



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/12  
25 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**

**БАРАНИНА - ТУШИ И ОТРУБЫ**

Записка секретариата

Настоящий документ опирается на документы TRADE/WP.7/GE.11/2003/12, TRADE/WP.7/GE.11/2003/12/Add.2 и поправки, внесенные в стандарт в соответствии с документом ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/5 и докладом о работе пятнадцатой сессии Специализированной секции по разработке стандартов на мясо (ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/9).

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА БАРАНИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ

### СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ВВЕДЕНИЕ .....	6
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты .....	6
1.2 Сфера охвата .....	7
1.3 Область применения .....	7
1.4 История принятия и публикации .....	8
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	8
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ .....	9
3.1 Дополнительные требования .....	9
3.2 Вид .....	9
3.3 Продукт/отруб .....	10
3.4 Охлаждение и заморозка .....	10
3.5 Происхождение продукции .....	10
3.5.1 Отслеживание .....	10
3.5.2 Категория баранины .....	11
3.5.3 Система выращивания .....	11
3.5.4 Система откорма .....	12
3.5.5 Способы убоя .....	12
3.5.6 Технология послеубойной обработки .....	12
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях .....	13
3.6.1 Определение кодов .....	13
3.6.2 Обрезка .....	14
3.7 Система классификации баранины по качеству .....	15
3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира .....	16
3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов .....	16
3.10 Упаковка, хранение и транспортировка .....	16
3.10.1 Описание и положения .....	16
3.10.2 Значения кодов .....	17
3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках .....	18
3.11.1 Обязательная информация .....	18
3.11.2 Прочие сведения о продукции .....	18

**СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)**

	Стр.
3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия .....	19
4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К БАРАНИНЕ .....	20
4.1 Определение кода .....	20
4.2 Пример .....	21
5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ .....	22
5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов .....	22
5.2 Диаграмма костей бараньей полутуши .....	28
5.3 Схема разделки стандартных основных бараньих отрубов .....	28
5.4 Бараньи отрубы .....	28
5.5 Определение мясного блока из обваленной баранины.....	55
5.6 Порционные куски .....	56
Приложение I: Адреса .....	58
Приложение II: Система кодирования EAN-UCC .....	60
1. Цель системы EAN-UCC .....	60
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе EAN-UCC .....	61
3. Применение данной системы в цепочке поставок .....	61

## **ПРЕДИСЛОВИЕ**

Одной из главных задач Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) является помощь в достижении большей экономической интеграции среди государств участников. Для достижения этой цели ЕЭК ООН организует правительственные форумы для работы над международными стандартами и их согласования, которые:

- Способствуют развитию добросовестной международной торговли и предотвращают возможные технические барьеры.
- Разрабатывают единый торговый язык для покупателей и продавцов.
- Стимулируют высококачественное, устойчивое производство.
- Создают прозрачность рынка для продавцов и покупателей.

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций начала свою работу по стандартизации скоропортящихся продуктов в 1949 году. На сегодняшний день разработано и согласовано около 100 международных стандартов качества на различные сельскохозяйственные продукты: свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, картофель (скороспелый, продукты из картофеля и семена), яйца и продукция из яиц, мясо и срезанные цветы.

Все вопросы, касающиеся торгового качества, оказывающие влияние на международную торговлю, могут быть обсуждены различными специализированными группами, также возможна поддержка тем странам, которые заинтересованы во внедрении стандартов ЕЭК ООН (практические занятия и семинары).

В случае каждого стандарта цель заключается в вовлечении в работу всех заинтересованных сторон (стран членов ЕЭК ООН и других стран, международных государственных и негосударственных организаций) и достижение консенсуса, приемлемого для всех сторон. Стандарты ЕЭК ООН - это символ высокого качества, которые во многих случаях были использованы как основа для стандартов Европейского Союза, Кодекса Алиментариус, Организации экономического сотрудничества и развития.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо занимают особое место из-за сложности предмета: большое количество вариантов выбора может быть установлено покупателем и качество конечного продукта зависит в большой степени от способа разделывания мяса.

Эти стандарты впервые предлагают международно согласованные спецификации, изложенные последовательным, детальным и тщательным образом с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандартов включается полный набор цветных фотографий и диаграмм.

Стандарты также дают определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах. При разработке кода ЕЭК ООН тесно сотрудничала с EAN International, некоммерческой частной организацией, которая обеспечивает для систем поставок используемые во всем мире уникальные идентификационные коды и электронные средства связи (например, штрих-коды).

Данная стандартизация торгового языка – это фундамент, который позволяет мясной промышленности принять на вооружение современные методы передачи информации и оптимизировать потоки информации и продуктов по всей цепочке поставок.

Надеюсь, что новое издание Стандарта ЕЭК ООН на баранину – туши и отрубы - будет значительно способствовать развитию добросовестной справедливой международной торговли.

