



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.2
8 July 2002

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов
на скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо
Одиннадцатая сессия, 8-10 апреля 2002 года, Женева

Доклад о работе одиннадцатой сессии

Добавление 2

**Проект стандарта ЕЭК ООН на бараньи туши и отрубы
Проект описаний бараньих туш и отрубов**

Примечание секретариата: В настоящем документе содержится проект описаний бараньих туш и отрубов, а также замечания, высказанные на одиннадцатой сессии. Настоящий текст передается в Рабочую группу с целью его утверждения в качестве Стандарта ЕЭК ООН вместе с документом TRADE/WP.7/GE.11/2002/13/Add.1, содержащим конкретные требования к баранине.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА БАРАНЬИ ТУШИ И ОТРУБЫ

РАЗДЕЛ 4В

ОПИСАНИЯ БАРАНЬИХ ТУШ И ОТРУБОВ

ПРЕДИСЛОВИЕ

О СОДЕРЖАНИИ

Настоящая публикация содержит описания бараньих туш и отрубов (раздел 4В), включенные в стандарт ЕЭК ООН на бараньи туши и отрубы.

Настоящий стандарт состоит из трех разделов:

РАЗДЕЛ 0: Общие требования ЕЭК ООН к мясу млекопитающих (применительно ко всем стандартам ЕЭК ООН на мясо млекопитающих)

Раздел 4А: Конкретные требования ЕЭК ООН, предъявляемые к баранине

Раздел 4В: Описания бараньих туш и отрубов ЕЭК ООН

Все эти три раздела следует использовать совместно.

~~Настоящую публикацию следует использовать вместе с Общими требованиями и разделом 4А "Конкретные требования, предъявляемые к баранине".~~

~~Включенные в настоящий документ описания относятся к одному из способов точного отделения отруба. Могут использоваться и другие производственные методы, дающие эквивалентные результаты.~~

Текст настоящей публикации был подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций.

В соответствии с рекомендацией Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила данный текст на своей пятьдесят восьмой сессии (см.: TRADE/WP.7/2002...).

Настоящий стандарт предназначен для описания продуктов из баранины, обычно поступающих в международную торговлю. Представителям мясной промышленности, которые считают, что необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться по адресу:

Agricultural Standards Unit
UNECE Trade Division
Palais des Nations, CH-1211 Geneva 10, SWITZERLAND
Тел.: (41) 22 917 2450, факс: (41) 22 917 0629
Электронная почта: agristandards@unece.org

Цель

Цель настоящего стандарта заключается в упрощении торговли путем представления рекомендаций по международной терминологии для бараньих туш и отрубов. В настоящий раздел включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов в интересах содействия более качественному пониманию его положений с целью обеспечения его широкого применения в международной торговле. Включенные в настоящий документ описания относятся лишь к одному из способов точного отделения отруба. Могут использоваться и другие производственные методы, дающие эквивалентные результаты.

Выражение признательности

Специализированная секция ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо хотела бы отметить вклад следующих делегаций в подготовку настоящей публикации:

Австралии	МАКПТ
Австрии	Нидерландов
Аргентины	Новой Зеландии
Боливии	Парагвая
Бразилии	Польши
Венгрии	Российской Федерации
Германии	Словакии
Греции	Соединенного Королевства
Европейского союза	Соединенных Штатов Америки
Испании	Уругвая
Италии	Финляндии
Канады	Франции
Китая	Швейцарии
Литвы	Японии

О настоящем первом издании описаний бараньих туш и отрубов ЕЭК ООН
Настоящее издание описаний бараньих туш и отрубов ЕЭК ООН публикуется от имени Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций...

ЕЭК ООН – Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций.
ЕЭК ООН занимается разработкой стандартов на сельскохозяйственную продукцию с 1949 года. Было разработано почти 100 стандартов, при этом 70% мировой торговли этой продукцией осуществляется на основе стандартов ЕЭК ООН. В этой работе на равноправной основе могут участвовать ВСЕ заинтересованные члены Организации Объединенных Наций и ЕЭК ООН. Всячески поощряется участие неправительственных организаций. Все стандарты и информация о совещаниях размещены на вебсайте ЕЭК ООН по адресу: www.unecce.org/trade/agr.

