



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2010/5
8 February 2010

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества
Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Девятнадцатая сессия

Женева, 19-23 апреля 2010 года

Пункт 6 с) предварительной повестки дня

Предложения в отношении новых стандартов ЕЭК ООН:

телятина - туши и отрубы

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 документ подготовлен в соответствии с пунктом 5 круга ведения Рабочей группы.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
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	11
3.5.5 Способ убоя.....	12
3.5.6 Технология послеубойной обработки.....	12
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	13
3.6.1 Толщина жира	13
3.6.2 Обрезка жира.....	14
3.7 Система классификации телятины	16
3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира	16
3.9 Диапазон изменения веса отрубов.....	16
3.10 Упаковка, хранение и транспортировка	17
3.10.1 Описание и положения	17
3.10.2 Код упаковки.....	18
3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках	18

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<i>Стр.</i>
3.11.1 Обязательная информация	18
3.11.2 Дополнительная информация	19
3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия.....	20
4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ ТЕЛЯТИНЫ.....	21
4.1 Определение кода	21
4.2 Пример	22
5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ	23
5.1 Многоязычный индекс продуктов	23
5.2 Диаграмма костей телячьей полутуши	26
5.3 Схема разделки стандартных основных телячьих отрубов (будет подготовлена позднее)	26
5.4 Телячьи отрубы.....	26
5.4.1 Отрубы с костями.....	26
5.4.2 Отрубы без костей.....	39
5.4.3 Упаковки телятины	47
5.5 Определение упаковки телятины без костей навалом	51
5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным первичным телячьим отрубам	51
5.6.1 Латеральный/медиальный вид строения туши.....	51
5.6.2 Перечень названий мышц и других структур в алфавитном порядке.....	52
5.6.3 Основные отрубы задней четвертины	55
5.6.4 Основные отрубы передней четвертины.....	55
5.7 Стандарты качества телятины.....	56
5.7.1 Стандартные образцы цвета телятины	56
5.7.2 Стандартные образцы цвета жира телятины.....	56

Приложения

I. Система кодирования	57
II. Адреса	62

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 определяет 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 ЕЭК ООН 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
Мясо ламы	60
Мясо альпака	61

Вид мяса	Код вида (поле данных 1)
Мясо кур	70
Мясо индейки	71
Мясо утки	72
Мясо гуся	73
Пищевые мясные субпродукты	90
Мясные отрубы, поступающие в розничную торговлю	91

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 покупателя 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, пластика 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, обрезку жира и 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 систем 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*

Покупатель может определять категорию телятины/телят. В любом случае категория должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система категорий должна согласовываться между покупателем и продавцом.

>> **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
7	Телятина/телята	Вес туши - не более 200 кг
8	Телятина/телята	Вес туши - более 200 кг
9	Коды не используются	

3.5.3 Система выращивания

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

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 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)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Кормление молоком	Кормление цельным молоком, а не материнским
02	Кормление материнским молоком	Кормление материнским молоком
03	Рецептированное кормление	Рецептированное кормление
04	Комбинированное кормление	Смешанное кормление, которое может включать молоко, рецептуры, силос, зерно, злаки и/или любые другие продукты растительного происхождения
05-09	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	Любая другая система откорма, согласованная между покупателем и продавцом

Определения приведенных ниже терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера:

Без РМ	Без рыбной муки
Без ИЖП	Без ингредиентов животного происхождения
Без СР	Без стимуляторов роста
Без ГИО	Без продуктов, полученных с использованием 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	Традиционная	Обязательное оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерная	Включает соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
3	Халяльная	Включает 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 технологию послеубойной обработки. В любом случае технологии послеубойной обработки должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений технология послеубойной обработки должна согласовываться между покупателем и продавцом.

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

Примечание: 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.

