



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/11
31 August 2006

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят вторая сессия

Женева, 6-9 ноября 2006 года

Пункт 6 b) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ В КАЧЕСТВЕ
ПЕРЕСМОТРЕННЫХ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН**

ГОВЯДИНА - ТУШИ И ОТРУБЫ

Записка секретариата

Специализированная секция представит пересмотренный Стандарт ЕЭК ООН на говядину - туши и отрубы Рабочей группе для утверждения.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН
ГОВЯДИНА - ТУШИ И ОТРУБЫ**

СОДЕРЖАНИЕ

	<u>Стр.</u>
1. ВВЕДЕНИЕ	4
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	4
1.2 Сфера охвата	5
1.3 Область применения	6
1.4 История принятия и публикации	6
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	7
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	8
3.1 Дополнительные требования	8
3.2 Вид	8
3.3 Продукт/Отруб	8
3.4 Охлаждение и заморозка	8
3.5 Происхождение продукции	9
3.5.1 Отслеживание	9
3.5.2 Категория говядины	9
3.5.3 Система выращивания	9
3.5.4 Система откорма	10
3.5.5 Способ убоя	11
3.5.6 Технология послеубойной обработки	11
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	12
3.6.1 Определение кодов	12
3.6.2 Обрезка	12
3.7 Система классификации говядины	14
3.8 Цвет и показатель pH мяса	15
3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов	15
3.10 Упаковка, хранение и транспортировка	15
3.10.1 Описание и положения	15
3.10.2 Определение кодов	16

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<u>Стр.</u>
3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыкам	17
3.11.1 Обязательная информация	17
3.11.2 Прочие сведения о продукции	17
3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	18
4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ ГОВЯДИНЫ	19
4.1 Определение кода	19
4.2 Пример	20
5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ	21
5.1 Многоязычный индекс продуктов	21
5.2 Диаграмма костей говяжьей полутуши	25
5.3 Схема разделки стандартных основных говяжьих отрубов	25
5.4 Говяжьи отрубы	25
5.5 Определение упаковки говядины без костей навалом	51
5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам	51
5.6.1 Латеральный/Медиальный вид строения туши	51
5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке	52
5.6.3 Основные отрубы задней четвертины	54
5.6.4 Основные отрубы передней четвертины	54
5.7 Стандарты качества мяса	55
5.7.1 Стандартные образцы цвета мяса	55
5.7.2 Стандартные образцы цвета жира	55
5.7.3 Стандартные образцы мраморности	56
ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА	57
ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ EAN-UCC	58
1. Цель систему EAN-UCC	58
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе EAN-UCC	58
3. Применение системы в цепочке поставок	60

СТАНДАРТ ЕЭК ООН ГОВЯДИНА – ТУШИ И ОТРУБЫ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

1) Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, в большинстве случаев поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться в связи с тем представителями 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 Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций.

2) Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Он входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

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

Дополнительная информация размещена на вебсайте UNECE по следующему адресу:

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

Приложение II содержит описание системы EAN-UCC с идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

Вид/сорт мяса	Код вида (поле данных 1)
Мясо крупного рогатого скота (Говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (Телятина)	11
Мясо свиней (Свинина)	30
Баранина	40
Козлятина	50
Лама	60
Альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

1.2 Сфера охвата

1) В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, предназначенных для торговли в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он обеспечивает покупателям широкий набор вариантов для обработки, упаковки и расфасовки мяса, а также для оценки соответствия, которые согласуются с добросовестной практикой торговли мясом и мясopодуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

2) Для реализации на рынке говяжьих 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.

3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы, целью которых является сохранение качества продукции после отгрузки и предоставления правительствам рекомендаций по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание Стандарты, Руководства и Кодексы практики Кодекса Алиментариус, которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

2) Для обеспечения соответствия товаров этим подробным требованиям, покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов, что способствует лучшему пониманию соответствующих положений стандарта и обеспечивает его широкое применение в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества (в настоящее время именуемая Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества) утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей пятьдесят шестой сессии (документ TRADE/WP.7/2000/11). Первое издание этого стандарта было опубликовано AUS-MEAT от имени ЕЭК ООН.

2) Во второе издание (одобренное Специализированной секцией в мае 2003 года - см. TRADE/WP.7/GE.11/2003/12) был внесен ряд редакционных изменений. На данный момент стандарт состоит из пяти глав, включая ранее существовавшие главы по общим требованиям; по требованиям, предъявляемым к говядине; раздел с описаниями туш и отрубов, что обеспечивает его согласование с другими стандартами. Эта корректировка потребовала также изменения порядка по ней данных в кодах на говядину и небольших изменений в описаниях туш и отрубов. Документ ECE/TRADE/C/WP.7/2006/11 содержит редакционные изменения ко второму изданию стандарта.

3) 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 UNECE:

www.unece.org/trade/agr/standards.htm.

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2) Туши/отрубы должны быть:

- Неповрежденными, с учетом товарного вида.
- Без видимых кровавых сгустков или остатков костной ткани.
- Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹).
- Без неприятного запаха.
- Без заметных пятен крови.
- Без торчащих или сломанных костей, которые не специфицированы.
- Без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт.
- Без следов ожогов, вызванных замораживанием².
- Без спинного мозга (кроме целых туш)³.

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

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

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. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования говядины 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 документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для говядины в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 10.

3.3 Продукт/отруб

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 глубокозамороженном виде. В зависимости от использованного метода замораживания допустимый вес продукта согласовывается между покупателем и продавцом. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую температуру внутри продукта следующим образом:

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

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения и производства продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации крупного рогатого скота, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции, она должна утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.12.

3.5.2 Категория говядины

Код категории говядины (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Некастрированный самец	Наличие признаков пола, возраст - старше 24 месяцев
2	Молодой некастрированный самец	Возраст - менее 24 месяцев
3	Бычок-кастрат	Молодой кастрированный самец
4	Телка	Нетель
5	Бычок-кастрат и/или телка	Молодой кастрированный самец
6	Корова	Взрослая корова
7	Молодое животное	6-12 месяцев
8	Не указывается	
9	Прочие	

3.5.3 Система выращивания

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

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	
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 специфицировать систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких норм система откорма должна согласовываться между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7а)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Откорм зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового режима
2	Откорм фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторым добавлением зерна
3	Откорм исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового режима
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

3.5.5 Способ убоя

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерный	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
3	Халалный	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой принятый метод убоя должен быть согласован между покупателем и продавцом

3.5.6 Технология послеубойной обработки

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

ПРИМЕЧАНИЕ 1: Удаление материала высокого риска: Индивидуальные требования рынка определяют специфические требования к удалению спинного мозга. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

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

- Снятие шкуры
- Электростимуляция
- Метод подвешивания туш

- Перевязывание пищевода
- Режимы охлаждения
- Процессы созревания

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

3.6.1 Определение кодов

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубей. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

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

3.6.2 Обрезка

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 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 или 3/4 дюйма (и называется перемышкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется выравниванием; см. рис. 1).

