



## Экономический и Социальный Совет

Distr.: General  
28 July 2015  
Russian  
Original: French

---

### Европейская экономическая комиссия

#### Комитет по торговле

#### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

#### Двадцать четвертая сессия

Женева, 28–30 сентября 2015 года

Пункт 5 b) предварительной повестки дня

#### Поправки к стандартам ЕЭК ООН

### Стандарт ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты

Настоящий документ содержит замечания, представленные в 2014 году Докладчиком (Соединенные Штаты Америки) и поддержанные Сокладчиком (Австралия) (выделены жирным шрифтом), а также предложения в отношении изменений и замечания, представленные в 2015 году делегацией Франции (выделены жирным шрифтом с подчеркиванием) и делегацией Аргентины. С фотографиями можно ознакомиться в документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/4, а также перед сессией на нашей странице в Интернете.



## Примечание

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Торговые стандарты качества Рабочей группы ЕЭК ООН по сельскохозяйственным стандартам качества способствуют упрощению процедур международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, способствуют повышению прибыльности и защищают интересы потребителей. Стандарты Организации Объединенных Наций используются правительствами, производителями, торговыми организациями, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями. Они охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и продукты из яиц.

Любой член Организации Объединенных Наций может на равноправной основе участвовать в деятельности Рабочей группы. С дополнительной информацией о сельскохозяйственных стандартах качества можно ознакомиться на нашем веб-сайте: [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

[Настоящий новый стандарт на пищевые мясные субпродукты основывается на документе ....., принятом Рабочей группой на ее ..... сессии.]

Употребляемые обозначения и изложение материала в настоящем издании не означают выражение со стороны Секретариата Организации Объединенных Наций какого бы то ни было мнения относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание отдельных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы можно свободно цитировать или перепечатывать, однако при этом необходимо давать соответствующее уведомление.

Любые замечания или запросы просьба направлять по следующему адресу:

Groupe des normes agricoles  
Division de la coopération économique et du commerce  
Commission économique pour l'Europe  
Palais des Nations  
Genève 10, CH-1211 Suisse  
Электронная почта: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

## Содержание

	<i>Стр.</i>
<b>1. Введение</b> .....	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 .....	6
<b>2. Минимальные требования</b> .....	7
<b>3. Требования, определяемые покупателем</b> .....	7
3.1 Дополнительные требования .....	7
3.2 Вид .....	8
3.3 Продукт/отруб .....	8
3.4 Охлаждение и замораживание .....	8
3.5 История продукта .....	8
3.5.1 Отслеживание истории продукта .....	8
3.5.2 Категории субпродуктов .....	9
3.5.3 Система выращивания .....	9
3.5.4 Система откорма .....	9
3.5.5 Способы убоя .....	10
3.5.6 Технология послеубойной обработки .....	10
3.6 Цвет пищевых мясных субпродуктов .....	11
3.7 Диапазоны размера/массы пищевых мясных субпродуктов .....	12
3.8 Упаковка, хранение и транспортировка .....	12
3.8.1 Описание и положения .....	12
3.8.2 Код упаковки .....	13
3.9 Информация, которая должна указываться на товарных единицах пищевых мясных субпродуктов или на прикрепляемых к ним ярлыках .....	13
3.9.1 Обязательная информация .....	13
3.9.2 Прочие сведения о продукции .....	14
3.10 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия .....	14
<b>4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к пищевым мясным субпродуктам</b> .....	15
4.1 Определение кода .....	15
4.2 Пример .....	16
<b>5. Описания пищевых мясных субпродуктов</b> .....	17
5.1 Многоязычный индекс продуктов .....	17
5.1.1 Мясо крупного рогатого скота (говядина) – код 10 .....	26

5.1.2	Мясо крупного рогатого скота (телятина) – код 11 .....	36
5.1.3	Баранина – код 40/Козлятина – код 50. ....	44
5.1.4	Свинина – код 30 .....	50
Адреса	см. <a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm</a>	
Система кодирования	см. <a href="http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm">www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm</a>	

## Стандарт ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты

**Предложение Франции: к тексту на русском языке не относится**

### 1. Введение

#### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций относительно международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

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

В приводимой ниже таблице указаны виды мяса, стандарты ЕЭК ООН на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки, а также коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

С подробной дополнительной информацией о публикациях можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

На этом веб-сайте также имеются описание системы кодирования и прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

Виды мяса	Код вида мяса (поле данных 1)
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо оленей (оленина)	20
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индеек	71
Мясо уток	72

Виды мяса	Код вида мяса (поле данных 1)
Мясо гусей	73
Мясо кроликов (крольчатина)	74
Мясо лошадей (конина)	80
Пищевые мясные субпродукты	90
Мясо розничной разделки	91

## 1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для пищевых мясных субпродуктов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и расфасовки мяса, а также оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления поставок пищевых мясных субпродуктов 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, такие положения отнесены 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 отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *стандарты, руководство 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.

Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания положений стандарта в него включены фотографии субпродуктов.

## 1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества приняла настоящий текст на своей шестидесятой четвертой сессии (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/21).

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 веб-сайте ЕЭК ООН по адресу [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

## 2. Минимальные требования

Источником происхождения всех видов пищевых субпродуктов должны являться здоровые животные, убой которых производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

Пищевые субпродукты должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины, пластмассы и металла<sup>1</sup>);
- без неприятного запаха;
- без не указанных в спецификации фрагментов костей;
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;
- без холодильных ожогов<sup>2</sup>.

Удаление и подготовка пищевых субпродуктов осуществляются с достаточной осторожностью для сохранения их целостности и товарного вида и избежания ненужных порезов.

## 3. Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования пищевых мясных субпродуктов (см. раздел 4).

### 3.1 Дополнительные требования

Определяемые покупателем дополнительные требования, которые либо не учитываются кодом (например, при использовании кода 9 – «Прочие»), либо вносят дополнительные уточнения в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

<sup>1</sup> По требованию покупателя пищевые субпродукты могут подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

<sup>2</sup> Холодильный ожог представляет собой локальное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое указывает полное или частичное изменение первоначального цвета (обычно цвет становится бледнее) и/или тактильных свойств (сухость, губчатость).

### 3.2 Вид

Для пищевых мясных субпродуктов в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используется код 90.

### 3.3 Продукт/отруб

Четырехзначный код продукта, указываемый в поле данных 2, определен в разделе 5.

### 3.4 Охлаждение и замораживание

Пищевые мясные субпродукты могут поступать в продажу в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. В зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания допуски по массе продукта согласовываются между покупателем и продавцом. Окружающая температура на всех этапах поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Охлажденный продукт	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7,0^{\circ}\text{C}$
2	Замороженный продукт	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12^{\circ}\text{C}$
3	Глубокомороженный продукт	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.5 История продукта

#### 3.5.1 Отслеживание истории продукта

Для представления, по требованию покупателя, сведений об истории продукта необходима система отслеживания. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации пищевых мясных субпродуктов, картонной тары и отрубов на всех соответствующих этапах производства. Сопроводительная документация на продукцию должна быть таковой, чтобы ее можно было использовать для обоснования предъявляемых претензий, а соответствие процедур должно удостоверяться согласно Положениям, касающимся требований в отношении оценки соответствия, в разделе 3.10.



### 3.5.2 Категории субпродуктов

Код категории субпродукта (поле данных 5)	Категория	Описание
00	Не указывается	Категория конкретно не указывается
10	Субпродукты говяжьи	
20	Субпродукты телячьи	
30	Субпродукты свиные	
40	Субпродукты бараньи	
42	Субпродукты ягнячьи	
50	Субпродукты козьи	
52	Субпродукты козлят	
80	Субпродукты конские	
99	Прочие категории	Любые другие категории субпродуктов, согласованные между покупателем и продавцом

### 3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно осуществляться в соответствии с нормами, действующими в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, применяется законодательство страны-экспортера.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система не указывается.
1	Преимущественно стойловая	Методы выращивания, основанные на стойловом содержании скота.
2	Загонная	Методы выращивания, основанные на ограничении свободы передвижения скота.
3	Пастбищная	Методы выращивания, основанные на содержании скота на открытых площадях.
4	Органическая	Методы выращивания, соответствующие законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания.
5–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом.

### 3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае система откорма должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Откорм зерном	Зерно является основным компонентом рациона питания
2	Откорм фуражом	Фураж является основным компонентом рациона питания с некоторым добавлением зерна
3	Откорм исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом рациона питания
4	Молочный откорм	Система откорма на основе молока
5	Рецептированный откорм	Системы откорма с использованием заменителей молока
6	Специальный/ функциональный откорм	Специальная система откорма с использованием обогащенных кормов в целях либо изменения некоторых характеристик продукта, либо его пищевых качеств
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

### 3.5.5 Способы убоя

Покупатель может определять способ убоя. В любом случае способ убоя должен соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, способ убоя согласовывается между покупателем и продавцом.

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	Халяльный	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый способ убоя должен быть согласован между покупателем и продавцом

### 3.5.6 Технология послеубойной обработки

Покупатель может определять технологию послеубойной обработки. В любом случае технологии послеубойной обработки должны соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, технология послеубойной обработки согласовывается между покупателем и продавцом.

Коды технологий послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Промывка	Промывка сырых субпродуктов в пресной воде
2	Шпарка	Промывка в воде при температуре 65–75 °C
3	Бланширование	Помещение на несколько минут в кипящую воду
4	Варка и обесцвечивание	Помещение на несколько минут в кипящую воду с добавлением обесцвечивающего вещества <sup>c</sup>
5	Шпарка и обесцвечивание	При таком методе обработки может добавляться обесцвечивающее вещество <sup>a</sup>
6	Удаление кишечного жира <sup>b</sup>	
7	Удаление кишечной слизи	
8	Удаление кишечного жира и слизи <sup>a</sup>	
9	Прочие, указываются	Технология послеубойной обработки пищевых мясных субпродуктов, согласованная между покупателем и продавцом

<sup>a</sup> В некоторых странах добавлять обесцвечивающие вещества не разрешается.

<sup>b</sup> Покупатель и продавец должны согласовать процент жира, остающегося на продукте.

**Примечание:** Требования, действующие на отдельных рынках, содержат конкретные положения, регулирующие удаление соответствующих опасных тканей.

### 3.6 Цвет пищевых мясных субпродуктов

Код цвета пищевых субпродуктов (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон
2–9	Коды не используются	

Конкретные требования в отношении цвета должны, в случае необходимости, согласовываться между покупателем и продавцом; системой кодирования они не охватываются.