Марек Белка  
Исполнительный секретарь,  
Европейская экономическая комиссия  
Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)

#### **ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ**

ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН на баранину – туши и отрубы: Австралии, Австрии, Аргентины, Боливии, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Европейского союза, Испании, Италии, Канады, Китая, Литвы, Нидерландов, Новой Зеландии, Парагвая, Польши, Российской Федерации, Словакии, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Финляндии, Франции, Швейцарии, Японии и EAN-International. Мы хотели бы отметить особый вклад Австралии (организации AUS-MEAT) и Новой Зеландии (АФФСО) в опубликование настоящего стандарта и выразить им благодарность за предоставление фотографий для этого издания.

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН БАРАНИНА – 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. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, предлагается связываться с Секретариатом ЕЭК ООН.

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

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

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН: [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr).

Приложение II содержит описание системы EAN/UCC со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

<b>Вид/сорт мяса</b>	<b>Код вида</b>
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) бараньих (ovine) туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор вариантов обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе добросовестной практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.
- 2) Признается, что для осуществления международных поставок бараньих туш и отрубов должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, и такие 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 практики, целью которых является сохранение качества продукции после отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

## 1.3 Область применения

- 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 продукции этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определенным покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов для облегчения понимания соответствующих положений стандарта с целью обеспечения его широкого применения 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 Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества) утвердила данный текст на своей пятьдесят восьмой сессии в октябре 2002 года (документ TRADE/WP.7/2002/9).
- 2) В настоящем первом издании (одобренном Специализированной секцией в мае 2003 года - см. TRADE/WP.7/GE.11/2003/12) в первоначально принятый текст был внесен ряд редакционных изменений. В данный момент стандарт состоит из пяти глав, включая ранее имевшиеся главы по общим требованиям, требованиям, предъявляемым к баранине, и описанию туш и отрубов, что обеспечивает его согласование с другими стандартами. Эта корректировка потребовала также изменения порядка следования полей данных в кодах на баранину и небольших изменений в описаниях туш и отрубов.
- 3) Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на вебсайте ЕЭК ООН: [www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr).

## **2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- 1) Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов
- 2) Туши/отрубы должны быть:
  - неповрежденными, с учетом товарного вида;
  - без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
  - без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла)<sup>1</sup>;
  - без неприятного запаха;
  - без обширного загрязнения кровью;
  - без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны;



- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;
- без следов ожогов, вызванных замораживанием<sup>2</sup>;
- без спинного мозга (кроме целых туш)<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

<sup>2</sup> 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).

<sup>3</sup> Удаление других тканей, обладающих высокой степенью риска, может быть специфицировано в разделе 3.5.6 "Система послеубойной обработки".

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.

### **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 баранины ЕЭК ООН (см. главу 4).

#### **3.1 Дополнительные требования**

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, если используется код 9 "Прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в отношении описания продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаются.

#### **3.2 Вид**

Для баранины в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 40.

### 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 глубокомороженном виде. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код для охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-12^{\circ}\text{C}$
3	Глубокомороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-18^{\circ}\text{C}$
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.5 Происхождение продукции

#### 3.5.1 Отслеживание

Для получения данных о происхождении продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации животных, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

### 3.5.2 Категории баранины

Код категории баранины (поле данных 3)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается.
1	Молодой ягненок	Молодой ягненок в возрасте до 6 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца.
2	Ягненок	Ягненок в возрасте до 12 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца.
3	Баранчик или ярка	Молодой баран или овца, имеющие один, но не более двух постоянных резцов.
4	Ярочка или валушок	Овца или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца.
5	Овцематка	Овца, имеющая один или более постоянных резцов.
6	Валух	Кастрированный баран, имеющий один или более постоянных резцов.
7	Баран	Взрослый некастрированный или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца.
8	Код не используется	
9	Прочие категории	

### 3.5.3 Система выращивания

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система не указывается.
1	Главным образом в помещениях	Методы выращивания, которые опираются на содержание в помещениях.
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, которые опираются на ограниченный доступ к свободному выпасу.
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, которые опираются на доступ к свободному выпасу.
4	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания.
5-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом.

**3.5.4 Система откорма**

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Кормление зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового режима.
2	Кормление фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторыми добавками зерна.
3	Кормление исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового режима.
4	Кормление молоком	Система откорма опирается на материнское молоко.
5	Рецептированное кормление	Система откорма, которая опирается на молоко или заменители молока.
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом.

**3.5.5 Способы убоя**

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

**3.5.6 Технология послеубойной обработки**

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

**ПРИМЕЧАНИЕ 1:** Удаление материала высокого риска: требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регламентирующие удаление спинного мозга, нервных, лимфатических тканей или других материалов.

