



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
19 August 2013
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Комитет по торговле

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Шестьдесят девятая сессия

Женева, 4–6 ноября 2013 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо**

Стандарт ЕЭК ООН на свинину – туши и отрубы

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо представляет настоящий текст Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта.



СТАНДАРТ ЕЭК ООН**СВИНИНА – ТУШИ И ОТРУБЫ****ПРИМЕЧАНИЕ****Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества**

Торговые стандарты качества Рабочей группы ЕЭК ООН по сельскохозяйственным стандартам качества способствуют упрощению процедур торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, содействуют повышению прибыльности и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительствами, производителями, торговыми организациями, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и продукты из яиц. С дополнительной информацией о сельскохозяйственных стандартах качества ЕЭК ООН можно ознакомиться на нашем веб-сайте (<http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html>).

Настоящее издание Стандарта на свинину – туши и отрубы основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2013/4.

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:

Agricultural Standards Unit
Trade and Sustainable Land Management Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211, Geneva 10, Switzerland
тел: +41 22 917 1366
факс: +41 22 917 0629
Электронная почта: agristandards@unece.org

Выражение признательности

ЕЭК ООН хотела бы выразить признательность делегациям Австралии, Боливии, Бразилии, Европейского союза, Италии, Китая, Нидерландов, Новой Зеландии, Польши, Российской Федерации, Соединенных Штатов, Уругвая и Франции за их вклад в подготовку настоящей публикации. Содействие в работе над настоящей публикацией также оказали представители ГС-1 и Европейской торговой ассоциации мясоперерабатывающей промышленности.

ЕЭК ООН хотела бы также выразить особую благодарность делегациям Австралии, Польши и Соединенных Штатов за подготовку проекта настоящего стандарта и представление фотографий.

Стандарт ЕЭК ООН на свинину – туши и отрубы

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.

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

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
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
Мясо гусей	73
Крольчатина	74
Мясо лошадей (конина)	80

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
Пищевые мясные субпродукты	90
Розничные мясные отрубы	91

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) свиных туш и отрубов, 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 международных поставок свиных туш и отрубов должны также соблюдаться соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, 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 туш и отдельных товарных отрубов.

1.4 История принятия и публикации

Первое издание настоящего стандарта было опубликовано в 1998 году. Второе издание было приведено в соответствие с другими стандартами ЕЭК ООН на мясо и принято Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества на ее шестьдесят второй сессии в 2006 году. В первоначальный текст второго издания, согласованный Специализированной секцией по разработке стандартов на мясо на ее пятнадцатой сессии в 2006 году (см. ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14), были внесены изменения редакторского характера. С целью приведения настоящего стандарта в соответствие с другими стандартами он

разбит на пять разделов. Кроме того, был изменен порядок полей данных в коде на свинину и внесены незначительные изменения в описания туш и отрубов.

Издание 2006 года было обновлено и принято Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества на ее шестьдесят девятой сессии в ноябре 2013 года (документ ECE/TRADE/C/WP.7/2013/4).

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.

2. Минимальные требования

Источником происхождения всех видов мяса 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.

Туши/отрубы должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины, пластика и металла¹);
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без не указанных в спецификации торчащих или сломанных костей;
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;
- без холодильных ожогов².

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

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

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

3. Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования свинины (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.

3.2 Вид

Для свинины в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используется код 30.

3.3 Продукт/отруб

В настоящем документе перечисляются лишь рекомендуемые свиные отрубы. По мере обновления этого документа отрубы будут, при необходимости, добавляться или исключаться. Многие из этих отрубов поступают в международную торговлю под несколькими названиями. Согласованная система кодирования (см. www. ..., адрес веб-страницы будет добавлен) призвана облегчить применение этого документа.

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

3.4 Охлаждение и замораживание

Мясо может поступить в продажу в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном 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:

<i>Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)</i>		
<i>Категория</i>	<i>Описание</i>	
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7,0^{\circ}\text{C}$

<i>Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
2	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -12°C
3	Мясо глубокомороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -18°C
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

Для представления, по требованию покупателя, данных о происхождении продукта необходима система отслеживания продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации свиней, туш, картонной тары и отрубов на всех соответствующих этапах производства. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции она должна утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.12.

