

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

**КОНИНУ –
ТУШИ И ОТРУБЫ**

ИЗДАНИЕ 2011



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк, Женева, 2011

ПРИМЕЧАНИЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: (<http://www.unece.org/trade/agr/>).

Настоящее издание Стандарта на конину – туши и отрубы - основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2011/5.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations,
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agrstandards@unece.org

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН на мясо лошадей: Аргентины, Австралии, Китая, Евросоюза, Франции, Нидерландов, Польши, Российской Федерации и Соединенных Штатов Америки.

ЕЭК ООН также хотела бы отметить особый вклад делегации Российской Федерации в подготовку первого проекта настоящего стандарта и поблагодарить за предоставление фотографий для этого издания.

Содержание

| | <i>Стр.</i> |
|--|-------------|
| 1. Введение | 4 |
| 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты | 4 |
| 1.2 Сфера охвата | 4 |
| 1.3 Область применения | 5 |
| 1.4 История принятия и публикации | 5 |
| 2. Обязательные требования | 5 |
| 3. Требования, определяемые покупателем | 6 |
| 3.1 Дополнительные требования | 6 |
| 3.2 Вид | 6 |
| 3.3 Продукт/отруб | 7 |
| 3.4 Охлаждение и заморозка | 7 |
| 3.5 Происхождение продукции | 7 |
| 3.5.1 Отслеживание | 7 |
| 3.5.2 Категории конины | 8 |
| 3.5.3 Система выращивания | 8 |
| 3.5.4 Система откорма | 9 |
| 3.5.5 Способы убоя | 9 |
| 3.5.6 Технология послеубойной обработки | 10 |
| 3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях | 10 |
| 3.6.1 Толщина жира | 10 |
| 3.6.2 Обрезка и оценка толщины жира | 11 |
| 3.7 Системы классификации конины | 12 |
| 3.8 Диапазон изменения веса туш и отрубов | 12 |
| 3.9 Упаковка, хранение и транспортировка | 13 |
| 3.9.1 Описание и положения | 13 |
| 3.9.2 Код упаковки | 13 |
| 3.10 Информация по этикетированию, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к мясным изделиям ярлыках | 14 |
| 3.11 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия | 15 |
| 4. Система кодирования конины ЕЭК ООН для требований покупателя | 16 |
| 4.1 Определение кода | 16 |
| 4.2 Пример | 16 |

| | | |
|------------|--|----|
| 5. | Описание туши и отрубов | 17 |
| 5.1 | Многоязычный индекс для туш/отрубов | 17 |
| 5.2 | Диаграмма костей конской полутуши | 20 |
| 5.3 | Схема разделки стандартных основных конских отрубов..... | 22 |
| 5.4 | Конские отрубы..... | 22 |
| 5.5 | Определение упаковки конины без костей навалом..... | 38 |
| 5.6 | Перечень мышц, относящихся к стандартным основным конским отрубам..... | 38 |
| 5.6.1 | Латеральный/Медиальный вид строения туши | 38 |
| 5.6.2 | Перечень названий мышц в алфавитном порядке | 38 |
| 5.7 | Стандарты качества мяса..... | 40 |
| 5.7.1 | Стандартные образцы цвета мяса и жира | 41 |
| Приложения | | |
| | Приложение I: Система кодирования | 42 |
| | Приложение II: Адреса..... | 47 |

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, в большинстве случаев поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться. Представители мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, могут связаться с секретариатом ЕЭК ООН.

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

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

Для получения дополнительной информации см. вебсайт ЕЭК ООН: <www.unecce.org/trade/agr>.

Приложение I содержит описание системы СЕК/МАКПТ, включающей идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

| <i>Виды мяса</i> | <i>Код ЕЭК ООН (поле данных 1)</i> |
|---|------------------------------------|
| Мясо крупного рогатого скота (говядина) | 10 |
| Мясо крупного рогатого скота (телятина) | 11 |
| Мясо свиней (свинина) | 30 |
| Мясо овцы (баранина) | 40 |
| Мясо козы (козлятина) | 50 |
| Мясо ламы | 60 |
| Мясо альпаки | 61 |
| Мясо кур | 70 |
| Мясо индейки | 71 |
| Мясо лошадей (конина) | 80 |

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) конских туш и отрубов, предназначенных для

торговли и пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор в обработке, упаковке и расфасовке мяса, а также в определении соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Признается, что для осуществления международных поставок конских 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, такие 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, целью которых является сохранение качества продукции после отправки 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 области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

Оценивая соответствия товаров этим договорным требованиям, покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В стандарт 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 сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей шестидесятой сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/2011/15).

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: <http://www.unecce.org/trade/agr/standards.htm>.

2. Обязательные требования

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.

Туши/отрубы должны быть:

Цельными, 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 обширного загрязнения кровью

Без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны

Без ушибов

Без следов ожогов, вызванных замораживанием²

Без спинного мозга (кроме целых туш).

Разделку, обвалку и жиловку и отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избегания 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 конины ЕЭК ООН (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, для кода 9 используется "прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом, а также документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для конины в поле данных 1, как это определено в 1.1, используется код 80.

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

²Ожог, 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).

3.3 Продукт/отруб

Код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, приводится в главе 5.

3.4 Охлаждение и заморозка

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

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)

| | <i>Категория</i> | <i>Описание</i> |
|-----|----------------------|--|
| 0 | Не указывается | |
| 1 | Охлажденный | Температура внутри продукта не ниже -1,5°C и не выше +7°C в течение всего времени охлаждения |
| 2 | Замороженный | Температура внутри продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания |
| 3 | Глубокозамороженный | Температура внутри продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания |
| 4–8 | Коды не используются | |
| 9 | Прочие | |

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения и производства продукции в соответствии с требованием покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации лошадей, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции, она должна утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.11.

3.5.2 Категории конины

| <i>Код категории (поле данных 5)</i> | <i>Категория</i> | <i>Описание</i> |
|--|----------------------------|---|
| 0 | Не указывается | Категория конкретно не указывается |
| 1 | Конина от жеребцов | Жеребец (некастрированный самец). Наличие признаков пола, возраст – старше 30 месяцев |
| 2 | Конина от кобыл | Кобыла. Возраст – старше 36 месяцев |
| 3 | Конина от молодых жеребцов | Жеребец молодой (молодой некастрированный самец). Возраст – менее 30 месяцев |
| 4 | Конина от мерин | Мерин (Молодой кастрированный самец). Возраст – менее 36 месяцев |
| 5 | Конина от молодых кобыл | Кобыла молодая. Возраст – менее 36 месяцев |
| 7 | Жеребятина | Жеребята. Возраст от 6 до 12 месяцев |
| 8 | Не указывается | |
| 9 | Прочие | |

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определить систему выращивания. В любом случае выращивание должно осуществляться в соответствии с действующим законодательством страны-импортера. Если такого законодательства не существует, то применяется законодательство страны экспортера.

| <i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i> | <i>Категория</i> | <i>Описание</i> |
|--|------------------|--|
| 0 | Не указывается | |
| 1 | Интенсивная | Методы производства, включающие применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления животных, направленных на достижение их быстрого роста |
| 2 | Экстенсивная | Методы производства, включающие относительно неограниченный доступ к естественному корму, на протяжении большей части жизни животных |
| 3 | Органическая | Методы производства, соответствующие международным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими |

| <i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i> | <i>Категория</i> | <i>Описание</i> |
|--|-------------------------|-----------------|
| 4–8 | Коды не используются | |
| 9 | Прочие системы | |

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае система откорма должна соответствовать законодательству страны-импортера. Если такого законодательства не существует, система откорма определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

| <i>Код системы откорма (поле данных 7 а))</i> | <i>Категория</i> | <i>Описание</i> |
|---|----------------------|--|
| 0 | Не определена | |
| 1 | Зерновая | Система откорма, основанная на кормлении зерном |
| 2 | Фуражная | Система откорма, основанная на кормлении фуражом |
| 3–8 | Коды не используются | |
| 9 | Другая | Может быть использована для описания любой другой системы откорма, согласованной между покупателем и продавцом |

Примечание 1. Покупатель может требовать от продавца перечень вводимых в организм животных (с кормами и/или в виде медикаментов) соединений и ингредиентов.

3.5.5 Способы убоя

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

| <i>Код способа убоя (поле данных 8)</i> | <i>Категория</i> | <i>Описание</i> |
|---|------------------|-------------------------|
| | | покупателем и продавцом |

3.5.6 Технология послеубойной обработки

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

Примечание 1. Удаление спинного мозга и другого материала риска: Индивидуальные требования рынка определяют специфические требования к удалению спинного мозга, нервной и лимфатической тканей. 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 конину.