### 3.7 Диапазоны размера/массы пищевых мясных субпродуктов

Код диапазона размера/массы (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Масса	Необходимо указать диапазон
2	Диаметр	Необходимо указать диапазон
3	Длина	Необходимо указать диапазон
4	Диаметр и длина	Необходимо указать диапазон
5	Масса и диаметр	Необходимо указать диапазон
6	Масса и длина	Необходимо указать диапазон
7	Масса, диаметр и длина	Необходимо указать диапазон
8	Прочие, указываются	Необходимо указать диапазон
9	Коды не используются	

### 3.8 Упаковка, хранение и транспортировка

#### 3.8.1 Описание и положения

Первичная упаковка представляет собой упаковку, которая находится в непосредственном контакте с продуктом и для изготовления которой должны использоваться качественные материалы, пригодные для пищевых продуктов. Вторичная упаковка содержит продукты в первичной упаковке. Во время хранения и транспортировки пищевые мясные субпродукты должны быть упакованы в соответствии со следующими минимальными требованиями:

- охлажденные в упаковке или без нее;
- замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продукта;
- в соленом виде или рассоле;
- индивидуально упакованные;
- упакованные навалом (например, в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах, бочках);
- уложенные навалом (например, слоями);
- упакованные в вакууме;
- упакованные в модифицированной атмосфере;
- упакованные прочими способами.

Условия хранения до отправки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию пищевых мясных субпродуктов (т.е. охлажденным, охлажденным в модифицированной атмосфере, замороженным или глубокозамороженным) 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* (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

### 3.8.2 Код упаковки

Код упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Индивидуально упакованные
2	Упакованные навалом (например, в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах, бочках)
3	Уложенные навалом (например, слоями)
4	Упакованные в вакууме
5	Упакованные в модифицированной атмосфере
6–8	Коды не используются
9	Прочие

## 3.9 Информация, которая должна указываться на товарных единицах пищевых мясных субпродуктов или на прикрепляемых к ним ярлыках

### 3.9.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров в приводимой ниже таблице содержится информация, которая должна указываться в маркировке:

Информация, указываемая в маркировке	Расфасованное или упакованное мясо
Санитарная отметка	X
Номер бойни или номер партии	X
<b>Предложение Соединенных Штатов Америки</b> <del>Дата убоя (факультативно)</del>	<del>X</del>
Дата упаковки	X
Наименование продукта	X
Информация о сроке хранения (в соответствии с требованиями каждой страны) <sup>d</sup>	
Информация о сроке годности (в соответствии с требованиями каждой страны)	X
Температура или метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокомороженное, в соленом виде или рассоле	X
Условия хранения (см. раздел 3.4 Охлаждение и замораживание)	X
Подробная информация об упаковщике, переработчике или розничном торговце	X
Количество (число единиц)	X
Масса нетто	X

<sup>d</sup> Информация о сроке хранения может указываться в соответствии с требованиями каждой страны-импортера как «употребить до ...» или «годен до ...».

### 3.9.2 Прочие сведения о продукции

В соответствии с нормами, действующими в стране-импортере, по запросу покупателя или по своей собственной инициативе производители могут включать в маркировку другие сведения о продукции. Любая такая информация должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации служат, в частности, следующие сведения:

- характеристики животных, систем выращивания и откорма;
- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;
- страна убоя;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используется для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, подверглось убою, переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране;
- способ убоя и технологии послеубойной обработки;
- системы выращивания и переработки;
- количество (количество штук);
- дата убоя;
- номер бойни;
- условия хранения (помимо температуры).

### 3.10 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта требованиям качества/сортности/классификации, положениям указанного покупателем торгового стандарта и/или положениям об идентификации животных. Могут быть выбраны следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

**Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

**Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определенным покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны должно быть обозначено, как это указано в разделе 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

**Оценка соответствия идентификации животных/партии (идентификация животных/партии):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации животных/партии (идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие

## 4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к пищевым мясным субпродуктам

### 4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к пищевым мясным субпродуктам содержит 14 полей и 20 цифр (3 цифры не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделах 3 и 5.

Поле №	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	00–99
2	Продукт/отруб	5	0000–9999
3	Категория субпродукта	3.5.2	00–99
4	Охлаждение/замораживание	3.4	0–9
5	<i>Поле не используется</i>	–	0–9
6	Система выращивания	3.5.3	0–9
7а	Система откорма	3.5.4	0–9
7б	<i>Поле не используется</i>	–	0–9
8	Способ убоя	3.5.5	0–9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0–9

Поле №	Название	Раздел	Диапазон значений кода
10	Цвет пищевого мясного субпродукта	3.6	0–9
11	<i>Поле не используется</i>	–	0–9
12	Диапазон размера/массы	3.7	0–9
13	Упаковка	3.8.2	0–9
14	Оценка соответствия	3.10	0–9

## 4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования представляет собой описание охлажденного и упакованного в вакууме сердца, сертифицированного третьей стороной, подвергнутого послеубойной обработке по технологии, согласованной между покупателем и продавцом, находящегося в указанном диапазоне размера/массы и полученного в результате разделки туши крупного рогатого скота, который был выращен с использованием пастбищной системы и откармливался фуражом.

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН:  
**90610010103200710152.**

Поле №	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Пищевой мясной субпродукт	90
2	Продукт/отруб	Сердце	6100
3	Категория субпродукта	Субпродукт говяжий	10
4	Охлаждение/замораживание	Охлажденный продукт	1
5	<i>Поле не используется</i>	–	0
6	Система выращивания	Пастбищная	3
7a	Система откорма	Откорм фуражом	2
7b	<i>Поле не используется</i>	–	0
8	Способ убоя	Не указывается	0
9	Технологии послеубойной обработки	Прочие, указываются	7
10	Цвет пищевого субпродукта	Указывается	1
11	<i>Поле не используется</i>	–	0
12	Диапазон размера/массы	Масса	1
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия торговому стандарту	2



## 5. Описания пищевых мясных субпродуктов

### Определение пищевых мясных субпродуктов

«Пищевые мясные субпродукты» представляют собой продукты, получаемые при разделке туш убойных животных, помимо мышечного «красного или белого» мяса. Во многих странах пищевые мясные субпродукты имеют следующие названия: мясные субпродукты, побочные продукты мясопереработки и внутренние органы и менее ценные части туш убойных животных.

### 5.1 Многоязычный индекс продуктов

\* Перевод на испанский язык был предложен делегацией Аргентины.

Продукт	Французский	Стр.	Английский	Русский	Испанский*	Китайский
<b>ГОВЯДИНА – КОД 10</b>						
6000	<i>Langue coupe longue</i>		<i>Tongue long cut</i>	Язык длинно обрезанный		
6010	<i>Langue coupe courte</i>		<i>Tongue short cut</i>	Язык коротко обрезанный		
6030	<i>Langue coupe suisse</i>		<i>Tongue swiss cut</i>	Язык швейцарской разделки	<b>Lengua</b>	
6040	<i>Racine de la langue</i>		<i>Tongue root (throat trimmings)</i>	Корень языка (калтык)		
6045	<i>Filets de racine de langue</i>		<i>Tongue root fillet</i>	Подъязычное мясо		
6050	<i>Joue</i>		<i>Cheek</i>	Щека	<b>Quijada</b>	
6060	<i>Joue – sans papilles</i>		<i>Cheek – papillae off</i>	Щека без сосочкового края рта	<b>Nuez de quijada</b>	
6061	<i>V viande de bajoue</i>		<i>Cheek meat</i>	Мясо щеки жилованное		
6260	<i>Papilles</i>		<i>Papillae</i>	Сосочковый край рта		
6114	<i>Tête</i>		<i>Head</i>	Голова	<b>Cabeza</b>	
6240	<i>V viande de la tête</i>		<i>Head meat</i>	Мясо головы		
6120	<i>Cervelle</i>		<i>Brain</i>	Мозги	<b>Sesos</b>	
6070	<i>Queue</i>		<i>Tail</i>	Хвост	<b>Rabo</b>	
6080	<i>Foie</i>		<i>Liver</i>	Печень	<b>Hígado</b>	
6090	<i>Rognons</i>		<i>Kidney</i>	Почки	<b>Riñón</b>	
6211	<i>Basse</i>		<i>Heart and lungs</i>		<b>Сердце и легкие</b>	

Продукт	Французский	Стр.	Английский	Русский	Испанский *	Китай- ский
6210	<i>Poumons</i>		<i>Lungs</i>	Легкие	<i>Pulmones</i>	
6183	<i>Trachée</i>		<i>Trachea</i>	Трахея	<i>Tráquea</i>	
6100	<i>Cœur</i>		<i>Heart</i>	Сердце	<i>Corazón</i>	
6110	<i>Thymus (ris)</i>		<i>Thymus gland (sweetbreads)</i>	Вилочковая железа (зобная железа)	<i>Molleja</i>	
6112	<i>Glandes salivaires</i>		<i>Salivary glands</i>	Слюнные железы	<i>Parótida</i>	
6140	<i>Rumen (panse)</i>		<i>Rumen (paunch)</i>	Рубец	<i>Mondingo</i>	
6141	<i>Piliers du rumen</i>		<i>Rumen Pillars (mountain chain tripe)</i>	Складки рубца	<i>Pilares del rumen</i>	
6152	<i>Réticulum (bonnet)</i>		<i>Reticulum (honeycomb tripe)</i>	Сетка	<i>Bonete o Redecilla</i>	
6154	<i>Feuillet</i>		<i>Omasum (bible tripe)</i>	Книжка	<i>Librillo</i>	
6155	<i>Abomasum</i>		<i>Abomasum</i>	Сычуг	<i>Cuajo</i>	
<b>2190</b>	<b><i>Hampe – Proposition de la France</i></b>		<b><i>Thin skirt (meat spec)</i></b>	<b>Тонкая диафрагма Предложение Франции</b>		
<b>2190</b>	<b><i>Hampe Proposition des États- Unis d'Amérique</i></b>		<b><i>Thin skirt (meat spec)</i></b>	<b>Тонкая диафрагма Предложение Соединенных Штатов Америки</b>		
<b>2180</b>	<b><i>Onglet Proposition de la France</i></b>		<b><i>Thick skirt (meat spec)</i></b>	<b>Толстая диафрагма Предложение Франции</b>		
<b>2180</b>	<b><i>Onglet Proposition des États- Unis d'Amérique</i></b>		<b><i>Thick skirt (meat spec)</i></b>	<b>Толстая диафрагма Предложение Соединенных Штатов Америки</b>		
6180	<i>Testicules</i>		<i>Testes</i>	Семенники	<i>Creadillas</i>	
6181	<i>Verge</i>		<i>Pizzel</i>	Пенис	<i>Pene</i>	
6182	<i>Œsophage</i>		<i>Oesophagus</i>	Пищевод		
6280	<i>Viande d'œsophage</i>		<i>Weasand meat</i>	Мясо пищевода	<i>Ligamentum nuchae</i>	
6190	<i>Rate</i>		<i>Spleen</i>	Селезенка	<i>Bazo</i>	