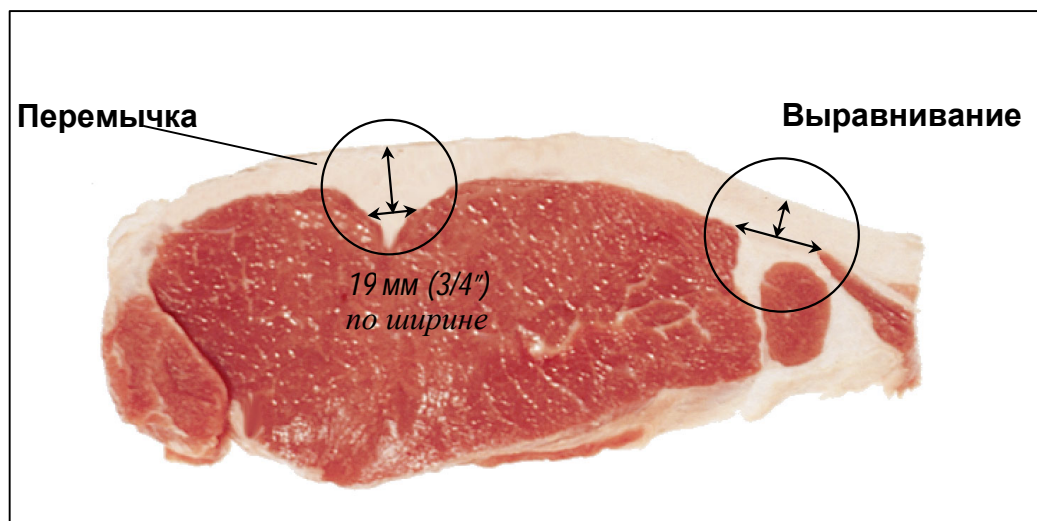


Рис. 1

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов⁴ или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки⁵, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

3.7 Система классификации говядины

Код системы классификации говядины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Дополнительную информацию о системах классификации отдельных стран можно получить, обратившись в соответствующий орган по стандартизации
2	Фирменные стандарты	Классификации по качеству на основе стандартов продавцов
3	Отраслевые стандарты	Классификация по качеству на основе общепромышленных стандартов
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие классификации по качеству, согласованные покупателем и продавцом

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 1,0 дюйма (2,5 см) линии самого длинного среза и/или 0,125 дюйма (3 мм) 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 1,0 дюйма (2,5 см) по линии любого разреза и/или 0,125 дюйма (3 мм) 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 0,125 дюйма (3 мм) по глубине.

3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира

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

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

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

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 воощенных 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)*.

3.10.2 Определение кодов

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Туши, полутуши и четвертины - без упаковки
2	Туши, 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

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	Нерасфасованные туши, четверти и отрубы	Расфасованное или упакованное мясо
	X	X
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	
Дата убоя		X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокомороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ⁶
Количество (число наименований)		X ⁶
Вес нетто		X ⁶

3.11.2 Прочие сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

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 птица родилась, выращивалась, забивалась
- подвергалась переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и переработки
- характеристики породы, системы выращивания и откорма.
- процедуры 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 показателям, определяемых покупателем, стандартам и/или идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия качества/категории/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, как это указано в 3.1.

Оценка соответствия торгового стандарта (Торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке

соответствия должно быть определено, как это указано в 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

Оценка соответствия идентификации крупных рогатых скотов или партии

(Идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены, как это указано в 3.1

Код оценки соответствия (поле данных 5)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/классификации (Качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации крупных рогатых скотов/партии (Идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации крупных рогатых скотов/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации крупных рогатых скотов/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации крупных рогатых скотов/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ГОВЯДИНЕ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к говядине содержит 14 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

Приложение II содержит описание системы EAN-UCC с идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	10
2	Продукт/отруб	3.3/ 5	0 – 9999
3	Поле не используется	-	00 – 99
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 – 9
5	Категория	3.5.2	0 – 9
6	Система производства	3.5.3	0 – 9
7a	Система откорма	3.5.4	0 – 9
7b	Поле не используется	-	0 – 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 – 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 – 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 – 9
11	Системы классификации говядины	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 охлажденного и упакованного в вакуум передка говяжьей туши с максимальной толщиной жира 3 мм применительно к бычку-кастрату или телке, выращенным в соответствии с органической системой производства и забитым в соответствии с традиционным способом убоя.

Данному продукту присваивается следующий код: **10164300153201040050**

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Говядина	10
2	Продукт/отруб	Челышко	1643
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный продукт	1

№	Название	Требование	Значение кода
5	Категория	Бычок-кастрат или телка	5
6	Система производства	Органическая	3
7a	Система откорма	Фуражная	2
7b	Поле не используется	-	0
8	Способ убоя	Традиционная	1
9	Технология послеубойной обработки	-	0
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3 мм	4
11	Системы классификации говядины	-	0
12	Диапазон изменения веса	-	0
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Оценка соответствия	-	0

5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс продуктов

Коды вырезов с костью начинаются с цифры 1. Для вырезков без кости они начинаются с цифры 2.

Английский	№ продукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Bone-in			Avec Os	С костями	Con hueso	
Brisket	1643		Poitrine sans plat de côtes	Чельшко	Pecho	
Brisket point (sternum)	1674		Gros bout de poitrine	Край чельшка (грудина)	Punta de pecho	
Brisket rib plate	1673		Poitrine	Передняя часть говяжьей грудинки	Asado ventral	
Butt	1500-1503		Cuisse entière	Оковалок	Rueda	
But – shank off	1510		Cuisse sans jarret	Оковалок без голяшки	Rueda sin garrón	
Butt & rump	1502		Cuisse et Rumsteck	Оковалок и кострец	Rueda con cuadril	
Butt square cut	1520		Cuisse coupe droite	Оковалок прямоугольной разделки	Rueda corte cuadrado	
Carcase	1001		Carcasse entière	Цельная туша	Canal	

Английский	№ про-дукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Chuck – square cut	1617		Basse-côtes	Лопаточная часть прямоугольной разделки	Aguja	
Forequarter	1063		Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	
Forequarter & flank (pistola forequarter)	1050		Quartier avant CAPA	Передняя четвертина и пашина (Пистолетный отруб передней четвертины)	Cuarto delantero con vacío	
FQ/HQ shine – shank	1680		Jarret avant / Jarret arrière	Рулька-Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/garrón	
Hindquarter	1010		Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	
Neck	1630		Collier	Шейная часть	Cogote	
Pistola hindquarter	1020		Quartier arrière pistola	Пистолетный отруб задней четвертины	Pistola	
Ribs-prepared	1604		Milieu de train de côtes	Реберная часть – подготовленная	Espinazo preparado	
Rump & loin	1540		Rumsteck et aloyau	Кострец и Филей	Espinazo con cuadril	
Short ribs	1694		Plat de côtes	Реберный край грудинки	Asado corto (Porción de asado)	
Shortloin	1550		Faux-filet	Короткий филей	Espinazo trasero	
Shoulder	1621		Epaule palette	Лопаточная часть	Paleta	
Side	1000		Demi-carcasse	Полутуша	Media canal	
Spare ribs	1695		Plat de côtes	Ребра без поверхностного мяса	Costillar	
Boneless			Sans Os	Без костей	Sin hueso	
Blade (clod)	2300		Macreuse à bifteck + paleron	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta	
Blade bolar	2302		Boule de macreuse	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta	
Blade oyster	2303		Paleron	Нежная мякоть лопатки	Marucha	
Blade undercut	2304		Dessus de palette	Подрезанная лопатка	Paleta sin tapa	
Brisket	2323		Poitrine sans os	Чельшко	Pecho	
Brisket deckle off	2358		Morceau de poitrine sans os épluché	Чельшко без декеля	Pecho sin tapa	