СОДЕРЖАНИЕ

Бараньи туши и отрубы	6
Спецификации на баранину	8
Схема скелета бараньей туши - вид сбоку.....	9
Стандартные сортовые бараньи отрубы - схема процесса разделки	10
Бараньи отрубы	31
Определение мясного блока из обваленной баранины	36
Порционные куски	37
Аккредитованные сертифицирующие органы	38

Copyright Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций ...200X
ISBN 0 9578793 2 6. Все права защищены

Ни одна из частей настоящей публикации не может в целях сбыта воспроизводиться, храниться в поисковой системе или передаваться в какой бы то ни было форме с использованием каких бы то ни было средств, будь то электронные, электростатические, магнитно-ленточные, механические, фотокопировальные или иные, без получения предварительного письменного разрешения от Организации Объединенных Наций. Что касается настоящего первого издания Стандарта, то Специализированная секция по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций предоставила исключительное право на его издание, рекламу и продажу... По вопросу об ограниченном использовании каких-либо частей Стандарта следует обращаться в секретариат Специализированной секции по адресу agristandards@unece.org.

БАРАНЬИ ТУШИ И ОТРУБЫ**НЕОБВАЛЕННЫЕ**

Набор отрубов (для приготовления мясных блоков)	5036	27
Лопатка	4776 - 4778 (4-6R)	29
Грудинка с пашинкой	5010	30
Туша	4620	12
- Баранчика или ярки	4500	12
- Ягненка	4600	12
- Ярочки или валушка	4621	12
- Барана	4790	21
Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)		
а	5011	31
Передняя четвертина	4969 - 4972 (4-6R & 13R)	15
Передняя четвертина (частично обваленная)	4770 - 4772 (4-6R)	28
Неразделенные передние четвертины	4959 - 4962 (3-6R)	14
Рулька	5030	21
Голяшка	5031	21
Лопаточно-плечевая часть с рулькой	4773 - 4775 (4-6R)	28
Окорок без толстого края поясничной части	4820	16
Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	4830	17
Окорок без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости	4806	18
Окорок с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости	4805	18
Окорок с толстым краем поясничной части	4800	15
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	4810	16
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости	4802	17
Окорок с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости	4801	17
Окорок - филейная часть	4822	16
Берцовая часть окорока с голяшкой	4823	16
Задняя часть	4816	14
Задняя часть с почечной частью седла	4901 - 4907 (0-6R)	14
Задняя часть с седлом	4940 - 4946 (7-13R)	13
Окорок на берцовой кости (легко разделяемый окорок)	4821	18
Спинная часть	4859 - 4862 (6-9R)	23
Спинная часть с толстым краем поясничной части	4839 - 4842 (6-9R)	22
Шея	5020	31
Наружная часть лопатки (отруб "банджо")	4995	30
Наружная часть лопатки ("устричный" отруб)	4980	30
Наружная часть неразделенных лопаток	4976	15
Отруб задней четвертины	4786 - 4789 (6-9R)	13
Передок туши	4930 - 4933 (6-9R)	25
Передок туши без хребтового края	4746 - 4749 (6-9R)	25
Передок туши без хребтового края (зачищенный)	4758 - 4765 (2-9R)	25
Передок туши с хребтовым краем (зачищенный)	4750 - 4757 (2-9R)	25
Передняя часть седла	4926 - 4929 (6-9R)	24
Седло	4897 - 4900 (10-13R)	22
	4910 - 4912 (7-9R)	22

Почечная часть	4878 - 4881 (0-3R)	23
Почечная часть с толстым краем поясничной части	4873 - 4876 (0-3R)	22
Неразделенная почечная часть (альтернативный вариант: заднее седло)	4882 - 4885 (0-3R)	23
Лопаточно-плечевая часть	4730 - 4733 (2-5R)	24
Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами	4736 - 4739 (2-5R)	24
Неразделенная лопаточно-плечевая часть	4726 - 4727 (4-5R)	24
Полутуша - Баранчика или ярки	4610	12
- Ягненка	4510	12
- Ярочки или валушка	4630	12
- Барана	4631	12
Ребра с тонким слоем мяса	5015 - 5018 (6-9R)	31
Квадратно вырезанная лопатка	4990 - 4992 (4-6R)	29
Сложенная туша (ягненка)	4505	12
Туша без задней части	4720	13
Туша без задней части с толстым краем поясничной части	4721	13