3.5.2 Категории свиней

<i>Код категории (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Боров/ кастрированный хряк	Кастрированный самец к этой категории могут относиться иммунокастрированные самцы
2	Свинка	Неопоросившаяся самка
3	Боров/кастрированный хряк и/или свинка	Самец/самка
4	Подсвинок	Поросенок весом менее 15 кг (вес горячепарной туши с головой)
5	Хряк	Половозрелый некастрированный самец
6	Свиноматка	Опоросившаяся самка
7	Молодняк	Поросята весом менее 35 кг (вес горячепарной туши с головой)
8	Хрячок	Неполовозрелый самец

<i>Код категории (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
9	Прочие	

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.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	Система конкретно не указывается
1	В помещениях	Методы выращивания, которые основываются на содержании в помещениях
2	Вне помещений	Методы выращивания, которые основываются на содержании вне помещений в течение определенной части жизни животных
3	Органическая	Методы выращивания, соответствующие законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4	Полностью вне помещений	Методы выращивания, которые основываются на содержании вне помещений в течение всей жизни животных
5–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других 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.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Описание</i>
00	Не указывается

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Описание</i>
01	Традиционная
02–09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, ИЖП и СР
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГМО
16	Без РМ и ГМО
17–29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГМО
33	Без ИЖП, СР и ГМО
34–49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГМО
52–59	Коды не используются
60	Без ГМО
61–98	Коды не используются
99	Любая другая система откорма, согласованная между покупателем и продавцом

Определения приведенных выше терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

Без РМ Без рыбной муки

Без ИЖП Без ингредиентов животного происхождения

Без СР Без стимуляторов роста

Без ГМО Без продуктов, полученных на базе генетически модифицированных организмов.

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. Способ убоя должен всегда соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. В случае отсутствия таковых, способ убоя согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Указывается	Указывается способ убоя, согласованный между покупателем и продавцом
2–8	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 технология послеубойной обработки должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, технология послеубойной обработки согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Указывается	Указывается технология послеубойной обработки, согласованная между покупателем и продавцом
2–9	Коды не используются	

Примечание 1: Удаление спинного мозга: Требования, действующие на отдельных рынках, содержат конкретные положения об удалении спинного мозга, нервной и лимфатической тканей, когда это применимо. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

Примечание 2: Ниже перечисляются некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включены в систему кодирования свинины.

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

3.6.1 Толщина жира

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов с частично или полностью снятой кожей. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Защищенные оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Толщина жира от 0 до 5 мм
3	Толщина жира от 6 до 12 мм
4	Толщина жира более 12 мм
5–8	Код не используется
9	Прочие категории

Примечание: Место, в котором производится измерение толщины жира, подлежит согласованию между покупателем и продавцом (например, реберный свиной бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. в разделе 3.8.

3.6.2 Обрезка

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

- Максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке. Оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке.
- Средняя толщина жира. Оценивается путем визуального определения и снятия нескольких замеров толщины жира только на тех участках, где явно присутствует поверхностный жир. Средняя толщина жира определяется путем расчета средней толщины на этих участках.

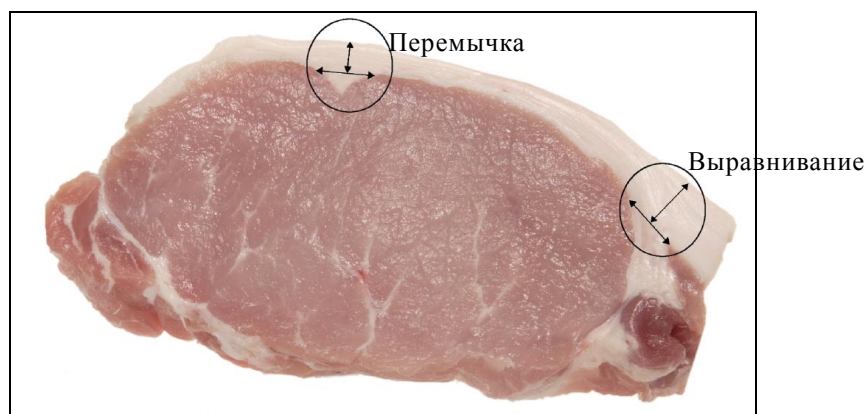


Рис. 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания лежащего на поверхности жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление, учитывается только жир, расположенный над той частью углубления, которая по ширине превышает 19 мм (0,75 дюйма) (и называется перемычкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется выравниванием; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру "защищенных, оголенных отрубов с удаленной поверхностной оболочкой"³, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