Продукт	Французский	Стр.	Английский	Русский	Испанский *	Китайский
6200	<i>Tendons</i>		<i>Tendons</i>	Сухожилия		
6201	<i>Tendons fléchisseurs</i>		<i>Flexor tendons</i>	Сухожилия сгибателей		
6202	<i>Tendons d'Achille</i>		<i>Achilles tendons</i>	Ахилловы сухожилия		
6203	<i>Tissu tendineux</i>		<i>Skirt sinew</i>	Сухожилия диафрагмы		
6270	<i>Aponévrose du diaphragme</i>		<i>Diaphragm membrane</i>	Мембрана диафрагмы	<b><u>Membrana del diafragma</u></b>	
6271	<i>Aponévrose abdominale</i>		<i>Skirt membrane (tunic tissue)</i>	Апоневроз брюшной стенки		
6272	<i>Aponévrose</i>		<i>Membrane</i>	Мембрана		
6273	<i>Ligament cervical postérieur (ligamentum nuchae)</i>		<i>Ligamentum nuchae</i>	Выйная связка		
6493	<i>Pieds</i>		<i>Feet</i>	Ноги		
6494	<i>Glandes mammaires</i>		<i>Mammary glands</i>	Молочные железы		
6495	<i>Rectum (anus)</i>		<i>Bung</i>	Проходниковый конец		
6496	<i>Intestin grêle</i>		<i>Small intestine</i>	Тонкий кишечник	<b><u>Chinchulin</u></b>	
6497	<i>Gros intestin</i>		<i>Large intestine</i>	Толстый кишечник	<b><u>Tripa gorda</u></b>	
6498	<i>Intestin</i>		<i>Intestine</i>	Комплект кишок		
6450	<i>Sang stabilisé</i>		<i>Blood stabilized</i>	Кровь стабилизированная		
6451	<i>Sang défibriné</i>		<i>Blood defibrinated</i>	Кровь дефибринированная		
6452	<i>Plasma sanguin</i>		<i>Blood plasma</i>	Плазма крови		
6453	<i>Sérum du sang</i>		<i>Blood serum</i>	Сыворотка крови		
<b>ТЕЛЯТИНА – КОД 11</b>						
6500	<i>Langue coupe longue</i>		<i>Tongue long cut</i>	Язык длинно обрезанный		
6510	<i>Langue coupe courte</i>		<i>Tongue short cut</i>	Язык коротко обрезанный		
6520	<i>Langue coupe suisse</i>		<i>Tongue swiss cut</i>	Язык швейцарской разделки		
6620	<i>Tête</i>		<i>Head</i>	Голова		
6621	<i>Crâne</i>		<i>Skull</i>	Череп		

Продукт	Французский	Стр.	Английский	Русский	Испанский*	Китайский
6570	Cervelle		Brain	Мозги		
6524	Joue		Cheek	Щека		
6614	Papilles (labiales)		Papillae	Сосочковый край рта		
6624	Fressure		Pluck	Ливер		
6582	Poumons		Lungs	Легкие		
6550	Cœur		Heart	Сердце		
6530	Foie		Liver	Печень		
6540	Rognons		Kidney	Почки		
6559	Glandes salivaires		Salivary glands	Слюнные железы		
6560	Thymus (ris)		Thymus gland (sweetbreads)	Вилочковая железа (зобная железа)		
6561	Queue		Tail	Хвост		
6580	Rate		Spleen	Селезенка		
6585	Masque <i>Proposition des États-Unis d'Amérique</i>		Mask	Маска <i>Предложение Соединенных Штатов Америки</i>		
6590	Tendons		Tendons	Сухожилия		
6610	<del>Hampe</del> <i>Proposition des États-Unis d'Amérique</i>		<del>Thin skirt</del>	<del>Тонкая диафрагма</del> <i>Предложение Соединенных Штатов Америки</i>		
6610	<i>Hampe</i> <i>Proposition de la France</i>		<i>Thin skirt</i>	<i>Тонкая диафрагма</i> <i>Предложение Франции</i>		
6611	<i>Onglet</i> <i>Proposition de la France</i>		<i>Thick skirt</i>	<i>Толстая диафрагма</i> <i>Предложение Франции</i>		
6611	<del>Onglet</del> <i>Proposition des États-Unis d'Amérique</i>		<del>Thick skirt</del>	<del>Толстая диафрагма</del> <i>Предложение Соединенных Штатов Америки</i>		
6622	Pieds		Feet	Ноги		
6623	Testicules		Testes	Семенники		

Продукт	Французский	Стр.	Английский	Русский	Испанский *	Китай- ский
6624	<i>Fressure</i> <i>Proposition des États- Unis d'Amérique</i>		<i>Pluck</i>	<i>Ливер</i> <i>Предложение Соединенных Штатов Америки</i>		
6625	<i>Œsophage</i>		<i>Oesophagus</i>	<i>Пищевод</i>		
6613	<i>Viande d'œsophage</i>		<i>Weasand meat</i>	<i>Мясо пищевода</i>		
6626	<i>Intestin</i>		<i>Intestine</i>	<i>Комплект кишок</i>		
6628	<i>Abomasum</i>		<i>Abomasum</i>	<i>Сычуг</i>		
6629	<i>Rumen</i> <i>(estomac/panse)</i>		<i>Rumen</i> <i>(stomach/paunch)</i>	<i>Рубец с сеткой</i>		
6632	<i>Piliers du rumen</i>		<i>Rumen pillars</i> <i>(mountain chain tripe)</i>	<i>Складки рубца</i>		
6633	<i>Réticulum (bonnet)</i>		<i>Reticulum</i> <i>(honeycomb tripe)</i>	<i>Сетка</i>		
6634	<i>Feuillet (omasum)</i>		<i>Omasum (bible tripe)</i>	<i>Книжка</i>		
6640	<i>Sang stabilisé</i>		<i>Blood stabilized</i>	<i>Кровь стабилизированная</i>		
6641	<i>Sang défibriné</i>		<i>Blood defibrinated</i>	<i>Кровь дефибринированная</i>		
6642	<i>Plasma sanguin</i>		<i>Blood plasma</i>	<i>Плазма крови</i>		
6443	<i>Sérum du sang</i>		<i>Blood serum</i>	<i>Сыворотка крови</i>		
<b>БАРАНИНА – КОД 40</b>						
<b>КОЗЛЯТИНА – КОД 50</b>						
7000	<i>Langue coupe longue</i>		<i>Tongue long cut</i>	<i>Язык длинно обрезанный</i>		
7010	<i>Langue coupe courte</i>		<i>Tongue short cut</i>	<i>Язык коротко обрезанный</i>		
7015	<i>Langue coupe suisse</i>		<i>Tongue swiss cut</i>	<i>Язык швейцарской разделки</i>		
7150	<i>Tête</i>		<i>Head</i>	<i>Голова</i>		
7151	<i>Crâne</i>		<i>Skull</i>	<i>Череп</i>		
7070	<i>Cervelle</i>		<i>Brain</i>	<i>Мозги</i>		
7028	<i>Joue</i>		<i>Cheek</i>	<i>Щека</i>		

<i>Продукт</i>	<i>Французский</i>	<i>Стр.</i>	<i>Английский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский *</i>	<i>Китай- ский</i>
7110	<i>Viande de tête</i>		<i>Head trimmings (meat)</i>	<i>Мясо головы</i>		
7140	<i>Fressure</i>		<i>Pluck</i>	<i>Ливер</i>		
7141	<i>Basse</i>		<i>Heart and lungs</i>	<i>Сердце и легкие</i>		
7100	<i>Poumons</i>		<i>Lungs</i>	<i>Легкие</i>		
7030	<i>Foie</i>		<i>Liver</i>	<i>Печень</i>		
7040	<i>Rognons</i>		<i>Kidney</i>	<i>Почки</i>		
7050	<i>Cœur</i>		<i>Heart</i>	<i>Сердце</i>		
7060	<i>Thymus (ris)</i>		<i>Thymus gland (sweetbreads)</i>	<i>Вилочковая железа (зобная железа)</i>		
7080	<i>Rumen (estomac)</i>		<i>Rumen (stomach)</i>	<i>Рубец</i>		
7090	<i>Rate</i>		<i>Spleen</i>	<i>Селезенка</i>		
7091	<i>Tendons</i>		<i>Tendons</i>	<i>Сухожилия</i>		
7130	<i>Testicules</i>		<i>Testes</i>	<i>Семенники</i>		
7485	<i>Intestin</i>		<i>Intestine (casings)</i>	<i>Комплект кишок</i>		
7486	<i>Intestin grêle</i>		<i>Small intestine</i>	<i>Черевы</i>		
7487	<i>Cæcum</i>		<i>Caecum</i>	<i>Синюга</i>		
7495	<i>Pieds</i>		<i>Feet</i>	<i>Ноги</i>		
7470	<i>Sang stabilisé</i>		<i>Blood stabilized</i>	<i>Кровь стабилизированная</i>		
7471	<i>Sang défibriné</i>		<i>Blood defibrinated</i>	<i>Кровь дефибрированная</i>		
7472	<i>Plasma sanguin</i>		<i>Blood plasma</i>	<i>Плазма крови</i>		
7473	<i>Sérum du sang</i>		<i>Blood serum</i>	<i>Сыворотка крови</i>		
<b>СВИНИНА – КОД 30</b>						
7500	<i>Langue coupe courte</i>		<i>Tongue short cut</i>	<i>Язык коротко обрезанный</i>		
7501	<i>Langue coupe suisse</i>		<i>Tongue swiss cut</i>	<i>Язык швейцарской разделки</i>		
7502	<i>Langue coupe longue</i>		<i>Tongue long cut</i>	<i>Язык длинно обрезанный</i>		
7609	<i>Parure de racine de langue</i>		<i>Tongue root trim</i>	<i>Подъязычное мясо</i>		