ОБВАЛЕННЫЕ

Краевая покровка или спинная полоска	5101	26
Краевая покровка или спинная полоска	5109	26
Грудинка с пашинкой	5172	30
Верхний край вырезки	5081	27
Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	5130	21
Вырезка из передней четвертины (шейное филе)	5152	26
Вырезка из передка туши	5153	26
Филейная покровка	5150	26
Пашинка	5173	31
Передняя четвертина	5045 - 5047 (4-6R)	28
Внутренняя часть бедра	5073	20
Внутренняя часть бедра без горбушки	5077	20
Затылок оковалка (альтернативный вариант: край оковалка)	5072	20
Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	5070	19
Окорок с толстым краем поясничной части	5060	19
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	5061	19
Отрубы окорока	5065	20
Верх наружной части бедра	5075	20
Наружная часть лопатки (устричный отруб)	5055	30
Наружная часть бедра	5071	20
Квадратно вырезанная лопатка	5050 - 5052 (4-6R)	29
Вырезка	5080	27
Вырезка без верхнего края	5082	27
Оковалок	5076	20

ОБВАЛЕННЫЕ МЯСНЫЕ БЛОКИ

32

ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ

33

СПЕЦИФИКАЦИИ НА БАРАНИНУ

НЕОБВАЛЕННЫЕ	
Набор отрубов (для приготовления мясных блоков)	5036
Лопатка	4776 - 4778
Грудинка с пашинкой	5010
Туша: Баранчика или ярки/Ягненка/Ярочки или валушка/Барана	4620/4500/4600/4621
Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	4790
Пашинка	5011
Передняя четвертина	4969 - 4972
Передняя четвертина (частично обваленная)	4770 - 4772
Неразделенные передние четвертины	4959 - 4962
Рулька	5030
Голяшка	5031
Лопаточно-плечевая часть с рулькой	4773 - 4775
Окорок без толстого края поясничной части	4820
Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	4830
Окорок без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости	4806
Окорок с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости	4805
Окорок с толстым краем поясничной части	4800
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	4810
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости	4802
Окорок с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости	4801
Окорок - филейная часть	4822
Берцовая часть окорока с голяшкой	4823
Задняя часть	4816
Задняя часть с почечной частью седла	4901 - 4907
Задняя часть с седлом	4940 - 4946
Окорок на берцовой кости (легко разделяемый окорок)	4821
Спинная часть	4859 - 4862
Спинная часть с толстым краем поясничной части	4839 - 4842
Шея	5020
Наружная часть лопатки (отруб "банджо")	4995
Наружная часть лопатки ("устричный" отруб)	4980
Наружная часть неразделенных лопаток	4976
Пистолетный отруб задней четвертины	4786 - 4789
Передок туши	4930 - 4933
Передок туши без хребтового края	4746 - 4749
Передок туши без хребтового края (зачищенный)	4758 - 4765
Передок туши с хребтовым краем (зачищенный)	4750 - 4757
Передняя часть седла	4926 - 4929
Седло	4897 - 4900/4910 - 4912
Почечная часть	4878 - 4881

Почечная часть с толстым краем поясничной части	4873 - 4876
Неразделенная почечная часть (альтернативный вариант: заднее седло)	4882 - 4885
Лопаточно-плечевая часть	4730 - 4733
Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами	4736 - 4739
Неразделенная лопаточно-плечевая часть	4726 - 4727
Полутуша: Баранчика или ярки/Ягненка/Ярочки или валушка/Барана	4610/4510/4630/4631
Ребра с тонким слоем мяса	5015 - 5018
Квадратно вырезанная лопатка	4990 - 4992
Сложенная туша (ягненка)	4505
Туша без задней части	4720
Туша без задней части с толстым краем поясничной части	4721
ОБВАЛЕННЫЕ	
Краевая покровка или спинная полоска	5101
Краевая покровка или спинная полоска	5109
Грудинка с пашинкой	5172
Верхний край вырезки	5081
Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	5130
Вырезка из передней четвертины (шейное филе)	5152
Вырезка из передка туши	5153
Филейная покровка	5150
Пашинка	5173
Передняя четвертина	5045 - 5047
Внутренняя часть бедра	5073
Внутренняя часть бедра без горбушки	5077
Затылок оковалка (альтернативный вариант: край оковалка)	5072
Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	5070
Окорок с толстым краем поясничной части	5060
Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	5061
Отрубы окорока	5065
Верх наружной части бедра	5075
Наружная часть лопатки ("устричный" отруб)	5055
Наружная часть бедра	5071
Квадратно вырезанная лопатка	5050 - 5052
Вырезка	5080
Вырезка без верхнего края	5082
Оковалок	5076

СХЕМА СКЕЛЕТА БАРАНЬЕЙ ТУШИ - ВИД СБОКУ

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

СТАНДАРТНЫЕ СОРТОВЫЕ БАРАНЬИ ОТРУБЫ (Схема процесса разделки)

ТУША 4500

Включает все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков. Вымя или яички, половой член и жир с вымени и мошонки удаляются.