3.7 Система классификации свинины по качеству

3.7.1 Код системы классификации свинины по качеству (поле данных 11: 1–2)

<i>Код системы качества свинины (поле данных 11)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Системы классификации качества, которые основываются на официальной системе качества страны-экспортера
2	Отраслевые стандарты	Системы классификации качества, которые основываются на системе качества, применяемой в данной отрасли
3–8	Содержание постного мяса (см. 3.7.2)	
9	Прочие	Другие системы классификации качества, согласованные между покупателем и продавцом

Примечание: Любая система должны соответствовать официальным требованиям, предъявляемым к качеству в стране-потребителе, или превышать их.

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

3.7.2 Код содержания постного мяса (поле данных 11: 3–8)

Коэффициент содержания постного мяса представляет собой отношение общей массы красных слоистых мышц, отделяемых ножом, к общей массе туши в процентах.

Коэффициент содержания постного мяса в туше/полутуше – коды должны быть совместимыми с категориями свиней.

Методы оценки содержания постного мяса определяются компетентным органом страны убоя.

<i>Код содержания постного мяса в туше/полутуше</i>	<i>Постное мясо в процентах от массы туши</i>
3	60% или более
4	55% или более, но менее 60%
5	50% или более, но менее 55%
6	45% или более, но менее 50%
7	40% или более, но менее 45%
8	менее 40%

Классификация по содержанию постного мяса применительно к горячепарным тушам массой 60–120 кг.

3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH

Обычно постное мясо и жир, в зависимости от конкретного вида, имеют характерный цвет и показатель pH. Конкретные требования в отношении цвета, мраморности и показателя pH должны согласовываться между покупателем и продавцом и не охватываются системой кодирования.

Конкретные требования к системе согласовываются между покупателем и продавцом. Такие системы качества могут охватывать процент постного мяса, мраморность, цвет постной части и pH. Эти различные стандарты качества основываются на спецификациях, разработанных различными странами, компаниями и/или отраслями (коды см. в 3.7).

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

<i>Код диапазона изменения веса (поле данных 12)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон изменения веса
2–9	Коды не используются	

Примечание: Эти диапазоны веса предназначены не для проверки веса порционных кусков, а скорее для калибровки продаваемых отрубов по весу.

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

3.10.1 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 мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

Туши, продольные полутуши и четвертины

- Охлажденные, замороженные или глубокомороженые в упаковке или без нее

Отрубы – охлажденные

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в модифицированной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы – замороженные/глубокомороженые

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отправки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубокомороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения *Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок* (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

3.10.2 Код упаковки

<i>Код упаковки (поле данных 13)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Туши, полутуши и четвертины – без упаковки
2	Туши, полутуши и четвертины – в упаковке

<i>Код упаковки (поле данных 13)</i>	<i>Категория</i>
3	Отрубы – индивидуально упакованные
4	Отрубы – упакованные навалом (в пластмассовых или вошенных картонных контейнерах)
5	Отрубы – упакованные в вакууме
6	Отрубы – упакованные в модифицированной атмосфере
7	Упакованные слоями с пластмассовыми или вошенными картонными межслойными разделителями
8	Коды не используются
9	Прочие

3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках

Вся информация, указываемая в маркировке, должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

3.11.1 Обязательная информация

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

- В случае туш, полутуш и четвертин обязательная информация должна указываться в проставляемых на продуктах штампах или в прикрепляемых к ним ярлыках.
- В случае упакованных отрубов обязательная информация должна указываться на транспортной таре.

