



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/24
18 September 2007

RUSSIAN
Original: ENGLISH/CHINESE/
FRENCH/RUSSIAN/SPANISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят третья сессия

Женева, 5-9 ноября 2007 года

Пункт 6 а) предварительной повестки дня

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

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА ГОВЯДИНУ - ТУШИ И ОТРУБЫ

Записка секретариата*

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве нового Стандарта ЕЭК ООН на говядину - туши и отрубы.

В основу этого документа положен текст документа ECE/TRADE/C/WP.7/2006/11, который был согласован на сессии Специализированной секции по разработке стандартов на мясо в апреле 2007 года. После утверждения будет опубликовано новое издание этого документа.

* Настоящий документ был представлен после истечения официального срока представления документации Отделом развития торговли и лесоматериалов в связи с ресурсными ограничениями.

СОДЕРЖАНИЕ

	<u>Стр.</u>
1. ВВЕДЕНИЕ	5
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты.....	5
1.2 Сфера охвата	6
1.3 Область применения.....	6
1.4 История принятия и публикации.....	7
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	7
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	8
3.1 Дополнительные требования	8
3.2 Виды	9
3.3 Продукт/отруб	9
3.4 Охлаждение и заморозка	9
3.5 Цикл производства.....	9
3.5.1 Прослеживаемость	9
3.5.2 Категория говядины	10
3.5.3 Система выращивания	10
3.5.4 Система откорма.....	11
3.5.5 Способ убоя.....	11
3.5.6 Технология послеубойной обработки	12
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	12
3.6.1 Толщина жира.....	12
3.6.2 Обрезка жира	13

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<u>Стр.</u>
3.7 Система классификации говядины	15
3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира	15
3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов	15
3.10 Упаковка, хранение и транспортировка.....	16
3.10.1 Описание и положения	16
3.10.2 Определение кодов	17
3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках	17
3.11.1 Обязательная информация.....	17
3.11.2 Дополнительная информация.....	18
3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	19
4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ ГОВЯДИНЫ	20
4.1 Определение кода	20
4.2 Пример	21
5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ	22
5.1 Многоязычный индекс продуктов	22
5.2 Диаграмма костей говяжьей полутуши	26
5.3 Схема разделки стандартных основных говяжьих отрубов	26
5.4 Говяжьих отрубы.....	26
5.5 Определение упаковки говядины без костей навалом	58
5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам	59
5.6.1 Латеральный/Медиальный вид строения туши.....	59

	<u>Стр.</u>
5.6.2	Перечень названий мышц в алфавитном порядке..... 59
5.6.3	Основные отрубы задней четвертины..... 61
5.6.4	Основные отрубы передней четвертины..... 62
5.7	Стандарты качества мяса..... 62
5.7.1	Стандартные образцы цвета мяса..... 63
5.7.2	Стандартные образцы цвета жира..... 63
5.7.3	Стандартные образцы мраморности..... 63
Приложения	
I.	АДРЕСА..... 64
II.	СИСТЕМА КОДИФИКАЦИИ..... 65
1.	Цель системы GS1..... 65
2.	Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1..... 65
3.	Применение системы в цепочке поставок..... 67
4.	Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД..... 68

СТАНДАРТ ЕЭК ООН ГОВЯДИНА – ТУШИ И ОТРУБЫ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и 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 связаться с Секретариатом ЕЭК ООН.

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

В нижеследующей таблице приведен перечень видов мяса, стандарты 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 GS1, которая содержит прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

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

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, предназначенных для торговли и пригодных для употребления в пищу человеком. Он обеспечивает покупателям широкий выбор вариантов для обработки, упаковки и расфасовки мяса, а также для оценки соответствия, которые соответствуют добросовестной практике торговли мясом и мясопродуктами, поступающими в международную торговлю.

Для 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.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после ее отгрузки и предоставление правительствам рекомендаций по определенным аспектам гигиены питания, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание положения Стандартов, Руководств и Кодексов практики Комиссии Кодекс Алиментариус, которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

Для обеспечения соответствия товаров детализированным требованиям, 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

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.

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 организации полей данных в кодах на говядину и небольших изменений в описаниях туш и отрубов.

Документ ECE/TRADE/C/WP.7/2007/24 содержит поправки и редакционные изменения ко второму изданию стандарта.

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

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

Туши/отрубы должны быть:

- Неповрежденными, с учетом товарного вида.
- Без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани.

- Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹).
- Без неприятного запаха.
- Без заметных пятен крови.
- Без торчащих или сломанных костей, которые не специфицированы.
- Без следов ударов, нарушающих вид продукта.
- Без следов ожогов, вызванных замораживанием².
- Без спинного мозга (кроме целых туш)³.

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

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, а также коды, которые будут использоваться в коде 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 подтверждаться документально.

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".

3.2 Виды

Для говядины в поле данных 1, как это определено в разделе 1.1, 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. Температура среды на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую температуру внутри продукта следующим образом:

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

3.5 Цикл производства

3.5.1 Прослеживаемость

Для определения требований, касающихся цикла производства продукции в соответствии с требованиями покупателя, необходимо создание прослеживания. При рассмотрении цикла производства продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации крупного рогатого скота, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы прослеживания этапов производства необходимы для обоснования предъявляемых претензий, а соответствие процедур должно быть

удостоверено согласно Положениям, касающимся требований в отношении оценки соответствия, указанным в разделе 3.12.

