указываться на продукте (в штампе и/или на ярлыке);

- в случае упакованных отрубов обязательная информация должна указываться на контейнере для перевозки.

Маркировочная информация	Туши, полутуши и четвертины	Мясо в упаковке или упакованное
Санитарный штамп	X	X
Номер бойни или партии	X	X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Условия хранения: см. раздел 3.4 Охлаждение и заморозка		X
Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца		X[4]
Количество (количество штук)		X[4]
Вес нетто		X[4]

3.11.2 Дополнительная информация

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на товарных ярлыках согласно законодательству страны-импортера, а также по запросу покупателя или по решению перерабатывающего предприятия. В случае указания такие сведения о продукции должны 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
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что домашнее животное

[4] Эта информация может также указываться в сопроводительных документах.

родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране

- способы убоя и технология послеубойной обработки
- дальнейшая обработка
- характеристики животных, систем выращивания и откорма
- дата убоя
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- pH постного мяса и цвет постного мяса/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 классификации качества/сортности (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 свинины или партии (идентификация свинины/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа 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 требованиям системы качества/сортности/классификации (качества)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации свинины/партии (идентификация свинины/партии)
4	Оценка соответствия качеству и торговому стандарту
5	Оценка соответствия качеству и идентификации свинины/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации свинины/партии
7	Оценка соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации свинины/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. КОДЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к свинине содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, указываемых в разделах 3 и 5.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	00 - 99
2	Продукт/отруб	5	0000 - 9999
3	Поле не используется	-	00 - 99
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 - 9
5	Категория	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7	Система откорма	3.5.4	00 - 99
8	Способ убоя	3.5.5	0 - 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
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

Пример в отношении отрубов, поступающих в розничную торговлю [будет включен позднее].

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН на отруб, поступающий в розничную торговлю: **00000000000000000000**

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид		00
2	Продукт/отруб		0000
3	Поле не используется		00
4	Охлаждение и заморозка		0
5	Категория		0
6	Система выращивания		0
7	Система откорма		00
8	Способ убоя		0
9	Технология послеубойной обработки		0
10	Толщина жира		0
11	Качество		0
12	Диапазон изменения веса		0
13	Упаковка		0
14	Оценка соответствия		0

5. ОПИСАНИЯ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ

5.1 Стандартные говяжьи отрубы, поступающие в розничную торговлю (будет добавлено)

5.2 Стандартные телячьи отрубы, поступающие в розничную торговлю (будет добавлено)

5.3 Стандартные свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю (будет добавлено)

5.4 Стандартные бараньи отрубы, поступающие в розничную торговлю (будет добавлено)

5.5 Стандартные отрубы козлятины, поступающие в розничную торговлю (будет добавлено)

5.3.1 Многоязычный индекс свиных отрубов, поступающих в розничную торговлю

Продукт	Английский	Французский	Русский
	Pork leg bone in retail cuts (based on images A, B, C and D)		Отрубы свиного окорока на кости, поступающие в розничную торговлю (на основе изображений A, B, C и D)
4013	Pork leg, long cut		Окорочный отруб длинный
4016	Pork leg, short cut		Окорочный отруб короткий
4015	Pork leg, long cut semi boneless		Окорочный отруб длинный, полуобваленный
4018	Pork leg, short-cut semi boneless		Окорочный отруб короткий, полуобваленный
xxxx	Pork leg, long cut rump half		Кострецовая часть окорочного отруба длинного
xxxx	Pork leg, rump half, short-cut		Кострецовая часть окорочного отруба короткого
xxxx	Pork leg, shank half		Подбедерок окорока
4172	Pork leg, hock		Окорок, рулька
xxxx	Pork leg, hind shank		Окорок, голяшка
	Pork leg bone in retail cuts (based on images E and F)		Отрубы окорока на кости, поступающие в розничную торговлю (на основе изображений E и F)
4013	Pork leg, long cut		Окорочный отруб длинный
4016	Pork leg, short cut		Окорочный отруб короткий
xxxx	Pork leg, centre portion		Окорочный отруб, центральная часть
xxxx	Pork leg, centre slice		Окорочный отруб, центральный ломоть
4130	Porksirloin (rump)		Оковалок (кострец)
xxxx	Pork sirloin (rump) slices		Ломти оковалка (костреца)
4176	Hind feet (trotter)		Задняя ножка
xxxx	Ham, cured and smoked		Окорок, соленый и копченый
xxxx	Ham, short cut, cured and smoked		Окорочный отруб короткий, соленый и копченый

Продукт	Английский	Французский	Русский
xxxx	Ham, short cut, shank half, cured and smoked		Окорочный отруб короткий, с половиной пашины, соленый и копченый
xxxx	Ham, long cut, rump half, cured and smoked		Кострецовая часть окорочного отруба длинного, соленая и копченая
xxxx	Ham, short cut, rump half, cured and smoked		Кострецовая часть окорочного отруба короткого, соленая и копченая
xxxx	Ham, centre portion, cured and smoked		Центральная часть окорока, соленая и копченая
xxxx	Ham, cured and smoked, centre slice		Центральный ломоть окорока соленого и копченого
xxxx	Smoked ham hock		Копченая рулька
xxxx	Smoked pigs' feet		Копченые свиные ножки
	Pork leg boneless retail cuts (1)		Отрубы бескостного свиного окорока, поступающие в розничную торговлю (1)
4200	Pork leg, long cut boneless		Окорочный отруб длинный, без костей
4311	Pork leg, short cut, boneless, 3-way		Окорочный отруб короткий, без костей, трехсоставной
4300	Pork leg, outside		Наружная часть окорока
4301	Pork leg, outside eye		Наружная длинная мышца окорока
xxxx	Pork leg, outside flat (silverside)		Наружная плоская часть окорока ("сильверсайд")
4310	Pork leg, tip (knuckle)		Окорок, затылок оковалка (верхушка)
4290	Pork leg, inside		Внутренняя часть окорока
xxxx	Pork leg, inside, cap-off		Внутренняя часть окорока, без чашки
xxxx	Pork leg, bottom		Нижняя часть окорока
	Pork leg boneless retail cuts (2)		Бескостные отрубы окорока, поступающие во внутреннюю торговлю (2)
4200	Pork leg, long cut boneless		Бескостный окорочный отруб длинный
4314	Pork leg, short cut, boneless, 6-way		Шестисоставной бескостный окорочный отруб, короткий
xxxx	Pork sirloin (rump), boneless		Оковалок (кострец), без костей
xxxx	Pork sirloin (rump) cutlets		Котлеты из оковалка (костреца)
4301	Pork leg, cutlets		Котлеты из окорока