Английский	№ продукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Brisket navel plate	2473		Flanchet / tendron sans os	Завиток	Falda	
Brisket point end deckle off	2353		Gros bout de poitrine sans os épluché	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa	
Butt set	2483		Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG	Набор отрубов оковалка	Cortes de la rueda	
Chuck crest	2278		Bosse du cou	Выступ лопаточной мякоти	Giba	
Chuck eye roll	2268		Morceau de basse-côte sans os	Рулет изглазка лопаточной мякоти	Aguja sin tapa	
Chuck roll	2275		Basse-côte sans os	Рулет из лопаточной мякоти	Aguja	
Chuck roll – long cut	2289		Collier basse-côte sans os	Рулет из лопаточной части – длинновырезанный	Aguja larga	
Chuck tender	2310		Jumeau à bifteck	Мякоть передка	Chingolo	
Cube roll (rib eye roll)	2240		Noix d'entrecôte	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa	
Cutaneus trunci (rose)	2196		Peaucler du tronc	Поверхностная фасция (розовая)	Matambre	
Eye of rump	2093		Coeur de rumsteck	Глазок костреца	Corazón de cuadril	
Eye round	2040		Rond de gîte noix	Глазок бедра	Peceto	
Flank steak	2210		Bavette de flanchet	Порционный кусок пашины	Bife de vacio	
FQ/HQ shin – shank	2360		Jarret avant / jarret arrière sans os	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón	
Heel muscle	2364		Nerveux de gîte noix	Пяточная мышца	Tortuguita	
Inside	2010		Tende de tranche	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro	
Inside cap	2012		Dessus de tranche	Верх внутренней части	Tapa de nalga	
Inside – cap off	2011		Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть без верха	Nalga de adentro sin tapa	
Inside meat	2035		Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Мясо внутренней части	Nalga de adentro sin tapa al rojo	
Inside skirt	2205		Fausse bavette	Внутренняя диафрагма	Entraña interna (Falsa entraña)	

Английский	№ про-дукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Internal flank plate (flap)	2203		Bavette d'aloyau	Внутренняя часть пашины (плоская часть)	Bife grande de vacío	
Knuckle	2070		Tranche grasse	Огузок	Bola de lomo	
Manufacturing bulk packs			Minerai de boeuf	Упаковка навалом	Carne sin hueso en bloque	
Neck	2280		Collier sans os	Шейная часть	Cogote	
Outside	2030		Semelle sans nerveux	Наружная часть	Nalga de afuera	
Outside flat	2050		Gîte noix	Плоский отруб наружной части	Cuadrada	
Outside meat	2033		Gîte noix et rond de gîte PAD	Мясо наружной части	Nalga de afuera al rojo	
Rump	2090		Rumsteck	Кострец	Cuadril con colita	
Rump cap	2091		Aiguillette de rumsteck	Верх костреца	Tapa de cuadril (Picaña)	
Silverside	2020		Semelle entière	Ссек	Nalga de afuera con tortuguita	
Spencer roll	2230		Entrecôte sans os avec dessus de côte	Рулет «Спенсер»	Bife ancho	
Striploin	2140		Faux-filet	Филейный край	Bife angosto	
Tenderloin	2150		Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	
Tenderloin – side strap off	2160		Filet sans chaînette	Вырезка из малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	
Thick flank	2060		Tranche grasse + aiguillette baronne	Толстая часть пашины	Bola de lomo con colita	
Thick skirt (hanging tender)	2180		Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	
Thin flank	2200		Bavettes	Тонкая часть пашины	Vacio	
Thin skirt (outside skirt)	2190		Hampe	Тонкая диафрагма (наружная)	Entraña fina	
Top sirloin (top butt)	2120		Rumsteck et partie d'aiguillette baronne	Оковалок (верхняя часть)	Cuadril	
Tri-tip	2131		Partie d'aiguillette baronne	Тройная вершушка	Colita de cuadril	

5.2 Диаграмма костей говяжьей полутуши

[Рис.: ПРОЧИЕ: седло-, но необходимо добавить текст и строки и места расположения ганглиев]

5.3 Схема разделки стандартных основных говяжьих отрубов

[Рис.: ОТРУБЫ в-туша 1, в-туша 2 и соответствующие отрубы на белом фоне]

5.4 Говяжьи отрубы

ПОЛУТУША 1000

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба.

Указать:

- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется ли почка.
- Околопочечный жир: оставляется, частично или полностью удаляется.
- Определить порядок проведения стандартной обвалки туши.

[Рис. В-туша 1: все изображения в 5.4 содержатся в директории "Отрубы"]

ПРИМЕЧАНИЕ: Целая туша: товарный номер 1001.

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1010

Заднюю четвертину получают в результате деления полутуши (1000) на заднюю и переднюю четвертины, разрезаемые вдоль указанного ребра под прямым углом к позвоночному столбу через брюшную часть пашины.

Указать:

- Число ребер (0-10) в отрубе.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется околопочечный жир.

[Рис. В1010]

ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 1020

Пистолетный отруб получают из задней четвертины (1010) путем удаления тонкой части пашины (2200), бокового участка ребер и грудной части. Разрез начинают с поверхностного пахового лимфатического узла, затем отделяют мышцу *rectus abdominus* (прямая брюшная мышца) следуя контуру бедра, далее разрез ведут параллельно телам позвонков приблизительно в 50 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длиннейшего мускула спины) до указанного ребра.

Указать:

- Число ребер (1-10) в отрубе.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется околопочечный жир.
- Длина ребра от длиннейшего мускула спины.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пистолетный отруб задней четвертины зачастую получают из полутуши (1000).

[Рис. В1020]

ОКОВАЛОК И КОСТРЕЦ 1502

Тазобедренный отруб получают из задней четвертины (1010) предварительно удалив одним куском вырезку (2150) от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Отруб отделяют разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков, проходит краниально к тазобедренным буграм, и ведется к брюшному участку пашины.

[Рис. U1502]

ОКОВАЛОК 1500

Получают из задней четвертины (1010). Разрез начинают от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проводят точно краниально к тазобедренному суставу и ведут до седалищного лимфатического узла.

Указать:

- Оставляется или удаляется поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью.
- Оставляется или удаляется часть крестца и прилегающая соединительная ткань

[Рис. U1500]

ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (КОСТРЕЦА) 1503

Получают из задней четвертины (1010). Разрез начинают в месте соединения последнего крестцового и первого хвостового позвонков и обнажают головку бедренной кости без отсечения выпуклости. На отрубке не должно оставаться более двух позвонков.