Положения, касающиеся удаления спинного мозга, будут определять, на какой стадии необходимо удалять спинной мозг из туши и/или отруба. При необходимости спинной мозг должен удаляться полностью.

**ПРИМЕЧАНИЕ 2:** В нижеследующем перечне описываются некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут согласовываться между покупателем и продавцом. Эти требования не включаются в систему кодирования баранины:

- снятие шкуры;
- электростимуляция;
- метод подвески туш;
- перевязывание пищевода;
- режимы охлаждения;
- процесс созревания.

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

#### **3.6.1 Определение кодов**

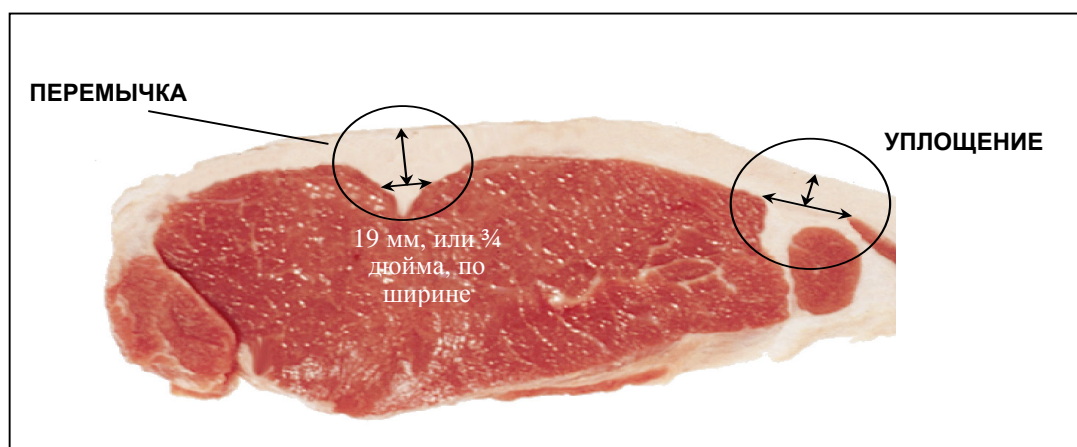
Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубей. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

<b>Код толщины жира (поле данных 12)</b>	<b>Категория</b>
<b>0</b>	Не указывается
<b>1</b>	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
<b>2</b>	Зачищенные, оголенные отрубы
<b>3</b>	Максимальная толщина жира - 0-3 мм или как указано
<b>4</b>	Максимальная толщина жира - 3-6 мм или как указано
<b>5</b>	Максимальная толщина жира - 6-9 мм или как указано
<b>6</b>	Максимальная толщина жира - 9-12 мм или как указано
<b>7</b>	Максимальная толщина жира - 12-15 мм или как указано
<b>8</b>	15 мм и более или как указано
<b>9</b>	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. Для описания ограничений в отношении жировой обреза 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 облегающего поверхностного жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление, учитывается только жир, расположенный над той частью углубления, которая по ширине превышает 19 мм (0,75 дюйма) (и называется перемычкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется уплощением; см. рис. 1).

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

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

### 3.7 Системы классификации баранины по качеству

Код системы качества баранины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификация качества, опирающаяся на официальные стандарты страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификация качества, опирающаяся на стандарты покупателей
3	Отраслевые стандарты	Классификация качества, опирающаяся на общеотраслевые стандарты
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие классификации качества, согласованные между покупателем и продавцом

### 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/отрубов

Код диапазона веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Необходимо указать конкретный 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 с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Упаковка представляет собой вторичную упаковку, содержащую расфасованные продукты. 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 для защиты продуктов

#### Отрубы - охлажденные

- ИУ (индивидуально упакованные)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в измененной атмосфере
- Упакованные прочими способами



### Отрубы замороженные/глубокозамороженные

- ИУ (индивидуально упакованные)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в измененной атмосфере, замороженному или глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)*.

#### 3.10.2 Значения кодов

Код для упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Туши, полутуши и четвертины - без упаковки
2	Туши, полутуши и четвертины - с упаковкой
3	Отрубы - ИУ (индивидуально упакованные)
4	Отрубы - расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в измененной атмосфере
7-8	<b>Коды не используются</b>
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 ущерба для национальных требований страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая сообщению на товарных этикетках.

Информация	Нерасфасованные туши, четверти и отрубы	Расфасованное или упакованное мясо
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата убоя	X	
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация 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 <sup>1</sup>
Количество (число единиц)		X <sup>6</sup>
Вес нетто		X <sup>6</sup>

<sup>6</sup> Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

#### 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 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
- рН, цвет мяса и жира
- Качество/сорт/классификация
- рН, цвет мяса и жира

### **3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия**

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта, определяемых покупателем стандартов и/или идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия и их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия качества/сорта/классификации (Качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и 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 животных 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 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/ классификации (Качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации овец/партии (Идентификация овец/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации овец/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации овец/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации овец/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

#### 4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К БАРАНИНЕ

##### 4.1 Определение кода

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

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	0 - 9
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 содержит описание охлажденного и упакованного в вакуум передка бараньей туши с максимальной толщиной жира 3-6 мм и диапазоном изменения веса применительно к ягненку, выращенному на пастбище и откормленному фуражом.