Снятие шкуры

Электростимуляция

Метод подвешивания туш

Перевязывание пищевода

Режимы охлаждения

Процессы созревания

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

3.6.1 Толщина жира

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

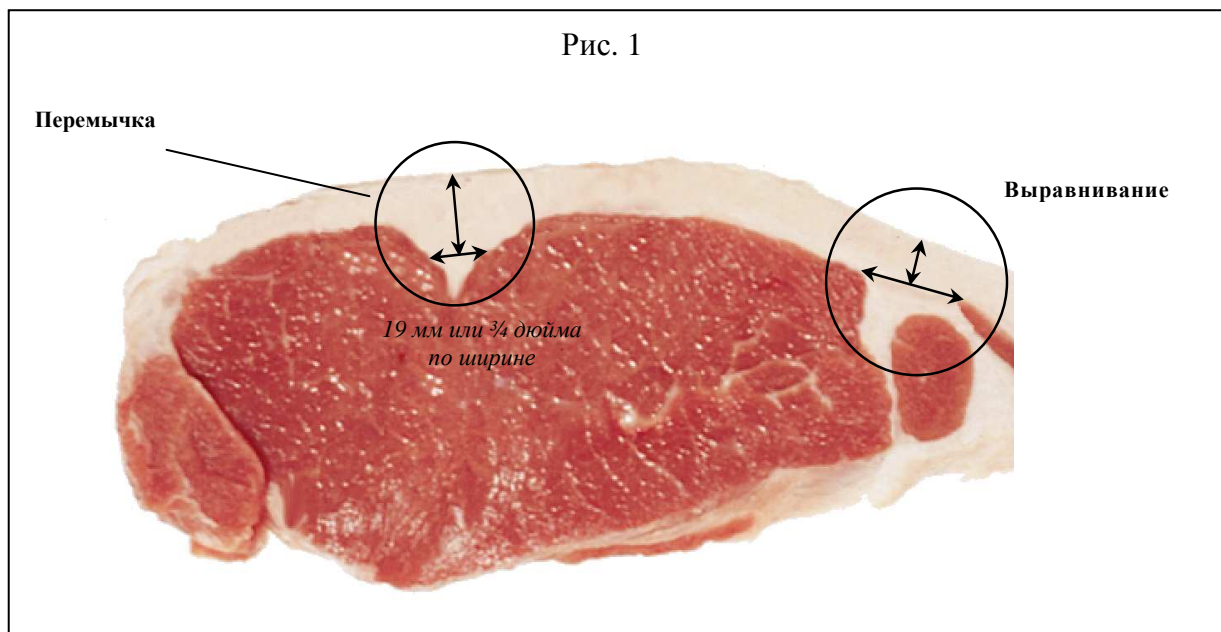
| <i>Код толщины жира (поле данных 10)</i> | <i>Категория</i> |
|--|--|
| 0 | Не указывается |
| 1 | Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой |
| 2 | Зачищенные, оголенные отрубы |
| 3 | Практически без жира (75% постного мяса с удалением подкожного жира) |
| 4 | Максимальная толщина жира 3 мм или как указано |

| | |
|---|---|
| 5 | Максимальная толщина жира 6 мм или как указано |
| 6 | Максимальная толщина жира 13 мм или как указано |
| 7 | Максимальная толщина жира 25 мм или как указано |
| 8 | Оговорен химический состав мышечной ткани |
| 9 | Прочие категории |

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

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубков³ или зачищенных/оголенных отрубков с удалением поверхностной оболочки⁴, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемышки.

3.7 Системы классификации конины

Система кодирования дает возможность покупателям оговорить систему классификации.

Код системы

классификации

конины (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

3.8 Диапазон изменения веса туш и отрубков

Код диапазона веса
(поле данных 12)

Категория

Описание

0

Не указывается

1

Указывается

Необходимо указать диапазон изменения веса

2–9

Коды не используются

³Зачищенные/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.

⁴Зачищенные/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.

3.9 Упаковка, хранение и транспортировка

3.9.1 Описание и положения

Расфасовка (или предварительная упаковка) является первичной упаковкой продукта 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 (IW)
- Упакованные навалом (в пластмассовых или во щеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в модифицированной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы – замороженные/глубокозамороженные

- Индивидуально упакованные (IW)
- Упакованные навалом (в пластмассовых или во щеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отправки 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. Внимание обращается на положения Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС) (ECE/TRANS/165).

3.9.2 Код упаковки

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 (IW) |

| | |
|-----|--|
| 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 |

3.10 Информация по этикетированию, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к мясным изделиям ярлыках

Без нанесения ущерба национальным требованиям страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, которая должна быть указана на товарных этикетках (она помечена знаком "х"), используемая для неупакованных туш, четвертей и отрубов, а также для расфасованной или упакованной мясной продукции.

| <i>Информация</i> | <i>Нерасфасованные туши, четверти и отрубы</i> | <i>Расфасованное или упакованное мясо</i> |
|--|--|---|
| Санитарная отметка | х | х |
| Номер бойни или номер партии | х | х |
| Дата убоя | х | |
| Дата упаковки | | х |
| Наименование продукта | | х |
| Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны | | х |
| Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное | | х |
| Условия хранения | | х |
| Подробная информация об упаковщике или розничном торговце | | х ^а |
| Количество (число наименований) | | х ^а |
| Вес нетто | | х ^а |

^а Эта цифра может также указываться в сопроводительной документации.

Производители по своему усмотрению могут внести другие данные на товарные этикетки. Любая подобная информация должна подвергаться контролю. Примером такого рода данных могут служить следующие:

- цвет мяса и жира
- системы производства и переработки
- классификация/сортность
- процедуры убоя
- характеристики породы, систем производства и откорма.

3.11 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 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 животных/партии (Идентификация животных/партии) |
| 4 | Оценка соответствия качества и торгового стандарта |
| 5 | Оценка соответствия качества и идентификации животных/партии |
| 6 | Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации животных/партии |
| 7 | Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации животных/партии |
| 8 | Код не используется |
| 9 | Прочие категории |

4. Система кодирования конины ЕЭК ООН для требований покупателя

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к конине содержит 15 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

Приложение II содержит описание системы МАКПТ/СЕК с идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН

| <i>Поле №</i> | <i>Название</i> | <i>Раздел</i> | <i>Диапазон значений кода</i> |
|---------------|-----------------------------------|---------------|-------------------------------|
| 1 | Вид | | |
| 2 | Продукт/отруб | | |
| 3 | Поле не используется | | |
| 4 | Охлаждение и заморозка | | |
| 5 | Категория | | |
| 6 | Система выращивания | | |
| 7 а) | Система откорма | | |
| 7 б) | Поле не используется | | |
| 8 | Способ убоя | | |
| 9 | Технология послеубойной обработки | | |
| 10 | Толщина жира | | |
| 11 | Системы классификации конины | | |
| 12 | Диапазон изменения веса | | |
| 13 | Упаковка | | |
| 14 | Оценка соответствия | | |

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакуум спинно-поясничного отруба на кости с максимальной толщиной жира 3 мм применительно к жеребцу, выращенному в соответствии с органической системой производства и забитым в соответствии с традиционным способом убоя.

Данному продукту присваивается следующий код: **80825000113201040050**

| <i>Поле №</i> | <i>Название</i> | <i>Требование</i> | <i>Значение кода</i> |
|---------------|----------------------|----------------------------------|----------------------|
| 1 | Вид | Конина | 80 |
| 2 | Продукт/отруб | Спинно-поясничный отруб на кости | 8150 |
| 3 | Поле не используется | - | 00 |

| <i>Поле №</i> | <i>Название</i> | <i>Требование</i> | <i>Значение кода</i> |
|---------------|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|
| 4 | Охлаждение и заморозка | Охлажденный продукт | 1 |
| 5 | Категория | Жеребец | 1 |
| 6 | Система производства | Органическая | 3 |
| 7 а) | Система откорма | Фуражная | 2 |
| 7 б) | Поле не используется | - | 0 |
| 8 | Способ убоя | Традиционная | 1 |
| 9 | Технология послеубойной обработки | - | 0 |
| 10 | Толщина жира | Максимальная толщина жира 3 мм | 4 |
| 11 | Системы классификации говядины | - | 0 |
| 12 | Диапазон изменения веса | - | 0 |
| 13 | Упаковка | Вакуумная упаковка | 5 |
| 14 | Оценка соответствия | - | 0 |