Указать:

- Оставляется или удаляется поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью.
- Оставляется или удаляется часть крестца и прилегающая соединительная ткань.

[Рис. U1503]

ОКОВАЛОК БЕЗ ГОЛЯШКИ 1510

Оковалок без голяшки получают из оковалка (номер продукта 1500 - 1503) путем удаления большой берцовой кости (по коленному суставу), преплюсневой кости (за исключением пяточного бугра) и группы мышц разгибателей по линии сращения, оставляя мышцу *gastrocnemius* (пяточную мышцу), ахиллово сухожилие и группу мышц - сгибателей.

Указать:

- Оставляется или удаляется поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью.

[Рис. U1510]

ОКОВАЛОК ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1520

Оковалок прямоугольной разделки получают из оковалка (номер продукта 1500 – 1503) при помощи надреза по коленному суставу параллельно основанию с удалением большой берцовой и предплюсневой костей и покрывающей их мясной мякоти.

[Рис. U1520]

КОСТРЕЦ И ФИЛЕЙ 1540

Кострец и филей получают из задней четвертины (номер продукта 1010) путем удаления оковалка (номер продукта 1500). Тонкая часть пашины (номер продукта 2200) удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм и приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинный мускул спины), и параллельно телу позвонка указанного ребра.

Указать:

- Количество ребер (0-6 ребер).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка и почечный жир.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данный отруб также может быть получен из пистолетного отруба задней четвертины (1020).

[Рис. U1540]

КОРОТКИЙ ФИЛЕЙ 1550

Короткий филей получают из задней четвертины (номер продукта 1010) сортовым отрубом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков в точке, расположенной краниально по отношению к тазобедренным буграм, и идет к брюшному участку пашины. Тонкая часть пашины удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм, приблизительно в 50-75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно телу позвонка указанного ребра.

Указать:

- Количество ребер (0-3 ребра).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется почечный жир.

[Рис. U1552]

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1063

Переднюю четвертину получают из полутуши путем рассечения передней и задней четвертин (1010) отрубом вдоль указанного ребра, производимого под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшной участок пашины.

Указать:

- Количество ребер (5-13 ребер).
- Оставляется или удаляется диафрагма.

[Рис. U1060]

**ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА И МАШИНА 1050
(ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ)**

Переднюю четвертину и пашину получают из полутуши, и они состоят из передней четвертины, отрезаемой до указанного ребра после отделения от полутуши пистолетного отруба задней четвертины (номер продукта 1020). 13-реберное чельшко/полная пашина не отделяются от передней четвертины.

Указать:

- Количество ребер передней четвертины (5-9 ребер).
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Длина ребер, измеряемая от длинного мускула спины.

[**** Добавить следующие коды продукта во вставку с рисунком туши****]

1049 (4-ребровая)
1055 (10-ребровая)
1056 (11-ребровая)
1057 (12-ребровая)
1058 (13-ребровая)

[Рис. U1050]

ЧЕЛЫШКО 1643

Челышко получают из 13-реберной передней четвертины (номер продукта 1063) сортовым отрубом, который начинается в месте соединения первого ребра и первого грудинного сегмента, проходит через участок загибания диафрагмы у 11-го ребра и продолжается до 13-го ребра.

Указать:

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Диафрагма удаляется или оставляется.
- Указать параллельную линию отруба и точку удаления челышка.

ПРИМЕЧАНИЕ: Набор челышка: подробное описание см. по кодовым номерам продукта 1673, 1674, 2473.

[Рис. U1643, U1673_74_2473]

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГОВЯЖЕЙ ГРУДИНКИ 1673

Переднюю часть говяжьей грудинки получают из 13-реберного челышка (номер продукта 1643). Участок грудины и расположенные там мышцы удаляются отрубом, начинающимся в первом грудинном сегменте, проходящем через реберный хрящ до и включая хрящ седьмого ребра с удалением грудины и расположенной там грудинной мышцы. Отруб производится по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с удалением бескостного брюшного участка завитка (мышца transversus abdominis) и соединенных с ней мышц.

Передняя часть говяжьей грудинки может состоять из следующих ребер по выбору: (4-13 ребро или 1–10 ребро включительно).

Указать:

- Номера и количество ребер.
- Длина ребер от дорсальной линии разреза.
- Диафрагма удаляется или оставляется.

[Рис. U1673]

КРАЙ ЧЕЛЫШКА (ГРУДИНА)

1674

Край чельшка (грудина) и расположенные там мышцы отделяются от чельшка (номер продукта 1643) отрубом, начинающимся в первом сегменте грудины, проходящим через и вдоль реберного хряща до и включая хрящ 7-го ребра. Эта часть отделяется с соответствующей мышцей от края чельшка одним куском. (Основные мышцы: *M. pectoralis superficialis*, *M. pectoralis profundus*, *M. rectus thoracis*.)

Указать:

- Удаляется или оставляется мышца *transversus thoracis*.

[Рис. U1674]

ЗАВИТОК **2473**

Завиток получают из чельшка (номер продукта 1643) отрубом, проходящим по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с отделением бескостного брюшного отдела завитка. (Основные мышцы: *M. transversus abdominis* и *M. rectus abdominis*.) Белая волокнистая ткань кромки брюшины (*linea alba*) удаляется.

Указать:

- Брюшина удаляется или оставляется.

[Рис. U2473]

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1617

Лопаточную часть прямоугольной разделки получают из передней четвертины (номер продукта 1063) после отделения чельшка (1643) и подготовленной реберной части (1604). Шейная часть (номер продукта 1630) отделяется от передней четвертины сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к 1-му ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков. Лопаточная часть прямоугольной разделки состоит из 4-6 ребер, а линия разреза на брюшине проходит в 75 мм от длинного мускула спины (*M. longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Жировое отложение, расположенное на дорсальном крае, удаляется вместе с рыхлой мышечной тканью.

Указать:

- Количество ребер (4-6 ребер).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется мышца *subscapularis*.
- Оставляется или удаляется выйная связка (*ligamentum nuchae*).

[Рис. U1617_1, U1617_2]

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ (ШЕЯ)

1630

Шейная часть отделяется от передней четвертины (1063) сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков.

Указать:

- Оставляется или удаляется выйная связка (*ligamentum nuchae*).

[Рис. U1630_1, U1630_2]

РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ - ПОДГОТОВЛЕННАЯ

1604

Подготовленную реберную часть получают из передней четвертины (1063) после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1617). Реберный край грудинки (1694) отделяется на расстоянии 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) с филейного (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) в месте расположения 6-го ребра.

Тела позвонков (хребтового края) на подготовленной реберной части удаляются с обнажением костного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.

Указать:

- Количество ребер (4-9 ребер).
- Остистые отростки удаляются или оставляются.
- Удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща.
- Длина ребер, измеренная от длинного мускула спины.
- Удаляется или оставляется трапециевидная мышца (trapezius).
- Оставляется или удаляется вейная связка (ligamentum nuchae).