3.5.2 Категория 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 указать 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 указать 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 основным компонентом кормового режима
2	Откорм фуражом	Фураж является основным 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 определяется путем согласования между покупателем и продавцом
2-9	Коды не используются	

ПРИМЕЧАНИЕ 1: Удаление тканей высокого риска: Отдельные требования рынка определяют конкретные 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.

- Спецификация разделки туши
- Электростимуляция
- Способ подвешивания туш
- Перевязывание шеи
- Режимы охлаждения
- Процессы созревания

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

3.6.1 Толщина жира

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. Допускаемые ограничения на толщину жира:

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Практически без жира (75% постного мяса с удалением поверхностного жира)
4	Максимальная толщина жира 3 мм или как указано
5	Максимальная толщина жира 6 мм или как указано
6	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 жира

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

- Максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке. Оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке.
- Средняя толщина 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 0,75 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).

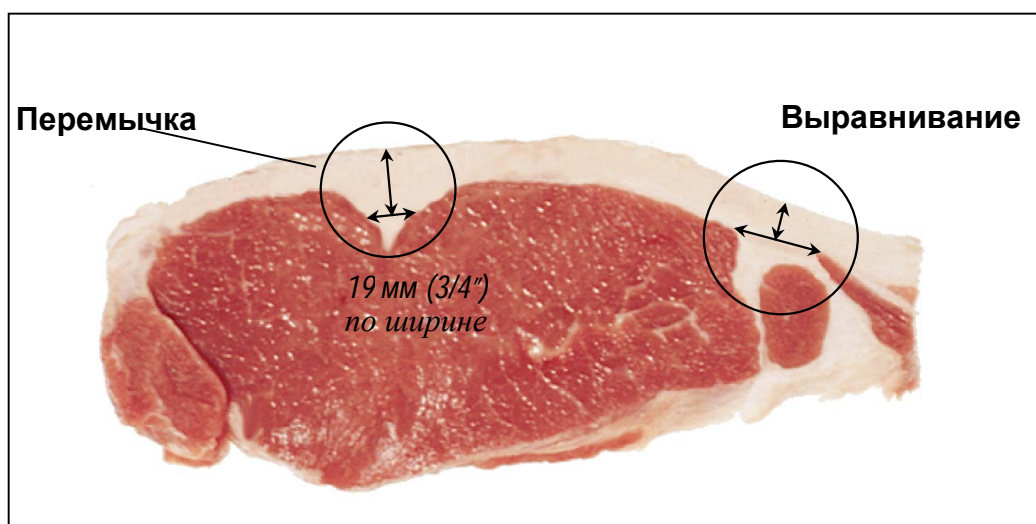


Рис. 1

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 перемышки.

⁴ Зачищенные/оголенные отрубы: термин "зачищенный" подразумевает отделение поверхностного жира и мышц по линиям естественного сращения таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) линии самого длинного среза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке. Термин "оголенный" подразумевает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) по линии любого разреза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке.

⁵ Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: когда поверхностная оболочка ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань") должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось по меньшей мере 90% поверхности отруба, а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 3 мм (0,125 дюйма) по глубине.

3.7 Система классификации 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

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 воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубоко замороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (АТР)* (ECE/TRANS/165).

3.10.2 Определение кодов

Код упаковки (поле данных 13)	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 на маркировке	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

Информация на маркировке	Нерасфасованные туши, четверти и отрубы	Расфасованное или упакованное мясо
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 *Дополнительная информация*

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что рождение, выращивание, забой, переработка/разделка и упаковка происходили в одной и той же стране
- системы выращивания и переработки
- характеристики породы, системы выращивания и откорма.
- процедуры убоя.
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- pH, цвет мяса и жира

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия продукта показателям, определяемым 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 говядины или партии (Идентификация говядины/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 (качества)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации говядины/партии (Идентификация говядины/партии)
4	Оценка соответствия качеству и торговому стандарту
5	Оценка соответствия качеству и говядины/партии

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации говядины/партии
7	Оценка соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации говядины/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ ГОВЯДИНЫ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя говядины содержит 14 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в главе 3.

Приложение II содержит описание системы GS1, которая содержит прикладной идентификатор для внедрения кода ЕЭК ООН.

Поле №	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	00 – 99
2	Продукт/отруб	5	0000 – 9999
3	Поле не используется	–	00 – 99
4	Охлаждение/заморозка	3.4	0 – 9
5	Категория	3.5.2	0 – 9
6	Система производства	3.5.3	0 – 9
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	Качество	3.7	0 – 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 – 9
13	Упаковка	3.10.2	0 – 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 – 9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования представляет собой описание 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**

Поле №	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Говядина	10
2	Продукт/отруб	Чельшко	1643
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение/заморозка	Охлажденный продукт	10
5	Категория	Бычок-кастрат или телка	1643
6	Система производства	Органическая	00
7a	Система откорма	Фуражная	1
7b	Поле не используется	-	5
8	Способ убоя	Традиционная	3
9	Технология послеубойной обработки	-	2
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3 мм	0
11	Качество	-	1
12	Диапазон изменения веса	-	0
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	4
14	Оценка соответствия	-	0