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 удалением поверхностной оболочки
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	Толщина жира более 6 мм или как указано
7	Оговорен химический состав мышечной ткани
8	Коды не используются
9	Прочие

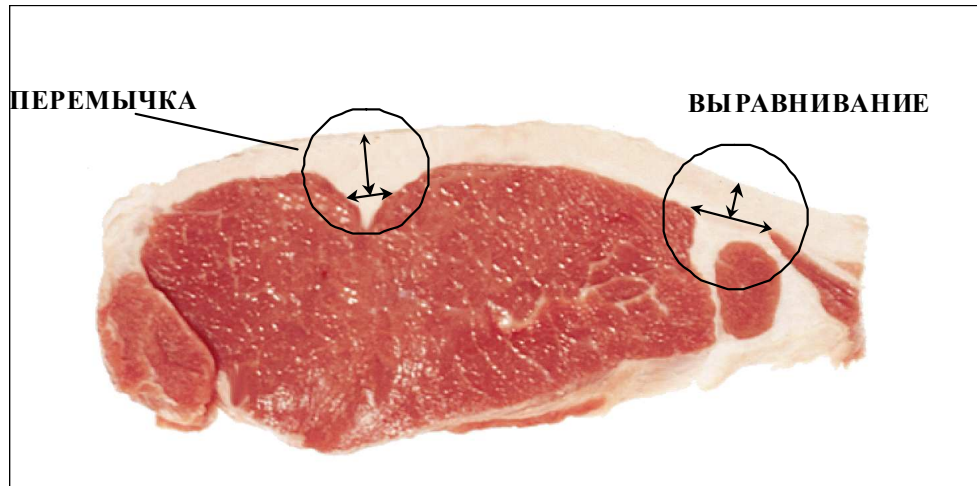
3.6.2 *Обрезка жира*

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



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 в мышце 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	Классификации качества, основывающиеся на системе качества, применяющейся в данной отрасли
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие системы классификации качества, 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 должны согласовываться покупателем и продавцом и не охватываются системой кодирования.

3.9 Диапазон изменения веса 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
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата убоя	X	
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X

Информация на маркировке	Нерасфасованные туши, четверти и отрубы	Расфасованное или упакованное мясо
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокомороженное		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
- 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

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

- 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

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 (два 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
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

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:

11373500153031040050

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
7	Система откорма	Фуражная	03
8	Способ убоя	Традиционный	1
9	Технология послеубойной обработки	Не указывается	0
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		
Side (brisket Removed)	3506			Полутуша (без грудины)		
Side (brisket and shin removed)	3507			Полутуша (без грудины и рульки)		
Trunk	3508			Туша без задней части		
Forequarter pair	3509			Неразделенные передние четвертины		
Forequarter	3510-3513			Передняя четвертина		
Forequarter saddle	3524-3525			Передняя часть седла		
Pistola forequarter pair	ТДУ			Пистолетный отруб неразделенных передних четвертин		
Forequarter pair (brisket removed)	ТДУ			Неразделенные передние четвертины (без грудины)		
Hindquarter	3530-3533			Задняя четвертина		
Pistola hindquarter	3540-3543			Пистолетный отруб задней четвертины		
Hindquarter pair	ТДУ			Неразделенные задние четвертины		
Hindquarter and saddle pair (flank on)	ТДУ			Разделенные передние четвертины и седло (с пашиной)		
Pistola hindquarter (flank on)	ТДУ			Пистолетный отруб задней четвертины (с пашиной)		
Pistola hindquarter (flank off)	ТДУ			Пистолетный отруб задней четвертины (без пашины)		
Butt	3565			Газобедренный отруб		
Hindquarter saddle	3535-3536			Задняя часть седла		
Leg long cut	3534			Отруб тазобедренной части туши длинный		
Loin	3575-3578			Спинальная часть		

Английский	Номер продукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Shortloin	3590-3593			Почечная часть		
Rack	3581-3582			Передок туши		
Rack cap off (frenched)	3583-3584			Передок туши без хребтового края (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		
Shoulder (blade)	3615			Лопатка		
Butt and rump	3560			Оковалок и костец		
Saddle	TBA			Седло (требует дополнительного уточнения)		
Saddle cap off	TBA			Седло - без верхушки (требует дополнительного уточнения)		
Brisket and shin	3645			Грудина и голяшка		
Brisket point end	3650 - 3653			Передняя часть грудины		
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		

Английский	Номер продукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
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		
Cube roll	3815-3819			Рулет из спинной мякоти		
Backstrap	3838			Краевая покровка		
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		
Striploin	3761			Филейный край		
Heel muscle	3887			Икроножная мышца		
Think flank	3785			Тонкая пашина		
Упаковки телятины						
Trimmings	3960			Обрезки		
Forequarter and hindquarter	3970			Передняя и задняя четвертина		
Forequarter and hindquarter meat	3895			Мясо передней и задней четвертины		

Английский	Номер продукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
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 подготовлена позднее)**

5.4 Телячьи отрубы

Примечание: (ТДУ) Требуется дальнейшего уточнения: коды будут представлены после определения числа ребер для каждого отруба.