ПРИМЕЧАНИЕ: Продукт под кодовым номером 1604 часто получают из пистолетного отруба задней четвертины под кодовыми номерами 1020-1028.

[Рис. U1604_CR, U1617_w]

РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ

1694

Реберный край грудинки получают из передней четвертины (1063) после удаления чельшка (номер продукта 1643)/подготовленной реберной части (номер продукта 1604) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1617). 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:

- Количество и номера ребер (1-9 ребер).
- Оставляется ли поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Удаляется или оставляется длинный мускул спины.
- Оставляется или удаляется наружный жировой покров.
- Удаляется или оставляется диафрагма.
- Указать требования о размерах нарезанной части продукта.

[Рис. U1694_w, U1694_s, U 1694_5Rb, U 1694_5FR, U1694_5CO]

РЕБРА БЕЗ ПОВЕРХНОСТНОГО МЯСА**1695**

Ребра без поверхностного мяса получают из передней четвертины (1063), и они состоят из реберных костей и межкостных мышц. Ребра без поверхностного мяса можно получать из любой части грудной клетки.

Указать:

- Количество и номера ребер.
- Размер реберной части.

[Рис. U1695_9R]**РУЛЬКА - ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ****1680**

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:

- Отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевое сустава на этапе удаления мяса.
- Удаление traspus и коленного сустава задней четвертины на этапе отделения мяса.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Рулька – голяшка передней/задней четвертины (упакованные вместе) представлены под кодовым номером продукта 1680.

Передняя четвертина в отдельности представлена под кодовым номером продукта 1682.

Задняя четвертина в отдельности представлена под кодовым номером продукта 1683.

[Рис. U1682, U1683, U1680a, U1680b / U1680b_w]

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 2010

Внутренняя часть расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к os сохае (крестцовой кости), причем она отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины (номер продукта 2060) и ссека (номер продукта 2020). Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.

Указать:

- Толщина жирового покрова.
- Удаляется или оставляется мышца-эректор.
- Удаляется или оставляется соединительная ткань.
- Удаляются или оставляются бедренные кровеносные сосуды.

[Рис. ВР2000]

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ВЕРХА 2011

Внутреннюю часть без верха получают из внутренней части (номер продукта 2010) путем отделения мышцы gracilis по естественной линии сращения. Жировые отложения полностью удаляются.

Указать:

- Удаляются или оставляются мышцы rectineus и/или sartorius.

[Рис. ВР2011]

ВЕРХ ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2012

Верх внутренней части представляет собой мышцу gracilis, которая отделяется от внутренней части по естественной линии сращения.

Указать:

- Удаляются или оставляются волокнистая ткань и жировые отложения.

- Удаляются или оставляются мышцы *pectineus* или *sartorius*.

[Рис. В2002]

МЯСО НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2033

Мясо наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) после отделения плоского отруба наружной части (номер продукта 2050) и глазка бедра (номер продукта 2040) по естественной линии сращения. Весь подкожный жир, соединительная ткань, оболочки и пленки на плоском отрубе и глазке бедра наружной части удаляются. Клиновидная мышца, расположенная на каудальной части мышцы *glutobiceps* (плоский отруб наружной части) может быть отделена в целях удаления отложений жира по линии сращения.

Указать:

- Оставляется или удаляется клиновидная мышца или часть мышцы *glutobiceps*.

[Рис. В2033]

МЯСО ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2035

Мясо внутренней части получается из внутренней части без верха (номер продукта 2011) после удаления всех оболочек, соединительной ткани и бедренных кровеносных сосудов.

Указать:

- Удаляется или оставляется мышцы *pectineus* и *sartorius*.

ПРИМЕЧАНИЕ: Особое сочетание мяса внутренней части (номер продукта 2035) и мяса наружной части (номер продукта 2033) можно также назвать **ЧЕРНЫМ МЯСОМ** и применять к нему любой из этих идентификационных кодов.

[Рис. В2035]

ССЕК В2020

Ссек расположен сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплен к *os soxae* (крестцовой кости), он отделяется по естественной линии сращения между

толстой частью пашины и внутренней частью. Сортовой отруб ноги проходит непосредственно в месте соединения ахиллова сухожилия и пяточной мышцы (gastrocnemius). С крестцовой кости удаляются все хрящи.

Указать:

- Оставляется или удаляется ахиллово сухожилие.
- Удаляется или оставляется подколенный лимфатический узел.
-

[Рис. В2020]

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ 2030

Наружную часть получают из ссека (номер продукта 2020) после удаления пяточной мышцы (gastrocnemius). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки).

[Рис. В2030]

ГЛАЗОК БЕДРА 2040

Глазок бедра получают из наружной части (номер продукта 2030) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: мышцы gluteobiceps плоского отруба наружной части и мышцы semitendinosus глазка бедра.

[Рис. В2040]

ПЛОСКИЙ ОТРУБ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2050

Плоский отруб наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) путем отделения плоского отруба наружной части по естественной линии сращения между глазком мышцы semitendinosus и плоским отрубом наружной части мышцы gluteobiceps.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки) на краю брюшины.

[Рис. В2050]

ТОЛСТАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2060

Толстую часть пашины получают из оковалка (номер продукта 1500) путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части (номер продукта 2010) и ссека (2020). Надколенник, составная капсула и окружающая их соединительная ткань удаляются.

Указать:

- Оставляется или удаляется поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

[Рис. В2060]

ОГУЗОК 2070

Огузок получают из толстой части пашины (номер продукта 2060) после удаления подлежащей мышцы (tensor fasciae latae), а также покрывающего ее жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

Указать:

- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

[Рис. В2070]

ОСНОВНЫЕ МЫШЦЫ

M. rectus femoris (eye of knuckle) **2067**

M. vastus lateralis (knuckle cover) **2068**

M. vastus intermedius (knuckle undercut) **2069**

[Рис. U2067, U2068, U2069]

ВЫРЕЗКА 2150

Вырезку получают из задней четвертины (номер продукта 1010), отделяя единым куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца *psaos minor* не отделяется.

Указать:

- Удаляется или оставляется жировой покров.
- Удаляются или оставляются оболочки.
- Удаляется или оставляется подвздошная мышца *iliacus* (прилегающая к малой поясничной мышце).

[Рис. B2150]

ВЫРЕЗКА БЕЗ МАЛОЙ ПОЯСНИЧНОЙ МЫШЦЫ 2160

Вырезка (номер продукта 2150) далее зачищается путем удаления малой поясничной мышцы *psaos minor*.

[Рис. B2160]

ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 2140

Филейный край получают из задней четвертины (номер продукта 1010) отрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинного мускула спины *longissimus dorsi* как с краниального, так и каудального концов.

Указать:

- Количество ребер (0-3 ребра).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Удаляются или оставляются межреберные мышцы.
- Удаляется или оставляется надкостная связка.
- Удаляется или оставляется мышца *multifidus*.

[Рис. U2140]

ТОНКАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2200

Тонкую часть пашины получают из задней четвертины (номер продукта 1010) в результате отруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, пересекает мышцу *rectus abdominis*, идет по контуру бедра, продолжается до 13-го ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (*linea alba*) на кромке брюшины удаляется.