5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс продуктов

Английский	№ продукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Bone-in			Avec os	Кости	Con hueso	带骨牛肉
Brisket	1643		Poitrine sans plat de côtes	Грудная часть (грудина)	Pecho	胸肉
Brisket point end (Bone-in)	1650-1653			Передняя часть грудинки с костью	Punta de pecho (Con hueso)	
Brisket navel end (Bone-in)	1660-1665			Завиток грудинки с костью		
Brisket point (sternum)	1674		Gros bout de poitrine	Передняя часть грудины	Punta de pecho	前胸肉
Brisket rib plate	1673		Poitrine	Задняя часть говяжьей грудины	Asado ventral	胸肋肉
Butt	1500-1503		Cuisse entière	Тазобедренный отруб	Rueda	臀腿肉
Butt - shank-off	1510		Cuisse sans jarret	Тазобедренный отруб без голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
Butt and rump	1502		Cuisse et Rumsteck	Оковалок и кострец	Rueda con cuadril	臀部肉
Butt square cut	1520		Cuisse coupe droite	Тазобедренный отруб Оковалок прямоугольной разделки	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Carcase	1001		Carcasse entière	Цельная туша	Canal	胴体
Chuck roll- long cut (Bone-in)	1622			Рулет из лопаточной мякоти с костью		
Chuck - square cut	1617		Basse-côtes	Подлопаточная часть прямоугольной разделки	Aguja	方切肩肉
Full Rib Set	1599			Длинная реберная спинка		
Forequarter	1063		Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Forequarter and flank (pistola forequarter)	1050		Quartier avant CAPA	Пистолетный отруб передней четвертины	Cuarto delantero con vacío	枪形前四分体
Forequarter/ Hindquarter shin – shank	1680		Jarret avant/Jarret arrière	Рулька-голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Hindquarter	1010		Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后四分体

Английский	№ про-дукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Loin (bone-in)	1525			Филейная часть с костями		
Neck	1630		Collier	Шейный отруб	Cogote	颈肉
Pistola hindquarter	1020		Quartier arrière pistola	Пистолетный отруб задней четвертины	Pistola	枪形后四分体
Ribs	1597			Ребра		
Ribs-prepared	1604		Milieu de train de côtes	Спинальный отруб	Espinazo preparado	脊排
Rump and loin	1540		Rumsteck et aloyau	Верхняя часть тазобедренного отруба и поясничный отруб	Espinazo con cuadril	臀腰部肉
Short ribs	1694		Plat de côtes	Реберный край, грудинный отруб	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Shortloin	1550		Faux-filet	Поясничный отруб	Espinazo trasero	腰脊肉
Shoulder and foreleg	1626			Плечо и передняя нога		
Side	1000		Demi-carcasse	Полутуша	Media canal	半胴体
Spare ribs	1695		Plat de côtes	Ребра без поверхностного мяса	Costillar	仔排
Boneless			Sans Os	Без костей	Sin hueso	剔骨牛肉
Blade (clod)	2300		Macreuse à bifteck + paleron	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta	肩胛肉
Blade bolar	2302		Boule de macreuse	Основание лопатки (Трехглавая мышца)	Centro de carnaza de paleta	保乐肩肉
Blade oyster	2303		Paleron	Нежная мякоть лопатки	Marucha	牡蛎肉
Blade undercut	2304		Dessus de palette	Подрезанная лопатка	Paleta sin tapa	肩胛肉
Bottom sirloin butt, ball tip	2133			Нижний толстый филей		
Brisket	2323		Poitrine sans os	Грудная часть	Pecho	胸肉
Brisket point end (Boneless)	2330 2333			Передняя часть грудинки без кости		
Brisket navel end (Boneless)	2340 2345			Завиток грудинки без кости		
Brisket deckle off	2358		Morceau de poitrine sans os épluché	Жилованная грудная часть	Pecho sin tapa	精修胸肉
Brisket navel plate	2473		Flanchet/tendron sans os	Завиток	Falda	后胸肉

Английский	№ про-дукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Brisket point end deckle off	2353		Gros bout de poitrine sans os épluché	Край чельшка без декеля жилованной грудины	Pecho corto sin tapa	精修前胸肉
Butt set	2483		Ensemble cuisse: T de T, semelle et TG	Набор отрубов тазобедренного оковалка	Cortes de la rueda	臀腿肉系列
Chuck crest	2278		Bosse du cou	Выступ подлопаточной части	Giba	上脑盖
Chuck eye roll	2268		Morceau de basse-côte sans os	Рулет из глазка подлопаточной части	Aguja sin tapa	精修上脑
Chuck roll	2275		Basse-côte sans os	Рулет из подлопаточной части	Aguja	上脑
Chuck eye	2264			Глазок лопаточно-шейной части		
Chuck roll – long cut	2289		Collier basse-côte sans os	Рулет из подлопаточной части – длинновырезанный	Aguja larga	长切上脑
Chuck tender	2310		Jumeau à bifteck	Предостная мышца	Chingolo	嫩肩肉
Cube roll (rib eye roll)	2240		Noix d'entrecôte	Рулет из спинной части (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa	精修眼肉
Cutaneus trunci (rose)	2196		Peaucler du tronc	Поверхностная фасция (розовая)	Matambre	皮肤
Eye of rump	2093		Coeur de rumsteck	Среднегодичная мышца	Corazón de cuadril	臀腰肉心
Eye round	2040		Rond de gîte noix	Полусухожильная мышца	Peceto	小米龙
Flank steak	2210		Bavette de flanchet	Порционный кусок пашины	Bife de vacio	牛腩排 (F肉)
Shin – shank	2360		Jarret avant / jarret arrière sans os	Рулька/голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón	前后腱子肉
Heel muscle	2364		Nerveux de gîte noix	Икроножная мышца	Tortuguita	蹄肉
Inside	2010		Tende de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба	Nalga de adentro	臀肉
Inside cap	2012		Dessus de tranche	Верхушка внутренней части тазобедренного отруба	Tapa de nalga	臀肉盖