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

ПОЛУТУША (БЕЗ ГРУДИНЫ) 3506

(Разделка 2)

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Почка и околопочечный жир оставляются. Спинной мозг сохраняется.

Грудина удаляется путем разруба, параллельного дорсальной линии полутуши, начиная с первого ребра. Часть грудины удаляется по естественному стыку между плечевыми мышцами.

Часть грудной мышцы грудины остается плотно прикрепленной к плечу. Остальная часть грудины удаляется по каудальной линии тонкой тазобедренной пашины. Тонкая пашина остается прикрепленной к полутуше.

Обвалка туш должна производиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу при соблюдении минимальных требований к обвалке, согласованных мясной промышленностью.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные между покупателем и продавцом)
- удаляются ли почки и околопочечный жир

ПОЛУТУША (БЕЗ ГРУДИНЫ И РУЛЬКИ) 3507

(Разделка 3)

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Почка и околопочечный жир оставляются. Спинной мозг оставляется.

Передняя часть грудинки отрезается по естественному стыку между плечевыми мышцами, а лопаточная кость и голяшка также удаляются и остаются прикрепленными к грудине.

Часть грудной мышцы передней части грудинки остается прочно прикрепленной к лопатке. Брюшная часть грудины удаляется по каудальной линии тонкой пашины.

Тонкая пашина остается прикрепленной к полутуше.

Обвалка туши должна проводиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу при соблюдении минимальных требований к обвалке, согласованных мясной промышленностью.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные между покупателем и продавцом)
- удаляются ли почки и околопочечный жир
- удаляется ли спинной мозг

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 отрубам через позвонки на первом и одиннадцатом ребрах.

Указать:

- оставляется или удаляется ли диафрагма

ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ НЕРАЗДЕЛЕННЫХ ПЕРЕДНИХ ЧЕТВЕРТИН (ТДУ)

(Разделка 1)

Пистолетный отруб неразделенных передних четвертин является остающейся частью туши после удаления пистолетного отруба неразделенных задних четвертин (разделка 1). Диафрагма оставляется.

НЕРАЗДЕЛЕННЫЕ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ (БЕЗ ГРУДИНЫ) (ТДУ)

(Разделка 3)

Неразделенные передние четвертины получают из туши путем прямого разруба по контуру указанного ребра до брюшного края грудины. Еще один разруб производится через указанный грудной позвонок с отделением спинного хребта.

Грудинка (передняя часть) на обеих полутушах удаляется по естественному стыку между лопаточными мышцами, причем разруб ребра производится на указанном расстоянии от позвоночника.

Указать:

- необходимое количество ребер

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 3530 - 3533

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

Заднюю четвертину получают в результате разделения 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

НЕРАЗДЕЛЕННЫЕ ЗАДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ (ТДУ)

Неразделенные задние четвертины получают из туши путем отделения неразделенных передних четвертин путем прямого разруба через указанный грудной позвонок, отделяя позвоночник по указанному ребру до брюшной части грудины. Почки и околопочечный жир оставляются. Хвост оставляется.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные между покупателем и продавцом)
- удаляются ли почки и околопочечный жир
- удаляется ли хвост

РАЗДЕЛЕННЫЕ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ И СЕДЛО (С ПАШИНОЙ) (ТДУ)

Неразделенные задние четвертины и седло (с пашиной) получают из разделенных задних четвертин (продукт требует дополнительного уточнения). Грудина (ребра и пашина) отделяются по указанному ребру на специфицированном расстоянии от позвонка и параллельно позвоночнику и удаляются по краниальному краю тонких пашин. Тонкие пашины оставляются. Почки и околопочечный жир оставляются. Хвост оставляется.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные между покупателем и продавцом)
- удаляются ли почки и околопочечный жир
- удаляется ли хвост
- удаляется ли вырезка

Вариант: удаляется ли тонкая пашина.

ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ (С ПАШИНОЙ) (ТДУ)

(Разделка 1)

Пистолетный отруб задней четвертины (с пашиной) готовится из пистолетного отруба неразделенных задних четвертин (продукт требует дополнительного уточнения) посредством разруба на равные части вниз по позвоночнику. Спинной мозг, почка и околопочечный жир оставляются.

Указать:

- необходимое количество ребер
- удаляется ли диафрагма
- удаляются ли почки и околопочечный жир
- длина указанного ребра от длиннейшего мускула спины

ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ (БЕЗ ПАШИНЫ) (ТДУ)

(Разделка 2)

Пистолетный отруб задней четвертины получают из (продукт требует дополнительного уточнения). Тонкая пашина отделяется разрубом, начинающимся с

поверхностного пахового лимфатического узла, отделяющего M. rectus, и следующим контуру бедра.

Указать:

- необходимое количество ребер
- удаляется ли диафрагма
- длина указанного ребра от длиннейшей мышцы спины

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 трапециевидная мышца (trapezius)
- удаляется ли выйная связка (ligamentum nuchae)
- требования к весу туши

РЕБРА БЕЗ ПОВЕРХНОСТНОГО МЯСА 3670

Ребра 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 разруба кости.

Указать:

- толщину кусочков
- используется ли рулька/голяшка только 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

ПЛЕЧО (ЛОПАТКА) 3615

Плечо (лопатку) получают из передней четвертины; она состоит из лопаточной и плечевой костей и большой берцовой кости вместе с прилегающими к ним мышцами. Плечо отделяется от передней четвертины путем разруба по линии сращения между покрывающими ребра мышцами, оставляя надрезанной мышцу *M. subscapularis*, прикрепленной к лопаточной кости.

ОКОВАЛОК И КОСТРЕЦ 3560

Альтернативное описание: (длинный тазобедренный отруб)

Оковалок и кострец получают из задней четвертины (ТДУ) путем удаления одним куском вырезки от брюшной поверхности поясничных позвонков по боковой поверхности подвздошной кости. Отруб отделяют разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестового позвонков, проходит краниально к тазобедренным буграм и ведет к брюшному участку пашины.

СЕДЛО (ТДУ) (Разделка 1)

Седло получают из туши путем удаления неразделенных передних четвертин (разделка 3). Седло отделяют от задних ног путем прямого разруба по пояснично-крестцовому соединению и брюху в направлении края пашины.

Длина ребер, остающихся от позвоночника, согласуется между покупателем и продавцом. Лопаточный хрящ оставляется. Оконечность вырезки оставляется.

Указать:

- удаляется ли оконечность вырезки
- оставляется или удаляется ли околопочечный жир
- оставляется или удаляется ли диафрагма

СЕДЛО - БЕЗ ВЕРХУШКИ (ТДУ)

(Разделка 3)

Седло без верхушки готовится из (разделка 2 или разделка 3) путем удаления части внешней поверхности покрытия седла по естественному стыку. Верхушка состоит из лопаточного хряща и прилегающей мышцы *M. subscapularis*, остающихся частей мышцы *M. latissimus dorsi*, отрезанной по естественным стыкам с обеих сторон поверхности седла.

Размер удаляемой части верхушки должен согласовываться между покупателем и продавцом.

Указать:

- оставляется или удаляется ли околопочечный жир
- оставляется или удаляется ли диафрагма

ГРУДИНА И ГОЛЯШКА 3645

Грудинка и прикрепленная голяшка готовятся из полутуши (разделка 3). Грудинка и голяшка отделяются одним куском путем отруба через ребра параллельно спинной линии полутуши начиная с первого ребра и продолжая до каудальной поверхности тонкой пашины.

Передняя часть грудины отделяется по естественному стыку между плечевыми мышцами. Лопаточная кость и голяшка также отделяются от полутуши и плотно прилегают к грудине. Часть грудной мышцы передней части грудины остается плотно прикрепленной к лопатке. Диафрагма сохраняется.