Продукт	Английский	Французский	Русский
xxxx	Pork for stew		Свинина для тушения
xxxx	Pork for kebabs		Свинина для кебаба
xxxx	Pork cubed steaks		Рубленные стейки из свинины
	Boneless cured and smoked ham items		Продукты из обваленного соленого и копченого окорока
xxxx	Ham, cured and smoked, boneless		Окорок соленый и копченый, обваленный
xxxx	Ham, slice, boneless, cured and smoked		Ломоть бескостного соленого и копченого окорока
xxxx	Ham, diced, cured and smoked		Нарезаный кубиками соленый и копченый окорок
xxxx	Ham, chopped, cured and smoked		Рубленый соленый и копченый окорок
4032	Pork shoulder, square cut		Лопаточная часть, квадратный отруб
4050	Shoulder lower half		Нижняя часть лопатки
4059	Shoulder upper half		Верхняя часть лопатки
4170	Hock shoulder		Рулька
4165	Shoulder ribs		Лопаточные ребра
4032	Pork shoulder, square cut		Лопатка, квадратный отруб
4046	Shoulder inside		Внутренняя часть лопатки
xxxx	Inside shoulder slices		Внутренняя часть лопатки ломтями
4165	Inside shoulder slices, semi boneless		Внутренняя часть лопатки ломтями полуобваленная
4044	Pork shoulder, outside		Наружная часть лопатки
xxxx	Shoulder outside lower half		Нижняя половина наружной части лопатки
4165	Shoulder ribs		Лопаточные ребра
xxxx	Arm roast		Жаркое из лопатки
xxxx	Arm slices		Лопатка ломтями
4170	Hock shoulder		Плечо
4165	Shoulder ribs		Лопаточные ребра
xxxx	Pork shoulder, square cut, short cut boneless		Короткий квадратный лопаточный отруб обваленный

Продукт	Английский	Французский	Русский
xxxx	Shoulder square cut short cut, boneless		Короткий квадратный лопаточный отруб обваленный
xxxx	Shoulder square cut long cut, boneless		Длинный квадратный лопаточный отруб обваленный
xxxx	Shoulder square cut upper half long cut boneless		Длинный квадратный отруб верхней лопаточной части обваленный
xxxx	Shoulder square cut upper half short cut boneless		Квадратный короткий лопаточный отруб верхней части обваленный
xxxx	Inside shoulder boneless		Внутренняя часть лопатки обваленная
4165	Inside shoulder slices, semi boneless		Внутренняя часть лопатки ломтями полуобваленная
xxxx	Pork shoulder, square cut, short cut boneless		Короткий квадратный лопаточный отруб обваленный
4240	Collar butt – special trim		Шейный край особой разделки
4182	Shoulder serratus ventralis		Лопатка (serratus ventralis)
4180	Shoulder (m. pectoralis)		Лопатка (m. pectoralis)
4181	Shoulder (m. teres major)		Лопатка (m. teres major)
4183	Shoulder (cushion)		Лопатка (cushion)
xxxx	Pork shoulder cutlets		Котлеты из свиной лопатки
xxxx	Pork for stew		Свинина для тушения
xxxx	Pork for kebabs		Свинина для кебаба
xxxx	Pork cubed steaks		Рубленые стейки из свинины
4113	Loin, long 4 – way		Корейка длинная, 4 - составная
4046	Shoulder inside		Внутренняя часть лопатки
xxxx	Inside shoulder slices		Внутренняя часть лопатки ломтями
4098 – 4101	Loin centre cut		Корейка - центральный отруб
xxxx	Loin centre cut chops		Отбивные из центральной части корейки
xxxx	Loin rib chops		Отбивные из центральной части корейки на ребрах
xxxx	Loin, loin chops		Корейка, отбивные из корейки
xxxx	Loin centre cut, semi boneless		Полуобваленный центральный отруб корейки
xxxx	Loin centre cut chops, semi boneless		Отбивные из центральной части корейки, полуобваленной
4130	Pork sirloin (rump)		Оковалок (кострец)
xxxx	Pork sirloin (rump) slices		Оковалок (кострец) ломтями

Продукт	Английский	Французский	Русский
4280	Tenderloin		Вырезка
4159	Loin riblet		Реберная часть корейки
4161	Back ribs		Ребра корейки
4140	Loin, long cut		Корейка длинная
xxxx	Loin shoulder end		Лопаточный конец корейки
xxxx	Loin shoulder slices		Лопаточная корейка ломтями
4098 – 4101	Loin centre cut		Корейка - центральный отруб
xxxx	Loin centre cut chops		Отбивные из центрального отруба корейки
xxxx	Loin centre cut rib chops		Отбивные из центрального отруба корейки на ребрах
xxxx	Loin centre cut loin chops		Отбивные из центрального длинного отруба корейки
xxxx	Loin centre cut, semi boneless		Центральный отруб корейки полуобваленный
xxxx	Loin centre cut chops, semi boneless		Отбивные из центрального отруба корейки полуобваленного

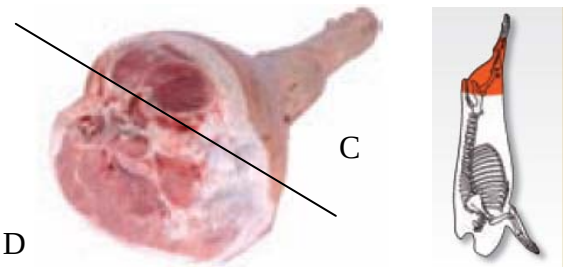
5.3.2 Диаграмма костей свиной полутуши

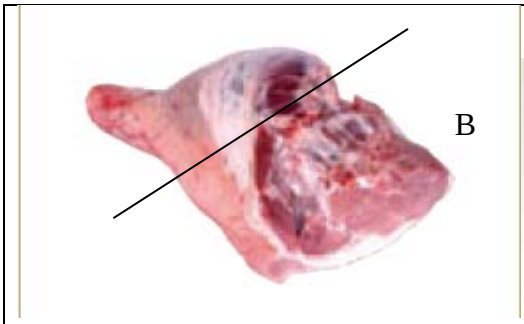
[Рисунок]. [Будет включен позднее].