Продукт	Французский	Стр.	Английский	Русский	Испанский *	Китай- ский
7650	<i>Joue</i> <i>Proposition des États- Unis d'Amérique</i>		<i>Cheek</i>	<i>Щека</i> <i>Предложение Соединенных Штатов Америки</i>		
7549	<i>Tête</i>		<i>Head</i>	<i>Голова</i>		
7550	<i>Cervelle</i>		<i>Brain</i>	<i>Мозги</i>		
7585	<i>Masque</i>		<i>Mask</i>	<i>Маска</i>		
7586	<i>Tempes</i>		<i>Temples</i>	<i>Виски</i>		
7692	<i>Oreilles</i>		<i>Ears</i>	<i>Уши</i>		
7693	<i>Groin</i>		<i>Snout</i>	<i>Нос</i>		
7587	<i>Lèvres</i>		<i>Lips</i>	<i>Губы</i>		
7525	<i>Fressure</i>		<i>Pluck</i>	<i>Ливер</i>		
7524	<i>Cœur et poumons</i>		<i>Heart and lungs</i>	<i>Сердце и легкие</i>		
7540	<i>Cœur</i>		<i>Heart</i>	<i>Сердце</i>		
7526	<i>Poumons</i>		<i>Lungs</i>	<i>Легкие</i>		
7528	<i>Trachée</i>		<i>Trachea</i>	<i>Трахея</i>		
7520	<i>Foie</i>		<i>Liver</i>	<i>Печень</i>		
7530	<i>Rognons</i>		<i>Kidney</i>	<i>Почки</i>		
7541	<i>Onglet</i> <i>Proposition des États- Unis d'Amérique</i>		<i>Thick skirt</i>	<i>Толстая диафрагма</i> <i>Предложение Соединенных Штатов Америки</i>		
7541	<i>Onglet</i> <i>Proposition de la France</i>		<i>Thick skirt</i>	<i>Толстая диафрагма</i> <i>Предложение Франции</i>		
7542	<i>Hampe</i> <i>Proposition de la France</i>		<i>Thin skirt</i>	<i>Тонкая диафрагма</i> <i>Предложение Франции</i>		
7542	<i>Hampe</i> <i>Proposition des États- Unis d'Amérique</i>		<i>Thin skirt</i>	<i>Тонкая диафрагма</i> <i>Предложение Соединенных Штатов Америки</i>		
7543	<i>Diaphragme</i>		<i>Diaphragm</i>	<i>Диафрагма</i>		
7510	<i>Queue</i>		<i>Tail</i>	<i>Хвост</i>		

<i>Продукт</i>	<i>Французский</i>	<i>Стр.</i>	<i>Английский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский *</i>	<i>Китай- ский</i>
7515	<i>Testicules</i>		<i>Testes</i>	<i>Семенники</i>		
7527	<i>Œsophage</i>		<i>Oesophagus</i>	<i>Пищевод</i>		
7560	<i>Estomac</i>		<i>Stomach</i>	<i>Желудок</i>		
7561	<i>Muqueuse (peptique) de l'estomac</i>		<i>Stomach (pepsin) lining</i>	<i>Слизистая (пепсиновая) оболочка желудка</i>		
7570	<i>Estomac (coupe papillon)</i>		<i>Stomach (butterfly cut)</i>	<i>Желудок (разрезанный в ви- де бабочки)</i>		
7571	<i>Intestin grêle</i>		<i>Small intestine</i>	<i>Черевы</i>		
7572	<i>Intestin</i>		<i>Intestine</i>	<i>Комплект кишок</i>		
7573	<i>Gros intestin</i>		<i>Large intestine (chitterling)</i>	<i>Кудрявка (толстая кишка)</i>		
7574	<i>Cæcum</i>		<i>Caecum</i>	<i>Глухарка</i>		
7575	<i>Chaudin</i>		<i>Upper colon</i>	<i>Восходящая ободочная киш- ка</i>		
7576	<i>Suivant</i>		<i>Robe</i>	<i>Поперечная ободочная киш- ка</i>		
7577	<i>Fuseau</i>		<i>Rectum</i>	<i>Гузенка</i>		
7578	<i>Rosette</i>		<i>Anus</i>	<i>Проходник</i>		
7579	<i>Ratis</i>		<i>Mensentry</i>	<i>Брыжейка</i>		
7580	<i>Vessie</i>		<i>Bladder</i>	<i>Мочевой пузырь</i>		
7581	<i>Utérus</i>		<i>Uterus</i>	<i>Матка</i>		
7582	<i>Ovaires</i>		<i>Ovaries</i>	<i>Яичники</i>		
7600	<i>Rate</i>		<i>Spleen</i>	<i>Селезенка</i>		
7670	<i>Thymus (ris)</i>		<i>Thymus gland (sweetbreads)</i>	<i>Вилочковая железа (зобная железа)</i>		
7671	<i>Glandes salivaires</i>		<i>Salivary gland</i>	<i>Слюнные железы</i>		
7672	<i>Pancréas</i>		<i>Pancreas gland</i>	<i>Поджелудочная железа</i>		
7679	<i>Os</i>		<i>Bones</i>	<i>Кости</i>		
7681	<i>Échine</i>		<i>Neck bone</i>	<i>Шейные позвонки</i>		



Продукт	Французский	Стр.	Английский	Русский	Испанский *	Китайский
7684	<i>Tissu tendineux</i>		<i>Skirt siney</i>	Сухожилия диафрагмы		
7690	<i>Peau</i>		<i>Skin</i>	Свиная шкурка		
7694	<i>Racine d'oreille</i>		<i>Ear root</i>	Ушные хрящи		
7695	<i>Crépine</i>		<i>Caul fat</i>	Сальник		
7696	<i>Gras abdominal</i>		<i>Abdominal fat</i>	Абдоминальный жир		
7697	<b>Graisse de flane</b> <b>Commentaire de la France : maintien ?</b>		<b>Flank fat</b>	<b>Боковой шник</b> <b>Замечания Франции: сохранить?</b>		
7674	<i>Sang stabilisé</i>		<i>Blood stabilized</i>	Кровь стабилизированная		
7675	<i>Sang défibriné</i>		<i>Blood defibrinated</i>	Кровь дефибрированная		
7676	<i>Plasma sanguin</i>		<i>Blood plasma</i>	Плазма крови		
7677	<i>Sérum du sang</i>		<i>Blood serum</i>	Сыворотка крови		
7583	<b>Gras dans la longe</b> <b>Commentaire de la France : maintien ?</b>		<b>Clear plate</b>	<b>Бескостная свиная грудина</b> <b>Замечания Франции: сохранить?</b>		
4175	<b>Pieds avant</b> <b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b>		<b>Fore feet</b>	<b>Передние ноги</b> <b>Предложение Соединенных Штатов Америки</b>		
4175	<b>Pieds avant</b> <b>Proposition de la France</b>		<b>Fore feet</b>	<b>Передние ноги</b> <b>Предложение Франции</b>		
4176	<b>Pieds arrière</b> <b>Proposition de la France</b>		<b>Hind feet</b>	<b>Задние ноги</b> <b>Предложение Франции</b>		
4176	<b>Pieds arrière</b> <b>Proposition des États-Unis d'Amérique</b>		<b>Hind feet</b>	<b>Задние ноги</b> <b>Предложение Соединенных Штатов Америки</b>		