Английский	№ про-дукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Inside – cap off	2011		Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба верхушки	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Inside meat	2035		Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба	Nalga de adentro sin tapa al rojo	精修臀肉
Inside skirt	2205		Fausse bavette	Внутренняя диафрагма	Entraña interna (Falsa entraña)	内裙肉
Internal flank plate	2203		Bavette d'aloyau	Внутренняя часть пашины (плоская часть)	Bife grande de vacío	内腹肉
Knuckle	2070		Tranche grasse	Боковая часть тазобедренного отруба	Bola de lomo	膝圆
Loin (boneless)	2146			Филей бескостный		
Neck	2280		Collier sans os	Шейная часть отруба	Cogote	颈肉
Outside	2030		Semelle sans nerveux	Наружная часть тазобедренного отруба без икроножной мышцы	Nalga de afuera	米龙
Outside flat	2050		Gîte noix	Плоский отруб наружной части двуглавой мышцы	Cuadrada	大米龙
Outside meat	2033		Gîte noix et rond de gîte PAD	Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Pectoral meat	2329			Грудное мясо		
Rump	2090		Rumsteck	Верхняя часть тазобедренного отруба	Cuadril con colita	臀腰肉
Rump cap	2091		Aiguillette de rumsteck	Верхушка верхней части тазобедренного отруба	Tapa de cuadril (Piscaña)	臀腰肉盖
Rib eye cap meat	2229			Мясистая часть спины		
Bottom sirloin butt	2081			Нижний толстый филей		
Silverside	2020		Semelle entière	Наружная часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
Spencer roll	2230		Entrecôte sans os avec dessus de côte	Рулет «Спенсер»	Bife ancho	眼肉

Английский	№ продукта	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Striploin	2140		Faux-filet	Поясничный отруб	Bife angosto	外脊 (西冷)
Shoulder tender	2306			Мякоть лопаточной части		
Tenderloin	2150		Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	里脊 (牛柳)
Tenderloin side strap off	2160		Filet sans chaînette	Вырезка из малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Thick flank	2060		Tranche grasse + aiguillette baronne	Боковая часть тазобедренного отруба	Bola de lomo con colita	粗膝圆
Thick skirt (hanging tender)	2180		Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
Thin flank	2200		Bavettes	Тонкая часть пашины	Vacio	腹肉
Thin skirt (outside skirt)	2190		Hampe	Тонкая диафрагма (наружная)	Entraña fina	薄裙肉
Top sirloin (top butt)	2120		Rumsteck et partie d'aiguillette baronne	Наружный край верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	上臀腰肉
Tri-tip	2131		Partie d'aiguillette baronne	Верхушка верхней части тазобедренного отруба треугольной формы	Colita de cuadril	下臀腰肉
Manufacturing bulk packs			Minerai de boeuf	Упаковка навалом	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉

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]

ПРИМЕЧАНИЕ: Целая туша: товарный номер 1001.

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1010

Заднюю четвертину получают в результате разделения 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 отрубке.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется околопочечный жир, жир протоков.

[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 отрубке.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется околопочечный жир, жир протоков.
- Длина ребра от длиннейшего мускула спины.
- Оставляются бифштексная часть пашины, внутренняя часть диафрагмы, внутренняя пашина.

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]*ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ* 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.
- Тройная верхушка удаляется (2131).

[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]

ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ (ОКОВАЛОК БЕЗ ГОЛЯШКИ)

1510

Оковалок без голяшки получают из оковалка (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]

ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ (ОКОВАЛОК ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ) 1520

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

[Рис. U1520]

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА И ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ 1540

Кострец и филей получают из задней четвертины (1010) путем удаления оковалка (1500). Тонкая часть пашины (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 pistolетного отруба задней четвертины (1020).

[Рис. U1540]

ФИЛЕЙ (С КОСТЬЮ) 1525

Филей получают из pistolетного отруба задней четвертины (1020) путем удаления вырезки (2150). Филей удаляется из оковалка и костреца (1502) путем разреза соединительной ткани поясничной и крестцовой части позвоночника.

Указать:

- Требуемое число ребер.
- Оставляется или удаляется лопаточный хрящ.

[Рис. U1525]

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ 1550

Короткий филей получают из задней четвертины (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 ПАШИНА 1050
(ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ)

Переднюю четвертину и пашину получают из полутуш (1000), 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 (1643) не отделяются от передней четвертины.

Указать:

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

- Бочок удаляется по контуру 13-го ребра.

[Рис. U1050]

ЧЕЛЫШКО 1643

Чельшко получают из 13-реберной передней четвертины (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 чельшка.

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

[Рис. U1643, U1673_74_2473]

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГРУДИНКИ С КОСТЬЮ 1650-1653

(1650 - 5 ребер, 1651 - 4 ребра, 1652 - 6 ребер, 1653 - 7 ребер)

Передняя часть грудинки с костью производится из грудной части (1643) путем удаления завитка вдоль нижней кромки указанного ребра.

Указать:

- Требуемое число ребер.

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГРУДИНКИ БЕЗ КОСТИ 2330-2333

(2330 - 5 ребер, 2331 - 4 ребра, 2332 - 6 ребер, 2333 - 7 ребер)

[Рис. U2473]

ЗАВИТОК ГРУДИНКИ С КОСТЬЮ

1660-1665

(1660 - 5 ребер, 1661 - 4 ребра, 1662 - 6 ребер,
1663 - 7 ребер, 1664 - 8 ребер, 1665 - 9 ребер)

Завиток грудинки с костью получают из грудной части (1643) путем удаления края по кромке указанного ребра.