5. Описание туши и отрубов

5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов

| <i>Русский</i> | <i>Номер продукта</i> | <i>Стр.</i> | <i>Французский</i> | <i>Английский</i> | <i>Испанский</i> | <i>Китайский</i> |
|---|-----------------------|-------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|
| <i>На кости</i> | | | <i>Avec Os</i> | <i>Bone-in</i> | <i>Con hueso</i> | 带骨牛肉 |
| Целая туша | 8000 | | | | | |
| Полутуша | 8001 | | | | | |
| Задняя четвертина | 8100 | | | | | |
| Задняя четвертина – пистолетный отруб | 8170 | | | | | |
| Тазобедренный отруб | 8110 | | | | | |
| Тазобедренный отруб без голяшки | 8120 | | | | | |
| Тазобедренный отруб короткий | 8130 | | | | | |
| Тазобедренный отруб короткий без голяшки | 8131 | | | | | |
| Передняя четвертина | 8140 | | | | | |
| Передняя четвертина без спинной части с пашиной | 8180 | | | | | |
| Зарез | 8141 | | | | | |
| Шейный отруб | 8142 | | | | | |

конины – туши и отрубы

| <i>Русский</i> | <i>Номер продукта</i> | <i>Стр.</i> | <i>Французский</i> | <i>Английский</i> | <i>Испанский</i> | <i>Китайский</i> |
|--|-----------------------|-------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|
| Спинно-поясничный отруб с шейным отрубом | 8185 | | | | | |
| Спинно-поясничный отруб | 8150 | | | | | |
| Спинной отруб | 8151 | | | | | |
| Подлопаточный квадратный отруб | 8186 | | | | | |
| Поясничный отруб | 8152 | | | | | |
| Задняя голяшка | 8111 | | | | | |
| Пашина и завиток | 8143 | | | | | |
| Завиток | 8144 | | | | | |
| Грудинка | 8145 | | | | | |
| Лопаточный отруб | 8160 | | | | | |
| Лопаточный отруб без передней голяшки | 8161 | | | | | |
| Передняя голяшка | 8162 | | | | | |
| Реберный отруб с ножкой диафрагмы | 8146 | | | | | |
| Реберная часть без диафрагмы | 8147 | | | | | |
| Реберный отруб с завитком и грудинкой | 8148 | | | | | |
| <i>Бескостные</i> | | | <i>Sans Os</i> | <i>Boneless</i> | <i>Sin hueso</i> | <i>剔骨牛肉</i> |
| Тазобедренный отруб без голяшки | 8220 | | | | | |
| Тазобедренный отруб короткий без голяшки | 8230 | | | | | |
| Наружная часть тазобедренного отруба | 8221 | | | | | |
| Полусухожильная мышца | 8223 | | | | | |
| Двуглавая мышца бедра | 8224 | | | | | |
| Нижняя часть тазобедренного отруба | 8225 | | | | | |
| Верхняя часть тазобедренного отруба | 8226 | | | | | |
| Средняя ягодичная мышца | 8227 | | | | | |
| Глубокая ягодичная мышца | 8228 | | | | | |
| Поверхностная ягодичная мышца | 8229 | | | | | |

| <i>Русский</i> | <i>Номер продукта</i> | <i>Стр.</i> | <i>Французский</i> | <i>Английский</i> | <i>Испанский</i> | <i>Китайский</i> |
|---|-----------------------|-------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|
| Внутренняя часть тазобедренного отруба | 8231 | | | | | |
| Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки | 8232 | | | | | |
| Верхушка внутренней части тазобедренного отруба | 8233 | | | | | |
| Боковая часть тазобедренного отруба | 8234 | | | | | |
| Прямая мышца бедра | 8235 | | | | | |
| Широкая латеральная мышца | 8236 | | | | | |
| Широкая промежуточная мышца | 8237 | | | | | |
| Вырезка | 8240 | | | | | |
| Вырезка без малой поясничной мышцы | 8241 | | | | | |
| Шейный отруб | 8242 | | | | | |
| Жал | 8243 | | | | | |
| Спинно-поясничный отруб | 8250 | | | | | |
| Спинной отруб | 8251 | | | | | |
| Подлопаточный квадратный отруб | 8286 | | | | | |
| Поясничный отруб | 8252 | | | | | |
| Задняя голяшка | 8211 | | | | | |
| Пашина | 8244 | | | | | |
| Тонкая часть пашины | 8245 | | | | | |
| Внутренняя часть пашины | 8246 | | | | | |
| Лопаточный отруб без передней голяшки | 8260 | | | | | |
| Трехглавая мышца | 8261 | | | | | |
| Предостная мышца | 8263 | | | | | |
| Заостная и дельтовидная мышцы | 8264 | | | | | |
| Внутренняя часть лопаточного отруба | 8265 | | | | | |
| Плечевая часть лопаточного отруба | 8266 | | | | | |
| Передняя голяшка | 8262 | | | | | |

| <i>Русский</i> | <i>Номер продукта</i> | <i>Стр.</i> | <i>Французский</i> | <i>Английский</i> | <i>Испанский</i> | <i>Китайский</i> |
|----------------|-----------------------|-------------|--------------------|-------------------|------------------|------------------|
| Диафрагма | 8248 | | | | | |
| Реберный отруб | 8247 | | | | | |

5.2 Диаграмма костей конской полутуши

| <i>№</i> | <i>Латинское наименование</i> | <i>Наименование кости</i> |
|----------|----------------------------------|------------------------------------|
| 1 | arcus costarum | реберная дуга |
| 2 | atlas | первый шейный позвонок |
| 3 | axis s. epistropheus | второй шейный позвонок |
| 4 | carliago хурhoidea | мечевидный хрящ |
| 5 | conchae nasalis | носовые раковины |
| 6 | condylus lateralis | латеральный мыщелок |
| 7 | costae asternales | астернальные ребра |
| 8 | costae sternales | стернальные ребра |
| 9 | mandibulus | нижняя челюсть |
| 10 | os brachii s. humerus | плечевая кость |
| 11 | os ethmodale | решетчатая кость |
| 12 | os femoris | бедренная кость |
| 13 | os frontale | лобная кость |
| 14 | os hyoideum | подъязычная кость |
| 15 | os ilium | подвздошная кость |
| 16 | os incisivum | резцовая кость |
| 17 | os interparietale | межтеменная кость |
| 18 | os ischii | седалищная кость |
| 19 | os lacrimale | слезная кость |
| 20 | os maximalla | верхнечелюстная кость |
| 21 | os metacarpi tetrum | третья пястная кость |
| 22 | os metatarsi secundum et quartum | вторая и четвертая плюсневая кости |
| 23 | os metatarsi tetrium | третья плюсневая кость |
| 24 | os nasale | носовая кость |
| 25 | os occipitale | затылочная кость |
| 26 | os palatinum | небная кость |
| 27 | os parietale | теменная кость |
| 28 | os pterygoideum | крыловидная кость |
| 29 | os pubis | лонная кость |
| 30 | os sesamoideum phalangis primae | сезамовидная кость первой фаланги |
| 31 | os sesamoideum phalangis tertiae | сезамовидная кость третьей фаланги |
| 32 | os sphenoidale | клиновидная кость |

| <i>№</i> | <i>Латинское наименование</i> | <i>Наименование кости</i> |
|----------|-----------------------------------|----------------------------------|
| 33 | os sternum | грудная кость |
| 34 | os temporale | височная кость |
| 35 | os zygomaticum | скуловая кость |
| 36 | ossa antebrachii radius | лучевая кость предплечья |
| 37 | ossa antebrachii ulna | локтевая кость предплечья |
| 38 | ossa carpi | запястные кости |
| 39 | ossa cruris fibula | малая берцовая кость |
| 40 | ossa cruris tibia | большая берцовая кость |
| 41 | ossa cruris | кости голени |
| 42 | ossa metacarpi secundum et quatum | вторая и четвертая пястные кости |
| 43 | ossa tarsi | кости заплюсны |
| 44 | patella | коленная чашечка |
| 45 | phalange prima | первая фаланга |
| 46 | phalanx secunda | вторая фаланга |
| 47 | phalanx terlia | третья фаланга |
| 48 | radius | лучевая кость |
| 49 | scapula | лопатка |
| 50 | trochanter tertius | третий вертел |
| 51 | tuber caicanei | пяточный бугор |
| 52 | tuber coxae | маклок |
| 53 | tuber sacrale | крестцовый бугор |
| 54 | ulna | локтевая кость |
| 55 | vertebrae caudales | хвостовые позвонки |
| 56 | vertebrae cervicales | шейные позвонки |
| 57 | vertebrae lumales | поясничные позвонки |
| 58 | vertebrae sacrales | крестцовые позвонки |
| 59 | vertebrae thoracales | грудные позвонки |
| 60 | vomer | сошник |
| | caudal | хвостовой |
| | dorsal | дорсальный |
| | cranial | черепной |
| | ventral | брюшной |

5.3 Схема разделки стандартных основных конских отрубов

5.4 Конские отрубы

Целая туша 8000

Целая туша представляет собой конину на костях, полученную после убоя животного, съемки шкуры, извлечения внутренних органов, отделения головы и ног.