5.3.3 График последовательности производства стандартных основных свиных отрубов

[Рисунок]. [Будет включен позднее].

5.3.4 Свиные отрубы, поступающие в розничную торговлю

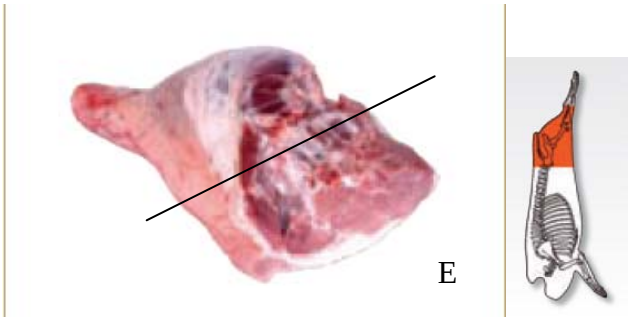
ОТРУБЫ СВИНОГО ОКОРОКА НА КОСТИ, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ (на основе изображений A, B, C и D)	
ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ - 4013 A	**ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ - 4016** 

 Окорок представляет собой часть полутуши, остающуюся после удаления корейки посредством прямой разрубки между шестым и седьмым поясничными позвонками через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом.		Окорочный отруб короткий представляет собой часть полутуши, остающуюся после удаления корейки/оковалка посредством разрубки через точку, расположенную не менее чем в 25 мм от задней оконечности подвздошной кости. Четырехглавые мышцы не должны разрубаться.
4015	**ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ, ПОЛУОБВАЛЕННЫЙ** Этот продукт состоит из окорока после удаления подзвдошной кости, пашины и связанной с ними части подвздошной мышцы	
4018	**ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ, ПОЛУОБВАЛЕННЫЙ** Данный продукт состоит из окорока после удаления подвздошной кости, пашины и связанной с ними части подвздошной мышцы.	
XXXX	**КОСТРЕЦОВАЯ ЧАСТЬ ОКОРОЧНОГО ОТРУБА ДЛИННОГО** Кострецовая часть окорока состоит из части полуобваленной части окорока до задней оконечности подвздошной кости (B).	
XXXX	**КОСТРЕЦОВАЯ ЧАСТЬ ОКОРОЧНОГО ОТРУБА КОРОТКОГО** Кострецовая часть окорока состоит из полуобваленной части окорочного отруба короткого до задней оконечности подвздошной кости (D).	
XXXX	**ПОДБЕДЕРОК ОКОРОКА** Часть ноги, остающаяся после удаления костреца до задней оконечности подвздошной кости (A и B).	

4172	**РУЛЬКА** Рулька получается из окорока путем отсечения ножки по предплюсневому суставу и разрезания по коленному суставу с оставлением шкурки.	
XXXX	**ГОЛЯШКА** Этот продукт состоит из подбедерка без кожи любой свиной ноги. Он отделяется от ноги путем отсечения через коленный сустав и отделения от копыта (gastronemius) через естественное соединение. Ножка удаляется по предплюсневому суставу.	

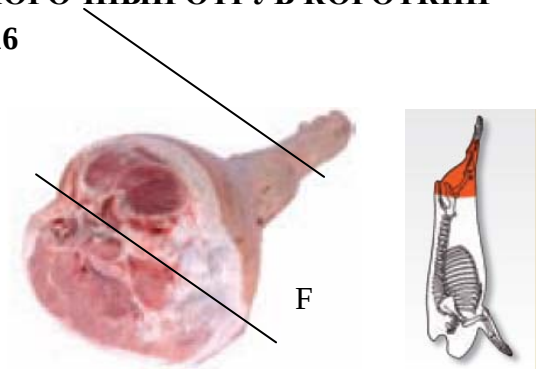
ОТРУБЫ СВИНОГО ОКОРОКА НА КОСТИ, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ (на основе изображений E и F)

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ - 4013



Окорочный отруб длинный представляет собой часть полутуши, остающуюся после удаления корейки посредством прямой разрубки между шестым и седьмым поясничными позвонками через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ним хрящом.

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ - 4016



Окорочный отруб короткий представляет собой часть полутуши, остающуюся после удаления корейки/оковалка посредством разрубки через точку, расположенную не менее чем в 1 дюйме (2,5 см) от задней оконечности подвздошной кости. Четырехголовые мышцы не должны разрубаться.

XXXX	**ОКОРОК, ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ** Центральная часть состоит из окорока, остающегося после удаления пашины посредством прямого разруба через коленный сустав и удаления вышеописанной кострецовой части (F).	

XXXX	**ОКОРОК, ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ЛОМОТЬ** Центральный ломоть получают из центральной части окорока (F).	
4130	**ОКОВАЛОК (КОСТРЕЦ)** Оковалок получают из окорочного отруба длинного или кострецовой части окорочного отруба длинного. Оковалок отделяют от окорока путем прямого разруба в точке, находящейся не менее чем в 1 дюйме (2,5 см) от задней оконечности подвздошной кости. Пашина должна удаляться.	
XXXX	**ЛОМТИ ОКОВАЛКА (КОСТРЕЦА)** Ломти оковалка получают из оковалочной части, которая включает в себя тазовую кость.	
4176	**НОЖКА ЗАДНЯЯ** Ножка задняя отрубается от ноги путем прямого отсечения по запястному суставу. Шкурка оставляется.	
XXXX	**СОЛЕНЫЙ И КОПЧЕНЫЙ ОКОРОК** Данный продукт состоит из окорока, который был подвергнут засолке и копчению. Хвостовые позвонки, подвздошная кость и пашина удаляются.	
XXXX	**ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ, СОЛЕНЫЙ И КОПЧЕНЫЙ** Этот продукт состоит из короткого окорочного отруба, который был подвергнут засолке и копчению. Хвостовые позвонки, подвздошная кость и пашина удаляются.	
XXXX	**КОСТРЕЦОВАЯ ЧАСТЬ ОКОРОЧНОГО ОТРУБА КОРОТКОГО, СОЛЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ** Этот продукт должен включать в себя кострецовую часть окорока, которая была подвергнута засолке и копчению. Хвостовые позвонки, подвздошная кость и пашина удаляются.	