Указать:

- Требуемое число ребер.

ЗАВИТОК ГРУДИНКИ БЕЗ КОСТИ

2341-2345

(2342 - 6 ребер, 2340 - 5 ребер, 2341 - 4 ребра,
2343 - 7 ребер, 2344 - 8 ребер, 2345 - 9 ребер)

[Рис. U1662]

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНЫ

1673

Задняя часть говяжьей грудины получают из 13-реберной грудины (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.

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

Указать:

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

[Рис. U1673]

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГРУДИНЫ 1674

Передняя часть грудины и расположенные там мышцы отделяются от грудины (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 грудины одним куском. (Основные мышцы: *M. pectoralis superficialis*, *M. pectoralis profundus*, *M. rectus thoracis*.)

Указать:

- Удаляется или оставляется мышца *transversus thoracis*.
- Удаляется ли мышца *M. pectoralis profundus*.

[Рис. U1674]*ЗАВИТОК 2473*

Завиток получают из грудины (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]*ДЛИННАЯ РЕБЕРНАЯ СПИНКА 1599*

Длинная реберная спинка получается из передней четвертины (1063). Плечо и передняя нога (1626) удаляются. Ребра удаляются отрубом, начинающимся от спинной кромки 1-го ребра и отрубом параллельно вертикали позвоночника. Диафрагма сохраняется.

Указать:

- Число ребер согласовывается между покупателем и продавцом.
- Ширину ребер.

- Удаляется ли диафрагма.

[Рис. U1599]

РЕБРА 1597

Ребра получают из pistolетного отруба передней четвертины (1049). Для отруба ребер из отруба передней четвертины производится прямой отруб по контуру 5-го и 6-го ребер до вентральной кромки, отделяющей реберную часть от передней четвертины. Пашинка устраняется отрубом по контуру 13-го ребра до вентральной кромки.

Указать:

- Число ребер согласовывается между покупателем и продавцом.
- Ширину ребер.
- Сохраняется ли диафрагма.

[Рис. U1659]

РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ С КОСТЬЮ 1622

Рулет из лопаточной мякоти с костью получают из передней четвертины (1049) после удаления плечевой части - передней ноги (1626), ребер (1599) и подготовленных ребер (1604). Вентральный разрез производится в 75 мм от длинной мускулы спины (M. longissimus dorsi) и проходит параллельно позвоночнику и включает 7 шейных позвонков и 4-6 грудных позвонков и соответствующее число ребер.

M. trapezius и M. rhomboideus удаляются, а вырезка (M. subscapularis) остается надежно прикрепленной.

Моменты, требующие уточнения:

- M. trapezius сохраняется.
- Требуемое число ребер.
- Устраняется ли Ligamentum nuchae.
- Устраняется ли вырезка (M. subscapularis).

[Рис. B1622]

ПОДЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1617

Подлопаточную 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 вейная связка (*ligamentum nuchae*).

[Рис. U1617_1, U1617_2]

ШЕЙНЫЙ ОТРУБ 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 вейная 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 (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 (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. Задняя голяшка включает большую берцовую/предплюсневую кости и окружающую группу мышц/разгибателей/сгибателей.

Указать:

- Отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевых суставов на этапе удаления мяса.
- Удаление triceps 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 № 1682.

Задняя четвертина в отдельности представлена под кодовым № 1683.

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

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

2010

Внутренняя часть расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к os coxae (крестцовой кости), причем она отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины (номер продукта 2060) и ссека (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 ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА ВЕРХУШКИ

2011

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

Указать:

- Удаляются или оставляются мышцы rectineus и/или sartorius.

[Рис. ВР2011]

ВЕРХУШКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

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]

ЖИЛОВАННОЕ МЯСО НАРУЖНОЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 2033

Мясо наружной части получают из наружной части (2030) после отделения плоского отруба наружной части (2050) и глазка бедра (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]

ЖИЛОВАННОЕ МЯСО ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 2035

Мясо внутренней части получается из внутренней части без верха (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 (2035) и мяса наружной части (№ 2033) можно также назвать **КРАСНЫМ МЯСОМ** и применять к нему любой из этих идентификационных кодов.

[Рис. В2035]

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 2020

Ссек расположен сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплен к *os coxae* (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 (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]

ПОЛУСУХОЖИЛЬНАЯ МЫШЦА 2040

Глазок бедра получают из наружной части (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 ДВУГЛАВОЙ МЫШЦЫ 2050

Плоский отруб наружной части получают из наружной части (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]

БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 2060

Толстую часть пашины получают из оковалка (1500) путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части (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]

БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 2070

Огузок получают из толстой части пашины (2060) после удаления надлежащей 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 (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. В2150]

ВЫРЕЗКА БЕЗ МАЛОЙ ПОЯСНИЧНОЙ МЫШЦЫ 2160

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

[Рис. В2160]

ФИЛЕЙ БЕСКОСТНЫЙ 2146

Филей бескостный получают путем удаления всех костей и хрящей из филейной части с костями. Филейная часть состоит из *M. longissimus dorsi* и облегчающих мускул.

Указать:

- Требуемое число ребер.
- Расстояние от длинной спинной мышцы.
- Удаляется ли *M. multifidus*.

ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ 2140

Филейный край получают из задней четвертины (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 (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 ПАШИНЫ 2210

Порционный кусок пашины получают из тонкой части пашины (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 (№ 1010) и продолжается до завитка чельщика (номер продукта 1643). Чешуйки брюшины и жира удаляются.