## 5.1.1 Мясо крупного рогатого скота (говядина) – код 10

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Язык длинно обрезанный – 6000</b></p> <p>Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезаются на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• цвет (белый, черный или пятнистый);</li> <li>• жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>• приблизительная толщина оставляемого жира;</li> <li>• лимфатические/слюнные железы – удаляются;</li> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</li> </ul>	
<p><b>Язык коротко обрезанный – 6010</b></p> <p>Язык коротко обрезанный получают из языка длинно обрезанного (6000) путем его отделения от корня и гортани перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Подъязычная кость, за исключением шилоподъязычной ветви, оставляется, а кончик надгортанника удаляется. Основание языка обрезаются до «ложного постного мяса» с оставлением приблизительно 10% жира; слюнные железы удаляются, за исключением подъязычных желез.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические и слюнные железы – удаляются;</li> <li>• цвет (белый, черный или пятнистый);</li> <li>• жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ul>	
<p><b>Язык швейцарской разделки – 6030</b></p> <p>Язык швейцарской разделки получают из языка коротко обрезанного (6010) путем удаления жира с вентральной поверхности языка, кончика надгортанника, подъязычной кости, подъязычных слюнных желез и M. mylohyoideus (челюстно-подъязычной мышцы).</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• цвет (белый, черный или пятнистый);</li> <li>• жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ul>	
<p><b>Корень языка (калтык) – 6040</b></p> <p>Корень языка получают из языка длинно обрезанного; он представляет собой мягкую ткань, окружающую органы горла (гортань, три кольца трахеи, слюнные железы, лимфатические узлы, жир, соединительная ткань и прилегающие мышцы).</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Приводимая фотография является нечеткой.</p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p>Проверить, правильна ли используемая фотография</p>
<p><b>Подъязычное мясо – 6045</b></p> <p>Подъязычное мясо получают из корня языка путем удаления мышц с каждой стороны корня (грудино-щитовидной и грудино-подъязычной мышц).</p>	
<p><b>Щека – 6050</b></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;</li> <li>• внешний жир – удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Щека без сосочкового края рта – 6060</b></p> <p>Щека (6050) подвергается дальнейшей обрезке до полного удаления сосочкового края (баков) и околоушной железы. Лимфатические и слюнные железы не удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• околоушные лимфатические и слюнные железы – удаляются;</li> <li>• внешний жир – удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Мясо щеки жилованное – 6061</b></p> <p>Мясо щеки жилованное получают из щеки без сосочкового края путем полного удаления околоушных лимфатических узлов, околоушных слюнных желез и нижнечелюстных слюнных желез. Продукт может включать только мышцы щеки: M. masseter и M. buccinator, а также M. pterygoideus (которая залегает под нижней челюстью). Продукт не должен со-</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p>держат никаких остатков лимфатических узлов, слюнных желез или мышечной ткани из других частей головы.</p>	
<p><b>Сосочковый край рта – 6260</b></p> <p>Сосочковый край (баки) получают из щеки (6050) путем его удаления вдоль линии естественного сращения M. masseter (жевательной мышцы) и M. buccinator (щечной мышцы).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• слизистая оболочка – удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Голова – 6114</b></p> <p>Голова говяжья цельная без шкуры; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• язык – удаляется;</li> <li>• глаза – удаляются.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Приводимая фотография является нечеткой.</p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p>Фотографию следует заменить. На ней изображена голова телячья ошпаренная, а не голова говяжья без шкуры, о которой говорится в описании.</p>
<p><b>Мясо головы – 6240</b></p> <p>Мясо головы получают с головы, оно включает любое или все мясо, удаляемое с черепа или нижней челюсти, исключая конусовидные сосочки. Мясо головы не должно содержать лимфатических узлов, слюнных желез, мышц или обреза с языка или шеи.</p>	
<p><b>Мозги – 6120</b></p> <p>Мозги состоят из мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.</p> <p><b>Замечания Франции:</b></p> <p><b>Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</b></p>	
<p><b>Мозги зачищенные:</b></p> <p>Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани.</p> <p>Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Хвост – 6070</b></p> <p>Хвост отделяется от туши в точке сочленения крестцового и копчикового позвонков.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• излишний жировой покров – зачищается;</li> <li>• количество позвонков.</li> </ul>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p>Фотографии телячьего и говяжьего хвостов являются одинаковыми: проверить, действительно ли на фотографии изображен говяжий хвост</p>
<p><b>Печень – 6080</b></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические узлы – оставляются или удаляются;</li> <li>• полая вена – удаляется;</li> <li>• связки – удаляются;</li> <li>• цвет;</li> <li>• пленка – удаляется;</li> <li>• <b>возраст крупного рогатого скота (предложение Франции).</b></li> </ul>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p>Для говяжьей печени цвет печени является слишком красным</p>
<p><b>Почки – 6090</b></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внешний жир – оставляется или удаляется;</li> <li>• почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Сердце и легкие – 6211</b></p> <p>Легкие с прикрепленным сердцем.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• дополнительная зачистка для удаления прикрепленных органов.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Приводимая фотография является нечеткой.</p>
<p><b>Легкие – 6210</b></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• трахея – удаляется;</li> <li>• легкие – разделяются;</li> <li>• только диафрагмальная доля;</li> <li>• цвет.</li> </ul>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Трахея – 6183</b></p> <p>Трахею часто называют дыхательным горлом. Она является частью дыхательной системы животного. Трахея отделяется от основания гортани. Она тянется до легких, где она разделяется на три части. Трахея состоит из ряда хрящевых колец, мышечной и соединительной ткани и слизистой оболочки.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Фотография отсутствует</p>
<p><b>Сердце – 6100</b></p> <p>Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом. Кости сердца (ossa cordis) удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;</li> <li>• жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;</li> <li>• незачищенные кровеносные сосуды и жир – оставляются.</li> </ul>	<p><b>Замечания Франции:</b> Для говяжьего сердца цвет сердца является слишком светлым</p>
<p><b>Вилочковая железа (зобная железа) – 6110</b></p> <p>Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилежащий жир удаляется.</p>	
<p><b>Слюнные железы – 6112</b></p> <p><b>Замечания Франции:</b></p> <p><b>Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.</b></p>	
<p><b>Рубец – 6140</b></p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Рубец незачищенный</b></p> <p>Рубец сырой, промытый и не ошпаренный, с темной оболочкой. Внешняя поверхность зачищается от отложений жира.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сетка – оставляется или удаляется;</li> <li>• темный внутренний слой – удаляется;</li> <li>• <b>соленый.</b></li> </ul> <p><b>сделать, возможно, отдельную позицию:</b></p> <p><b>Рубец бланшированный</b></p> <p><b>Если рубец подлежит последующей обработке, он должен подвергнуться бланшированию и отвердеть (промывка в горячей воде и очистка).</b></p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• с сеткой или без сетки;</li> <li>• был ли удален жир, был ли надрезан канатик;</li> <li>• производилось ли обезжиривание при температуре воды в 80 °C;</li> <li>• как производилось охлаждение: в воде или в холодильных камерах;</li> <li>• замораживалась ли продукция на следующий день после изготовления;</li> <li>• цвет является натуральным или он стал более светлым</li> </ul> <p>бланшированный и отвердевший (отвердевший в результате погружения на несколько минут в кипящую воду (при температуре 100 °C)).</p>	
<p><b>Складки рубца – 6141</b></p> <p>Складки рубца получают из рубца с сеткой (6140); их удаляют целым куском. Отложения поверхностного жира удаляются.</p>	
<p><b>Сетка – 6152</b></p> <p>Сетку отделяют от рубца (6140), темный внутренний слой удаляется. Сетка поступает в продажу сырой или ошпаренной и бланшированной.</p> <p>Указать: <i>Замечания Франции</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ошпаренная и/или <i>ошпаренная</i> и бланшированная;</li> <li>• в естественной форме или резанная.</li> </ul>	
<p><b>Книжка – 6154</b></p> <p>Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачного животного, состоящий из тонких мышечных складок (лиستков); она находится между сычугом и сеткой.</p>	
<p><b>Сычуг – 6155</b></p> <p>Сычуг представляет собой четвертый отдел желудка жвачного животного, в котором выделяется желудочный сок; он расположен между книжкой и двенадцатиперстной кишкой. Желудок отделен от двенадцатиперстной кишки пилорическим клапаном, мощным мышечным сфинктером.</p>	<p><i>Замечания Соединенных Штатов Америки</i></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Предложение Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Тонкая диафрагма — 2190</b></p> <p>См. говяжьи отрубы – 2190</p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Сохранить в спецификациях по субпродуктам, не исключая при этом возможности переноса этой позиции в спецификации по мясу (как в предыдущем варианте стандарта).</b></p>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Следует ли сохранять этот продукт в стандарте (он уже имеется в стандарте на говядину)?</b></p>
<p><b>Предложение Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Толстая диафрагма — 2180</b></p> <p>См. говяжьи отрубы – 2180</p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Сохранить в спецификациях по субпродуктам, не исключая при этом возможности переноса этой позиции в спецификации по мясу (как в предыдущем варианте стандарта).</b></p>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Следует ли сохранять этот продукт в стандарте (он уже имеется в стандарте на говядину)?</b></p>
<p><b>Семенники – 6180</b></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• белочная оболочка – оставляется или удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Пенис – 6181</b></p> <p>Половой член. Внешняя кожная оболочка удаляется.</p> <p>Указать: <b>Замечания Франции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ножки корня – оставляются или удаляются;</li> <li>• головка – оставляется или удаляется,</li> <li>• <b>обезжиренный.</b></li> </ul>	
<p><b>Пищевод – 6182</b></p> <p>Пищевод (Esophagus) представляет собой трубчатый мышечный орган, который проводит пищу из глотки в желудок. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.</p>	<p><b>Предложение Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Мясо пищевода – 6280</b></p> <p>Мякотная часть пищевода от глотки до рубца.</p>	
<p><b>Селезенка – 6190</b></p> <p>Селезенка обрабатывается путем удаления селезеночных кровеносных сосудов.</p>	



Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Сухожилия – 6200</b></p> <p>Сухожилия получают из говяжьей туши. Они представляют собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних и задних ног с прилегающей фиброзной тканью. Сухожилия могут подготавливаться и описываться как конкретные части скелетно-мышечной системы, например ахиллово сухожилие, сухожилия сгибателей.</p>	
<p><b>Сухожилия сгибателей – 6201</b></p> <p>Сухожилия, представляющие собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних ног с прилегающей фиброзной тканью.</p>	
<p><b>Ахилловы сухожилия – 6202</b></p> <p>Ахилловы сухожилия представляют собой сухожильные структуры из фиброзной соединительной ткани задних ног.</p>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Представляется, что на фотографии изображены не ахилловы сухожилия</b></p>
<p><b>Сухожилия диафрагмы – 6203</b></p> <p>Сухожилия диафрагмы могут представлять собой желтую эластичную или белую фиброзную соединительную ткань, получаемую при жиловке диафрагмы. Они имеют вид пергамента (полосок). По согласованию они могут также представлять собой неповрежденную крестцово-седалищную связку, плечевое сухожилие и локтевое сухожилие.</p>	
<p><b>Мембрана диафрагмы – 6270</b></p> <p>Мембрана диафрагмы представляет собой фасцию. Мембрана может содержать небольшое количество мышечной ткани или «красного мяса» и прилегающего жира.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• часть мякоти и жировые отложения на краю диафрагмы – удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>В вариантах стандарта на английском и русском языках отсутствуют 13 позиций, с 6271 по 6453.</b></p>	
<p><b>Апоневроз брюшной стенки – 6271</b></p> <p>Апоневроз брюшной стенки представляет собой плотную фиброзную ткань (париетальная выстилка или париетальная брюшина), связанную с тонкой диафрагмой (диафрагма) и/или с толстой диафрагмой (мясистая часть). Апоневроз брюшной стенки может содержать небольшие остатки мышечной ткани и прилегающего жира.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Мембрана – 6272</b></p> <p>Мембрана представляет собой оболочку из соединительной ткани, которая образует мешок для мышц или органов. Существуют различные виды мембран, которые имеются в мышечно-скелетной системе туши: внешняя тонкая серозная мембрана (перимизий), которая лишена мышечной поверхности (например, жилованная мякоть пашины, филей), толстая фасциевая мембрана серебристого цвета, которая покрывает несколько групп мышц. К другим отделяемым мембранам относятся париетальная брюшина и плевра</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• получают ли ее с отдельных мышц или групп мышц;</li> <li>• включается ли белая линия живота</li> </ul>	
<p><b>Выйная связка – 6273</b></p> <p>Выйная связка (ligamentum nuchae) представляет собой значительную часть надостной связки, которая идет вдоль позвоночника, причем она особо выделяется в шейной или грудной частях туши.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• извлекается целиком или отдельными частями;</li> <li>• допустимое количество оставляемого мяса.</li> </ul>	
<p><b>Ноги – 6493</b></p> <p>Ноги, зачищенные от кожи и волоса после шпарки: передние ноги отделяются по суставу между запястьем и лучевой костью, а задние – по суставу между предплюсной и берцовой костью.</p> <p>Указать: <b>Замечания Франции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отпиливаются или разделяются по суставу;</li> <li>• <b>ошпаренные или опаленные</b>.</li> </ul>	
<p><b>Молочные железы – 6494</b></p> <p>Вымя.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• жир – оставляется или удаляется;</li> <li>• прошедшие тепловую обработку.</li> </ul>	
<p><b>Проходниковый конец – 6495</b></p> <p>Проходниковый конец является общим термином, обозначающим прямую кишку. Он начинается от ободочной кишки и заканчивается в начале анального прохода. По форме он представляет собой широкий мешок, имеющий более толстое мембранное покрытие по сравнению с толстым кишечником.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<p><b>Тонкий кишечник – 6496</b></p> <p>Включает двенадцатиперстную, тощую и подвздошную кишки.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• количество оставляемого жира;</li> <li>• длину кишечника;</li> <li>• удалена ли слизистая оболочка.</li> </ul>	
<p><b>Толстый кишечник – 6497</b></p> <p>Включает слепую, ободочную и прямую кишки.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• количество оставляемого жира;</li> <li>• длину кишечника;</li> <li>• удалена ли слизистая оболочка.</li> </ul>	
<p><b>Комплект кишок – 6498</b></p> <p>Состоит из толстого и тонкого кишечника.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• количество оставляемого жира;</li> <li>• длину кишечника;</li> <li>• удалена ли слизистая оболочка.</li> </ul>	
<p><b>Кровь стабилизированная – 6450</b></p> <p>Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	
<p><b>Кровь дефибринированная – 6451</b></p> <p>Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	