XXXX	**КОСТРЕЦОВАЯ ЧАСТЬ ОКОРОЧНОГО ОТРУБА ДЛИННОГО, СОЛЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ** Этот продукт включает в себя кострецовую часть копченого и соленого окорочного отруба длинного. Хвостовые позвонки, подвздошная кость и пашина удаляются.	
XXXX	**КОСТРЕЦОВАЯ ЧАСТЬ ОКОРОЧНОГО ОТРУБА КОРОТКОГО, СОЛЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ** Этот продукт получают из кострецовой части окорочного отруба короткого. Хвостовые позвонки, подвздошная кость и пашина удаляются.	
XXXX	**ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА, СОЛЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ** Центральная часть состоит из любой копченой и соленой части окорока после удаления рульки посредством прямого разруба через коленный сустав и удаления вышеописанной кострецовой части.	
XXXX	**ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ЛОМОТЬ ОКОРОКА СОЛЕНОГО И КОПЧЕНОГО** Этот продукт получают из центральной части любого соленого и копченого окорока.	
XXXX	**КОПЧЕНАЯ ГОЛЯШКА** Голяшка готовится из соленого и копченого окорока путем удаления ножки по предплюсниевому суставу путем разрезания через коленный сустав с оставлением прикрепленной шкурки.	
XXXX	**КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ НОЖКИ** Копченые свиные ножки отделяются от лопатки и ноги путем разрезания через предплюсниевые суставы.	

ОТРУБЫ БЕСКОСТНОГО СВИНОГО ОКОРОКА, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ (1)

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ, БЕЗ КОСТЕЙ - 4200

Данный продукт получают из окорочного отруба длинного. Все кости и хрящи удаляются. Пашина и относящийся к ней жир удаляются. Кости удаляются вырезанием или "туннельным" методом. Шкурка удаляется.

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ, БЕЗ КОСТЕЙ, ТРЕХСОСТАВНОЙ - 4311

Трехсоставной окорок получают из короткого окорочного отруба. Он должен состоять из следующих основных отрубов, которые отделяются друг от друга по естественным стыкам: внутренняя часть (продукт 4290), наружная часть (продукт 4300) и затылок (верхушка) (продукт 4310).

4300	**НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА** Наружная часть окорока состоит из наружных мышц окорока (M. biceps femoris и M. semitendinosus). Внутренняя часть рульки может быть оставлена; однако M. flexor digitorum superficialis и относящийся к ней жир должны быть удалены. Оставляется вся внешняя шкурка.	
4301	**НАРУЖНАЯ ДЛИННАЯ МЫШЦА ОКОРОКА** Наружная длинная мышца снимается с внешней части окорока. Она должна состоять только из M. semitendinosus.	

XXXX	**НАРУЖНАЯ (ПЛОСКАЯ) ЧАСТЬ ОКОРОКА ("СИЛЬВЕРСАЙД")** Наружный плоский отруб представляет собой часть наружной части окорока после удаления наружной длинной мышцы внутренней части голяшки.	
4310	**ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА (ВЕРХУШКА)** Затылок (верхушка) готовится из брюшной части обваленного окорока посредством его отделения по стыкам между затылком оковалка и внутренней частью окорока, а также между затылком и наружной частью окорока. В затылок оковалка входят следующие мышцы: M. rectus femoris, M. vastus medialis, M. vastus intermedius, и M. vastus lateralis. Оставляется также и горбушка (M. tensor fascia latae).	
4290	**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА** Внутренняя часть окорока состоит из мышцы M. semimembranosus/аддуктор и прилегающих к ней мышц внутренней части окорока, которые снимаются с наружной части окорока и затылка оковалка (верхушки) окорока по естественному стыку.	
XXXX	**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА БЕЗ ЧАШКИ** Данный продукт состоит из внутренней части окорока с удаленными "чашкой" (gracilis) и мелкими мышцами с semimembranosus/аддуктора.	
XXXX	**ВНЕШНЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА** Этот продукт состоит из наружной части и оковалка (верхушки) окорока.	

БЕСКОСТНЫЕ ОТРУБЫ ОКОРОКА, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ (2)

БЕСКОСТНЫЙ ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ - 4200

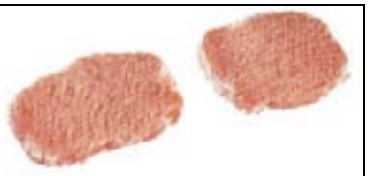
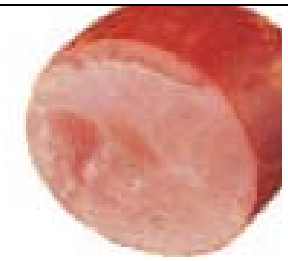
Этот продукт получают из окорочного отруба длинного. Все кости и хрящи удаляются. Пашина и относящийся к ней жир удаляются. Кость удаляется вырезанием или "туннельным" методом. Шкурка удаляется.

БЕСКОСТНЫЙ ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ, ШЕСТИСОСТАВНОЙ - 4314

6-составной окорок получают из длинного окорочного отруба. Он состоит из следующих основных отрубов, отделяемых друг от друга по естественным стыкам: внутренней части (продукт 4290), наружной длинной мышцы (продукт 4301), наружной плоской части, внутренней рульки, оковалка (костреца) (продукт 4130) и затылка оковалка (верхушки) (продукт 4310).

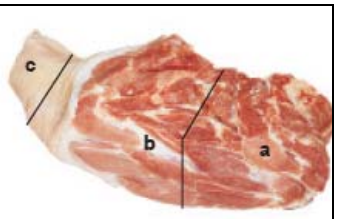
XXXX	ОКОВАЛОК (КОСТРЕЦ) БЕСКОСТНЫЙ Оковалок получают из передней части длинного окорочного отруба. Он включает в себя систему ягодичных мышц и может включать в себя часть biceps femoris.	