Полутуша 8001

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба, сохраняя целостность спинного мозга.

Указать:

- Оставляется или удаляется диафрагма
- Оставляется или удаляется почка
- Околопочечный жир: оставляется, частично или полностью удаляется
- Необходимо определить порядок проведения стандартной мойки туши
- Оставляется или удаляется вырезка

Задняя четвертина 8100

Заднюю четвертину получают в результате деления полутуши (8001) на заднюю и переднюю четвертины, разрезаемые вдоль указанного ребра под прямым углом к позвоночному столбу.

Указать:

- Количество ребер (0–18) в отрубе
- Оставляется или удаляется диафрагма
- Оставляется или удаляется почка
- Околопочечный жир: оставляется, частично или полностью удаляется

8112 – 1 ребровая

8113 – 2 ребровая

8114 – 3 ребровая

8115 – 4 ребровая

8116 – 5 ребровая

8117 – 6 ребровая

8118 – 7 ребровая

8119 – 8 ребровая

8121 – 9 ребровая

8122 – 10 ребровая

8123 – 11 ребровая

8124 – 12 ребровая

8125 – 13 ребровая

8126 – 14 ребровая

8127 – 15 ребровая

8128 – 16 ребровая

8129 – 17 ребровая

8132 – 18 ребровая

Задняя четвертина – пистолетный отруб 8170

Заднюю четвертину – пистолетный отруб получают из полутуши (8001), разрезая ее, начиная от коленного сустава, параллельно бедренной кости, огибая кости таза. Далее параллельно позвоночному столбу (примерно 75 мм от тел позвонков) и заканчивая горизонтальным отрезом спереди указанного ребра.

Указать:

- Количество ребер (0–18) в отрубе
- Оставляется или удаляется диафрагма
- Оставляется или удаляется почка
- Околопочечный жир: оставляется, частично или полностью удаляется
- Длина указанного ребра от мышечной ткани
- Оставляется или удаляется вырезка
- Длина указанного ребра от глазка мышцы
- Оставляется пашина

8171 – 1 ребровая

8172 – 2 ребровая

8173 – 3 ребровая

8174 – 4 ребровая

8175 – 5 ребровая

8176 – 6 ребровая

8177 – 7 ребровая

8178 – 8 ребровая

8179 – 9 ребровая

8180 – 10 ребровая

8181 – 11 ребровая

8182 – 12 ребровая

8183 – 13 ребровая

8184 – 14 ребровая

8185 – 15 ребровая

8186 – 16 ребровая

8187 – 17 ребровая

8188 – 18 ребровая

Передняя четвертина без спинной части с пашиной 8180

Переднюю четвертину без спинной части с пашиной получают из полутуши (8001), после отделения задней четвертины – пистолетного отруба (8170).

Указать:

- Количество ребер (0–18 ребер) в отрубе
- Оставляется или удаляется диафрагма
- Длина указанного ребра от глазка мышцы
- Оставляется или удаляется пашина
- Оставляется или удаляется пашинка, внутренняя диафрагма и внутренняя часть пашины

Тазобедренный отруб 8110

Тазобедренный отруб получают из задней четвертины (8100) предварительно удалив одним куском вырезку (8240) от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Отруб отделяют разрезом, который начинается в месте соединения последнего поясничного и первого крестцового позвонков, проходит краниально к тазобедренным буграм, и ведется к брюшному участку пашины.

Тазобедренный отруб без голяшки 8120

Тазобедренный отруб без голяшки получают из тазобедренного отруба (8110) путем отделения голяшки по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями).

Тазобедренный отруб без голяшки бескостный 8220

Тазобедренный отруб без голяшки бескостный получают путем обвалки тазобедренного отруба без голяшки (8120) на кости, при этом удаляют крестцовую, лонную, тазовую и бедренную кости. Отруб состоит из наружной, верхней, внутренней, нижней и боковой частей.

Тазобедренный отруб короткий 8130

Тазобедренный отруб короткий получают из тазобедренного отруба (8110). Разрез начинают от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проводят точно краниально к тазобедренному суставу и ведут до седалищного лимфатического узла. Нижняя граница проходит по коленному суставу параллельно основанию большой берцовой кости.

Указать:

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

Тазобедренный отруб короткий без голяшки 8131

Тазобедренный отруб короткий без голяшки получают из тазобедренного отруба короткого (8130) путем отделения голяшки (8111) по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями).

Указать:

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

Тазобедренный отруб короткий без голяшки бескостный 8230

Тазобедренный отруб без голяшки бескостный получают путем обвалки тазобедренного отруба без голяшки (8131) на кости, при этом удаляют тазовую и бедренную кости.

Наружная часть тазобедренного отруба 8221

Наружную часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (8220). Расположена сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости. Отруб отделяют по естественной линии сращения между боковой и внутренней частью тазобедренного отруба начиная от пяточного бугра к связке коленного сустава, и далее в направлении к трем последним крестцовым позвонкам, крестцово-седалищной связке и передней поверхности седалищного бугра. С крестцовой кости удаляют все хрящи.

Указать:

- Оставляется или удаляется ахиллово сухожилие
- Удаляется или оставляется подколенный лимфатический узел
- Оставляется или удаляется жир
- Оставляется или удаляется икроножная мышца
- Оставляется или удаляется поверхностная ягодичная мышца

Полусухожильная мышца 8223

Полусухожильную мышцу (*m. semitendinosus*) выделяют из наружной части тазобедренного отруба (8221) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы. Полусухожильная мышца лежит позади двуглавой мышцы и занимает на бедре латерально-каудальное положение. Продолговатая, округлой формы.

Указать:

- Оставляется или удаляется жир.
- Оставляется или удаляется соединительная ткань.

Двуглавая мышца бедра 8224

Двуглавую мышцу (*m. biceps femoris*) бедра выделяют из наружной части тазобедренного отруба (8221) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы. Двуглавая – самая крупная мышца бедра, занимает почти всю наружную (латеральную) поверхность заднебедренной части.

Указать:

- Оставляется или удаляется жир
- Оставляется или удаляется соединительная ткань
- Оставляется или удаляется поверхностная ягодичная мышца

Нижняя часть тазобедренного отруба 8225

Нижнюю часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (8220). Состоит из икроножной мышцы (*m. gastrocnemius*) и сгибателя (*flexor*

superficialis), выделенных из наружной части тазобедренного отруба путем отделения от двуглавой мышцы бедра (m. biceps femoris). Естественная поверхностная пленка, сохраняющая природную форму мышцы оставляется.

Указать:

- Оставляется или удаляется соединительная ткань
- Оставляется или удаляется жир
- Оставляется или удаляется мышца сгибателя
- Максимальная длина оставляемого сухожилия

Верхняя часть тазобедренного отруба 8226

Верхнюю часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (8220) после отделения тазобедренного отруба короткого (8130) и пашины (8244) по линии, проходящей от большого бугра бедренной кости по соединительной пленке по направлению к крестцово-подвздошной связке. Представляет собой группу ягодичных мышц, отделенных от подвздошной кости.

Естественную поверхностную пленку, сохраняющую природную форму мышц, и слой подкожного жира оставляют/могут оставлять. Можно разделить на среднюю ягодичную мышцу, глубокую ягодичную мышцу и поверхностную ягодичную мышцу и напрягатель широкой фасции.

Указать:

- Оставляется или удаляется напрягатель широкой фасции бедра (m. tensor fasciae latae)

Средняя ягодичная мышца 8227

Среднюю ягодичную мышцу (m. gluteus medius) получают из верхней части тазобедренного отруба (8226) после удаления всех групп мышц. Начинается от крыла подвздошной кости до большого бугра бедренной кости.

Указать:

- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Глубокая ягодичная мышца 8228

Глубокую ягодичную мышцу (m. gluteus profundus) получают из верхней части тазобедренного отруба (8226) путем её отделения по естественной линии сращения. Начинается на латеральной поверхности седалищной кости, оканчивается на среднем бугре бедренной кости.

Указать:

- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Поверхностная ягодичная мышца 8229

Поверхностная ягодичная мышца (m. gluteus superficialis) плоская, треугольной формы, ее отделяют от верхней части тазобедренного отруба (8226) по естественной линии сращения. Начинается от ягодичной фасции, маклока, крестцовой кости, закрепляется на третьем бугре бедренной кости. Покрывает среднюю ягодичную мышцу.