<i>Информация, указываемая в маркировке</i>	<i>Неупакованные туши, полутуши и четвертины</i>	<i>Расфасованное или упакованное мясо</i>
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Условия хранения (см. раздел 3.4 Охлаждение и замораживание)		X

<i>Информация, указываемая в маркировке</i>	<i>Неупакованные туши, полутуши и четвертины</i>	<i>Расфасованное или упакованное мясо</i>
Подробная информация об упаковщике, производителе или розничном торговце		X ⁴
Количество (число единиц)		X ⁴
Масса нетто		X ⁴

3.11.2 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:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;
- страна убоя;
- страна (страны) переработки/разделки;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используется для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране;
- системы убоя и послеубойной обработки;
- системы переработки;
- характеристики систем выращивания и откорма скота;
- дата убоя;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/классификация;
- pH, цвет мяса и жира.

3.12 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:

⁴ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

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 свиней/партии (идентификация свиней/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.

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

4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к свинине

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к свинине содержит 14 полей и 20 цифр (2 цифры не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделах 3 и 5.

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
1	Вид	3.2	00 – 99
2	Продукт/отруб	5	0000 – 9999
3	Поле не используется	–	00 – 99
4	Охлаждение или замораживание	3.4	0 – 9
5	Категория	3.5.2	0 – 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 – 9
7	Система откорма	3.5.4	00 – 99
8	Способ убоя	3.5.5	0 – 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 – 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 – 9
11	Система классификации по качеству	3.7	0 – 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 – 9
13	Упаковка	3.10.2	0 – 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 – 9

4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание охлажденного и упакованного в вакууме отруба тазобедренного длинного (вариант 1) с указанным диапазоном изменения веса и толщиной жира менее 5 мм, полученного в результате разделки борова/кастрированного хряка, который был выращен в помещениях с использованием традиционной системы откорма, забит и обработан с учетом указанных требований и применением системы классификации качества, основывающейся на отраслевых стандартах.

Данному продукту присвоен следующий код ЕЭК ООН на свинину:
30401300111011122150

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Свинина	30
2	Продукт/отруб	Отруб тазобедренный длинный	4013
3	Поле не используется	–	00
4	Охлаждение и замораживание	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Боров/кастрированный хряк	1
6	Система выращи- вания	В помещениях	1
7	Система откорма	Традиционная	01
8	Способ убоя	В соответствии с указан- ными требованиями	1
9	Технология после- убойной обработки	В соответствии с указан- ными требованиями	1
10	Толщина жира	от 0 до 5 мм	2
11	Качество	Отраслевые стандарты	2
12	Диапазон изменения веса	Указанный	1
13	Упаковка	Продукт, упакованный в вакууме	5
14	Оценка соответствия	Не указывается	0

5. Описание туш и отрубов

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Product	English	Français	Russian	Chinese
4000	Full carcass	Carcasse entière	Целая туша	全胴体
4001	Carcass side	Demi-carcasse	Полутуша	半胴体
4002	Carcass side – Block ready (3-way)	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes)	Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная)	六分体
4003	Carcass side – Block ready (3-way-special trim)	Demi-carcasse prête à la découpe (trois coupes – découpe spéciale)	Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная осо- бой разделки)	六分体(特殊分割方法)