XXXX	**КОТЛЕТЫ ИЗ ОКОВАЛКА (КОСТРЕЦА)** Котлеты должны готовиться из оковалка путем нарезки поперек волокон.	
4301	**КОТЛЕТЫ ИЗ ОКОРОКА** Котлеты из окорока должны готовиться из любой комбинации следующих отрубов окорока: внутренней части, наружной части (с удалением внутреннего мяса рульки), затылка оковалка (верхушки), оковалка (костреца).	
XXXX	**СВИНИНА ДЛЯ ТУШЕНИЯ** Свинина для тушения готовится таким образом, чтобы результирующие кубики имели примерно размер 25 мм^3. Толщина поверхностного жира и/или жировой межмышечной прослойки не должна превышать в любой точке 5 мм.	
XXXX	**СВИНИНА ДЛЯ КЕБАБА** Куски для кебаба должны быть по размеру не менее 2,5 см^3 и не более 4 см^3. Толщина поверхностного жира и/или жировой межмышечной прослойки не должна превышать в любой точке 3 мм.	

XXXX	**РУБЛЕНЫЕ СТЕЙКИ ИЗ СВИНИНЫ** Рубленые стейки могут готовиться из любой части туши. Однако рулька и внутреннее мясо рульки должны исключаться. Если не указано иное, то мясо стейка должно подвергаться рубке (в свежем охлажденном состоянии) дважды примерно под прямым углом. Допускается соединение двух или более кусков и складывание мяса при рубке. После рубки поверхностный жир и жировая межмышечная прослойка не должны превышать 15% от общей площади с любой стороны стейка. Индивидуальные стейки должны оставаться целыми при поднятии внешней кромки на 15 мм. Индивидуальные стейки не должны содержать жесткой соединительной ткани, костей, хрящей и лимфатических узлов.	
ПРОДУКТЫ ИЗ ОБВАЛЕННОГО КОПЧЕНОГО И СОЛЕНОГО ОКОРОКА		
XXXX	**ОКОРОК, СОЛЕНЫЙ И КОПЧЕНЫЙ, ОБВАЛЕННЫЙ** Данный продукт состоит из окорока, подвергшегося солению и копчению. Все кости и хрящи удаляются. Окорок обрабатывается либо целиком, либо в виде комбинации частей окорока. Бескостный окорок должен содержать не более чем 12% рульки или внутреннего мяса рульки. При наличии соответствующей спецификации продукты из окорока могут коптиться без ароматических добавок со вкусом копчености. "Копченый" может исключаться из наименования продукта.	
XXXX	**ЛОМОТЬ БЕСКОСТНОГО ОКОРОКА, СОЛЕНОГО И КОПЧЕНОГО** [Предстоит определить]	

XXXX	**НАРЕЗАННЫЙ КУБИКАМИ СОЛЕНЫЙ И КОПЧЕНЫЙ ОКОРОК** Кубики окорока в нарезке составляют по размеру примерно 5 мм.	
XXXX	**РУБЛЕНЫЙ СОЛЕНЫЙ И КОПЧЕНЫЙ ОКОРОК** [Предстоит определить]	

4029 1-2 ребра - 4029 2-3 ребра - 4030 3-4 ребра - 4031 4-6 ребер - 4032	**ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ, КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ** Лопаточный квадратный отруб получается из полутуши посредством прямой разрубки, производимой приблизительно перпендикулярно продольной линии полутуши на уровне оговоренного ребра. Голова, щековина и грудной лоскут удаляются прямым отсечением, производимым приблизительно параллельно поясничному краю не более чем в 25 мм перед самым глубоким местом изгиба ушной впадины. Ножка и грудной лоскут удаляются. **Оговаривается:** • количество ребер • удаление шкурки • оставление ножки • удаление шейных костей, ребер, грудинных костей и связанных с ними хрящей	

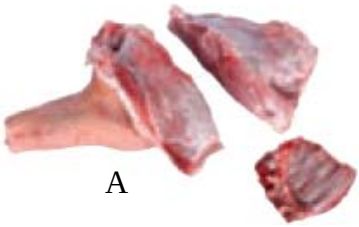
	Иллюстрация - Кодовый номер 4029 - После удаления шейных костей, ребер, грудинных костей и связанных с ними хрящей.	
4050 1-2 ребра - 4055 2-3 ребра - 4053 3-4 ребра - 4052 4-6 ребра - 4050	**НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ** Нижняя часть лопатки (b и c) получается из лопаточной части квадратного окорока (продукт 4029) (b). Нижняя часть лопатки отделяется от верхней части прямым отрубом, производимым в сторону спины от плечевого сустава, приблизительно перпендикулярно линии отделения плечевой части от поясничной. Шейные кости, ребра, грудные кости, относящиеся к ним хрящи, грудной лоскут (по основному рубцу) удаляются. Жир и шкурка срезаются до постного мяса по спинному краю. **Оговаривается:** • удаление ножки • удаление шкурки	

4059 1-2 ребра - 4062 2-3 ребра - 4061 3-4 ребра - 4060 4-6 ребер - 4059	**ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ** Верхняя часть лопатки получается из (a) лопаточной части квадратного отруба (продукт 4029). Верхняя часть лопатки отделяется от нижней части прямым отрубом, производимым приблизительно перпендикулярно поясничному и лопаточному краю. Жир и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краю. Все кости и хрящи, кроме лопатки и относящегося к ней хряща, удаляются. Шкурка оставляется, если не оговорено иное. **Оговаривается:** • удаление шкурки • оставление шейных костей и ребер	
4170	**РУЛЬКА** Рулька (c) получается из лопатки путем отсечения по коленному суставу (при обнажении лучевой и плечевой костей). Передняя ножка удаляется в результате отсечения по запястному и скакательному суставам. Шкурка оставляется.	
4165	**ЛОПАТОЧНЫЕ РЕБРА** Лопаточные ребра состоят по меньшей мере из четырех ребер с присоединенными грудными костями.	