Указать:

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

[Рис. В2205]

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2203

Альтернативное описание: толстый филей, лоскут

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

[Рис. В2203]

ТОНКАЯ ДИАФРАГМА (НАРУЖНАЯ ДИАФРАГМА) 2190

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 (МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ ДИАФРАГМЫ) 2180

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

[Рис. В2180]

НИЖНИЙ ТОЛСТЫЙ ФИЛЕЙ

2081

Нижний толстый филей получают из задней четвертины (1010-1020) и удаляют разрезом через черепной, вертаюжно-впадинный и седалищный лимфатические узлы и вентальным разрезом через четырехглавую группу мышц и затем через естественный шов, включая мускул *M. tensor fasciae latae*.

Филейная часть отделяется прямым разрезом через лумбо-крестцовый сустав до вентральной части подвздошной области.

Указать:

- Удаляются ли тяжелые соединительные ткани.

[Рис. В2081]

НАРУЖНЫЙ КРАЙ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ

2120

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]

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА

2090

Верхнюю часть тазобедренного отруба получают из передней четвертины (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]

СРЕДНЕЯГОДИЧНАЯ МЫШЦА 2093

Среднеягодичную мышцу получают из костреца (2090) после удаления всех групп мышц, когда в качестве глазка костреца оставляют только часть мышцы gluteus medius.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.
- Отделение спинной части мускула V. gluteus medius разрезом вдоль естественной линии сращения.
- Удаление мембраны и покрова.
- Спецификация согласуется с покупателем и продавцом.

[Рис. ВР2110]

ВЕРХУШКА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА 2091

Верхушку верхней части тазобедренного отруба получают из верхней части тазобедренного отруба (2090) путем отделения надлежащей мышцы gluteobiceps по естественной линии сращения.

Указать:

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

[Рис. В2091]

НАРУЖНЫЙ КРАЙ НИЖНЕЙ ЧАСТИ ПАШИНЫ 2133

Наружный край нижней части пашины состоит из мускулов *M. vastus lateralis* и *M. rectus femoris*. Эта часть отделена от *M. tensor fascia latae* (тройная верхушка) и *M. obliquus internus abdominis* (внутренняя тонкая часть) через естественное сращение. Исключаются любые части костей, хрящей и внешних кожных тканей.

[Рис. В2133]

*ВЕРХУШКА ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО
ОТРУБА ТРЕУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ* 2131

Эта часть представляет собой часть мышцы *tensor fasciae latae* (треугольной мышцы), отделенной от верхней части тазобедренного отруба (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]

ГРУДНАЯ ЧАСТЬ БЕЗ КОСТЕЙ 2323

Эту часть получают из грудной части с костью (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 (2205) (мышцы *transversus abdominis*).

Нежелательны скелетные тени - удалить тени из области голяшки.

[Рис. В2320]

ЖИЛОВАННАЯ ГРУДНАЯ ЧАСТЬ

2358

Эту часть получают из грудины без костей (2323) путем полного удаления декеля, расположенного поблизости жира и межреберных мышц по естественной линии сращения. Внутренняя диафрагма (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 ЖИЛОВАННОЙ ГРУДИНЫ

2353

Край чельшка жилованной грудины получают из грудной части без костей (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]

ГРУДНОЕ МЯСО 2329

Альтернативное описание: подлопаточная часть прямоугольной разделки.

Грудное мясо - остающаяся часть мускула (M. pectoralis profundus), расположенная в подлопаточной части после удаления грудины (1643) по указанной линии разреза.

Глубокая грудная часть или часть мускула (M. pectoralis profundus), остающаяся в подлопаточной области удаляется по естественному соединению.

Указать:

- Линию разреза для удаления грудины.

[Рис. В2329]

РУЛЕТ "СПЕНСЕР" 2230

Рулет "спенсер" без костей получают из передней четвертины (1063) после отделения чельшка (1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (1617) мякоть лопаточной части (2300) и голяшка передней четвертины (1680). Краевую покрывку с концами ребер отделяют на указанном расстоянии от мышцы longissimus dorsi (длинного мускула спины). Все кости и межреберные мышцы из продукта удаляются.

Указать:

- Требуемое количество 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 пистолетного отруба задней четвертины (1020-1028).

[Рис. В2232]

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

Рулет из спинной мякоти получают из передней четвертины (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]

МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ СПИНЫ 2229

Альтернативное описание: РУЛЕТ ИЗ СПИННОЙ МЯКОТИ

Продукт мясистой части спины получается из рулета из спинной мякоти (2240) и состоит из мускулов *M. spinalis dorsi* и *M. multifilus dorsi*. Мускулы *M. longissimus* и *M. complexus* удаляются путем разреза по естественному соединению.

Указать:

- *M. complexus* входит в продукт.
- *M. multifilus* удаляется.

[Рис. В2229]

РУЛЕТ ИЗ ПОДОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2275

Рулет из подлопаточной мякоти (без костей) получают из лопаточной части прямоугольной разделки с костями (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 указано иное.

Указать:

- Требуемое количество 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).

[Рис. В2275]

РУЛЕТ ИЗ ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ – ДЛИННОВЫРЕЗАННЫЙ 2289

Рулет из подлопаточной мякоти длинновырезанный (без костей) получают из лопаточной передней четвертины (1063) после удаления чельшка (1643) и подготовленной реберной части (1604). Линия раздела в брюшной части находится приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу. Шейная часть (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 ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ 2268

Рулет из глазка лопаточной мякоти получают из рулета из лопаточной мякоти (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]

ГЛАЗОК ЛОПАТОЧНО-ШЕЙНОЙ ЧАСТИ 2264

Этот продукт получается из рулета из глазка подлопаточной части (2268) и представляет собой массу мускула глазка, остающуюся после удаления реберного мяса на вентральной кромке глазка мяса, параллельно грузным позвонкам. Глазок лопаточно-шейной части состоит из: *M. longissimus dorsi*, *M. complexus* и *M. multifilius dorsi*.