Данному продукту присваивается следующий код: 40493200123200040152

№	Название	Требование	Раздел кода
1	Вид	Баранина	40
2	Продукт/отруб	Передок	4932
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Ягненок	2
6	Система производства	Пастбищная	3
7a	Система откорма	Фуражная	2
7b	Поле не используется	-	0
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	3-6 мм	4
11	Системы классификации	Не указана	0
12	Диапазон изменения веса	Указан	1
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия	2

## 5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ

### 5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубков

Коды вырезов с костью начинаются с цифры 4. Для вырезков без кости они начинаются с цифры 5.

English	Product	Page	French	Russian	Spanish	Chinese
Bone-In			Avec Os	С Костями	Con hueso	帶骨羊肉
Assorted Cuts (Block Ready)	5036		Assortiments de découpes (prêtes pour le comptoir)	Набор отрубков (для приготовления мясных блоков)	Juego de cortes	组合分割肉切块
Blade Shoulder	4776 - 4778		Partie d'épaule + partie de poitrine	Лопатка	Paleta ventral con asado desosado	肩肉
Breast & Flap	5010		Poitrine	Грудинка с пашинкой	Pecho y falda	胸腹肉
Carcase: Hogget	4620		Carcasse: antenais	Туша: Баранчика или ярки	Canal: Borrego	周岁羊胴体
Carcase: Lamb	4500		Carcasse: agneau	Туша: Ягненок	Canal: Cordero	羔羊胴体
Carcase: Mutton	4600		Carcasse: mouton	Туша: Ярочки или валушка	Canal: Adulto	成年羊胴体
Carcase: Ram	4621		Carcasse: bélier	Туша: Барана	Canal: Carnero	公羊胴体
Chump (Alternative: Sirloin)	4790		Selle	Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	Cuadril	臀腰肉
Flap	5011		Partie de poitrine	Пашинка	Falda	腹肉

ENGLISH	PRODUCT	PAGE	FRENCH	RUSSIAN	SPANISH	CHINESE
Fore-quarter	4969 – 4972		Quartier avant	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Fore-quarter (Partially boned)	4770 – 4772		Quartier avant (partiellement désossé)	Передняя четвертина (частично обваленная)	Cuarto delantero (parcialmente desosado)	前四分体 (部分剔骨)
Fore-quarter Pair	4959 – 4962		Quartier avant double (demi-avant)	Неразделенные передние четвертины	Delantero completo (par)	前四分体对
Foreshank	5030		Jarret avant	Рулька	Brazuelo	前腱子
Hind-quarter	4786 – 4789		Demi-rosbif court	Пистолетный отруб задней четвертины	Cuarto trasero	后四分体
Hindshank	5031		Jarret arrière	Голяшка	Garrón	后腱子
Knuckle Shoulder	4773 – 4775		Basse-côte avec partie de collier	Лопаточно-плечевая часть с рулькой	Paleta dorsal	肩脊排
Leg – Chump Off	4820		Gigot raccourci	Окорок без толстого края поясничной части	Pierna-sin cuadril	去臀腿
Leg – Chump Off - Shank Off	4830		Gigot raccourci sans jarret	Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	Pierna-sin cuadril-sin garrón	去臀去腿腿
Leg - Chump Off - Shank On - Aitch Bone Removed	4805		Gigot raccourci – avec jarret – os du coxal retiré	Окорок с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости	Pierna-sin cuadril-con garrón-sin hueso coxal	去臀带腿去髌骨腿
Leg - Chump On	4800		Gigot entier	Окорок с толстым краем поясничной части	Pierna-con cuadril	带臀腿
Leg - Chump On - Shank Off	4810		Gigot sans jarret	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	Pierna-con cuadril-sin garrón	带臀去腿腿