Указать:

- Оставляется или удаляется жир
- Оставляется или удаляется соединительная ткань

Толстая пашина 8234

Толстая пашина: представляет собой напрягатель широкой фасции бедра, отделенный от верхней части тазобедренного отруба (8226).

Указать:

- Оставляется или удаляется соединительная ткань
- Оставляется или удаляется жир

Внутренняя часть тазобедренного отруба 8231

Внутреннюю часть получают из тазобедренного отруба (8220). Расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости. Отруб выделяют по естественной линии сращения от нижней части бедренной кости по направлению к седалищному бугру и крестцово-седалищной связке. Состоит из полуперепончатой и приводящей мышц, сросшихся с ними портняжной и гребешковой мышц и стройной мышцы, покрывающей все мышцы с медиальной стороны. Основание полового члена, волокнистую ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляют.

Указать:

- Оставляется или удаляется жир
- Оставляется или удаляется верхушка внутренней части
- Оставляется или удаляется портняжная мышца
- Оставляется или удаляется гребешковая мышца
- Оставляется или удаляется запирающая мышца
- Удаляется или оставляется соединительная ткань.
- Удаляются или оставляются бедренные кровеносные сосуды

Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки 8232

Внутреннюю часть тазобедренного отруба без верхушки получают из внутренней части тазобедренного отруба (8231) после отделения стройной мышцы (*m. gracilis*) по естественной линии сращения. Жировые отложения полностью удаляют.

Указать:

- Удаляются или оставляются гребешковая (*m. pectineus*) и/или портняжная (*m. sartorius*) мышцы
- Оставляется или удаляется соединительная ткань

Верхушка внутренней части тазобедренного отруба 8233

Бескостная верхушка внутренней части тазобедренного отруба представляет собой стройную мышцу (*m. gracilis*), которую отделяют от внутренней части тазобедренного отруба (8231) по естественной линии сращения. Начинается на тазовом сращении, заканчивается на прямой связке коленной чашки, гребне большой берцовой кости.

Указать:

- Удаляется или оставляется соединительная ткань
- Удаляется или оставляется жир
- Удаляются или оставляются гребешковая (m. pectineus) или портняжная (m. sartorius) мышцы

Боковая часть тазобедренного отруба 8234

Толстая пашина представляет собой напрягатель широкой фасции бедра, а четырехглавая мышца бедра – бедро. Боковую часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (8220). Расположена с передней стороны бедренной кости и состоит из четырехглавой мышцы бедра и напрягателя широкой фасции бедра. Ее выделяют по линии проходящей от коленной чашечки к большому вертелу бедренной кости. Коленную чашечку, суставную капсулу и окружающую их соединительную ткань удаляют. Можно выделить прямую мышцу бедра, широкую латеральную, широкую промежуточную и широкую медиальную мышцы бедра.

Указать:

- Удаляется или оставляется соединительная ткань
- Удаляется или оставляется жир

Прямая мышца бедра 8235

Прямую мышцу бедра (m. rectus femoris) получают из боковой части тазобедренного отруба (8234) путем отделения её по естественной линии сращения. Начинается сухожилием в ямке подвздошной кости, спереди над суставной впадиной, оканчивается на коленной чашке.

Указать:

- Удаляется или оставляется жир
- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Широкая латеральная мышца 8236

Широкую латеральную мышцу (m. vastus lateralis) получают из боковой части тазобедренного отруба (8234) путем отделения её по естественной линии сращения. Начинается на латеральной поверхности проксимальной половины бедренной кости, оканчивается на коленной чашке.

Указать:

- Удаляется или оставляется жир
- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Широкая промежуточная и медиальная мышцы 8237

Широкую промежуточную (m. vastus intermedius) и медиальную (m. vastus medialis) мышцы получают из боковой части тазобедренного отруба (8234) путем отделения её по естественной линии сращения. Начинается на дорсальной поверхности бедренной кости, оканчивается на коленной чашке.

Указать:

- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Вырезка 8240

Вырезку – подвздошно-поясничную мышцу (m. iliopsoas) получают из задней четвертины (8100), отделяя единым куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малую поясничную мышцу (m. psoas minor) не отделяют.

Указать:

- Удаляется или оставляется жир
- Удаляется или оставляется соединительная ткань
- Удаляется или оставляется подвздошная мышца (m. iliacus), прилегающая к большой поясничной мышце
- Удаляются или оставляются малая поясничная (m. psoas minor) и квадратная поясничная (m. quadratus lumborum) мышцы

Вырезка без малой поясничной мышцы 8241

Вырезку (8240) далее зачищают путем удаления малой поясничной мышцы (m. psoas minor).

Передняя четвертина 8140

Переднюю четвертину получают из полутуши (8001) путем рассечения, производимого под прямым углом к позвоночному столбу через брюшной участок пашины, вдоль указанного ребра и соответствующего грудного позвонка.

Указать:

- Количество ребер (5–18 ребер) в отрубе
- Оставляется или удаляется диафрагма

8153 – 5 ребровая

8154 – 6 ребровая

8155 – 7 ребровая

8156 – 8 ребровая

8157 – 9 ребровая

8163 – 10 ребровая

8164 – 11 ребровая

8165 – 12 ребровая

8166 – 13 ребровая

8167 – 14 ребровая

8168 – 15 ребровая

8169 – 16 ребровая

8171 – 17 ребровая

Зарез 8141

Зарез получают из передней четвертины (8140) в результате отруба передняя граница которого проходит по линии отделения головы - перед первым шейным

позвонком (атлант); задняя – между вторым (эпистрофей) и третьим шейными позвонками.

Шейный отруб 8142

Шейный отруб отделяют от полутуши (8001) путем поперечного разреза между последним шейным и первым грудным позвонками, параллельно первому ребру.

Указать:

- Оставляется или удаляется выйная вязка (ligamentum nuchae)
- Оставляется или удаляется шейный зарез

Шейный отруб бескостный 8242

Бескостный шейный отруб получают из шейного отруба на кости (8142). Кости, хрящи, видимые сухожилия и выйную связку удаляют, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Оставляется ли выйная связка
- Оставляется или удаляется шейный зарез

Жал 8243

Жал получают из верхней половины бескостного шейного отруба. Вдоль расположения шейной мышцы отделяют подгривный жир с прирезью мышечной ткани и частичным включением выйной связки.

Спинно-поясничный отруб с шейным отрубом 8185

Спинно-поясничный отруб выделяют из полутуши (8001) по линиям: передняя – от первого шейного позвонка; задняя – между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками, по переднему (краниальному) краю подвздошной кости (маклока); нижняя – параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков.

Указать:

- Удаляются или оставляются остистые отростки
- Длина ребер, измеренная от тел позвонков
- Удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща
- Удаляется или оставляется трапециевидная мышца (m. trapezius)
- Удаляется или оставляется выйная связка (ligamentum nuchae)
- Удаляется или оставляется надкостная связка
- Удаляется или оставляется вырезка

Спинно-поясничный отруб без шейного отруба 8150

Спинно-поясничный отруб выделяют из полутуши (8001) по линиям: передняя – между определенным грудным позвонком и соответствующим ребром; задняя – между последним (шестым) поясничным и первым крестцовым позвонками вдоль передней кромки подвздошной кости (маклока); нижняя – параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков.

Указать:

- Количество ребер
- Удаляются или оставляются остистые отростки
- Длина ребер, измеренная от тел позвонков
- Удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща
- Удаляется или оставляется трапецевидная мышца (m. trapezius)
- Удаляется или оставляется выйная связка (ligamentum nuchae)
- Удаляется или оставляется надкостная связка
- Удаляется или оставляется вырезка

Спинно-поясничный отруб без шейного отруба бескостный

Спинно-поясничный отруб бескостный получают путем обвалки спинно-поясничного отруба на кости (8150) (удаляют позвонки и соответствующие части ребер).

Указать:

- Количество обваленных ребер
- Удаляется или оставляется надкостная связка
- Удаляются или оставляются части трапецевидной мышцы (m. trapezius) и широчайшей мышцы спины (m. latissimus dorsi)
- Удаляется или оставляется многораздельная мышца (m. multifidus)
- Удаляется или оставляется выйная связка (ligamentum nuchae)
- Удаляется или оставляется вырезка
- Удаляется или оставляется соединительная ткань
- Удаляется или оставляется подвздошно-реберная мышца

Спинной отруб 8151

Спинной отруб получают путем разделения спинно-поясничного отруба без шейного отруба (8150) на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра. Или из передней четвертины или из задней четвертины – pistolетного отруба по линиям: передняя – между определенными грудными позвонками и соответствующими им частями ребер; задняя – между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра; нижняя – в 75 мм от длиннейшей мышцы спины (глазка мышцы) параллельно телам позвонков.