Указать:

- Краниальную линию разреза по согласованию между продавцом и покупателем.

[Рис. В2264]

ШЕЙНЫЙ ОТРУБ 2280

Шейный отруб получают из шейной части с костями (1630). Кости, хрящ, обнаженное сухожилие и выйную связку удаляют. Выйная связка удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Оставляется ли выйная связка.

[Рис. В2280]

ПОВЕРХНОСТНАЯ ФАСЦИЯ (РОЗОВАЯ) 2196

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 ПОДЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ 2278

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

Указать:

- Оставляемая часть мышцы.

[Рис. В2278]

ПРЕДОСТНАЯ МЫШЦА 2310

Предостная мышца 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]

ПЛЕЧО И ПЕРЕДНЯЯ НОГА 1626

Плечо и передняя нога удаляются из передней четвертины по естественным соединениям между ребрами и лопаточной областью. Лопаточная область и ее хрящи сохраняются.

Плечо и передняя нога удаляются из передней четвертины цельным куском путем разреза сбоку от *serratus ventralis*/глубоких грудных мышц, который идет до лопатки, обеспечивая сохранение на месте *M. subscapularis* (подрез).

Мякоть лопатки и подлопаточная мякоть сохраняются на месте, как и все мускулы, связанные с *humerus* и *radius ulna*.

Указать:

- Удаляются или сохраняются мускулы *M. pectoralis profundus*.
- Удаляется или сохраняется лопаточный хрящ.
- Голяшка отделена или сохранена (мускул, сопряженный с *radius-ulna*) отделенной от сустава или отпилена.

[Рис. U1626]

ЛОПАТКА (МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ) 2300

Лопатку получают из передней четвертины (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. B2300]

ОСНОВАНИЕ ЛОПАТКИ 2302

Альтернативное описание: ТРЕХГЛАВАЯ МЫШЦА

Основание лопатки, или трехглавую мышцу, получают из мякоти лопатки (2300). Продукт состоит из крупной мускульной системы толстого конца шейной мышцы (*M. triceps brachii*), протяженной верхней части (*M. triceps brachii*), латеральной вершины и может включать (*M. triceps brachii*) срединную вершину и (*M. tensor fascia antribrachii*).

Указать:

- Сохранять ли *M. triceps brachii*, протяженную вершину и небольшую часть *M. triceps brachii*, латеральную вершину на толстом конце лопатки.
- Удаляется ли *M. tensor fascia antibrachii*.
- Удаляется ли плечевое сухожилие.
- Оставляются или удаляются поверхностная фасция *cutaneous trunci* и мышца *latissimus dorsi*.

[Рис. В2302]

НЕЖНАЯ МЯКОТЬ ЛОПАТКИ 2303

Альтернативное описание: ВЕРХ ЛОПАТКИ

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

Указать:

- Оставляется или удаляется мышца *trapezius*.
- Оставляется или удаляется надкостница.
- * Разделяется на два отдельных куска сечением "бабочка", обнажающим тяжелую соединительную ткань сухожилия плеча. Эта ткань сухожилия и надкостница полностью удаляются.
* Этот продукт, называемый "Полоса" может быть изготовлен в двух равных порциях.
- Спецификация согласовывается между покупателем и продавцом.

[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]

МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ 2306

Альтернативное описание: *МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНО-ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

Мякоть лопаточной части получается из лопатки (2300) путем отделения *M. teres major* от шеи по естественному соединению.

- * Этот отдельный мускул иногда называют "мягенький".

Указать:

- Очищенный/обнаженный
- Поверхностная мембрана удалена.

[Рис. В2306]

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]

ИКРОНОЖНАЯ МЫШЦА

2364

Икроножную мышцу получают из ссёка (2020) путем отделения от мышцы *gluteo biceps*. Икроножная мышца состоит из мышц *gastrocnemius* и *flexor superficialis*. Обе мышцы должны оставаться.

Указать:

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

[Рис. U2364]*НАБОР ОТРУБОВ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА*

2483

Набор отрубов тазобедренного отруба состоит из сортовых отрубов тазобедренного отруба (1500-1503).

- Внутренняя часть тазобедренного отруба (2010).
- Ссёк (2020) - наружная часть отруба без икроножной мышцы (2030).
- Боковая часть тазобедренного отруба (2060) – (огузок) боковая часть тазобедренного отруба (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:

- Сортных отрубов или частей сортных отрубов.
- Обрезы от производства сортных 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

ОЦЕНКА ТУШИ ГОВЯДИНЫ

Нижеследующие стандарты качества говядины - один из критериев для определения основных характеристик качества говяжьих туш, использующих единый набор стандартов при контролируемых условиях.

Оценки производятся квалифицированными специалистами, и их результаты являются средством отбора туш в соответствии с отдельными положениями контракта до упаковки продукции.

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

[Рис. ПРОЧИЕ оценка хладокомбината]

5.7.1 Стандартные образцы цвета мяса

ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА - ЦВЕТ МЯСА

Цвет мяса - основной цвет мускула мясистой части спины (длинный спиной мускул). Цвет мяса (говядины и телятины) оценивается на охлажденной туше по цвету поверхности длинного спинного мускула (*M. longissimus dorsi*) и сравнивается со справочными стандартами цвета мяса.