ENGLISH	PRODUCT	PAGE	FRENCH	RUSSIAN	SPANISH	CHINESE
Leg - Chump On - Shank Off - Aitch Bone Removed	4802		Gigot sans jarret – os du coxal retiré	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости	Pierna-con cuadril-sin garrón-sin hueso coxal	带臀去腱去髌骨 腿
Leg - Chump On - Shank On - Aitch Bone Removed	4801		Gigot entier – os du coxal retiré	Окорок с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости	Pierna con cuadril-con garrón-sin hueso coxal	带臀带腱去髌骨 腿
Leg - Fillet End	4822		Gigot côté selle	Окорок - филейная часть	Pierna-porción dorsal	腰端腿
Leg - Shank End	4823		Gigot côté jarret	Берцовая часть околока с голяшкой	Pierna corta (porción ventral)	腱端腿
Leg Pair	4816		Culotte	Задняя часть	Pierna doble (par)	后腿对
Leg Pair and Loin Saddle	4901– 4907		Baron	Задняя часть с почечной частью седла	Pierna doble con silla	腰鞍脊后腿对
Leg Pair and Saddle	4940– 4946		Rosbif long	Задняя часть с седлом	Pierna doble con silla y campana	鞍脊后腿对
Leg Shank Bone (Easy Carve Leg)	4821		Gigot semi- désossé roulé (facile à découper)	Окорок на берцовой кости (легко разделя- ваемый окорок)	Pierna semidesosada- con hueso del garrón	腿腱骨
Leg- Chump Off - Shank Off – Aitch Bone Removed	4806		Gigot raccourci sans jarret – os du coxal retiré	Окорок без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости	Pierna sin cuadril-sin garrón-sin hueso coxal	去臀去腱去髌骨 腿
Loin	4859 – 4862		Carré filet + carré couvert	Спинная часть	Espinazo	腰肉
Loin - Chump On	4839 – 4842		Carré de côtes couvert – carré de côtes filet avec selle	Спинная часть с толстым краем поясничной части	Espinazo-con cuadril	带臀腰肉
Neck	5020		Collier	Шея	Cogote	颈肉



ENGLISH	PRODUCT	PAGE	FRENCH	RUSSIAN	SPANISH	CHINESE
Outside Shoulder (Banjo Cut)	4995		Épaule (coupe <i>Banjo</i> )	Наружная часть лопатки (отруб "банджо")	Paleta (corte Banjo)	琴肉
Outside Shoulder (Oyster Cut)	4980		Épaule	Наружная часть лопатки ("устричный отруб")	Paleta	牡蛎肉
Outside Shoulder Pair	4976		Papillon	Наружная часть неразделенных лопаток	Paletas con brazuelos (par)	肩臂对
Rack	4930–4933		Carré couvert	Передок туши	Costillar-rack	脊排
Rack - Cap Off	4746–4749		Carré – sans dessus de côte	Передок туши без хребтового края	Costillar-rack sin tapa	去盖脊排
Rack - Cap Off (Frenched)	4758–4765		Carré – sans dessus de côte (manches dégagés)	Передок туши без хребтового края (зачищенный)	Costillar a la francesa sin tapa	法式去盖脊排
Rack - Cap On (Frenched)	4750–4757		Carré de côtes couvert – avec dessus de côte (manches dégagés)	Передок туши с хребтовым краем (зачищенный)	Costillar a la francesa con tapa	法式带盖脊排
Rack Saddle	4926–4929		Carré couvert double	Передняя часть седла	Campana	肩鞍脊排
Saddle	4897–4900 4910–4912		Demi-rosbif	Седло	Espinazo doble	鞍脊
Short Loin	4878–4881		Carré filet	Почечная часть	Espinazo corto	腰脊肉
Short Loin - Chump On	4873–4876		Côte filet avec selle	Почечная часть с толстым краем поясничной части	Espinazo corto-con cuadril	带臀腰脊肉
Short Loin Pair (Alternative : Loin Saddle)	4882–4885		Côtes filet double	Неразделенная почечная часть (альтернативный вариант: заднее седло)	Espinazo corto doble	腰脊对
Shoulder Rack	4730–4733		Carré de côtes découvert	Лопаточно-плечевая часть	Rack de paleta	肩脊排

ENGLISH	PRODUCT	PAGE	FRENCH	RUSSIAN	SPANISH	CHINESE
Shoulder Rack (Frenched)	4736–4739		Carré de côtes découvert (manches dégagés)	Лопаточно-плечевая часть с защищенными ребрами	Rack de paleta a la francesa	法式肩脊排
Shoulder Rack Pair	4726–4727		Carré de côtes découvert double	Неразделенная лопаточно-плечевая часть	Rack de paleta doble	肩脊排对
Side: Hogget	4610		Demi-carcasse: antenais	Полутуша: Баранчика или ярки	Media canal: Borrego	周岁羊半胴体
Side: Lamb	4510		Demi-carcasse: agneau	Полутуша: Ягненка	Media canal: Cordero	羔羊半胴体
Side: Mutton	4630		Demi-carcasse: mouton	Полутуша: Ярочки или валушка	Media canal: Adulto	成年羊半胴体
Side: Ram	4631		Demi-carcasse: bélier	Полутуша: Барана	Media canal: Carnero	公羊半胴体
Spare Ribs	5015–5018		Partie de poitrine	Ребра с тонким слоем мяса	Centro de asado	仔排
Square Cut Shoulder	4990–4992		Bas de carré épais	Квадратно вырезанная лопатка	Paleta corte cuadrado	方切肩肉
Telescoped Carcase (Lamb)	4505		Carcasse d'agneau avec pattes repliées	Сложенная туша (ягненка)	Canal telescópica	套叠羊羔胴体
Trunk	4720		Coffre	Туша без задней части	Maleta	躯干肉
Trunk - Chump On	4721		Coffre avec selle	Туша без задней части с толстым краем поясничной части	Maleta con cuadril	带臀躯干肉