Субпродукты говяжьи	Фотография
<b>Плазма крови – 6452</b> Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	
<b>Сыворотка крови – 6453</b> Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	
<u><b>Замечания Франции</b></u> <u><b>Предлагаемая новая позиция:</b></u> <u><b>Постное мясо предстательной железы</b></u> <u><b>Мышца (мясо) с основания предстательной железы.</b></u>	
<u><b>Замечания Франции</b></u> <u><b>Предлагаемая новая позиция:</b></u> <u><b>Маска</b></u> <u><b>Маску получают из головы путем удаления всех костей ( черепа) одним блоком. Язык удаляется.</b></u> <u><b>Указать:</b></u> <u><b>• без шерсти.</b></u>	
<u><b>Замечания Франции</b></u> <u><b>Предлагаемая новая позиция:</b></u> <u><b>Нос</b></u> <u><b>Ноздревая часть маски.</b></u> <u><b>Указать:</b></u> <u><b>• с сосочковым краем рта или без него.</b></u>	

#### 5.1.2 Мясо крупного рогатого скота (телятина) – код 11

Субпродукты телячьи	Фотография
<b>Язык длинно обрезанный – 6500</b> Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезается на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются.	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• цвет (белый, черный или пятнистый);</li> <li>• жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы;</li> <li>• приблизительная толщина оставляемого жира;</li> <li>• лимфатические/слюнные железы – удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Язык коротко обрезанный – 6510</b></p> <p>Язык коротко обрезанный получают из языка длинно обрезанного (6500) путем его отделения от корня и гортани перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Подъязычная кость, за исключением шилоподъязычной ветви, оставляется, а кончик надгортанника удаляется. Основание языка обрезается до «ложного постного мяса» с оставлением приблизительно 10% жира; слюнные железы удаляются, за исключением подъязычных желез.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические и слюнные железы – удаляются;</li> <li>• цвет (белый, черный или пятнистый);</li> <li>• жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ul>	
<p><b>Язык швейцарской разделки – 6520</b></p> <p>Язык швейцарской разделки получают из языка коротко обрезанного (6510) путем удаления жира с вентральной поверхности языка, кончика надгортанника, подъязычной кости, подъязычных слюнных желез и <i>M. mylohyoideus</i> (челюстно-подъязычной мышцы).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• цвет (белый, черный или пятнистый);</li> <li>• жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.</li> </ul>	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><b>Голова – 6620</b></p> <p>Голова телячья цельная; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать: <b>Замечания Франции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• защищенная от волоса после шпарки;</li> <li>• защищенная от шкуры;</li> <li>• защищенная от волоса, ошпаренная и обваленная;</li> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• <b>цвет.</b></li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Приводимая фотография является нечеткой.</p>
<p><b>Череп – 6621</b></p> <p>Череп (без нижней челюсти) с мозгами.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Приводимая фотография является нечеткой.</p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p>Фотография не подходит, поскольку на ней изображен череп с нижней челюстью, а согласно описанию нижняя челюсть удаляется.</p>
<p><b>Мозги – 6570</b></p> <p>Мозги состоят из мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.</p> <p><b>Мозги зачищенные: Замечания Франции</b></p> <p>Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани.</p> <p><b>(сделать абзац: последнее предложение касается зачищенных и не зачищенных мозгов)</b></p> <p>Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</p>	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><b>Маска – 6585</b></p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p>Маску получают из головы путем удаления всех костей (черепа) одним блоком. <del>Язык удаляется.</del></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>язык – оставляется или удаляется;</b></li> <li>• <b>свернута в рулет и связана бечевкой или в развернутом виде.</b></li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Щека – 6524</b></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;</li> <li>• без сосочкового края рта.</li> </ul>	
<p><b>Сосочковый край рта (губы) – 6614</b></p> <p>Сосочковый край (губы) получают из щеки (6524) путем его удаления вдоль линии естественного сращения M. masseter (жевательной мышцы) и M. buccinator (щечной мышцы).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• слизистая оболочка – удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Ливер – 6624</b></p> <p>Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, часть диафрагмы и вилочковую железу как часть трахеи в их естественном соединении.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• толстая диафрагма и селезенка – оставляются или удаляются;</li> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• вилочковая железа – оставляется.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Приводимая фотография является нечеткой.</b></p>

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><b>Легкие – 6582</b></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• трахея – удаляется;</li> <li>• легкие – разделяются;</li> <li>• только диафрагмальная доля.</li> </ul>	
<p><b>Сердце – 6550</b></p> <p>Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом. Кости сердца (ossa cordis) удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;</li> <li>• жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;</li> <li>• незачищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются.</li> </ul>	
<p><b>Печень – 6530</b></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические узлы – оставляются или удаляются;</li> <li>• полая вена – удаляется;</li> <li>• связки – удаляются;</li> <li>• цвет;</li> <li>• пленка – удаляется.</li> </ul>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Цвет печени, как представляется, не соответствует цвету телячьей печени.</b></p>
<p><b>Почки – 6540</b></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внешний жир – оставляется или удаляется;</li> <li>• почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Слюнные железы – 6559</b></p> <p>Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.</p>	



Субпродукты телячьи	Фотография
<p><b>Вилочковая железа (зобная железа) – 6560</b></p> <p>Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.</p> <p>Тело телячьей вилочковой железы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• левая доля вилочковой железы;</li> <li>• правая доля вилочковой железы.</li> </ul>	
<p><b>Хвост – 6561</b></p> <p>Хвост отделяется от туши в точке сочленения крестцового и копчикового позвонков.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• излишний жировой покров – зачищается;</li> <li>• количество позвонков.</li> </ul>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Проверить, действительно ли на фотографии изображен телячий хвост (фотографии телячьего и говяжьего хвостов являются одинаковыми).</b></p>
<p><b>Селезенка – 6580</b></p> <p>Орган удлинённой формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.</p>	
<p><b>Сухожилия – 6590</b></p> <p>Сухожилия представляют собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних/задних ног с прилегающей фиброзной тканью. Сухожилия могут также подготавливаться из конкретных частей скелетно-мышечной системы.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сухожилия передних или задних ног.</li> </ul>	
<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Сохранить позицию в спецификациях по субпродуктам, в случае необходимости перенести в другие спецификации.</b></p> <p><b>Тонкая диафрагма – 6610</b></p> <p><b>Части тонкой диафрагмы получают из мышечной ткани диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>оставлена ли соединительная ткань.</b></li> </ul>	<p><b>Замечания Соединённых Штатов Америки</b></p> <p><b>Тонкая диафрагма – 6610</b></p> <p><b>Части тонкой диафрагмы получают из мышечной ткани диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <p><b>оставлена ли соединительная ткань.</b></p>

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Сохранить позицию в спецификациях по субпродуктам, в случае необходимости перенести в другие спецификации.</b></p> <p><b>Толстая диафрагма – 6611</b></p> <p><b>Части толстой диафрагмы получают из поясничной части диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>оставлена ли соединительная ткань.</b></li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Толстая диафрагма – 6611</b></p> <p><b>Части толстой диафрагмы получают из поясничной части диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <p><b>оставлена ли соединительная ткань.</b></p>
<p><b>Ноги – 6622</b></p> <p>Передние ноги отделяются по суставу между запястьем и лучевой костью, а задние – по суставу между предплюсной и берцовой костью. Зачищаются от кожи или ошпариваются и зачищаются от волоса после шпарки.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>отпиливаются или разделяются по суставу;</li> <li>целые или резанные;</li> <li>обваленные.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Приводимая фотография является нечеткой.</b></p>
<p><b>Семенники – 6623</b></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>белочная оболочка – оставляется или удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Пищевод – 6625</b></p> <p>Пищевод (Esophagus) представляет собой трубчатый мышечный орган, который проводит пищу из глотки в желудок. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Мясо пищевода – 6613</b></p> <p>Мякотная часть пищевода от глотки до рубца.</p>	

Субпродукты телячьи	Фотография
<p><b>Комплект кишок – 6626</b></p> <p>Продукт убоя в виде извлеченного кишечника с брыжейкой.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• ошпаренные, очищенные и отвердевшие в результате погружения кипящую воду;</li> <li>• брыжейка – удаляется.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Сычуг – 6628</b></p> <p>Сычуг представляет собой четвертый отдел желудка жвачного животного, в котором выделяется желудочный сок; он расположен между книжкой и двенадцатиперстной кишкой. Желудок отделен от двенадцатиперстной кишки пилорическим клапаном, мощным мышечным сфинктером.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Рубец с сеткой – 6629</b></p> <p>Рубец с сеткой, ошпаренный, вскрытый и очищенный для удаления эпителия.</p>	
<p><b>Складки рубца – 6632</b></p> <p>Складки рубца получают из рубца с сеткой (6629); их удаляют целым куском. Отложения поверхностного жира удаляются.</p>	
<p><b>Сетка – 6633</b></p> <p>Сетку или второй отдел желудка жвачного животного получают из рубца (6629), темный внутренний слой удаляется. Сетка поступает в продажу сырой или ошпаренной и бланшированной.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ошпаренная и/или ошпаренная и бланшированная;</li> <li>• в естественной форме или резанная.</li> </ul>	
<p><b>Книжка – 6634</b></p> <p>Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачного животного, состоящий из тонких мышечных складок (лиستков); она находится между сычугом и сеткой.</p>	
<p><b>Кровь стабилизированная – 6640</b></p> <p>Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p> <p><b>Фотография не требуется</b></p>

Субпродукты телячьи	Фотография
<b>Кровь дефибринированная – 6641</b> Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.	Замечания Соединенных Штатов Америки Фотография отсутствует Фотография не требуется
<b>Плазма крови – 6642</b> Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	Замечания Соединенных Штатов Америки Фотография отсутствует Фотография не требуется
<b>Сыворотка крови – 6643</b> Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	Замечания Соединенных Штатов Америки Фотография отсутствует Фотография не требуется