Диапазон стандартов цвета мяса говядины - (0)-(7).

Диапазон стандартов цвета мяса телятины - (V1)-(V5).

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

5.7.2 Стандартные образцы цвета жира

ЦВЕТ ЖИРА

Цвет жира - это цвет межмышечного жира латерального мускулу мясистой части спины. Цвет жира оценивается на охлажденной туше и сравнивается с цветом жира стандартных образцов цвета жира. Цвет жира оценивается путем сопоставления цвета межмышечного жира латерального мускулу *M. longissimus dorsi* и прилегающего к *M. iliocostalis* со справочными стандартами.

Диапазон стандартов цвета жира - (0)-(9).

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

5.7.3 Мраморность

Мраморность - это жир, откладывающийся между нитями мускулов в области длинного спинного мускула. Мраморность туши оценивается путем сравнения со стандартными образцами мраморности. Она оценивается на охлажденной туше путем сопоставления доли жира в мясе на поверхности места оценки, которая находится в пределах границы *M. longissimus dorsi*.

Диапазон стандартов мраморности - (0)-(9).

[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 КОДИФИКАЦИИ

1. Цель системы ГС1

Система ГС1 широко используется в мире для совершенствования связи между покупателями, продавцами и третьей стороной - органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется Глобальным управлением ГС1 совместно с национальными организациями - членами ГС1 всего мира.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования компаний, отраслей и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Использование стандартов ГС1 повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения продуктов благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг, сторон и местонахождения. Идентификаторы ГС1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового хода), что обеспечивает в случае необходимости их электронное считывание в процессе торговли.

Стандарты ГС1 могут использоваться в электронном обмене данными (ЭОД) и Глобальной сетью синхронизации данных (ГССД) ГС1. Торговые партнеры используют ЭОД для электронного обмена сообщениями, касающимися покупки и статуса отправляемых грузовых партий. Торговые партнеры используют ГССД для синхронизации информации о товаре и стороне в своих внутренних информационных системах. Эта синхронизация способствует обеспечению единой глобальной идентификации и классификации продукта и имеет решающее значение для формирования эффективной глобальной электронной торговли.

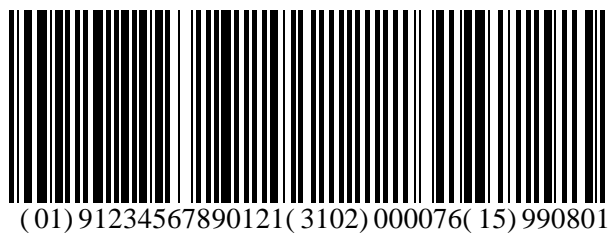
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе ГС1

В системе ГС1 используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в международной цепочке поставок, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

Код ЕЭК ООН для спецификации покупки, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор ГС1 (7002) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (ГНТП) и был включен в символ штрихового кода GS1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде ЕЭК ООН, в символы штрихового кода GS1-128, наносимые на морские контейнеры наряду с другой информацией о продукте (см. пример 1).

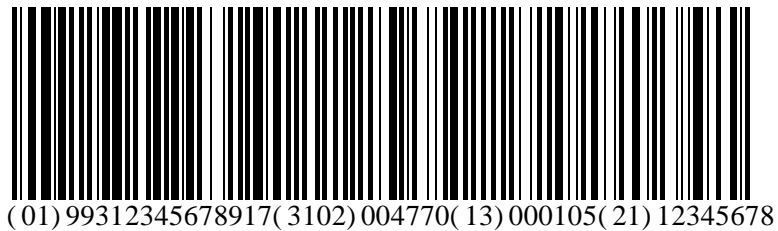
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта, принятой ЕЭК ООН и опубликованной в ГССД (см. пример 2).

Пример 1:



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

Пример 2:



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

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

3. Использование прикладного идентификатора ЕЭК ООН в символах штрихового кода

- 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).

[рисунок]

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

[рисунок]

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

[рисунок]

5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов ГС1, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

[рисунок]

Пример 3:

4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

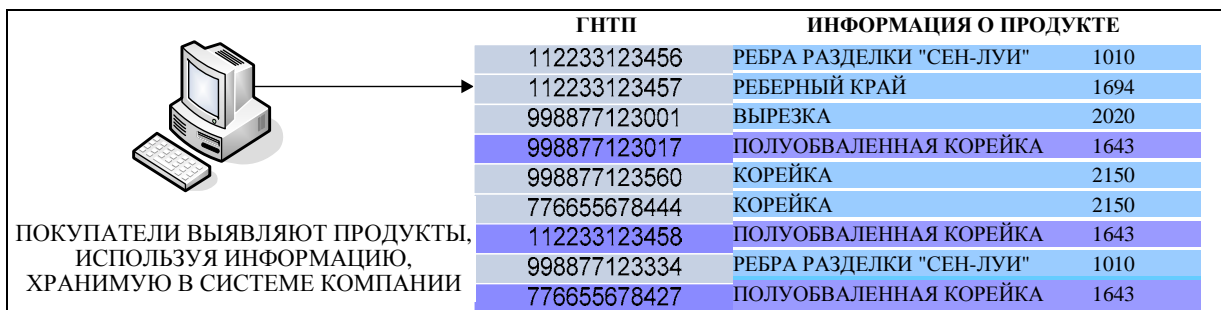
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое ЕЭК ООН надлежащее определение отруба с целью выяснения характера разделки продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



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



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



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