Указать:

- Удаляется или оставляется поверхностная фасция *cutaneus trunci*.
- Удаляется или оставляется железа и отложения жиров под *cutaneus trunci*.

[Рис. B2200]

ПОРЦИОННЫЙ КУСОК ПАШИНКИ 2210

Порционный кусок пашинки получают из тонкой части пашины (номер продукта 2200), и он представляет собой плоский постный мясистый участок мышцы *rectus abdominis* с серозной пленкой и соединительной ткани, отделенной от мускулов.

[Рис. B2210]

ВНУТРЕННЯЯ ДИАФРАГМА 2205

Внутренняя диафрагма (мышца *transversus abdominis*) расположена на внутренней части брюшной стенки задней четвертины (номер продукта 1010) и продолжается до завитка чельшка (номер продукта 1643). Чешуйки брюшины и жира удаляются.

Указать:

- Включаются ли задняя и/или передняя четвертины.
- Удаляется или оставляется наружная пленка.

[Рис. B2205]

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2203 (ПЛОСКАЯ ЧАСТЬ)

Внутреннюю часть пашины получают из пашины, и она представляет собой наиболее толстую часть мышцы *obliquus abdominis*. Весь видимый жир удаляется.

[Рис. В2203]

ТОНКАЯ ДИАФРАГМА 2190 (НАРУЖНАЯ ДИАФРАГМА)

Тонкая диафрагма представляет собой реберную мышечную часть диафрагмы. Вся белая сухожильная ткань, не покрывающая постную красную брюшную мышцу, удаляется.

Указать:

- Оставляется или удаляется наружный жир и пленки.

[Рис. В2190]

ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА 2180 (МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ ДИАФРАГМЫ)

Толстая диафрагма представляет собой поясничный участок диафрагмы. Вся соединительная ткань, пленки и жир удаляются.

[Рис. В2180]

ОКОВАЛОК 2120 (ВЕРХНИЙ КРАЙ)

Оковалок получают из костреца (2090) путем удаления (хвостовой) мышцы *tensor fasciae latae* сортовым отрубом в месте соединения мышц *gluteus medius* и *tensor fasciae latae*, обнажающего приблизительно 25 мм поверхности мышцы *gluteus medius* и оставляя часть мышцы *tensor fasciae latae*, прикрепленной к боковой поверхности оковалка.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.

[Рис. В2120]

КОСТРЕЦ 2090

Кострец получают из передней четвертины (номер продукта 1010) разрезом, начинающемся на каудальном конце мышцы *tensor fasciae latae* над огузком (2070) и проходящим по естественной линии сращения до основания группы мышц *quadriceps*. Сортовой отруб делается от краниальной точки вертлюжной впадины до седалищного лимфатического узла в дорсальном конце костреца. Филей (краниальный конец) отделяется отрубом, производимым в месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до брюшной части пашины.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.
- Длина оставляемой (хвостовой) мышцы *tensor fasciae latae*.

[Рис. В2090]

ГЛАЗОК КОСТРЕЦА 2093

Глазок костреца получают из костреца (номер продукта 2090) после удаления всех групп мышц, когда в качестве глазка костреца оставляют только часть мышцы *gluteus medius*.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.

[Рис. ВР2110]

ВЕРХ КОСТРЕЦА 2091

Верх костреца получают из костреца (номер продукта 2090) путем отделения подлежащей мышцы *gluteobiceps* по естественной линии сращения.

Указать:

- Удаляется или оставляется жир.
- Удаляется или оставляется оболочка.

[Рис. В2091]

ТРОЙНАЯ ВЕРХУШКА 2131

Треугольник (тройная верхушка) нижнего края оковалка представляет собой часть мышцы tensor fasciae latae (треугольной мышцы), отделенной от костреца (номер продукта 2090) по естественной линии сращения между мышцами tensor fasciae latae и gluteus medius.

Указать:

- Оставляется или удаляется жировой покров.
- Оставляется или удаляется соединительная ткань.

[Рис. U2131/U2131_w]

ЧЕЛЫШКО 2323

Челышко получают из чельшка с костью (номер продукта 1643) после отделения всех костей и хрящей. Жировая ткань, расположенная медиально к грудным мышцам, удаляется. Белая волокнистая ткань на кромке брюшины (linea alba) удаляется.

Указать:

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Оставляются или удаляются межреберные мышцы.
- Диафрагма оставляется или удаляется.
- Брюшина оставляется или удаляется.
- Оставляется или удаляется внутренняя диафрагма (мышцы transversus abdominis).

[Рис. В2320]

ЧЕЛЫШКО БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2358

Челышко без декеля получают из чельшка (номер продукта 2323) путем полного удаления декеля, расположенного поблизости жира и межреберных мышц по естественной линии сращения. Внутренняя диафрагма (номер продукта 2205) (мышца transversus abdominis) и белая волнистая ткань (linea alba) завитка удаляются.

Поверхностная фасция (мышца *cutaneus trunci*) удаляется, если не указан другой способ действий.

Указать:

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Оставляется ли поверхностная фасция (*cutaneus trunci*).

[Рис. В2355]

КРАЙ ЧЕЛЫШКА БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2353

Край чельшка без декеля получают из чельшка (номер продукта 2323) путем удаления завитка по каудальной кромке указанного ребра. Декель отделяют от края чельшка по естественной линии сращения вместе с расположенным там жиром и межреберными мышцами. Жировая ткань между грудными мышцами полностью удаляется.

Указать:

- Требуемое количество ребер (4-7 ребер) и их местоположение.
- Поверхностная фасция *cutaneus trunci* оставляется или удаляется.

[Рис. В2350]

РУЛЕТ "СПЕНСЕР" 2230

Рулет "спенсер" без костей получают из передней четвертины (номер продукта 1063) после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1617). Краевую покрывку с концами ребер отделяют на указанном расстоянии от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины). Межреберные мышцы удаляются.

Указать:

- Требуемое количество ребер (5-9 ребер) и их местоположение.
- Расстояние от длинного мускула спины, на котором удаляются концы ребер.
- *Ligamentum nuchae* (выйная связка) оставляется или удаляется.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рулет "Спенсер" часто получают из pistolетного отруба задней четвертины с кодовыми номерами 1020-1028.

[Рис. В2232]

РУЛЕТ ИЗ СПИННОЙ МЯКОТИ 2240
(РУЛЕТ ИЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ СПИНЫ)

Рулет из спинной мякоти получают из передней четвертины (номер продукта 1063), и он состоит из длинного мускула спины (*longissimus dorsi*) и соединенных с ним мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от 4-го до 13-го ребра включительно).

Указать:

- Требуемое количество ребер (4-8 ребер) и их местоположение.
- Мышца *illocostalis*: оставляется или удаляется.

ПРИМЕЧАНИЕ: Рулет из спинной мякоти часто получают из pistolетного отруба задней четвертины с кодовыми номерами 1020-1028.