Указать:

- Количество ребер
- Удаляются или оставляются остистые отростки
- Удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща
- Длина ребер, измеренная от тел позвонков

- Удаляются или оставляются части трапецевидной мышцы (m. trapezius) и широчайшей мышцы спины (m. latissimus dorsi)
- Удаляется или оставляется выйная связка (ligamentum nuchae)
- Удаляется или оставляется часть вырезки

Спинной отруб бескостный 8251

Спинной отруб бескостный получают путем обвалки спинного отруба на кости, при этом подрезают мякотные ткани вдоль остистых отростков позвонков и удаляют позвонки.

Указать:

- Количество обваленных ребер
- Удаляются или оставляются межреберные мышцы
- Удаляется или оставляется надкостная связка
- Удаляется или оставляется мышца многораздельная мышца (m. multifidus)
- Удаляются или оставляются части трапецевидной мышцы (m. trapezius) и широчайшей мышцы спины (m. latissimus dorsi)
- Удаляется или оставляется подвздошно-реберная мышца
- Удаляется или оставляется вырезка
- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Подлопаточный квадратный отруб 8186

Подлопаточный квадратный отруб получают разделением спинного отруба между определенными (от 4 до 6) ребрами.

Указать:

- Количество ребер (4, 5 или 6)
- Удаляются или оставляются остистые отростки
- Удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща
- Длина ребер, измеренная от глазка мышцы
- Удаляется или оставляется выйная связка (ligamentum nuchae)

Подлопаточный квадратный отруб бескостный 8286

Подлопаточный квадратный отруб бескостный получают путем обвалки подлопаточного квадратного отруба на кости (8186), при этом подрезают мякотные ткани вдоль остистых отростков позвонков и удаляют позвонки.

Указать:

- Количество ребер (4, 5 или 6)
- Удаляются или оставляются остистые отростки
- Удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща
- Длина ребер, измеренная от глазка мышцы позвонков
- Удаляется или оставляется выйная связка (ligamentum nuchae)

- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Поясничный отруб 8152

Спинной отруб получают путем разделения спинно-поясничного отруба на кости (8150) на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и указанным грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра; нижняя граница – параллельно позвоночному столбу в 75 мм от тел позвонков.

Указать:

- Удаляются или оставляются остистые отростки
- Удаляется или оставляется жир
- Удаляется или оставляется соединительная ткань

Поясничный отруб бескостный 8252

Поясничный отруб бескостный получают путем обвалки поясничного отруба на кости (8152), при этом подрезают мякотные ткани вдоль остистых отростков позвонков и удаляют позвонки.

Указать:

- Удаляется или оставляется надкостная связка
- Удаляется или оставляется соответствующая часть многораздельной мышцы (m. multifidus)
- Удаляется или оставляется часть средней ягодичной мышцы (m. gluteus medius)
- Удаляется или оставляется подвздошно-реберная мышца
- Удаляется или оставляется вырезка

Задняя голяшка 8111

Заднюю голяшку получают из тазобедренного отруба (8110) путем отделения по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями). Включает в себя группы мышц сгибателей и разгибателей конечностей

Указать:

- Удаление коленной чашечки и окружающей соединительной ткани
- Удаление суставной капсулы и окружающей соединительной ткани

Задняя голяшка бескостная 8211

Заднюю голяшку бескостную получают путем обвалки задней голяшки на кости (8111). Включает в себя группы мышц сгибателей и разгибателей задних конечностей

Указать:

- Сухожилие/связки удаляются или оставляются

Пашина и завиток 8143

Пашину выделяют из задней четвертины (8100), пластом мяса, лежащим ниже филейной части, начиная от поверхностного пахового лимфатического узла, следуя контуру тазобедренной части, до границы с последним поясничным позвонком, затем огибая последнее ребро и контур реберных хрящей до грудной кости.

Указать:

- Удаляется или оставляется поверхностная фасция наружной косой мышцы живота (*m. obliquus externus abdominis*)
- Удаляется или оставляется железа и отложения жира под наружной косой мышцей живота (*m. obliquus externus abdominis*)
- Удаляется или оставляется соединительная ткань
- Удаляется или оставляется поверхностная фасция
- Удаляются или оставляются отложения жира под наружной косой мышцей живота

Пашина 8244

Пашину выделяют из задней четвертины (8110) пластом мяса, лежащим ниже филейной части, начиная от поверхностного пахового лимфатического узла, следуя контуру тазобедренной части, до границы с последним поясничным позвонком, затем огибая последнее ребро по его контуру до брюшной поверхности.

Указать:

- Удаляется или оставляется поверхностная фасция наружной косой мышцы живота (*m. obliquus externus abdominis*)
- Удаляется или оставляется железа и отложения жира под наружной косой мышцей живота (*m. obliquus externus abdominis*)
- Удаляется или оставляется соединительная ткань
- Удаляется или оставляется поверхностная фасция
- Удаляются или оставляются отложения жира под наружной косой мышцей живота

Тонкая часть пашины 8245

Тонкую часть пашины получают из пашины (8244), представляет собой плоский постный мясистый участок прямой мышцы живота (*m. rectus abdominis*) с серозной пленкой и соединительной тканью, отделенной от мускулов. Начинается на хрящах 4–9 ребер, на вентральной поверхности грудной кости, оканчивается на лонном бугре и гребне, нижняя граница проходит по белой линии живота.

Внутренняя часть пашины 8246

Внутреннюю часть пашины получают из пашины (8244); представляет собой наиболее толстую часть внутренней косой мышцы живота (*m. obliquus abdominis*). Начинается на маклоке и оканчивается на белой линии живота и реберной дуге. Весь видимый жир удаляется.

Завиток 8144

Завиток отделяют от пласта мяса, полученного при выделении пашины и завитка (8143). Полученный пласт мяса разделяют, отрезая тонкую часть – завиток.

Грудинка 8145

Грудинку выделяют из передней четвертины (8140) по линии сочленения истинных и ложных ребер, начиная с первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра.

Лопаточный отруб 8160

Лопаточный отруб отделяют от полутуши (8001) круговым подрезом по фасциям: с наружной (латеральной) стороны в виде полукруга по верхнему (дорсальному) краю лопаточного хряща; с внутренней (медиальной) стороны – по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью.

Лопаточный отруб без передней голяшки 8161

Лопаточный отруб без голяшки получают из лопаточного отруба (8160) после отделения голяшки (8162) по линии, проходящей между плечевой костью и костями предплечья.

Лопаточный отруб без передней голяшки бескостный 8260

Лопаточный отруб без передней голяшки бескостный получают путем обвалки лопаточного отруба на кости без голяшки (8161), при этом удаляют лопаточную и плечевую кости. Полученный бескостный лопаточный отруб без голяшки разделяют с сохранением целостности мышц и естественной поверхностной пленки, на следующие части:

- трехглавую мышцу плеча;
- заостренную и дельтовидную мышцы;
- предостную мышцу;
- плечевую часть лопаточного отруба;
- внутреннюю часть лопаточного отруба.

Трехглавая мышца плеча 8261

Трехглавую мышцу (*m. triceps brachii*) получают из бескостного лопаточного отруба (8260) путем отделения мяса, заполняющего треугольное пространство между плечевой и локтевой костями с сохранением целостности мышц и естественной поверхностной пленки, сохраняющей природную форму мышц. Имеет клиновидную форму, включает в себя значительную часть группы трехглавых мышц.

Указать:

- Оставляется или удаляется широчайшая мышца спины (*m. latissimus dorsi*)

Предостная мышца 8263

Предостную (*m. supraspinatus*) мышцу получают из бескостного лопаточного отруба (8260). Расположена спереди лопаточной ости, начинается в предостной ямке лопатки и оканчивается на буграх плечевой кости. Имеет конусообразную форму.

Заостная и дельтовидная мышцы 8264

Заостную (*m. infraspinatus*) и дельтовидную (*m. deltoideus*) мышцы, сросшиеся друг с другом получают из бескостного лопаточного отруба (8260). Расположены с наружной (латеральной) стороны лопатки, позади лопаточной ости.

Внутренняя часть лопаточного отруба 8265

Внутреннюю часть лопаточного отруба получают из бескостного лопаточного отруба (8260). Расположена на медиальной поверхности лопаточной кости. Состоит из подлопаточной (*m. subscapularis*) и большой круглой (*m. teres major*) мышц.