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество кусков.
- o Вырезка: оставлена или удалена.
- o Почки: оставлены или удалены.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Точка удаления хвоста.
- o Диапазон веса.
- o Подтверждение сортности.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Балльная оценка жира.
- o Шейное сухожилие: оставлено или удалено.
- o Голова: оставлена или удалена.
- o Нижняя часть рульки (пястная кость): оставлена или удалена.

ВАРИАНТ

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

ПОЛУТУША 4510

Получают из цельной туши (продукт 4500). Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру каждого крестцового, поясничного, грудного и шейного позвонков. ~~Спинной мозг, если это предусмотрено спецификациями или национальными требованиями, может удаляться.~~

Указываемые сведения:

- o Вырезка: оставлена или удалена.
- o Почки: оставлены или удалены.

- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Точка удаления хвоста.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Балльная оценка жира.
- o Шейное сухожилие: оставлено или удалено.

СЛОЖЕННАЯ ТУША 4505

Получают из цельной туши (продукт 4505). С тем чтобы сложить или поместить ноги в грудную полость, в спинной части туши в точке сочленения шестого поясничного и первого крестцового позвонков производится продольный разруб, позволяющий расчленить позвоночник.

Указываемые сведения:

- o Скакательный сустав: оставлен или удален.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Почки: оставлены или удалены.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Шея: оставлена или удалена.
- o Рулька: оставлена или удалена.
- o Грудинка с пашинкой: оставлены или удалены.
- o Хвост: оставлен или удален.
- o Диапазон веса.
- o Балльная оценка жира.
- o Шейное сухожилие: оставлено или удалено.

ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ 4720

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

Указываемые сведения:

- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Почки: оставлены или удалены.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

ВАРИАНТ:**ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ****(Продукт 4721)**

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

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С СЕДЛОМ 4946

Заднюю часть с седлом получают из туши путем удаления следующих частей: грудинка ~~е-нашинок~~ и пашина удаляются прямым разрубом, проходящим параллельно по каждой стороне от кромки спины начиная от соединения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пашину до поверхностного пахового лимфатического узла. Шея удаляется прямым разрубом, идущим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков. Концы ребер зачищаются от брюшного края на расстояние, указанное в спецификации.

Указываемые сведения:

- o Голяшка: зачищена или не зачищена.
- o Пашинка: оставлена или удалена.
- o Лопаточно-плечевая часть: оставлена или удалена.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Необходимое количество ребер.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- o Количество ребер, подлежащих зачистке, и требуемое расстояние зачистки.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 4788

~~Нистолетный~~ Отруб задней четвертины получают из ~~задней части с седлом (продукт 4946)~~ туши путем ее продольного разруба на две одинаковые части через крестцовые, поясничные и грудные позвонки до указанного ребра.

Указываемые сведения:

- o Голяшка: зачищена или не зачищена.
- o Пашинка: оставлена или удалена.

- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Необходимое количество ребер.
- o Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТЬЮ СЕДЛА 4901

Заднюю часть с почечной частью седла получают из туши путем отделения неразделенных передних четвертин прямым разрубом через соединение указанного поясничного или грудного позвонка вдоль контура указанного ребра до брюшной части пашины.

Указываемые сведения:

- o Голяшка: зачищена или не зачищена.
- o Необходимое количество ребер.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Точка удаления хвоста.
- o Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ 4816

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

Указываемые сведения:

- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Голяшка: зачищена или не зачищена.
- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Точка удаления хвоста.
- o Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- o Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

НЕРАЗДЕЛЕННЫЕ ПЕРЕДНИЕ ЧЕТВЕРТИНЫ 4960

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

Указываемые сведения:

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

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ НЕРАЗДЕЛЕННЫХ ЛОПАТОК 4976

Наружную часть неразделенных лопаток получают из неразделенных передних четвертин (пятое ребро) (продукт 4960) (без пашинки) путем снятия мяса с каждой отдельной лопатки начиная с брюшной кромки грудинки и далее вдоль естественной границы сращения верхних мышц и ребер, не отделяя подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*) от лопаточной кости. Лопатки разделяются по кромке спинной части четвертины разрубом вдоль контура внешней кромки этого сортового отруба до точки сочленения первого ребра и седьмого шейного позвонка. Лопатки остаются полностью присоединенными к шее трапециевидными мышцами (*M. trapezius*). Ребра отделяются от шеи разрубом через соединение седьмого шейного позвонка и первой пары ребер, отделяя тем самым шею от грудной клетки, но оставляя лопатки крепко прикрепленными к шее. Кровоподтеки на внутренней стороне шеи удаляются.

Указываемые сведения:

- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Точка удаления ребер.
- o Первый шейный позвонок (атлант): поставлен или удален.
- o Запястье: оставлено или удалено.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4972

Переднюю четвертину получают из полутуши разрубом вдоль контура указанного ребра до брюшной кромки под прямым углом через грудной позвонок, отделяя тем самым переднюю четвертину от задней.

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Шейное сухожилие: оставлено или удалено.
- o Первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален.
- o Запястье: оставлено или удалено.
- o Грудинка: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4800

Окорок с толстым краем поясничной части получают из полутуши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к верхушке подвздошной кости у брюшной части пашины. Лимфатический узел (Subiliac) и железистый жир на пашине удаляются.

Указываемые сведения:

- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Точка удаления хвоста.
- o Крестец: оставлен или удален.
- o Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- o Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- o Голяшка: зачищена или не зачищена.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ 4810

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

Указываемые сведения:

- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Точка удаления хвоста.

- o Крестец: оставлен или удален.
- o Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- o Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- o Пяточные мышцы: оставлены или удалены.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4820

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

Указываемые сведения:

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

ОКОРОК - ФИЛЕЙНАЯ ЧАСТЬ 4822

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

Указываемые сведения:

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

БЕРЦОВАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА С ГОЛЯШКОЙ 4823

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

Указываемые сведения:

- o Голяшка: зачищена или не зачищена.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Расстояние линии разруба от седалищной кости.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ И ГОЛЯШКИ 4830

Получают из окорока без толстого края поясничной части (продукт 4820) путем удаления голяшки (берцовой кости) у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно линии отделения толстого края поясничной части через подбедерок.

Указываемые сведения:

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

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

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

Указываемые сведения:

- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Голяшка: зачищена или не зачищена.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

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

Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости получают из окорока с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (продукт 4801) путем отделения голяшки (берцовой кости) у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно через подбедерок. Лимфатический узел (Subiliac) и железистые жиры на пашине удаляются.

Указываемые сведения:

- o Коленная чашечка: оставлена или удалена.
- o Пяточные мышцы: оставлены или удалены.
- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

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

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

Указываемые сведения:

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

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

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

Указываемые сведения:

- o Расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины).
- o Коленная чашечка: оставлена или удалена.

- o Пяточные мышцы: оставлены или удалены.
- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОКОРОК НА БЕРЦОВОЙ КОСТИ 4821 (ЛЕГКО РАЗДЕЛЫВАЕМЫЙ ОКОРОК)

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

Указываемые сведения:

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

ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ (ОБВАЛЕННЫЙ) 5060

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

Указываемые сведения:

- o Пашина: оставлена или удалена.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Лимфатические узлы: оставлены или удалены.
- o Мошоночный жир: оставлен или удален.
- o Метод обвалки: по линии сращения внутренней и наружной частей или каналом.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Упакованный в сетку или связанный.

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

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

Указываемые сведения:

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

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

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

Указываемые сведения:

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

ОТРУБЫ ОКОРОКА 5065

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

Указываемые сведения:

- o Изменения в составе сортовых отрубов.
- o Хрящи: оставлены или удалены.
- o Уровень обрезки наружного жира.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ БЕДРА 5071

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

ВЕРХ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ БЕДРА 5075

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

ОКОВАЛОК 5076

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

ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА 5072

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

Альтернативное описание: КРАЙ ОКОВАЛКА

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 5073

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

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА БЕЗ ГОРБУШКИ 5077

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

НЕОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4790

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

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

Указываемые сведения:

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

Альтернативное описание: ОКОВАЛОК

ОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 5130

Обваленный толстый край поясничной части получают из необваленного толстого края поясничной части (продукт 4790) путем удаления всех костей, хрящей и верхнего края вырезки. Лимфатические узлы (*Subliliac*) и железистые жиры на пашине удаляются.