BONELESS			SANS OS	БЕЗ КОСТЕЙ	SIN HUESO	不带骨肉
Backstrap or Backstrip	5101		Muscle long dorsal	Краевая покровка или спинная полоска	Bife completo	通脊
Backstrap or Backstrip	5109		Muscle long dorsal	Краевая покровка или спинная полоска	Bife completo	通脊
Boneless Manufacturing Bulk Packs			Emballages vrac de viande ovine sans os destinée à la transformation	Обваленные Мясные Блоки	Carne sin hueso en bloque	不带骨加工用大包装

BONELESS			SANS OS	БЕЗ КОСТЕЙ	SIN HUESO	不带骨肉
Breast and Flap	5172		Poitrine	Грудинка с пашинкой	Pecho y falda	精修胸腹肉
Butt Tenderloin	5081		Tête de filet	Верхний край вырезки	Cabeza de lomo	里脊头
Chump (Alternative : Sirloin)	5130		Selle	Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)	Cuadril	臀腰肉
Eye of Fore-quarter (Neck Fillet)	5152		Noix de collier découvert + noix de collier	Вырезка из передней четвертины (шеее филе)	Centro de cogote y aguja	精修肩颈肉
Eye of Rack	5153		Noix de carré couvert	Вырезка из передка туши	Ojo de costillar	精修脊排
Eye of Short Loin	5150		Noix de carré – filet	Филейная покромка	Ojo de espinazo corto	精修腰脊肉
Flap	5173		Partie de poitrine	Пашинка	Falda	精修腹肉
Fore-quarter	5045 - 5047		Quartier avant	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Inside	5073		Tende de tranche	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro	臀肉
Inside - Cap Off	5077		Tende de tranche – sans dessus de tranche	Внутренняя часть бедра без горбушки	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Knuckle (Alternative : Leg Tip)	5072		Tranche grasse (variante: pointe de gigot)	Затылок оковалка (альтернативный вариант: край оковалка)	Bola de lomo	膝圆
Leg - Chump Off - Shank Off	5070		Gigot raccourci – sans jarret	Окорок без толстого края поясничной части и голяшки	Pierna-sin cuadril-sin garrón	去臀去腿腿肉
Leg - Chump On	5060		Gigot entier	Окорок с толстым краем поясничной части	Pierna-con cuadril	带臀腿肉

BONELESS			SANS OS	БЕЗ КОСТЕЙ	SIN HUESO	不带骨肉
Leg - Chump On - Shank Off	5061		Gigot sans jarret	Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки	Pierna con cuadril-sin garrón	带臀去腿腿肉
Leg Cuts	5065		Découpes de gigot	Отрубы окорока	Cortes de la pierna	腿肉块
Outside	5075		Semelle	Верх наружной части бедра	Nalga de afuera	米龙
Outside Shoulder (Oyster Cut)	5055		Épaule	Наружная часть лопатки (устричный отруб)	Paleta	牡蛎肉
PORTION CUTS			PARTIES DE DECOUPES	ПОРЦИОННЫЕ КУСКИ	PORCIÓN DE CORTES	分切肉块
Silverside	5071		Semelle entière	Наружная часть бедра	Nalga de afuera con tortuguita	粗修米龙
Square Cut Shoulder	5050 - 5052		Bas de carré épais	Квадратно вырезанная лопатка	Paleta corte cuadrado	方切肩肉
Tenderloin	5080		Filet	Вырезка	Lomo	里脊
Tenderloin - Butt Off	5082		Filet sans tête	Вырезка без верхнего края	Lomo sin cabeza	去头里脊
Thick flank	5076		Tranche grasse + aiguillette baronne	Оковалок	Bola de lomo con colita	粗修膝圆

## 5.2 Диаграмма костей бараньей полутуши

## 5.3 Схема разделки стандартных основных бараньих отрубов

## 5.4 Бараньи отрубы

### ТУША

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:

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

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

## **ПОЛУТУША**

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.

Указываемые сведения:

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

## **СЛОЖЕННАЯ ТУША 4505**

Получают из цельной туши (продукт 4500). 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 расчленивать позвоночник.

Указываемые сведения:

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

## **ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ 4720**

Тушу без задней части получают из туши (продукт 4500) прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, освобождая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины.