### 5.1.3 Баранина – код 40/Козлятина – код 50

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<b>Язык длинно обрезанный – 7000</b> Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезается на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются. Указать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность);</li> <li>• приблизительная толщина оставляемого жира;</li> <li>• лимфатические/слюнные железы – удаляются.</li> </ul>	
<b>Язык коротко обрезанный – 7010</b> Язык коротко обрезанный получают путем его отделения от корня и гортани перед надгортанником и непосредственно за щитовидным хрящом задних ветвей подъязычной кости. Кончик надгортанника удаляется. Указать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические и слюнные железы – удаляются.</li> </ul>	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><b>Язык швейцарской разделки – 7015</b></p> <p>Язык швейцарской разделки получают из языка длинно обрезанного (7000) путем удаления части языка, остающейся после удаления подъязычной кости со всеми ветвями и большей части прилегающего жира. Мышечная часть, образующая корень и мышцы основания, удаляется, в результате чего получают обваленный зачищенный язык, состоящий исключительно из мышечной ткани, которая приблизительно на 95% является постной.</p>	
<p><b>Голова – 7150</b></p> <p>Голова баранья цельная; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• шкура – оставляется/удаляется;</li> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</li> </ul>	<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>На фотографии изображена телячья голова.</b></p>
<p><b>Череп – 7151</b></p> <p>Череп (без нижней челюсти) с мозгами.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Мозги – 7070</b></p> <p>Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.</p> <p><b>Мозги зачищенные:</b></p> <p>Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани.</p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>(сделать абзац: последнее предложение касается зачищенных и не зачищенных мозгов)</b></p> <p>Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Приводимая фотография является нечеткой.</b></p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>На фотографиях изображены телячьи мозги: фотографии заменить.</b></p>

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><b>Щека – 7028</b></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;</li> <li>без сосочкового края рта.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>На приводимой фотографии изображена говяжья щека (6050)</p>
<p><b>Мясо головы – 7110</b></p> <p>Мясо головы получают с головы, оно включает любое или все мясо, удаляемое с черепа или нижней челюсти, исключая конусовидные сосочки. Мясо головы не должно содержать лимфатических узлов, слюнных желез, мышц или обреза с языка или шеи.</p>	
<p><b>Ливер – 7140</b></p> <p>Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, трахею и часть диафрагмы в их естественном соединении.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность;</li> <li>толстая диафрагма – оставляется;</li> <li>селезенка – оставляется;</li> <li>вилочковая железа – оставляется или удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Сердце и легкие – 7141</b></p> <p>Легкие с прикрепленным сердцем и частью пищевода; продукт может также включать левую долю вилочковой железы.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>дополнительная зачистка для удаления прикрепленных органов.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Приводимая фотография является нечеткой.</p> <p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Фотографию заменить, поскольку на ней изображены говяжьи сердце и легкие.</b></p>
<p><b>Сердце – 7050</b></p> <p>Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;</li> </ul>	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<ul style="list-style-type: none"> <li>• жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;</li> <li>• незачищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются.</li> </ul>	
<p><b>Легкие – 7100</b></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• трахея – удаляется;</li> <li>• легкие – разделяются;</li> <li>• только диафрагмальная доля.</li> </ul>	
<p><b>Печень – 7030</b></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические узлы – оставляются или удаляются;</li> <li>• полая вена – удаляется;</li> <li>• связки – удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Почки – 7040</b></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внешний жир – оставляется или удаляется;</li> <li>• почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Вилочковая железа (зобная железа) – 7060</b></p> <p>Вилочковая железа, извлекаемая из шейной и сердечной областей молодых животных. Прилегающий жир удаляется.</p>	
<p><b>Рубец – 7080</b></p> <p>Рубец сырой, промытый и не ошпаренный, с темной оболочкой. Внешняя поверхность зачищается от отложений жира.</p> <p>Указать: <b>Замечания Франции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сетка – оставляется или удаляется;</li> <li>• <b>соленый.</b></li> </ul>	

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>сделать, возможно, отдельную позицию:</b></p> <p><b>Рубец бланшированный</b></p> <p><b>Если рубец подлежит последующей обработке, он должен подвергнуться бланшированию и отвердеть (промывка в горячей воде и очистка).</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>с сеткой или без сетки;</b></li> <li><b>был ли удален жир, был ли надрезан канатик;</b></li> <li><b>производилось ли обезжиривание при температуре воды в 80 °С;</b></li> <li><b>как производилось охлаждение: в воде или в холодильных камерах;</b></li> <li><b>замораживалась ли продукция на следующий день после изготовления;</b></li> <li><b>цвет является натуральным или он стал более светлым.</b></li> </ul>	
<p><b>Селезенка – 7090</b></p> <p>Орган удлинённой формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность).</li> </ul>	
<p><b>Сухожилия – 7091</b></p> <p>Сухожилия представляют собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних/задних ног с прилегающей фиброзной тканью. Сухожилия могут также подготавливаться из конкретных частей скелетно-мышечной системы.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>сухожилия передних или задних ног.</li> </ul>	
<p><b>Семенники – 7130</b></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>белочная оболочка – оставляется или удаляется.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>На приводимой фотографии показаны говяжьи семенники (6180)</b></p>



Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<b>Комплект кишок – 7485</b> Состоит из толстого и тонкого кишечников.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b>
<b>Черевы – 7486</b> Тонкий кишечник.	
<b>Синюга – 7487</b> Часть толстого кишечника, соответствующая слепой кишке. Указать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (ткани, представляющие опасность;</li> <li>• количество оставляемого жира;</li> <li>• длина кишки;</li> <li>• слизистая оболочка – удаляется.</li> </ul>	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b>
<b>Ноги – 7495</b> Ноги, зачищенные от кожи или ошпаренные и зачищенные от шерсти после шпарки; передние ноги отделяются по суставу между запястьем и лучевой костью, а задние – по суставу между предплюсневой и берцовой костью. Указать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• отпиливаются или разделяются по суставу.</li> </ul>	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Приводимая фотография является нечеткой (Ноги говяжьи (6493))</b>
<b>Кровь стабилизированная – 7470</b> Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b> <b>Фотография не требуется</b>
<b>Кровь дефибринированная – 7471</b> Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b> <b>Фотография не требуется</b>
<b>Плазма крови – 7472</b> Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b> <b>Фотография не требуется</b>

Субпродукты бараньи/козьи	Фотография
<b>Сыворотка крови – 7473</b>  Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b>  <b>Фотография отсутствует</b>

#### 5.1.4 Свинина – код 30

Субпродукты свиные	Фотография
<b>Язык коротко обрезанный – 7500</b>  Язык коротко обрезанный представляет собой часть языка, остающуюся после удаления шилоподъязычной ветви подъязычной кости, гортани и надгортанника. Корень отрезается по прямой линии за ветвями подъязычной кости. В результате трахея и корень удаляются, но ветви подъязычной кости остаются в языке. Слизистая оболочка между надгортанником и языком оставляется.  Указать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические/слюнные железы – удаляются.</li> </ul>	
<b>Язык швейцарской разделки – 7501</b>  Язык швейцарской разделки представляет собой часть языка, остающуюся после удаления подъязычной кости со всеми ветвями и большей части прилегающего жира. Основание мышц корня удаляется, в результате чего получают обваленный зачищенный язык.	
<b>Язык длинно обрезанный – 7502</b>  Язык длинно обрезанный представляет собой весь орган целиком вместе с корнем; все ветви подъязычной кости, за исключением шилоподъязычной, оставляются. Гортань, надгортанник и первые три кольца трахеи оставляются. Корень обрезаются на уровне третьего кольца трахеи; пищевод и глотка полностью удаляются.  Указать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• приблизительная толщина оставляемого жира;</li> <li>• лимфатические/слюнные железы – удаляются.</li> </ul>	
<b>Подъязычное мясо – 7609</b>  Подъязычное мясо представляет собой постное мясо, получаемое при обрезке языка (особенно языка коротко обрезанного).	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b>  <b>Фотография отсутствует</b>

Субпродукты свиные	Фотография
<p><b>Щека – 7650</b></p> <p>Щека представляет собой мышечную ткань, которая наряду с периферийной частью рта покрывает внешнюю часть верхней и нижней челюстей. Она тянется от губы вдоль рта до околоушных слюнных желез. Целая щека не включает внешнюю часть губы, однако она включает сосочковый край рта.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;</li> <li>внешний жир – удаляется.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>На приводимой фотографии изображена говяжья щека (6050)</p>
<p><b>Голова – 7549</b></p> <p>Голова цельная без шкуры; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).</p> <p>Указать: <b>Замечания Франции</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>щековина – удаляется;</li> <li><b>наличие языка, щек, ушей;</b></li> <li><b>шкура – удаляется/оставляется.</b></li> </ul>	
<p><b>Мозги – 7550</b></p> <p>Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом. Мозговые оболочки оставляются.</p>	
<p><b>Маска – 7585</b></p> <p>Маску получают из головы путем удаления всех костей ( черепа) одним блоком. Язык удаляется.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Приводимая фотография является нечеткой</p>
<p><b>Виски – 7586</b></p> <p>Височные мышцы без кожи.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Фотография отсутствует</p>
<p><b>Уши – 7692</b></p> <p>Наружные уши и хрящи (щитовидный хрящ и хрящ ушной раковины); шерсть и волос удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>целые;</li> <li>квадратно обрезанные.</li> </ul>	
<p><b>Нос – 7693</b></p> <p>Носовой хрящ.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p>Фотография отсутствует</p>

Субпродукты свиные	Фотография
<p><b>Губы – 7587</b></p> <p>Губы получают из щеки с сосочковым краем рта; они представляют собой часть с конусовидными сосочками.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Ливер – 7525</b></p> <p>Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, трахею и часть диафрагмы в их естественном соединении.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• толстая диафрагма – оставляется;</li> <li>• селезенка – оставляется;</li> <li>• вилочковая железа – оставляется или удаляется.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Приводимая фотография является нечеткой</b></p>
<p><b>Сердце и легкие – 7524</b></p> <p>Сердце с легкими и частью пищевода.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Приводимая фотография является нечеткой</b></p>
<p><b>Сердце – 7540</b></p> <p>Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;</li> <li>• жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;</li> <li>• не зачищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются.</li> </ul>	
<p><b>Легкие – 7526</b></p> <p>Весь орган целиком.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• трахея – удаляется;</li> <li>• легкие – разделяются;</li> <li>• только диафрагмальная доля.</li> </ul>	
<p><b>Трахея – 7528</b></p> <p>Трахею часто называют дыхательным горлом. Она является частью дыхательной системы животного. Трахея отделяется от основания гортани. Она тянется до легких, где она разделяется на три части. Трахея состоит из ряда хрящевых колец, мышечной и соединительной ткани и слизистой оболочки.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>