Указываемые сведения:

- Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

Альтернативное описание: ОКОВАЛОК

РУЛЬКА 5030

Рульку получают из передней четвертины (продукт 4972), и она состоит из лучевой кости, локтевой кости, запястья, дистального участка плечевой кости и соединенных с ними мышц. Рулька отделяется от передней четвертины разрубом вдоль линии отделения грудинки с пашинкой и дистального окончания плечевой кости.

Указываемые сведения:

- o Запястье: оставлено или удалено.
- o Отделена путем распиливания или разрыва сустава.

ЗАДНЯЯ ГОЛЯШКА 5031

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

Указываемые сведения:

- o Заплюсна: оставлена или удалена.
- o Подбедерок: оставлен или удален.
- o Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- o Отделена путем распиливания или разрыва сустава.

СЕДЛО 4900

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

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Количество зачищаемых ребер.
- o Необходимое расстояние зачистки.

- o Почки: оставлены или удалены.
- o Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- o Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Расстояние отделения пашинки от длинного мускула.
- o Лучевая кость (лопаточный хрящ): оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

СПИННАЯ ЧАСТЬ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4840

Спинную часть с толстым краем поясничной части получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Окорок отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины под прямым углом на указанном расстоянии от тазобедренного сустава до обнажения вертлужной впадины. Грудинка с пашинкой отделяется на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (измеряемом от краниального конца).

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Расстояние отделения от вертлужной впадины.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Линия отделения грудинки с пашинкой и расстояние от длинного мускула.
- o Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4874

Почечную часть с толстым краем поясничной части получают из спинной части с толстым краем поясничной части (продукт 4840) путем отделения указанных ребер параллельно линии отреза толстого края поясничной части.

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Расстояние отделения от вертлужной впадины.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

- o Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- o *M. cutaneus trunci*: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

СПИННАЯ ЧАСТЬ 4860

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

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Линия отделения грудинки с пашинкой и расстояние от длинного мускула.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ 4883

Неразделенную почечную часть получают из седла (продукт 4910) разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок, отделяя ее от позвоночника. Ребра и пашинка с обеих сторон неразделенной поясничной части отделяются параллельно на указанном расстоянии от длинного мускула в (краниальном) конце.

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Почки: оставлены или удалены.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Расстояние отделения пашинки от длинного мускула.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

Альтернативное описание: ЗАДНЕЕ СЕДЛО

ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ 4880

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

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- o Линия отделения грудинки с пашинкой и расстояние от длинного мускула.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ 4727

Неразделенную лопаточно-плечевую часть получают из неразделенной передней четвертины (продукт 4960 без пашинки) путем отделения лопаток, оставляя нижние мышцы соединенными с ребрами. Линия краниального разруба проходит вдоль контура первого ребра через точку соединения первого грудного и седьмого шейного позвонков и параллельно указанной линии каудального разруба. Линия отделения брюшного участка определяется от окончания *M. longissimus thoracis* (длинного мускула) в каудальном конце.

Указываемые сведения:

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

ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ 4733

Лопаточно-плечевую часть получают из неразделенной лопаточно-плечевой части (продукт 4727) путем ее продольного разруба по шейным позвонкам. В соответствии с национальными требованиями и спецификациями спинной мозг может удаляться.

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Позвоночные отростки: оставлены или удалены.
- o Линия отделения грудинки и расстояние от длинного мускула.

ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ С ЗАЧИЩЕННЫМИ РЕБРАМИ 4739

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

Указываемые сведения:

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

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ СЕДЛА 4928

Переднюю часть седла получают из седла (продукт 4910) разрубом вдоль контура указанного ребра, проходящего параллельно линии отделения спинной части от передка туши, и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для отделения позвоночника. Ребра с обеих сторон передней части седла обрезаются параллельно на указанном расстоянии от длинного мускула, отмеряемой от (каудального) конца.

Указываемые сведения:

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

ПЕРЕДОК ТУШИ 4932

Передок туши получают из полутуши путем отделения передней четвертины (продукт 4972) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для отделения позвоночника. Каудальная линия разруба проходит вдоль указанного ребра, а также каудально и параллельно краю указанного ребра. Грудинка с пашинкой отделяются на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца) и параллельно позвоночнику.

Указываемые сведения:

- о Необходимое количество ребер.
- о Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.