Указать:

- удаляется ли диафрагма
- удаляется ли тонкая пашина

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГРУДИНЫ 3650–3653

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

Переднюю часть грудины получают из грудной части путем удаления завитка вдоль нижней кромки указанного ребра. Указать точку, от которой определяется расстояние от позвоночника.

Указать:

- необходимое количество ребер

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 бедра (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) с вентральной поверхности

>> **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) как с краниального, так и с 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. Сортотруб 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
- оставляется ли мышца illocostalis

КРАЕВАЯ ПОКРОМКА 3838

Краевую покрывку получают из полутуши, и она состоит из длинного мускула (*longissimus dorsi*), идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Краевая покрывка 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, вейной 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 покрывка, 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 раскрытия. Удалению подлежат голень, лопатка, лопаточная часть, а также все кости, хрящи, сухожилия, вейная 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 отрубю.

Указать:

- необходимое количество ребер
- краниальная линия разреза:
 - между 6-м и 7-м шейными позвонками
 - между 7-м шейными и первым грудным позвонками
- оставляется ли 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 же 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

>> Замечание делегации Соединенных Штатов Америки

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

ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 3761

(8 ребер)
(Разделка 2)

Филейный край получают из задней четвертины путем разруба в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинной мышцы спины (*M. longissimus dorsi*) как с краниального, так и с каудального концов.

Указать:

- необходимое количество ребер
- расстояние от длинной мышцы спины
- удаляются ли межреберные мышцы
- удаляется ли надкостная связка
- удаляется ли мышца *M. multifidi*

ИКРОНОЖНАЯ МЫШЦА 3887

Икроножную мышцу получают из ссёка путем отделения от мышцы *M. gluteo biceps*. Икроножная мышца состоит из мышц *M. gastrocnemius* и *M. flexor digitorum superficialis*. Обе мышцы должны оставляться.

ТОНКАЯ ПАШИНА 3785

Тонкую часть пашины получают из задней четвертины посредством разруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, рассекает мышцу *M. rectus abdominus*, идет по контуру бедра, продолжается до 13-го ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (*linea alba*) по кромке брюшины удаляется.

Указать:

- оставляется или удаляется ли мышца *M. cutaneus trunci*
- оставляются или удаляются ли железа и отложения жиров под *M. cutaneus trunci*

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, перечисленных 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
- 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
- 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
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины
- удалена ли диафрагма
- удалены ли межкостные мышцы
- 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
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины
- удалена ли диафрагма
- удалены ли межкостные мышцы
- 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 и других структур 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 телячий 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*

Приложение I

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ

1. Цель системы GS1

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

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

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

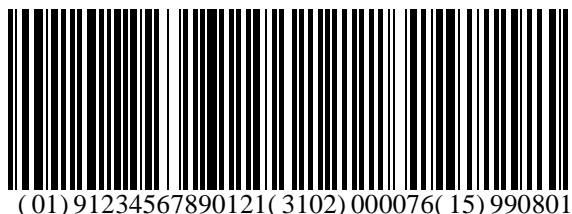
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

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

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

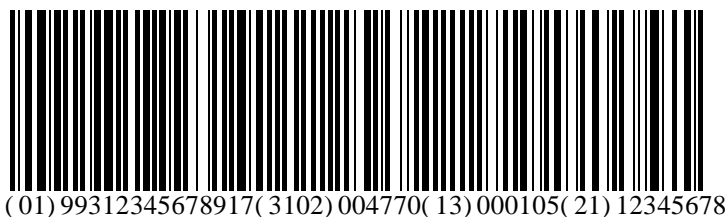
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубков, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубках, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию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

Пример 1:



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

Пример 2:



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

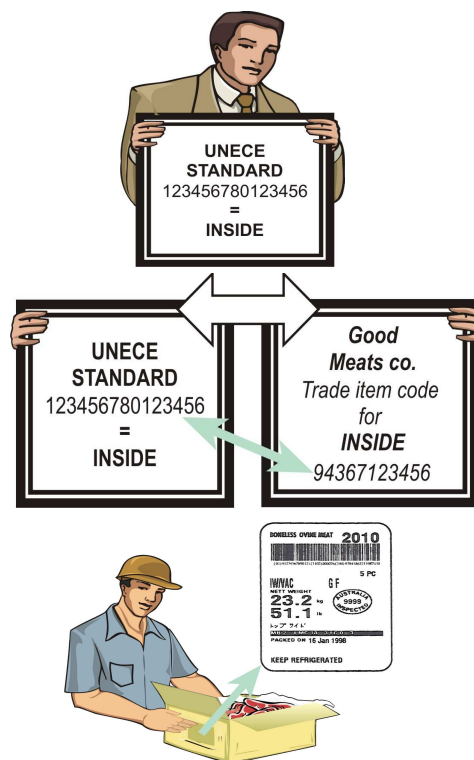
Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