Указываемые сведения:

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

**Варианты: ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4721** -Тушу без задней части с толстым краем поясничной части получают из туши (продукт 4500) прямым разрубом, проходящим краниально от верхушки лобкового симфиза через тазобедренный сустав.

## **ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С СЕДЛОМ 4946**

Заднюю часть с седлом получают из туши (продукт 4500) путем удаления следующих частей:

Грудинка 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:

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

## **ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 4789**

Пистолетный 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:

- Голяшка: зачищена или нечищена.
- Пашинка: оставлена или удалена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Необходимое количество ребер.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- 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:

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

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

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

## **НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ НЕРАЗДЕЛЕННЫХ ЛОПАТОК 4976**

Наружную часть неразделенных лопаток получают из туши или неразделенных передних четвертин (пятое ребро) (продукт 4960) (без пашины) 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:

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

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

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

- Пашина: оставлена или удалена.
- Точка удаления хвоста.
- Крестец: оставлен или удален.
- Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Пяточные мышцы: оставлены или удалены.
- 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:

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

- Точка удаления хвоста.
- Крестец: оставлен или удален.
- Расстояние линии разруба от седалищной кости.
- 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:

- Голяшка: зачищена или не зачищена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Расстояние линии разруба от седалищной кости.
- 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:

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

- Пашина: оставлена или удалена.
- Голяшка: зачищена или не зачищена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- 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:

- Коленная чашечка: оставлена или удалена.
- Пяточные мышцы: оставлены или удалены.
- Пашина: оставлена или удалена.
- 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:

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

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

***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 орошения. Мясо внутренней части удаляется вдоль естественной линии сращения, а окорок равномерно сворачивается, а затем связывается или упаковывается в сетку.

## Указываемые сведения:

- Толстый край поясничной части: оставлен или удален.
- Пашина: оставлена или удалена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Берцовая кость защищена на указанном расстоянии.
- Окорок связан или упакован в сетку.
- Уровень обрезки поверхностного жира.
- 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:

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

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

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

### **ОТРУБЫ ОКОРОКА 5065**

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

Указываемые сведения:

- Изменения в составе сортовых отрубов.
- Хрящи: оставлены или удалены.
- 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.

### **ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА 5072**

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

*Альтернативное описание: КРАЙ ОКОВАЛКА*

### **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.



### **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.

### **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**

### **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****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:

- Запястье: оставлено или удалено.
- 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:

- Заплюсна: оставлена или удалена.
- Подбедерок: оставлен или удален.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- 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:

- Пашина: удалена или оставлена.
- Необходимое количество ребер.
- Количество зачищаемых ребер.

- Необходимое расстояние зачистки.
- Почки: оставлены или удалены.
- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Расстояние отделения пашинки от длинного мускула.
- Лучевая кость (лопаточный хрящ): оставлена или удалена.
- 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 краниального сустава до обнажения вертлужной впадины. Грудинка с пашинкой отделяется на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (измеряемом от краниального конца).

Указываемые сведения:

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

- Необходимое количество ребер.
- Расстояние отделения от вертлужной впадины.
- Диафрагма: оставлена или удалена.

- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- *M. cutaneus trunci*: оставлена или удалена.
- 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:

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

### **НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ 4883**

Неразделенную почечную часть получают из туши или 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:

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

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

- Необходимое количество ребер.
- 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:

- Необходимое количество ребер.
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены.
- 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:

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

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

- Необходимое количество ребер.
- Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.

- Позвоночные отростки: оставлены или удалены.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- 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:

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

#### **ПЕРЕДОК ТУШИ С ХРЕБТОВЫМ КРАЕМ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 4754**

Передок туши с хребтовым краем (зачищенный) получают из передка туши (продукт 4932) с сохранением хребтовых мышц.

Хребтовые мышцы, заходящие на ребра, отделяются на указанном расстоянии от длинного мускула и параллельно позвоночнику. Ребра зачищаются.

Указываемые сведения:

- Необходимое количество ребер.
- Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены.
- Расстояние зачистки ребер.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- 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:

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

### **КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА 5109\***

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:

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

### **КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА 5101\***

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

Указываемые сведения:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- 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:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- 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:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- 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:

- Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- 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:

- Боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена.
- 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:

- Боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена.
- 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:

- Боковая покромка (M. psoas minor): оставлена или удалена.
- 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 сортовых 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:

- Любое сочетание основных сортовых отрубов в одной упаковке.
- 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:

- Необходимое количество ребер.
- Рулька: оставлена или удалена.
- Грудинка: оставлена или удалена.
- Шея: оставлена или удалена.
- Межреберные мышцы: оставлены или удалены.
- Уровень обрезки поверхностного жира.
- 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:

- Необходимое количество ребер.
- Точка удаления шеи.
- Рулька: зачищена или не зачищена.
- 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:

- Необходимое количество ребер.
- Точка удаления шеи.
- Рулька: зачищена или не зачищена.
- Рулька: оставлена или удалена.
- 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:

- Необходимое количество ребер.
- Точка удаления шеи.
- Рулька: зачищена или не зачищена.
- Рулька: оставлена или удалена.
- 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:

- Точка отделения шеи.
- Необходимое количество ребер.
- Длина ребер.
- 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 и/или упаковывают в сетку.

