



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
13 July 2016
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Двадцать пятая сессия

Женева, 29–31 августа 2016 года

Пункт 5 предварительной повестки дня

Поправки к стандартам ЕЭК ООН

Мясо розничной разделки – ягнятина и телятина*

Настоящий документ, подготовка которого координировалась Докладчиком (Соединенные Штаты), содержит предложения и описания для ягнятины и телятины розничной разделки. Он представляется Специализированной секции для согласования.

* Настоящий документ представлен в указанную выше дату в связи с необходимостью доработки описаний и получения окончательных вариантов сопутствующих фотографий.

GE.16-12028 (R) 050816 080816



* 1 6 1 2 0 2 8 *





Просьба отправить на вторичную переработку



Ягнятина розничной разделки

Порционные куски спинной части на кости	Исходный продукт № 4762; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски спинной части на кости получают из разделенного, зачищенного спинного отруба без хребтового края, при этом они представляют собой куски установленной толщины.
Порционные куски нижней части плечелопаточного отруба	Исходный продукт № 4990; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски нижней части плечелопаточного отруба получают из плечелопаточного отруба без голяшки, при этом они представляют собой куски установленной толщины, нарезаемые горизонтально (от дорсального края к вентральному).
Порционные куски верхней части плечелопаточного отруба	Исходный продукт № 4990; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски верхней части плечелопаточного отруба получают из плечелопаточного отруба без голяшки, при этом они представляют собой куски установленной толщины, нарезаемые горизонтально (от заднего края к переднему).
Грудинка	Исходный продукт № 5010; источник – стандарт ЕЭК ООН
	

Порционные куски поясничной части	Исходный продукт № 4880; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски поясничной части получают из разделенного поясничного отруба, при этом они представляют собой куски установленной толщины.
Мясо спинно-поясничной части для запекания	Исходный продукт № 4840; источник – стандарт ЕЭК ООН
	
Порционные куски шеи	Исходный продукт № 5020; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт получают из шеи путем ее разделки на порционные куски.
Порционные куски окорока	Исходный продукт № 4820; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски окорока получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части, при этом они представляют собой куски установленной толщины, нарезаемые горизонтально поперек окорока.

<p>Нижняя часть тазобедренного отруба с голяшкой</p>	<p>Исходный продукт № 4820; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Этот продукт получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части, при этом он описывается в качестве продукта № 4823.</p>
<p>Порционные куски толстого края поясничной части тазобедренного отруба – Порционные куски верхней части тазобедренного отруба</p>	<p>Исходный продукт № 4790; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Этот продукт представляет собой порционные куски толстого края поясничной части тазобедренного отруба на кости, которые имеют установленную толщину.</p>
<p>Плечелопаточный отруб без голяшки для запекания, бескостный</p>	<p>Исходный продукт № 5050; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	
<p>Порционные куски целого поясничного отруба на кости</p>	<p>Исходный продукт № 4883; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Этот продукт представляет собой порционные куски целого поясничного отруба на кости, которые имеют установленную толщину.</p>

Вырезка	Исходный продукт № 5080; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт описывается в качестве продукта № 5080
Разделенный, зачищенный спинной отруб без хребтового края	Исходный продукт № 4764; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт описывается в качестве продукта № 4764.

Телятина розничной разделки

Грудинка	Исходный продукт № xxxx; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Грудинка содержит 11 ребер и состоит из целых реберной и грудной частей передней четвертины. Диафрагма может удаляться, однако, если она оставляется, ее пленчатый отдел зачищается вплоть до постной части. Околосердечный жир удаляется.
Оссобукко	Исходный продукт № 3630; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Оссобукко представляют собой порционные куски передней/задней голяшки (продукт 3630). Эти порционные куски установленной толщины получают путем поперечного разруба кости.

<p>Порционные куски окорока</p>	<p>Исходный продукт № 3681; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Порционные куски можно получать на любой кости окорока.</p>
<p>Спинная часть для запекания</p>	<p>Исходный продукт № 3581; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Спинную часть для запекания получают из целого спинного отруба, при этом она содержит не менее трех ребер.</p>
<p>Порционные куски спинной части на кости</p>	<p>Исходный продукт № xxxx; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Порционные куски спинной части на кости получают из спинного отруба разделенного, 7 ребер. Выступающий край хребта удаляется разрубом вдоль дорсального края позвоночного канала без повреждения длиннейшей мышцы спины (<i>M. longissimus dorsi</i>). Длина "ножки" порционного куска не должна превышать 3,0 дюймов (7,5 см) от вентрального края мышцы <i>longissimus dors.</i></p>
<p>Мясо лопаточной части туши для запекания, бескостное</p>	<p>Исходный продукт № 3830, 3840; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Бескостное мясо лопаточной части туши для запекания можно получать из любого компонента лопаточной части туши, включая подлопаточный отруб бескостный или подлопаточный отруб бескостный зачищенный, а также подлопаточную мышцу. Мясо для запекания обычно помещается в сетку или обвязывается бечевкой.</p>

<p>Порционные куски нижней части плечелопаточного отруба</p>	<p>Исходный продукт № 3830-3832; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Порционные куски нижней части плечелопаточного отруба получают из плечевой части этого отруба на кости.</p>
<p>Порционные куски верхней части плечелопаточного отруба</p>	<p>Исходный продукт № 3830,3840; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Порционные куски верхней части плечелопаточного отруба получают из лопаточной части этого отруба на кости.</p>
<p>Порционные куски спинно-поясничной части</p>	<p>Исходный продукт № 3575; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Этот продукт получают из целого спинно-поясничного отруба. Порционные куски спинно-поясничной части не должны содержать никаких фрагментов тазовой кости и прилегающих хрящей. Длина "ножки" порционного куска не должна превышать 3,0 дюймов (7,5 см) от вентрального края мышцы <i>longissimus dors</i>.</p>
<p>Порционный кусок из пашины</p>	<p>Исходный продукт № xxxx; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Этот бескостный продукт представляет собой мышцу <i>rectus abdominis</i>, расположенную в области туши, где находится пашина. Эта мышца размещается в паховой или выменной оконечности пашины. Она отделяется от мышц <i>transversus abdominis</i>, <i>obliquus abdominis internus</i> и <i>obliquus abdominis externus</i> по естественным линиям сращения. Продукт должен быть практически без жира и пленчатой ткани.</p>

Отбивные порционные куски	Исходный продукт № будет определен; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Эти тонкие куски можно получать из различных бескостных телячьих отрубов.
Вырезка для запекания	Исходный продукт № 3770; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт представляет собой кусок мяса, полученный из вырезки, вес может оговариваться.
Порционные куски вырезки	Исходный продукт № xxxx; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт представляет собой куски вырезки, отделенной от спинно-поясничного отруба. Практически весь жир и <i>psoas minor</i> удаляются.