Указать:

- Оставляется или удаляется вентральная зубчатая мышца (*m. serratus ventralis*)

Плечевая часть лопаточного отруба 8266

Бескостную плечевую часть лопаточного отруба получают из нижней бескостной лопаточной отруба (8260). Состоит из ключично-плечевой (*m. cleidobrachialis*), двуглавой плеча (*m. biceps brachii*), плечевой (*m. brachialis*) мышц.

Передняя голяшка 8162

Переднюю голяшку получают из лопаточного отруба (8160). Отделяют по линии проходящей между плечевой костью и костями предплечья через дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы-сгибатели/разгибатели.

Указать:

- Отделение локтя (локтевого отростка) передней конечности и запястьевых суставов

Передняя голяшка бескостная 8262

Переднюю голяшку бескостную получают путем обвалки передней голяшки на кости (8162). Включает в себя группы мышц сгибателей и разгибателей передних конечностей

Указать:

- Сухожилие/связки удаляются или оставляются

Реберный отруб с ножкой диафрагмы 8146

Реберный отруб выделяют из передней четвертины (8140), отпиливая дисковой пилой реберную часть поперек ребер, параллельно позвоночному столбу на расстоянии 75 мм от тел позвонков, начиная с 18-го вниз к первому ребру.

Передняя граница проходит по контуру реберных хрящей до грудной кости. Выделенный отруб разделяют пополам на ленточной пиле на нижнюю и верхнюю части реберного отруба, начиная с середины первого ребра и осуществляя распил параллельно верхней границе отруба. Поверхностную фасцию удаляют, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Количество ребер (1–18 ребер)
- Оставляется ли поверхностная фасция
- Удаляется или оставляется широчайшая мышца спины (m. latissimus dorsi)
- Оставляется или удаляется наружный жир

Реберная часть без диафрагмы 8147

Реберную часть без диафрагмы получают из реберной части с ножкой диафрагмы (8146) после отделения ножки диафрагмы по нижнему основанию ребер. Поверхностная фасция удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Количество ребер (1–18 ребер).
- Удаляется или оставляется поверхностная фасция.
- Удаляется или оставляется широчайшая мышца спины (m. latissimus dorsi).
- Удаляется или оставляется наружный жировой покров.

Диафрагма 8248

Диафрагма – поперечная мышца живота (m. transversus abdominis) расположена на внутренней части брюшной стенки задней четвертины (8100) от последнего ребра до грудины. Частишки брюшины и жира удаляют.

Указать:

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

Реберный отруб бескостный 8247

Реберный отруб бескостный получают путем обвалки реберной части без диафрагмы (8147) или с ножкой диафрагмы (8146). Жировую ткань, расположенную медиально к грудным мышцам, удаляют. Белую волокнистую ткань на кромке брюшины удаляют.

Указать:

- Количество удаленных ребер (1–18 ребер)
- Удаляются или оставляются межреберные мышцы
- Удаляется или оставляется диафрагма
- Удаляется или оставляется брюшина

Реберный отруб с завитком и грудинкой 8148

Реберный отруб с завитком и грудинкой выделяют из передней четвертины (8140), отпиливая дисковой пилой реберную часть поперек ребер, параллельно позвоночному столбу на расстоянии 75 мм от тел позвонков, начиная с 18-го вниз к первому ребру включительно. Поверхностная фасция удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Количество ребер (1–18 ребер)
- Оставляется ли поверхностная фасция
- Удаляется или оставляется широчайшая мышца спины (m. latissimus dorsi)
- Удаляется или оставляется наружный жир

5.5 Определение упаковки конины 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

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.

5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным конским отрубам

5.6.1 Латеральный/Медиальный вид строения туши

5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке

- 0001 *M. adductor femoris*
- 0002 *M. anconeus*
- 0003 *M. biceps brachii*
- 0004 *M. biceps femoris*
- 0005 *M. brachialis*
- 0006 *M. brachiocephalicus*
- 0007 *M. deltoideus*
- 0008 *M. extensor carpi obliquus*
- 0009 *M. extensor carpi radialis*
- 0010 *M. extensor carpi ulnaris*
- 0011 *M. extensor digitorum communis*

| | |
|------|--|
| 0012 | <i>M. extensor digitorum longus</i> |
| 0013 | <i>M. flexor carpi radialis</i> |
| 0014 | <i>M. flexor digitorum lateralis</i> |
| 0015 | <i>M. flexor digitorum superficialis</i> |
| 0016 | <i>M. gemelli</i> |
| 0017 | <i>M. gluteus superficialis</i> |
| 0018 | <i>M. gluteus medius</i> |
| 0019 | <i>M. gluteus profundus</i> |
| 0020 | <i>M. gracilis</i> |
| 0021 | <i>M. iliacus</i> |
| 0022 | <i>M. intertransversarius</i> |
| 0023 | <i>M. latissimus dorsi</i> |
| 0024 | <i>M. longissimus cervicis</i> |
| 0025 | <i>M. longissimus capitis</i> |
| 0026 | <i>M. longus colli</i> |
| 0027 | <i>M. masseter</i> |
| 0028 | <i>M. multifidus cervicis</i> |
| 0029 | <i>Mm. multifidus dorsi</i> |
| 0030 | <i>M. obliquus capitus caudalis</i> |
| 0031 | <i>M. obliquus capitus cranialis</i> |
| 0032 | <i>M. obturator externus</i> |
| 0033 | <i>M. obturator internus</i> |
| 0034 | <i>M. omohyoideus</i> |
| 0035 | <i>M. pectineus</i> |
| 0036 | <i>M. pectoralis ascendens</i> |
| 0037 | <i>M. pectoralis descendens</i> |
| 0038 | <i>M. pectoralis profundus</i> |
| 0039 | <i>M. pectoralis transversus</i> |
| 0040 | <i>M. psoas major</i> |
| 0041 | <i>M. psoas minor</i> |
| 0042 | <i>M. quadratus femoris</i> |
| 0043 | <i>M. quadratus lumborum</i> |
| 0044 | <i>M. quardriaps femoris</i> |
| 0045 | <i>M. rectus capitis dorsalis major</i> |
| 0046 | <i>M. rectus capitis dorsalis minor</i> |

- 0047 *M. rectus capitis versalis major*
- 0048 *M. rectus capitis lateralis*
- 0049 *M. rhomboideus*
- 0050 *M. sacrococcygeus dorsalis*
- 0051 *M. sacrococcygeus lateralis*
- 0052 *M. sartorius*
- 0053 *M. scalenus*
- 0054 *M. semimembranosus*
- 0055 *M. semispinalis capitis*
- 0056 *M. semitendinosus*
- 0057 *M. serratus dorsalis caudalis*
- 0058 *M. serratus dorsalis cranialis*
- 0059 *M. serratus ventralis cervicis*
- 0060 *M. serratus ventralis thoracis*
- 0061 *M. spinalis*
- 0062 *M. splenius*
- 0063 *M. sternocephalicus*
- 0064 *M. sternothyreoideus*
- 0065 *M. sternohyoideus*
- 0066 *M. tensor fasciae antibrachii*
- 0067 *M. tensor fasciae latae*
- 0068 *M. trapezius cervicalis*
- 0069 *M. trapezius thoracis*
- 0070 *M. triceps brachii*

Другие структуры

- 0101 лимфатический узел первого шейного позвонка
- 0102 седалищный лимфатический узел
- 0103 выйная связка
- 0104 надкостница
- 0105 предлопаточный лимфатический узел
- 0106 лопатка
- 0107 лопаточный хрящ
- 0108 подподвздошный лимфатический узел

Примечание: Использование в данном перечне четырехзначных чисел объясняется требованиями штрихового кода. Номера иллюстрируемых ниже мышц приводятся в цифровом выражении.

5.7 Стандарты качества мяса

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

Эти процедуры проводятся с использованием стандартов для цвета мяса и жира, которые приведены ниже.

5.7.1 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.

Приложение I

Система кодирования

1. Цель системы GS1

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

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

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

2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

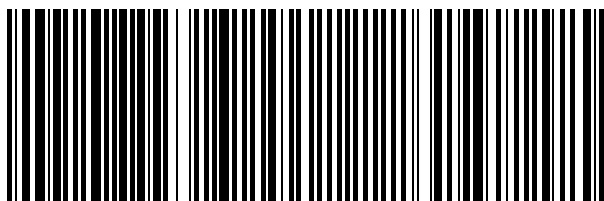
В системе GS1 используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в международной цепочке поставок, независимо от того, какая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

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

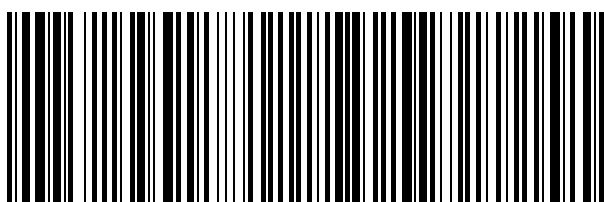
Определения ЕЭК ООН, касающиеся мясных отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут

использовать код ЕЭК ООН на мясные 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 на отрубы, принятые ЕЭК ООН и опубликованные в ГССД (см. пример 3).