Субпродукты свиные	Фотография
<p><b>Печень – 7520</b></p> <p>Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• лимфатические узлы – оставляются или удаляются;</li> <li>• полая вена – удаляется;</li> <li>• связки – удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Почки – 7530</b></p> <p>Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внешний жир – оставляется или удаляется;</li> <li>• почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.</li> </ul>	
<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Сохранить позицию в спецификациях по субпродуктам, в случае необходимости перенести в другие спецификации.</b></p> <p><b>Толстая диафрагма – 7541</b></p> <p><b>Поясничная часть диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>оставлена ли соединительная ткань.</b></li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Толстая диафрагма – 7541</b></p> <p><b>Поясничная часть диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>оставлена ли соединительная ткань.</b></li> </ul>
<p><b>Замечания Франции</b></p> <p><b>Сохранить позицию в спецификациях по субпродуктам, в случае необходимости перенести в другие спецификации.</b></p> <p><b>Тонкая диафрагма – 7542</b></p> <p><b>Мясистая периферическая часть диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>оставлена ли соединительная ткань.</b></li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Тонкая диафрагма – 7542</b></p> <p><b>Мясистая периферическая часть диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.</b></p> <p><b>Указать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>оставлена ли соединительная ткань.</b></li> </ul>
<p><b>Диафрагма – 7543</b></p> <p>Вся диафрагма (тонкая и толстая). Жир и соединительная ткань оставляются.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• жир и соединительная ткань – удаляются;</li> <li>• сухожильная ткань – удаляется.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>

Субпродукты свиные	Фотография
<p><b>Хвост – 7510</b></p> <p>Свиной хвост отделяется от туши таким образом, чтобы на ней оставались два–четыре хвостовых позвонка. Он зачищается от избыточного жира и кожи в основании (месте крепления к туше).</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• зачищен – хвостовые позвонки удаляются;</li> <li>• хвостовые позвонки и соединительная ткань – оставляются.</li> </ul>	
<p><b>Семенники – 7515</b></p> <p>Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• белочная оболочка – оставляется или удаляется.</li> </ul>	
<p><b>Пищевод – 7527</b></p> <p>Пищевод (Esophagus) представляет собой трубчатый мышечный орган, который проводит пищу из глотки в желудок. Пищевод выстелен слизистой оболочкой, под которой находятся мышцы, проталкивающие проглоченную пищу в желудок.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Желудок – 7560</b></p> <p>Желудок (сырой), промытый, неошпаренный.</p> <p>Указать:</p> <p>Целый желудок, вывернутый наружу, промытый, зачищенный и ошпаренный. Спецификации в отношении шпарки: продолжительность, температура и пищевые добавки, добавляемые в воду. Бланшированный и отвердевший: отвердевший в результате погружения на несколько минут в кипящую воду (при температуре 100 °C).</p>	
<p><b>Слизистая (пепсиновая) оболочка желудка – 7561</b></p> <p>Тонкая выстилка, покрывающая часть свиного желудка. Имеет темно-красный цвет. По своим характеристикам схожа с сеткой желудка жвачных животных. Этот продукт обычно заготавливается только в промытом виде.</p>	<p><b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b></p> <p><b>Фотография отсутствует</b></p>
<p><b>Желудок, разрезанный в виде бабочки – 7570</b></p> <p>Целый желудок, разрезанный в виде бабочки, промытый и зачищенный, но не ошпаренный.</p>	

Субпродукты свиные	Фотография
<b>Черевы (тонкий кишечник) – 7571</b> Располагаются между привратником желудка и слепой кишкой. Включают двенадцатиперстную, тощую и подвздошную кишки	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> На приводимой фотографии изображены говяжьи черевы
<b>Комплект кишок – 7572</b> Часть пищеварительной системы, включающая тонкий кишечник, слепую кишку и толстый кишечник.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Кудрявка (толстая кишка) – 7573</b> Располагается между слепой и прямой кишками и состоит из двух частей: восходящей и нисходящей ободочных кишок.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> На приводимой фотографии показан говяжий толстый кишечник
<b>Глухарка – 7574</b> Часть толстого и тонкого кишечника, соответствующая слепой кишке.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Восходящая ободочная кишка – 7575</b> Верхняя (восходящая) часть ободочной кишки.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Поперечная ободочная кишка – 7576</b> Прямая или дорсально-поясничная часть ободочной кишки.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Гузенка – 7577</b> Часть кишечника, соответствующая прямой кишке.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Проходник – 7578</b> Часть кишечника, соответствующая анусу или концу прямой кишки.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Брыжейка – 7579</b> Брыжейка.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Мочевой пузырь – 7580</b> Весь орган целиком.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Матка – 7581</b> Весь орган целиком.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует
<b>Яичники – 7582</b> Яичники представляют собой половые железы самки животного, которые прилегают к дальней оконечности матки. Они имеют округлую форму и составляют в диаметре приблизительно 2,5 см.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> Фотография отсутствует

Субпродукты свиные	Фотография
<p><b>Селезенка – 7600</b></p> <p>Орган удлинённой формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.</p>	<p><b>Замечания Соединённых Штатов Америки</b></p> <p>На приводимой фотографии показана говяжья селезенка</p>
<p><b>Вилочковая железа (зобная железа) – 7670</b></p> <p>Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.</p>	<p><b>Замечания Соединённых Штатов Америки</b></p> <p>На приводимой фотографии показана говяжья вилочковая железа</p>
<p><b>Слюнные железы – 7671</b></p> <p>Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.</p>	<p><b>Замечания Соединённых Штатов Америки</b></p> <p>На приводимой фотографии показана говяжья слюнная железа</p>
<p><b>Поджелудочная железа – 7672</b></p> <p>Поджелудочная железа расположена у задней стенки печени и близко от петли двенадцатиперстной кишки, в которую входит проток поджелудочной железы.</p> <p>Поджелудочная железа является дольчатым органом, который имеет бледный цвет и близко напоминает слюнную железу.</p>	<p><b>Замечания Соединённых Штатов Америки</b></p> <p>Фотография отсутствует</p>
<p><b>Кости – 7679</b></p> <p>Кости ног (femur) – кости ног представляют собой длинные кости задних ног и содержат большое количество костного мозга.</p> <p>Плечевые кости (humerus) – плечевые кости представляют собой длинные кости плеча и содержат большое количество костного мозга.</p> <p>Указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• только кости ног;</li> <li>• только плечевые кости.</li> </ul>	<p><b>Замечания Соединённых Штатов Америки</b></p> <p>Фотография отсутствует</p>
<p><b>Шейные позвонки – 7681</b></p> <p>Шейные позвонки получают из туши; они состоят из семи шейных позвонков и прилегающего мяса, остающегося после обвалки. Шейные позвонки могут подготавливаться с передними ребрами (четырьмя ребрами) и с сохранением до четырех грудных позвонков.</p>	
<p><b>Сухожилия диафрагмы – 7684</b></p> <p>Сухожилия диафрагмы представляют собой соединительную ткань, которая прикрепляет мышцы диафрагмы к внутренней стенке брюшной полости. Они состоят из желтой эластичной или белой фиброзной соединительной ткани и имеют вид пергамента (полосок).</p>	<p><b>Замечания Соединённых Штатов Америки</b></p> <p>На приводимой фотографии показаны говяжьи сухожилия</p>



Субпродукты свиные	Фотография
<b>Свиная шкурка – 7690</b> Шкурку получают со свиных туш или полутуш, при этом она может представлять собой шкуру, которая была удалена с любого или всех сортовых отрубов.	
<b>Ушные хрящи – 7694</b> Щитовидный хрящ и хрящ ушной раковины.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b>
<b>Сальник – 7695</b> Eriploon или большой сальник.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b>
<b>Абдоминальный жир – 7696</b> Абдоминальный жир.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <b>Фотография отсутствует</b>
<del><b>Боковой шпик – 7697</b></del> <del>Жир, покрывающий пашину возле ноги.</del>	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <del><b>Фотография отсутствует</b></del> <b>Фотография не требуется</b>
<b>Кровь стабилизированная – 7674</b> Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <del><b>Фотография отсутствует</b></del> <b>Фотография не требуется</b>
<b>Кровь дефибринированная – 7675</b> Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <del><b>Фотография отсутствует</b></del> <b>Фотография не требуется</b>
<b>Плазма крови – 7676</b> Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <del><b>Фотография отсутствует</b></del> <b>Фотография не требуется</b>
<b>Сыворотка крови – 7677</b> Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.	<b>Замечания Соединенных Штатов Америки</b> <del><b>Фотография отсутствует</b></del> <b>Фотография не требуется</b>

Субпродукты свиные	Фотография
<p><del>Бескостная свиная грудинка — 7583</del></p> <p><del>Слой свиного жира, отделяемый от поперечной части свиной туши, с кожей или без нее.</del></p> <p><u>Замечания Франции</u> (сохранить?)</p>	<p><u>Замечания Соединенных Штатов Америки</u></p> <p>Фотография отсутствует</p>
<p><u>Замечания Франции</u></p> <p><u>Сохранить позицию в спецификациях по субпродуктам.</u></p> <p><u>Передние ноги – 4175</u></p> <p><u>Передние ноги получают из передней четвертины (позиция 4021) путем их отсечения от последней по запястному суставу. Передние ноги должны быть практически без щетины и ее корней. Кожа оставляется.</u></p> <p><u>Указать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>кожа удаляется.</u></li> </ul>	<p><u>Замечания Соединенных Штатов Америки</u></p> <p><u>Передние ноги — 4175</u></p> <p><u>Передние ноги получают из передней четвертины (позиция 4021) путем их отсечения от последней по запястному суставу. Передние ноги должны быть практически без щетины и ее корней. Кожа оставляется.</u></p> <p><u>Указать:</u></p> <p><u>кожа удаляется.</u></p>
<p><u>Замечания Франции</u></p> <p><u>Сохранить позицию в спецификациях по субпродуктам.</u></p> <p><u>Задние ноги – 4176</u></p> <p><u>Задние ноги получают путем их отсечения от голяшек по предплюсневому суставу. Кожа оставляется.</u></p> <p><u>Указать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>кожа удаляется.</u></li> </ul>	<p><u>Замечания Соединенных Штатов Америки</u></p> <p><u>Задние ноги — 4176</u></p> <p><u>Задние ноги получают путем их отсечения от голяшек по предплюсневому суставу. Кожа оставляется.</u></p> <p><u>Указать:</u></p> <p><u>кожа удаляется.</u></p>