3. Применение системы в цепи поставок

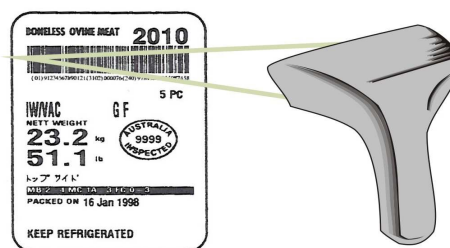
1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

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

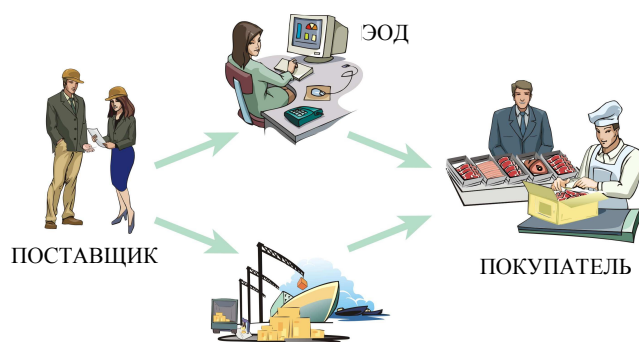
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.



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



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



Пример 3:

4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

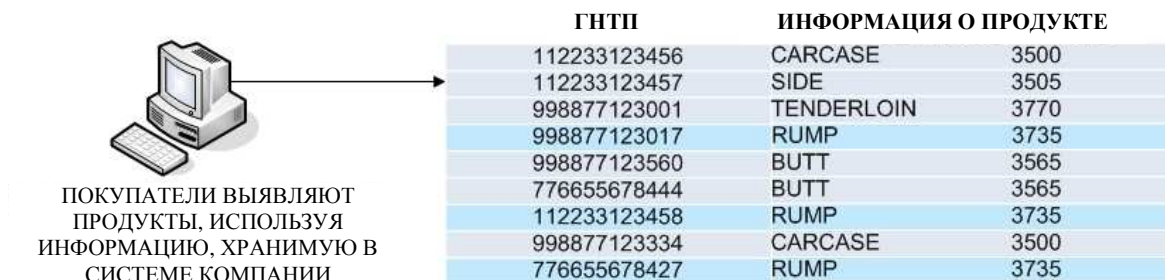
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют соответствующее определение отруба, принятое ЕЭК ООН, для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



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



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



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



Приложение II

АДРЕСА

**Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций**

Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10
SWITZERLAND

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

AUS-MEAT Ltd

Unit 1 / 333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
AUSTRALIA

Tel: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au/>

Франция

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

Tel: +33 2 99 29 76 00
Fax: +33 2 99 29 80 05
E-mail: alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM

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

Польша

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

Tel: +48 22-623 2061
Fax: +48 22-623 2300
E-mail: integracja@ijhar-s.gov.pl

**Министерство сельского хозяйства
Соединенных Штатов Америки
(MCX США)**

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES

Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
e-mail: craig.morris@usda.gov
www.ams.usda.gov

Китайская Народная Республика

National Center of Meat Quality and Safety Control

Nanjing Agricultural University

1 Weigang St.

210095 Nanjing

P. R. CHINA

Tel: +86 25-84395376

Fax: +86 25-84395939

E-mail: ghzhou@njau.edu.cn

<http://www.meat-food.com>

Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности

ВНИИ птицеперерабатывающей

промышленности

Россия, 141552, Московская область,

Солнечногорский район, п/о Ржавки

Тел.: +7 (495) 944 6403

Факс: +7 (495) 944 6352

Электронная почта: yniipp@orc.ru