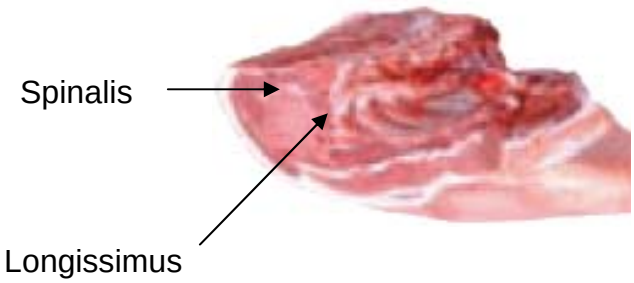
4032 1-2 ребра - 4029 2-3 ребра - 4030 3-4 ребра - 4031 4-6 ребер - 4032	**ЛОПАТКА - КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ** Лопатка квадратного отруба отделяется от полутуши посредством прямой разрубки, производимой приблизительно перпендикулярно продольной линии полутуши на уровне оговоренного ребра. Голова, щековина и грудной лоскут удаляются прямым отсечением, производимым приблизительно параллельно поясничному краю не более чем в 25 мм перед самым глубоким местом изгиба ушной впадины. Ножка и грудной лоскут удаляются. **Оговаривается:** • количество ребер • удаление шкурки • оставление ножки • удаление шейных костей, ребер, грудинных костей и связанных с ними хрящей	

4046 1 ребро - 4046 2 ребра - 4047 3 ребра - 4048 4 ребра - 4049 5 ребер - 4063	**НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ** Наружная часть лопатки получается из длинной корейки (с удалением лопаточной кости) или спинной части (верхней половины) лопатки квадратного отруба после удаления наружной части лопатки. Ребра, шейные кости и грудные кости оставляются. **Оговаривается:** • количество ребер • удаление грудной части и расстояние от позвонков • удаление жира	
XXXX	**ВНУТРЕННЯЯ ЛОПАТКА ЛОМТЯМИ** Получается из внутренней части лопатки.	
4165	**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ, ПОЛУОБВАЛЕННАЯ, ЛОМТЯМИ** Получается из полуобваленной внутренней лопатки.	

4044	**НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ** Наружная часть лопатки готовится из квадратного лопаточного отруба и состоит из лопатки, плечевой кости и костей предплечья вместе с относящейся к ним мышечной тканью. Наружная часть лопатки отделяется от лопаточной части квадратного отруба путем разрубки по естественному стыку, проходящему по линии M. serratus ventralis, и включает в себя мышцы, соединенные с лопаточной костью. Все края должны быть обрезаны по естественному изгибу основных мышц и лопатки. На заднем краю не должна быть видна трехглавая мышца плеча. Шкурка и ножка оставляются. **Оговаривается:** • удаление ножки • сохранение грудного лоскута • удаление шкурки • удаление ребер	

	 A B	
XXXX	**НИЖНЯЯ ПОЛОВИНА НАРУЖНОЙ ЧАСТИ ЛОПАТКИ** Продукт (A) отделяется от наружной части лопатки прямым разрубом (в направлении от черепа до спины) через плечевое соединение (лопаточные и грудные кости). **Оговаривается**: • удаление ножки • удаление шкурки	
4165	**ЛОПАТОЧНЫЕ РЕБРА** Лопаточные ребра состоят из по меньшей мере четырех ребер с присоединенными грудными костями (B).	
XXXX	**ЛОПАТОЧНОЕ МЯСО ДЛЯ ЖАРКОГО** Лопаточное мясо для жаркого готовится из нижней половины (A) наружной части лопатки. Рулька удаляется путем прямого отруба через коленный сустав. Шкурка удаляется.	
XXXX	**ЛОПАТКА ЛОМТЯМИ** [Предстоит определить]	
4170	**РУЛЬКА** Рулька (c) отделяется от лопатки путем отсечения по локтевому суставу (с обнажением лучевой и плечевой костей). Ножка удаляется путем отсечения по запястному и скакательному суставам. Шкурка оставляется.	

4165	**ЛОПАТОЧНЫЕ РЕБРА** Лопаточные ребра (B) состоят из по меньшей мере четырех ребер с прикрепленными грудными костями.	

КОРОТКИЙ КВАДРАТНЫЙ ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ, ОБВАЛЕННЫЙ - XXXX Лопаточная часть квадратного отруба получается из полутуши посредством прямой разрубки, производимой приблизительно перпендикулярно продольной линии полутуши на уровне оговоренного ребра. Голова, щековина и грудной лоскут удаляются прямым отсечением, производимым приблизительно параллельно поясничному краю не более чем в 25 мм перед самым глубоким местом изгиба ушной впадины. Ножка и грудной лоскут удаляются.	В случае лопатки короткого отруба длиннейшая мышца спины должна быть видна более чем на 25 мм в любом измерении. В случае длинного отруба лопатки видимая поверхностная зона длиннейшей мышцы должна быть столь же широкой или шире, чем поверхность остистой мышцы спины. 

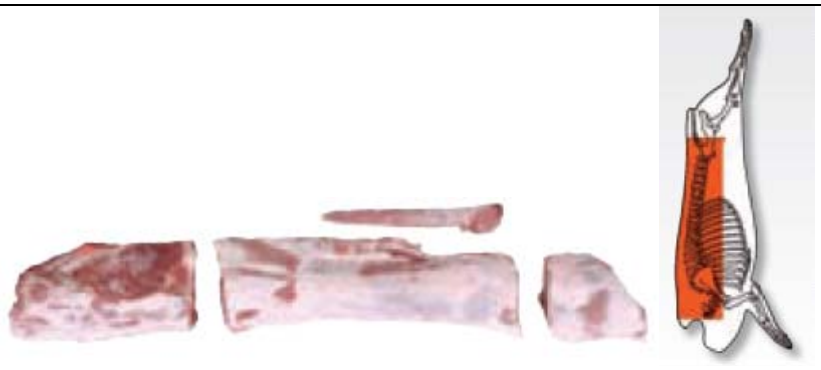
XXXX	**КОРОТКИЙ КВАДРАТНЫЙ ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ, ОБВАЛЕННЫЙ** Все кости и хрящи удаляются. Длиннейшая мышца должна быть видна более чем на 25 мм в любом измерении со стороны корейки (спины).	