- o Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- o Позвоночные отростки: оставлены или удалены.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ 4748

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

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Позвоночные отростки: оставлены или удалены.

ПЕРЕДОК ТУШИ С ХРЕБТОВЫМ КРАЕМ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 4756

Передок туши с хребтовым краем (зачищенный) получают из передка туши (продукт 4932) с сохранением хребтовых мышц. Позвоночные отростки удаляются. Ребра обрезаются параллельно хребтовому краю на указанном расстоянии от длинного мускула, отмеряемом от каудального конца. Хребтовые мышцы, заходящие на ребра, отделяются на указанном расстоянии от длинного мускула и параллельно позвоночнику. Ребра зачищаются.

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- o Расстояние зачистки ребер.
- o Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 4764

Передок туши без хребтового края (зачищенный) получают из передка туши с хребтовым краем (зачищенного) (продукт 4756) путем отделения хребтовой мышцы и лопаточного

хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом. Ребра зачищаются на указанное расстояние.

Указываемые сведения:

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

5109 КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА*

Краевую покромку получают из полутуши, и она состоит из длинного мускула (*M. longissimus*), идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Краевая покромка начинается от первого шейного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указываемые сведения:

- o Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- o Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

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

5101 КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА*

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

Указываемые сведения:

- o Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- o Длина мускула путем указания точки отделения вдоль позвонков.

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

ВЫРЕЗКА ИЗ ПЕРЕДКА ТУШИ 5153

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

Указываемые сведения:

- o Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- o Длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

ФИЛЕЙНАЯ ПОКРОМКА 5150

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

Указываемые сведения:

- o Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- o Длина мышцы путем указания точки отделения от соединения поясничного и крестцового позвонков.

ВЫРЕЗКА ИЗ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 5152 (ШЕЙНЫЙ ФИЛЕЙ)

Вырезка из передней четвертины (шейный филей) представляет собой часть краевой покромки (продукт 5109) от первого шейного позвонка до четвертого, пятого или шестого грудного позвонка. Указанное число позвонков (шейных и грудных) определяет длину шейного филея. Зачищается до мышечной пленки.

Указываемые сведения:

- o Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- o Длина мышцы путем указания точки отделения от позвонка.

ВЫРЕЗКА 5080

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

Указываемые сведения:

- o Боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ВЕРХНИЙ КРАЙ ВЫРЕЗКИ 5081

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

Указываемые сведения:

- о Боковая покровка (M. psoas minor): оставлена или удалена.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

ВЫРЕЗКА БЕЗ ВЕРХНЕГО КРАЯ 5082

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

Указываемые сведения:

- о Боковая покровка (M. psoas minor): оставлена или удалена.
- о Уровень обрезки поверхностного жира.

БАРАНЬИ ОТРУБЫ

НАБОРЫ ОТРУБОВ (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ) – НЕОБВАЛЕННЫЕ 5036

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

Продукт 4800 Окорок	Продукт 4990 Квадратно вырезанная лопатка
Продукт 4972 Передняя четвертина	Продукт 5020 Шея
Продукт 4860 Спинная часть	Продукт 5030 Рулька
Продукт 4880 Почечная часть	Продукт 5031 Голяшка
Продукт 4932 Передок туши	Продукт 5010 Грудинка

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

Указываемые сведения:

- о Любое сочетание основных сортов отрубов в одной упаковке.
- о Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА (ОБВАЛЕННАЯ) 5047

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

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Рулька: оставлена или удалена.
- o Грудинка: оставлена или удалена.
- o Шея: оставлена или удалена.
- o Межреберные мышцы: оставлены или удалены.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.
- o Свернута в рулет или упакована в сетку.

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА (ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ) 4772

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

Указываемые сведения:

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

ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ С РУЛЬКОЙ 4775

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

Указываемые сведения:

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

ЛОПАТКА 4778

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

Указываемые сведения:

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

КВАДРАТНО ВЫРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА 4990

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

Указываемые сведения:

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

КВАДРАТНО ВЫРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА (ОБВАЛЕННАЯ) 5050

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

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Лимфатический узел и прилегающий жир: оставлены или удалены.
- o Уровень обрезки наружного жира.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ ("УСТРИЧНЫЙ" ОТРУБ) 4980

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

Указываемые сведения:

- o Шейное сухожилие: оставлено или удалено.
- o Рулька: зачищена или не зачищена.
- o Сустав запястья: оставлен или удален.
- o Рулька: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ОБВАЛЕННАЯ НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ ("УСТРИЧНЫЙ" ОТРУБ) 5055

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

Указываемые сведения:

- o Рулька: оставлена или удалена.