Product	English	Français	Russian	Chinese
4004	Carcase side – Block ready (4-way-special trim)	Demi-carcasse prête à la découpe (quatre coupes – découpe spéciale)	Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная особой разделки)	八分体(特殊分割方法)
4009 – 4010	Hindquarter	Quartier arrière	Задняя четвертина	后四分体
4011	Roasting pig, full	Porc à rôtir – entier	Поросенок для жарения, целый	烤乳猪(全)
4012	Roasting pig, split	Porc à rôtir – demi	Поросенок для жарения, разрубленный по хребту	烤乳猪(劈半)
4013 – 4015	Leg long cut	Cuisse – coupe longue	Тазобедренный отруб длинный	切后腿长(四号肉)
4016 – 4018	Leg short cut	Cuisse – coupe courte	Тазобедренный отруб короткий	短切后腿
4021 – 4026	Forequarter	Quartier avant	Передняя четвертина	前四分体
4029 – 4032	Shoulder - square cut	Épaule – échine	Передний отруб	方切前腿
4044	Shoulder outside	Épaule	Отруб плечелопаточный с голяшкой	前腿(去肋骨和肩背肉), 二号肉
4045	Shoulder outside (3-way)	Épaule (trois pièces)	Отруб плечелопаточный с голяшкой (3-составной)	前腿切块(去肋骨和肩背肉)
4046 – 4049 4063	Shoulder inside	Échine	Шейный отруб	上脑
4050 – 4055	Shoulder lower half (Shoulder-picnic)	Épaule – hachage	Нижняя часть переднего отруба ("пикник")	前腿野餐肉
4059 – 4062	Shoulder upper half (Butt or collar butt)	Échine palette	Верхняя часть переднего отруба (шейно-лопаточный отруб)	肩背肉
4069 – 4072	Middle	Milieu	Средний отруб	中段
4079 – 4082	Belly	Poitrine	Грудино-реберный отруб с пашиной	胸腹肉
4098 – 4101	Loin – centre cut	Longe – sans échine et sans pointe	Отруб спинно-поясничный центральный	背腰脊
4102 – 4105	Semiboneless loin – centre cut	Longe – sans échine et sans pointe semi-désossée	Отруб спинно-поясничный и центральный полубваленный	背腰脊(去骨)
4108 – 4111	Loin – long (Blade removed)	Longe – sans couenne (sans palette)	Отруб спинно-поясничный длинный (без лопатки)	通脊(去除肩胛肉)

Product	English	Français	Russian	Chinese
4113	Loin – long (4-way)	Longe (quatre pièces)	Отруб спинно- поясничный длинный (4-составной)	通脊切块 (上脑、背腰脊 、里脊、臀腰肉)
4130	Sirloin (rump)	Pointe	Верхняя часть тазобедренного отруба (кострец)	臀腰肉 (骨)
4140 – 4147	Loin – long	Longe – avec couenne	Отруб спинно- поясничный длинный	通脊
4159	Loin riblets	Apophyses de filet (loin riblets)	Риблеты (loin riblets)	腰椎骨
4160	Belly ribs (Spare ribs)	Plat de poitrine (spare ribs)	Ребра грудной части (ребра с тонким слоем мяса)	胸肋骨
4161	Back ribs (Loin ribs)	Plat de longe (loin ribs)	Ребра спинной части (реберная часть спинно- поясничного от- руба)	背肋骨
4162	Full rib plate	Plat de milieu	Реберный отруб	肋排
4163	St. Louis style ribs	Côtes – style St. Louis	Ребра разделки "сен-луи"	背肋排
4164	Short ribs	Travers	Реберный край	短肋排
4165 – 4167	Shoulder ribs	Cotis	Подлопаточные ребра	胸肋骨
4170	Hock shoulder	Jarret avant	Передняя голяшка	蹄髈
4172	Hock leg (Ossobucco)	Jarret arrière (osso-bucco de porc)	Задняя голяшка ("оссобукко")	猪蹄
4175	Fore feet (Trotter)	Pieds avant	Передняя ножка	前猪爪
4176	Hind feet (Trotter)	Pieds arrière	Задняя ножка	后猪爪
4180	Shoulder (M. pectoralis)	Bateau (M. pectoralis)	Грудная мышца (M. pectoralis)	胸肉
4181	Shoulder (M. teres major)	Dessus de palette (M. teres major)	Большая круглая мышца (M. teres major)	肩胛下肉
4182	Shoulder (M. serratus ventralis)	Persillé (M. serratus ventralis)	Зубчатая вен- тральная мышца (M. serratus ventralis)	方切肩肉
4183	Shoulder (Cushion)	Macreuse	Подушечка	肩肉 (背三肌)
4200	Leg long cut (boneless)	Cuisse – coupe longue (désossée)	Отруб длинный тазобедренный (бескостный)	切后腿长 (去骨), 四号肉
4240	Collar butt – spe- cial trim (Butt or collar butt – spe- cial trim)	Échine palette – parage spécial	Шейно- лопаточный отруб (особой разделки)	肩胛肉
4241	Shoulder inside	Échine (désossée)	Шейный отруб	上脑 (去骨)