[Рис. В2240]

РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2275

Рулет из лопаточной мякоти (без костей) получают из лопаточной части прямоугольной разделки с костями (номер продукта 1617). Линия разреза в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу в районе 1-го ребра. Мышца *rhomboideus* удаляется, а мышца *subscapularis* (подрезанная) остается твердоприкрепленной к отрубам. Мышца *trapezius* удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Требуемое количество ребер (4-6 ребер).
- Краниальная линия разреза:
 - Между 6-м и 7-м шейными позвонками.

- Между 7-м шейным и 1-м грудным позвонками.
- Оставляется ли мышца trapezius.
- Выйная связка оставляется или удаляется.
- Оставляется или удаляется мышца subscapularis (подрезанная).

[Рисунок В2275]

РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ – ДЛИННОВЫРЕЗАННЫЙ 2289

Рулет из лопаточной мякоти длинновырезанный (без костей) получают из лопаточной передней четвертины (номер продукта 1063) после удаления чельшка (номер продукта 1643) и подготовленной реберной части (номер продукта 1604). Линия раздела в брюшной части находится приблизительно в 75 мм от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу. Шейная часть (номер продукта 2280) отделяется сортовым отрубом, проходящим параллельно к каудальной линии разделки между 3-м и 4 м шейными позвонками. Мышцы trapezius и rhomboideus удаляются, а мышца subscapularis (подрезанная) остается твердоприкрепленной к отрубам, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Оставляется ли мышца trapezius.
- Выйная связка оставляется или удаляется.
- Удаляется ли мышца subscapularis (подрезанная).

[Рис. В2289]

РУЛЕТ ИЗ ГЛАЗКА ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2268

Рулет из глазка лопаточной мякоти получают из рулета из лопаточной мякоти (номер продукта 2275) после удаления части мышцы serratus ventralis на расстоянии приблизительно в 75 мм от кромки брюшины разрезом, проходящим параллельно к позвоночному столбу.

Указать:

- Ширина: расстояние линии разреза от кромки брюшины.

- Выйная связка оставляется или удаляется.

[Рис. В2268а/В2268б]

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 2280

Шейную часть получают из шейной части с костями (номер продукта 1630). Кости, хрящ, обнаженное сухожилие и выйную связку удаляют, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Оставляется ли выйная связка.

[Рис. В2280]

ПОВЕРХНОСТНАЯ ФАСЦИЯ 2196 (РОЗОВАЯ)

Поверхностная фасция (розовая) представляет собой тонкий слой черного мяса на внешней поверхности туши, которая удаляется путем отделения подлежащего жира.

Указать:

- Наибольшая толщина участка оставляется или удаляется.
- Минимальный размер участка.

[Рис. U2196]

ВЫСТУП ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2278

Выступ лопаточной части получают из передней четвертины (номер продукта 1063), и он представляет собой основную часть мышцы *rhomboideus*, которая расположена на дорсальном крае лопаточной и шейной частей.

Указать:

- Оставляемая часть мышцы.

[Рис. В2278]

МЯКОТЬ ПЕРЕДКА 2310

Мякоть передка представляет собой конусообразную мышцу, расположенную сбоку от лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня. Жировой покров удаляется.

Указать:

- Покров из соединительной ткани: оставляется или удаляется.

[Рис. В2310]

ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ С КОСТЯМИ 1621

Состоит из:

- Лопатки (номер продукта 2300)
- Основания лопатки (номер продукта 2302)
- Нежной мякоти лопатки (номер продукта 2303)
- Подрезанной лопатки (номер продукта 2304)
- Мякоти передка (номер продукта 2310)

[Рис. U1621]

ЛОПАТКА (МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ) 2300

Лопатку получают из передней четвертины (номер продукта 1063) 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:

- Длина хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща.
- Оставляется или удаляется мышца *subscapularis* (подрезанная).
- Оставляются или удаляются сухожилия и плечевой сустав.

[Рис. В2300]

ОСНОВАНИЕ ЛОПАТКИ 2302

Основание лопатки получают из лопатки (номер продукта 2300) после отделения мышц *infraspinatus* и *trapezius*, расположенных каудально к плечевой кости; основание лопатки включает в себя значительную часть группы трехглавых мышц.

Указать:

- Оставляется или удаляется поверхностная фасция *cutaneous trunci*.
- Оставляется или удаляется мышца *latissimus dorsi*.

[Рис. В2302]

НЕЖНАЯ МЯКОТЬ ЛОПАТКИ 2303

Нежную мякоть лопатки получают из лопатки (номер продукта 2300) путем отделения основания лопатки (номер продукта 2302) (группы трехглавых мышц) по линии естественного сращения от мышцы *infraspinatus*.

Указать:

- Оставляется или удаляется мышца *trapezius*.
- Оставляется или удаляется надкостница.

[Рис. В2303]

ПОДРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА 2304

Подрезанную лопатку получают путем удаления мышцы *subscapularis* со средней поверхности лопаточной кости. Эта мышца состоит из трех частей, и она дочищается согласно предъявляемым требованиям.

Указать:

- Подготовка до определенного требуемого размера.

[Рис. В2304]

РУЛЬКА/ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 2360

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

Указать:

- Соединительная ткань и кожа оставляются или удаляются.
- Только передняя или задняя рулька/голяшка.
- Сухожилие/связки удаляются или оставляются.
- Входит (только) пяточная мышца.

[Рис. U2360a, U2360b, U2364]

ПЯТОЧНАЯ МЫШЦА 2364

Пяточную мышцу получают из ссёка (номер продукта 2020) путем отделения от мышцы *gloeo biceps*. Пяточная мышца состоит из мышц *gastrocnemius* и *flexor superficialis*. Обе мышцы должны оставаться.

Указать:

- Оставляется или удаляется соединительная ткань.
- Максимальная длина оставляемого сухожилия.

[Рис. U2364]

НАБОР ОТРУБОВ ОКОВАЛКА 2483

Набор отрубов оковалка состоит из сортовых отрубов оковалка (номера продукта 1500-1503).

- Внутренняя часть бедра (номер продукта 2010).
- Ссёк (номер продукта 2020) наружная часть бедра (номер продукта 2030).
- Толстая пашина (номер продукта 2060) – огузок (номер продукта 2070).
- Указать:
- Указание номера каждого продукта для уточнения спецификации.

[Рис. ВР2000/ВР2020/ВР2060]

5.5 Определение упаковки говядины без костей навалом

Обычно производится упаковка навалом следующих товаров:

- Сортовых отрубов или частей сортовых отрубов.
- Обрезы от производства сортовых отрубов.
- Передней или задней четвертины без костей.
- Рубленая говядина.

При подготовке упаковок обычно соблюдается определенное содержание постного мяса, определяемое визуально или по химическому составу, и это содержание указывается в процентном соотношении постного мяса к доле жира в упаковке.

[Рис. Вр 90cl, Вр 80cl, Вр 60cl]

5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам

5.6.1 Латеральный/Медиальный вид строения туши

[Рис. MUSCLE U_Lview, U_Mview]

5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке

0001	M. adductor femoris
0002	M. anconaeus
0003	M. articularis genu
0004	M. biceps brachii
0005	M. biceps femoris (синоним 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 and 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 and internus
0054	M. omotransversarius
0055	M. pectineus
0056	M. pectoralis profundus
0057	M. pectoralis superficialis
0058	M. peroneus longus
0059	M. peroneus 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	ischiatric 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.