XXXX	**КВАДРАТНЫЙ ДЛИННЫЙ ОТРУБ ЛОПАТКИ, ОБВАЛЕННЫЙ** Все кости и хрящи удаляются. Длинная мышца должна быть видима столь же широко или шире, чем поверхность спинной остистой мышцы со стороны спины.	
XXXX	**ДЛИННЫЙ КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ЛОПАТКИ, ОБВАЛЕННЫЙ** Данный продукт получают из верхней части квадратного отруба лопатки. Брюшная поверхность должна обнажать поперечный срез мышцы supraspinatus.	
XXXX	**КОРОТКИЙ КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ЛОПАТКИ, ОБВАЛЕННЫЙ** Данный продукт получают из верхней части квадратного отруба лопатки. Брюшная поверхность должна обнажать поперечный срез мышцы supraspinatus.	 Supraspinatus
XXXX	**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ ОБВАЛЕННАЯ** Внутренняя часть лопатки обваленная готовится из корейки длинной (с удалением лопаточной кости) или спинной части (верхней половины) квадратного отруба лопатки после удаления наружной части лопатки. Все кости и хрящи удаляются. **Оговаривается:** • удаление грудной части и расстояние от позвонков • удаление жира • получение из внутренней части лопатки	

4165	**ЛОМТИ ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ЛОПАТКИ, ПОЛУОБВАЛЕННЫЕ** Внутренняя часть лопатки обваленная готовится из длинной корейки (с удалением лопаточной кости) или спинной части (верхняя половина) квадратного отруба лопатки после удаления наружной части лопатки. Все шейные кости и ребра удаляются.	
XXXX	**КВАДРАТНЫЙ КОРОТКИЙ ОТРУБ ЛОПАТКИ, ОБВАЛЕННЫЙ** [Предстоит определить]	
4240	**ШЕЙНЫЙ КРАЙ ОСОБОЙ РАЗДЕЛКИ** Шейный край представляет собой продукт особой разделки, который готовится из внутренней части лопатки. Все кости и хрящи удаляются. Шкурка поверхности шейного края удаляется. На внешней поверхности отруба параллельно спинному краю по всей длине шейного края оставляется полоска жира. Необходимо специфицировать ширину и толщину оставляемой полоски жира.	
4182	**ЛОПАТКА SERRATUS VENTRALIS** Лопатка (M. serratus ventralis) состоит из мышцы M. serratus ventralis от верхней части лопатки и внутренней части лопатки. Она отделяется от прилегающих мышц путем разреза по естественным стыкам.	

4180	**ЛОПАТКА (M. PECTORALIS)** Лопатка (M. pectoralis) состоит из мышц M. pectoralis profundus и M. pectoralis superficialis из грудной части свиной лопатки. Она обнажается в ходе отделения внутренней части от наружной части лопатки, а также расположенной серединной части нижней половины лопатки.	
4181	**ЛОПАТКА (M. TERES MAJOR)** Лопатка (M. teres major) удаляется из серединной части наружной части лопатки. Она расположена в направлении брюшной части за лопаточной костью. Она удаляется путем разреза до естественного стыка от прилегающих мышц.	
4183	**ЛОПАТКА (CUSHION)** Лопатка (cushion) состоит из мышц M. triceps brachii от нижней части лопатки и должна быть практически без жира. Сухожилия должны обрезаться с постной части.	
XXXX	**КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОПАТКИ** Котлеты из лопатки могут получаться из любой комбинации продуктов cushion, pectoralis и serratus ventralis.	
XXXX	**СВИНИНА ДЛЯ ТУШЕНИЯ** Свинина для тушения должна готовиться таким образом, чтобы результирующие кубики имели примерно размер 25 мм^3. Толщина поверхностного жира и/или жировой соединительной прослойки не должна превышать 5 мм в любой точке.	

XXXX	**СВИНИНА ДЛЯ КЕБАБА** Куски кебаба должны быть по размеру не менее 2,5 $см^3$ и не более 4 $см^3$. Толщина поверхностного жира или жировой соединительной прослойки не должна превышать 3 мм в любой точке.	
XXXX	**РУБЛЕНЫЕ СВИНЫЕ СТЕЙКИ** Рубленые стейки готовятся из любой части туши. Однако в любом случае рулька и внутреннее мясо рульки должны исключаться. Если не указано иное, стейки должны подвергаться рубке (в свежем охлажденном состоянии) дважды под примерно прямым углом. Допускается соединение или складывание двух или более кусков мяса при рубке. После рубки поверхностная и жировая соединительная прослойка не должна превышать 15% общей поверхности с любой стороны стейка. Индивидуальные стейки должны оставаться целыми при поднятии внешнего края на 15 мм. Стейки не должны содержать жесткой соединительной ткани, костей, хрящей и лимфатических узлов.	



Конец лопатки 4-6 ребер **Центральный отруб корейки 8-10 ребер** **Оковалок**

4113	**КОРЕЙКА ДЛИННАЯ ЧЕТЫРЕХВСТАВНАЯ** Корейку разделяют на четыре отдельные части: корейку центрального отруба (продукт 4101), отделяемую по указанному ребру, вырезку (продукт 4280), оковалок (кострец) (продукт 4130) и внутреннюю лопаточную часть (продукт 4046), отделяемую по оговоренному ребру. 	
4046 1 ребро -4046 2 ребра - 4047 3 ребра - 4048 4 ребра - 4049 5 ребер - 4063	**ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ** Внутренняя часть лопатки готовится из длинной корейки (с удалением лопаточной кости) или спинной части (верхней) квадратного лопаточного отруба после удаления наружной части лопатки. Реберные кости, шейные кости и грудные кости оставляются. **Оговаривается:** • Количество ребер • Удаление грудной части и расстояние от позвонков • Удаление жира	
XXXX	**ВНУТРЕННЯЯ ЛОПАТКА ЛОМТЯМИ** Получается из внутренней части лопатки.	