Указываемые сведения:

- Необходимое количество ребер.
- Лимфатический узел и прилегающий жир: оставлены или удалены.
- 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 мышц ребер, при этом подлопаточная мышца (*M. subscapularis*) оставляется.

Указываемые сведения:

- Шейное сухожилие: оставлено или удалено.
- Рулька: зачищена или не зачищена.
- Сустав запястья: оставлен или удален.
- Рулька: оставлена или удалена.
- 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:

- 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:

- Рулька: зачищена или не зачищена.
- Сустав рульки: оставлен или удален.
- Рулька: оставлена или удалена.
- Лопаточная кость: оставлена или удалена.
- 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:

- Диафрагма: оставлена или удалена.
- 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:

- Линия дорсального разруба в соответствии со спецификациями может включать реберный участок пашины.
- 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:

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

## **ШЕЯ 5020**

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

Указываемые сведения:

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

### **5.5 Определение мясного блока из обваленной баранины**

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

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

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

Обычно мясные блоки выпускаются в следующих комбинациях:

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

## **5.6 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.

**ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА**

<p><b>United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)</b></p> <p><b>Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)</b></p>	<p><b>Agricultural Standards Unit</b> Trade and Timber Division Группа сельскохозяйственных стандартов Отдел торговли и лесоматериалов Palais des Nations CH – 1211 Geneva 10, SWITZERLAND</p> <p>Tel: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 E-mail: <a href="mailto:agristandards@unece.org">agristandards@unece.org</a> <a href="http://www.unece.org/trade/agr">http://www.unece.org/trade/agr</a></p>
<p><b>United States Department of Agriculture (USDA)</b></p> <p><b>Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов Америки</b></p>	<p>Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 UNITED STATES</p> <p>Tel: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 <a href="mailto:Barry.Carpenter@usda.gov">Barry.Carpenter@usda.gov</a> <a href="http://www.ams.usda.gov">http://www.ams.usda.gov</a></p>
<p><b>AUS-MEAT Ltd</b></p>	<p>9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIA</p> <p>Tel: +61 7 3361 9200 Fax: +61 7 3361 9222 E-mail: <a href="mailto:ausmeat@ausmeat.com.au">ausmeat@ausmeat.com.au</a> <a href="http://www.ausmeat.com.au">http://www.ausmeat.com.au</a></p>
<p><b>AFFCO New Zealand</b></p>	<p>P.O. Box 90 Auckland 1 NEW ZEALAND</p> <p>Tel: +64 9 355 5755 Fax: +64 9 355 5760 <a href="mailto:jim.gooch@affco.co.nz">jim.gooch@affco.co.nz</a></p>

<b>GS1 International</b>	Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Brussels BELGIUM  Tel: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 <a href="http://www.gs1.org/contact/">http://www.gs1.org/contact/</a>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ EAN-UCC**

### **1. Цель системы EAN-UCC**

Данная система широко используется во всем мире для совершенствования 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 Канаде и Соединенных Штатах Америки.

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 четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды EAN-UCC могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов 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. Система может использоваться организациями в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки снабжения, для наблюдения за продвижением мясных продуктов от ферм до розничной торговой сети.

Информация об использовании системы EAN-UCC содержится в руководстве "Отслеживание происхождения говядины", за которым можно обратиться в EAN International или национальные организации EAN.

## 2. Использование кода ЕЭК·ООН в системе EAN-UCC

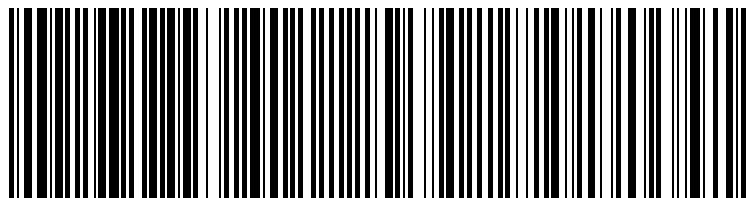
В системе EAN-UCC используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в торговой цепочке, независимо от того, какая компания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

Код ЕЭК·ООН, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор EAN-UCC (7002), содержащийся в символе штрихового кода UCC/EAN-128.

Пример 1: (Штрих-код)

- (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)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

- (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 данной системы в цепочке поставок

(Рисунок)

(1) Покупатель делает 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) Покупатели получают заказ и сканируют штриховой код UCC/EAN-128, что позволяет автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных процессах.

**(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®).

-----