5.6.3 Основные отрубы задней четвертины

Внутренняя часть бедра/ссек

[Рис. МЫШЦА верхняя часть В. и А/ссек А. и В]

Кострец/тонкая часть пашины/толстая часть пашины (3-реберная)

[Рис. МЫШЦА кострец А. и В/толстая часть пашины А/тонкая часть пашины А]

Короткий филей (3-реберный)/вырезка

[Рис. МЫШЦА короткий филей А. и В/вырезка А. и В]

5.6.4 Основные отрубы передней четвертины

Лопатка/мякоть передка

[Рис. МЫШЦА лопатка/мякоть передка]

Реберный край грудинки (5 ребер)/набор ребер (5 ребер - от 6-ти до 10-ти ребер)

[Рис. МЫШЦА набор ребер А/набор ребер В и С]

Рулет из лопаточной мякоти (5 ребер)/челышко (10 ребер)

[Рис. МЫШЦА рулет из лопаточной части А. и В/челышко А. и В]

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

[Рис. МЫШЦА рулька-голяшка А, передней четвертины В/задней четвертины А. и В]

5.7 Стандарты качества мяса

Нижеследующие стандарты качества говядины разработаны представителями мясной промышленности Австралии и компании "АУС-МИТ лимитед", как ориентир для определения основных характеристик качества говяжьих туш.

Характеристики мяса, жира и мраморности определяются квалифицированными специалистами и сравниваются по критериям цвета мяса, цвета жира и мраморности в области глазка мышцы говяжьей полутуши, разделенной на четвертины с пятого по тринадцатое ребро.

Эти оценки проводятся с использованием стандартов, касающихся цвета мяса, цвета жира и мраморности, которые приводятся ниже.

[Рис. ПРОЧИЕ оценка хладокомбината]

5.7.1 Стандартные образцы цвета мяса

Цвет мяса может быть определен в любом месте с пятого по тринадцатое ребро. В случае явного отсутствия доминантного цвета, проводится оценка наиболее темного из заметных оттенков, и ему дается соответствующая характеристика. Если цвет мяса определяется как промежуточный между двумя эталонными стандартами, туше присваивается номер более темного из этих эталонных стандартов.

[Рис. ПРОЧИЕ цвет мяса TIF& meat col.tif]

5.7.2 Стандартные образцы цвета жира

Цвет жира может определяться в любом месте между пятым и тринадцатым ребром. Если цвет жира соответствует промежуточному положению между двумя эталонными стандартами, туше присваивается номер более желтого из этих эталонных стандартов.

[Рисунок ПРОЧИЕ fat col.tif&fat colour.tif]

5.7.3 *Стандартные образцы мраморности*

Мраморность может быть определена в любой точке расположения ребер с пятого по тринадцатое ребро. Если значение мраморности занимает промежуточное положение между двумя стандартами, присваивается значение нижнего из них.

[Рис. ПРОЧИЕ marbling.tif & marble0-6.tif]

ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций	Группа сельскохозяйственных стандартов Отдела торговли и лесоматериалов Palais des Nations CH – 1211 Geneva 10 SWITZERLAND Tel: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 E-mail: agrstandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr
AUS-MEAT Ltd	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIA Tel: +61 7 33 61 92 00 Fax: +61 7 33 61 92 22 E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au
Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов	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: Barry.Carpenter@usda.gov http://www.ams.usda.gov
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/

ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ EAN-UCC

1. Цель системы EAN-UCC

Данная система широко используется во всем мире для улучшения связи между покупателями и продавцами и третьей стороной – компетентными органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется EAN International в сотрудничестве с национальными организациями EAN, а также Советом по единообразным кодам (UCC) в США и Канаде.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Применение системы EAN-UCC повышает эффективность и точность международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды EAN-UCC могут изображаться носителями данных (например, символами штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

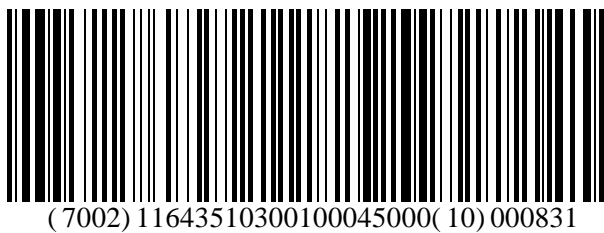
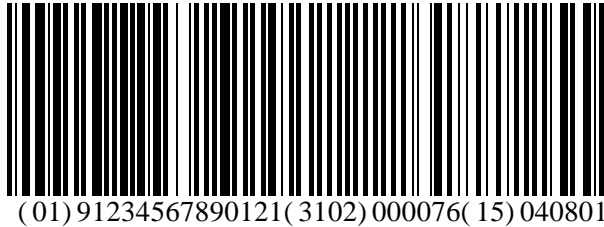
Система EAN-UCC также обеспечивает универсальный язык для отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг и местонахождения и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их для отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки поставок, для наблюдения за продвижением продуктов из говядины продуктов от ферм до розничной торговой сети. Информация об использовании системы EAN-UCC содержится в руководстве "Отслеживание происхождения говядины", за которое может быть получено в EAN International или в национальных организациях EAN.

2. Использование кода ЕЭК ООН в системе EAN-UCC

В системе EAN-UCC 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 торговой цепочке, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

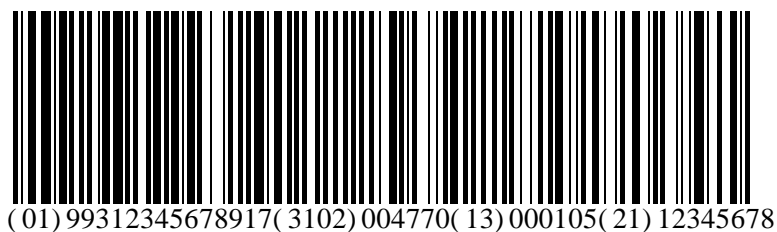
Коду ЕЭК ООН, определенному в разделе 4.1, был присвоен прикладной идентификатор EAN-UCC (7002) в символе штрихового кода UCC/EAN-128.

Пример 1:



- (01) Глобальный номер товарной продукции (GTIN)
- (3102) Вес нетто, кг
- (7002) Код стандарта ЕЭК ООН
- (15) Предельный срок хранения
- (10) Номер партии

Пример 2:



- (01) Глобальный номер товарной продукции (GTIN)
- (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 электронный обмен данными (сообщения EDI - EANCOM®).

3. Применение системы в цепочке поставок

1) Покупатель производит заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

[рисунок]

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

[рисунок]

3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов UCC/EAN-128.

[рисунок]

4) Покупатель получает заказанный товар и сканирует штриховой код UCC/EAN-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.

[рисунок]

5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов EAN-UCC, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения EDI - EANCOM®).

[рисунок]