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (ОТРУБ "БАНДЖО") 4995

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

Указываемые сведения:

- o Рулька: зачищена или не зачищена.
- o Сустав рульки: оставлен или удален.
- o Рулька: оставлена или удалена.
- o Лопаточная кость: оставлена или удалена.
- o Уровень обрезки поверхностного жира.

ГРУДИНКА С ПАШИНКОЙ 5010

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

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

Указываемые сведения:

- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o Линия дорсального разруба.

Для справки: продукт 5172

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

ПАШИНКА 5011

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

Указываемые сведения:

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

Вариант:

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

РЕБРА С ТОНКИМ СЛОЕМ МЯСА 5015

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

Указываемые сведения:

- o Необходимое количество ребер.
- o Длина ребер.
- o M. cutaneous trunci: оставлена или удалена.
- o Диафрагма: оставлена или удалена.
- o M. latissimus dorsi: оставлена или удалена.

ШЕЯ 5020

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

Указываемые сведения:

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

ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЯСНОГО БЛОКА ИЗ ОБВАЛЕННОЙ БАРАНИНЫ

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

- o Химическая постность представляет собой определяемое химическим методом соотношение содержания мяса и жира и обычно выражается в процентах.
- o Визуальная постность представляет собой определяемое визуальным методом соотношение содержания мяса и жира и выражается в процентах.
- o Все мясные блоки, 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).

Ниже приводится перечень методов определения химической постности в мясных изделиях:

1. — Соэкслет (метод микроволновой экстракции).
2. — Фосс-лет (метод удельной плотности).
3. — Метод рентгеноструктурного анализа (рентгеноабсорбционный метод).
4. — Микроволновый метод (метод определения содержания влаги).
5. — Метод Бэбкока (метод кислотного озоления).
6. — Эмкен (MQ25).

Метод определения химической постности мясных изделий должен быть согласован между покупателем и продавцом.

Обычно мясные блоки выпускаются в следующих комбинациях:

- o Сортавые отрубы или порционные куски сортовых отрубов.
- o Обрезы от сортовых отрубов.
- o Обваленные туши, туши без задней части, передние четвертины, рулеты.
- o Могут быть указаны минимальные размеры блоков.

ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ

БИФШТЕКСЫ ИЗ ОКОРОКА БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4820

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

ОТБИВНЫЕ ИЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4790

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

ОТБИВНЫЕ ИЗ ЗАДНЕГО СЕДЛА 4883

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

ОТБИВНЫЕ ИЗ ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТИ 4880

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

ОТБИВНЫЕ ИЗ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ 4990

Отбивные из лопаточно-плечевой части получают из квадратно вырезанной лопатки (продукт 4990), при этом они представляют собой куски указанной толщины, нарезаемые горизонтально через лопатку (от спины к брюху).

КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕРЕДКА ТУШИ 4764

Котлеты из передка туши получают из зачищенного передка туши без хребта (продукт 4764), при этом они представляют собой куски указанной толщины.

~~АККРЕДИТОВАННЫЕ СЕРТИФИЦИРУЮЩИЕ ОРГАНЫ~~

~~Аккредитованный сертифицирующий орган является органом:~~

- ~~a) — аккредитованным ЕЭК ООН с целью сертификации систем управления качеством на предприятиях, и~~
- ~~b) — утвержденным ЕЭК ООН с целью проведения аудита сертифицированных предприятий в соответствии со стандартами;~~
- ~~e) — является официальным контрольным органом, находящимся в ведении государства или под его контролем.~~

~~* — Более подробная информация содержится в **ОБЩИХ ТРЕБОВАНИЯХ** (РАЗДЕЛ I) — (пункт 0.4.8)~~

Более подробную информацию об аккредитованных сертифицирующих органах отдельных стран можно получить по следующим адресам:

Food Standards Officer	ИЛИ	AUS-MEAT Limited (Australia)
UN/ECE Trade Division		
Palais des Nations		
CH-1211 Geneva 10, Switzerland		
Телефон: +41 22 917 2450		Телефон: +61 7 3247 7200
Факс: +41 22 917 0041		Факс: +61 7 3247 7222
Вебсайт: www.unece.org/trade		Вебсайт: www.ausmeat.com.au