4098 – 4101 13 ребер - 4098 12 ребер - 4099 11 ребер - 4100 10 ребер - 4101	**КОРЕЙКА - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ** Центральный отруб корейки получается из длинной корейки путем удаления лопатки разрубом, оставляющим специфицированное количество ребер. Вырезка может удаляться, если не указано иное. Шкурка, лопаточная кость и относящийся к ней хрящ удаляются, если не оговорено иное. **Оговаривается:** • Линия отруба по брюшному краю (длина в хвостовой части) • Оставление вырезки	
XXXX	**ОТБИВНЫЕ ИЗ ЦЕНТРАЛЬНОГО ОТРУБА КОРЕЙКИ** Эти отбивные получают из центральной части корейки от начала до конца.	
XXXX	**ОТБИВНЫЕ ИЗ КОРЕЙКИ НА РЕБРАХ** Этот продукт получают из реберной половины корейки центрального отруба.	
XXXX	**КОРЕЙКА, ОТБИВНЫЕ ИЗ КОРЕЙКИ** Эти продукты получают из части корейки, соединенной с поясничными позвонками.	
XXXX	**КОРЕЙКА ЦЕНТРАЛЬНОГО ОТРУБА, ПОЛУОБВАЛЕННАЯ** Этот продукт аналогичен центральному отрубу корейки за исключением того, что грудные и поясничные позвонки удаляются, что ведет к обнажению постного мяса и жира между соединениями реберных и грудных костей. Вырезка исключается.	

XXXX	**ОТБИВНЫЕ ИЗ ЦЕНТРАЛЬНОГО ОТРУБА КОРЕЙКИ, ПОЛУОБВАЛЕННЫЕ** [Предстоит определить]	
4130	**ОКОВАЛОК (КОСТРЕЦ)** Оковалок получают из длинного отруба корейки или кострецовой части окорока. Оковалок отделяют от окорока посредством прямого разреза на расстоянии не менее примерно 1 дюйма (2,5 см) от задней оконечности крестцовой кости. Пашина должна удаляться.	
XXXX	**ЛОМТИ ОКОВАЛКА (КОСТРЕЦА)** Ломти оковалка получают из части оковалка, которая включает в себя тазовую кость.	
4280	**ВЫРЕЗКА** Вырезка состоит из мышц psoas major и iliacus, которые проходят вдоль центральной вентральной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (M. psoas minor) удаляется. Вырезка должна быть практически свободна от подкожного жира. **Оговаривается:** • Оставление малой поясничной мышцы (M. psoas minor) • Удаление подвздошной мышцы	

4159	**РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ КОРЕЙКИ** Реберную часть корейки получают из поперечных отростков поясничных позвонков с относящимся к ним костным мясом любого участка необваленной корейки после удавления вырезки и длинного поясничного мускула. Реберная часть корейки должна включать в себя не менее четырех поперечных отростков (пластинчатые/ пальчиковые кости), образовывать цельный кусок с соединенной с ними постной мышечной тканью и включать не более двух реберных костей. Этот отруб должен быть практически свободным от подкожного жира.	
4161	**РЕБРА КОРЕЙКИ** Ребра корейки получают из костистой части корейки в результате удаления всех костей и хряща; этот продукт состоит из не менее чем восьми ребер и соединяющей их межреберной мышечной ткани. Отруб ребер корейки должен быть цельным, причем тела грудных позвонков подлежат удалению с тем исключением, что между окончаниями ребер могут быть оставлены небольшие фрагменты позвонков. **Оговаривается:** • Требуемое количество ребер • Оставление диафрагмы • Ширина отруба ребер корейки • Удаление брюшины с внутренней поверхности ребер и межреберной мышечной ткани	

4140	**КОРЕЙКА ДЛИННАЯ** Корейка длинная представляет собой остающуюся спинную часть полутуши после удаления окорочного отруба короткого (продукт 4016), пикниковой лопатки и грудины (продукт 4335). Поясничный жир (внутренней поверхностью покрывающий вырезку) срезается практически полностью. Вырезка оставляется.	
XXXX 1-2 ребра - XXXX 2-3 ребра - XXXX 3-4 ребра - XXXX 4-6 ребер - XXXX	**КОНЕЦ ЛОПАТОЧНОЙ КОРЕЙКИ** Лопаточный конец длинной корейки получают посредством разреза через указанное ребро.	
XXXX	**ЛОМТИ ЛОПАТОЧНОЙ КОРЕЙКИ** [Предстоит определить]	
4098 – 4101 13 ребер-4098 12 ребер 4099 11 ребер 4100 10 ребер 4101	**КОРЕЙКА ЦЕНТРАЛЬНОГО ОТРУБА** Центральный отруб корейки получают из длинной корейки путем удаления лопатки посредством отсечения с оставлением специфицированного количества ребер. Оковалок удаляется посредством прямого разреза перед тазовым хрящом. Вырезка может удаляться, если не оговорено иное. Шкурка, лопатка и относящейся к ней хрящ удаляются, если не оговорено иное. (**Оговаривается:** • Линия отруба по брюшному краю (длина хвостовой части) • Оставление вырезки	

XXXX	**ОТБИВНЫЕ ИЗ ЦЕНТРАЛЬНОГО ОТРУБА КОРЕЙКИ** Эти отбивные получают из центрального отруба корейки путем его нарубки от начала до конца.	
XXXX	**ОТБИВНЫЕ НА РЕБРАХ ИЗ ЦЕНТРАЛЬНОГО ОТРУБА КОРЕЙКИ** Данный продукт получают из реберной половины центрального отруба корейки.	
XXXX	**ОТБИВНЫЕ ИЗ ЦЕНТРАЛЬНОГО ОТРУБА КОРЕЙКИ** Отбивные получают из центрального отруба корейки, соединенного с поясничными позвонками.	
XXXX	**ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ КОРЕЙКИ, ПОЛУОБВАЛЕННЫЙ** Данный продукт аналогичен центральному отрубу корейки за исключением того, что грудные и поясничные позвонки удаляются, чтобы обнажить постную часть и жир между соединениями реберных и грудных костей. Вырезка исключается.	
XXXX	**ОТБИВНЫЕ ИЗ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЧАСТИ КОРЕЙКИ, ПОЛУОБВАЛЕННЫЕ** [Предстоит определить]	