Пример 1:



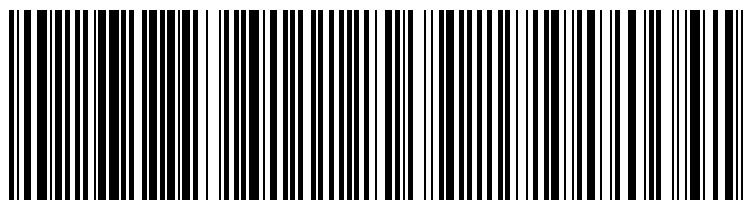
(01) 91234567890121(3102) 000076(15) 990801



(7002) 44932211340000145100(10) 000831

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

Пример 2:



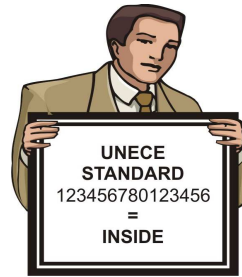
(01) 99312345678917(3102) 004770(13) 000105(21) 12345678

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

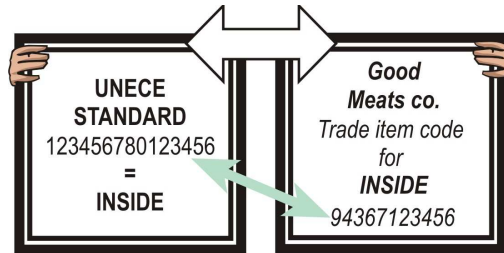
Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

3. Применение системы в цепи поставок

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



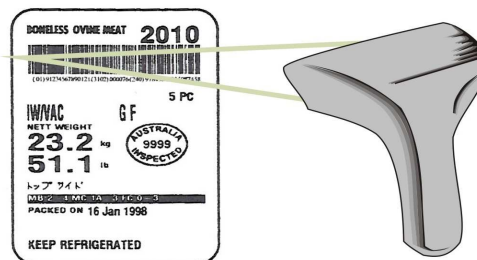
2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



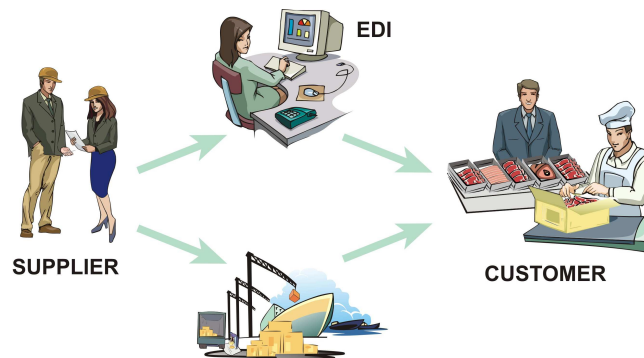
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода ГС1-128.



4) Потребители получают заказ и сканируют символ штрихового кода ГС1-128, что позволяет автоматически обновлять информацию в коммерческих, логистических и административных процессах.



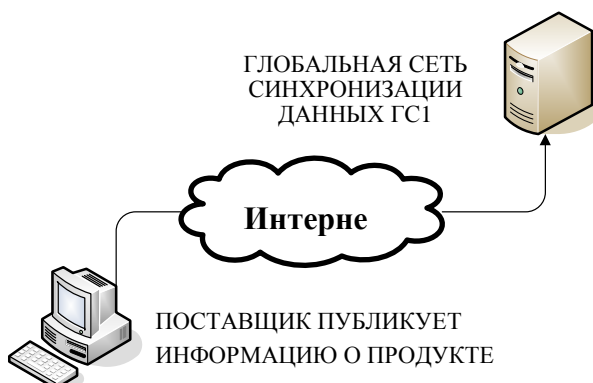
5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов ГС1, может быть увязан с информационным потоком благодаря использованию сообщений электронного обмена данными (ЭОД).



Пример 3:

4. Использование определений мясных отрубов ЕЭК ООН в ГССД

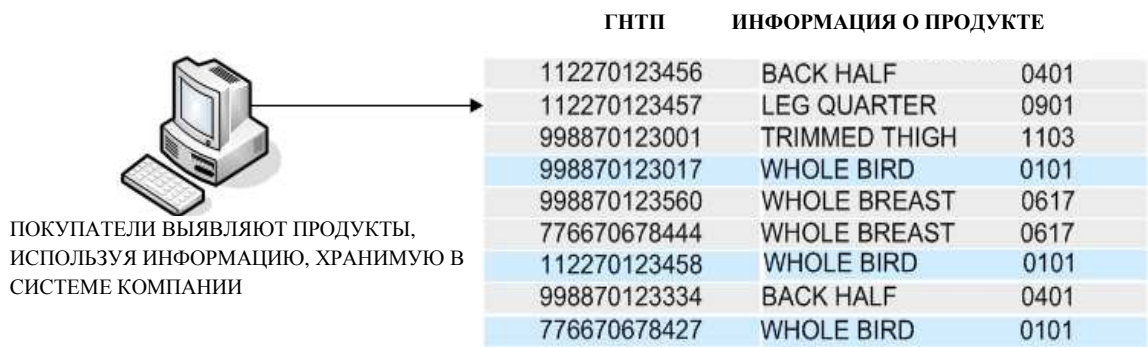
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют соответствующее определение отруба, принятое ЕЭК ООН, для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



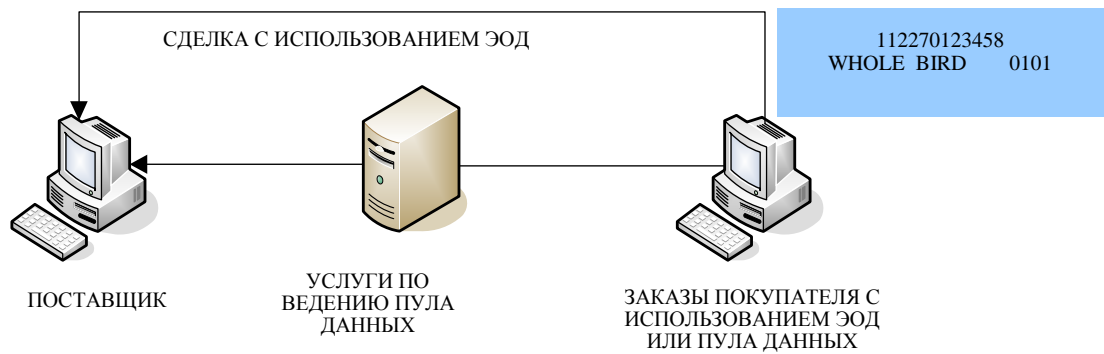
2) Заинтересованные покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.



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



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



Приложение II

Адреса

United Nations Economic Commission for Europe

Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10
SWITZERLAND
Tel: +41 22 917 1234
Fax: +41 22 917 0629
e-mail: agristandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr/>

AUS-MEAT Ltd

Unit 1 / 333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
AUSTRALIA
Tel: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au/>

France

Direction générale de la consommation, de la
concurrence et de la répression des fraudes
Cité Administrative,
Bd de la Liberté – CS92104
Rennes Cédex 9
CP 35021
FRANCE
Tel: +33 2 99 29 76 00
Fax: +33 2 99 29 80 05
E-mail: alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr

GS1 International

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

Poland

Poland
Ministry of Agriculture and Rural Development
30 Wspolna St.
00-930 Warsaw
POLAND
Tel: +48 22 623 20 61
Fax: +48 22 623 23 00
e-mail: joanna.trybus@minrol.gov.pl
integracja@ijhar-s.gov.pl

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES
Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
e-mail: craig.morris@usda.gov
www.ams.usda.gov

China

National Center of Meat Quality and
Safety Control
Nanjing Agricultural University
1 Weigang St.
210095 Nanjing
CHINA
Tel: +86 25-84395376
Fax: +86 25-84395939
E-mail: ghzhou@njau.edu.cn
<http://www.meat-food.com>

**All Russian Research Institute for the
Meat Industry**

Talalikhina 26
109316 Moscow
RUSSIAN FEDERATION
Tel: +7 495-676-9511
Fax: +7 495-676-9551
E-mail: vniimp@orc.ru