Product	English	Français	Russian	Chinese
	(boneless)		(бескостный)	
4245	Shoulder upper half (boneless) (Butt or collar butt)	Échine palette (désossée)	Верхняя часть переднего отруба (бескостная) (шейно-лопаточный отруб)	肩背肉(去骨), 一号肉
4280	Tenderloin	Filet mignon	Вырезка	里脊
4290	Inside	Noix	Внутренняя часть тазобедренного отруба	臀肉
4300	Outside (Outside trimmed or silverside)	Sous-noix (sous-noix parée ou noix à escalopes)	Наружная часть тазобедренного отруба (наружная часть зачищенная или "сильвер-сайд")	大小米龙
4301	Outside eye	Semitendinosus (rond de gîte)	Полусухожильная мышца	黄瓜条
4305	Sirloin (rump) boneless	Pointe désossée	Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная (кострец)	臀腰肉(去骨)
4310	Knuckle (tip)	Noix pâtissière	Боковая часть тазобедренного отруба	膝圆, 和尚头
4311	3 – Way leg	Jambon (trois pièces)	3-составной тазобедренный отруб	后腿三切块(臀肉、大小米龙、和尚头)
4312	4 – Way leg	Jambon (quatre pièces)	4-составной тазобедренный отруб	后腿四切块(臀肉、大小米龙、和尚头、腱子肉)
4313	5 – Way leg	Jambon (cinq pièces)	5-составной тазобедренный отруб	后腿五切块(臀肉、大米龙、黄瓜条、和尚头、腱子肉)
4314	6 – Way leg	Jambon (six pièces)	6-составной тазобедренный отруб	后腿六切块(臀肉、大米龙、黄瓜条、和尚头、腱子肉)
4319 – 4322	Middle	Milieu désossé	Средний отруб	中段(去骨)
4329 – 4332	Belly (boneless)	Poitrine (désossée)	Отруб грудино-реберный с пашиной (бескостный)	胸腹肉(去骨), 五花肉
4333	Belly (Flank on)	Poitrine (avec mouille)	Отруб грудино-реберный с пашиной (с задним краем пашины)	胸腹肉(附腹肉肋)
4335	Shoulder-picnic and belly	Poitrine hachage	Отруб грудино-реберный с плечом, голяшкой и пашиной	肩野餐肉
4340 – 4343	Loin	Longe désossée	Спинно-поясничный отруб	背腰肉, 三号肉
4350	Jowl	Gorge	Щековина	槽肉

Product	English	Français	Russian	Chinese
4360	Eye of shortloin	Filet	Сердцевина поясничной части	腰肉
4361	Eye of loin	Noix de longe	Сердцевина спинно-поясничной части	通脊肉
4470	Trimming	Parures	Обрезь	碎肉
7680	Shoulder fat	Gras d'épaule	Лопаточный шпик	肩膘
7685	Back fat	Bardière	Хребтовый шпик	背膘

5.2 Диаграмма костей свиной полутуши

[Рисунок]

5.3 Схема разделки стандартных основных свиных отрубов

[Рисунок]

5.4 Свиные отрубы

Целая туша 4000

Целая туша включает все части скелетной мускулатуры и кости; при ее разделке почки и другие внутренние органы, а также практически весь нутряной жир удаляются. Почечный жир, жир тазовой полости, околосердечный и листовой жиры могут быть оставлены. На внешней части туши не должно быть никаких недопустимых подрезов, при этом, если не указано иное, съемка шкуры с туши не производится. Поврежденные ножки должны быть удалены на уровне скакательного или верхнего коленного сустава (в зависимости от обстоятельств). Туши с кровоподтеками в лопаточном отделе (в результате неправильного надреза сонной артерии) не допускаются. Пленчатый отдел диафрагмы должен быть удален вплоть до постной части, хотя постная часть (и окружающая ее пленка), если она плотно прилегают к туше, может быть оставлена. Голова, щековины и ножки, если не указано иное, оставляются. Хвост, если не указано иное, оставляется.

Указать:

- голова – удаляется;
- голова и щековины – удаляются;
- голова – удаляется; щековины – оставляются;
- передние ножки – удаляются;
- задние ножки – удаляются;
- хвост – удаляется;
- диафрагма – удаляется;
- подложка диафрагмы – удаляется;
- паший жир, прилегающий к тазобедренной части, – удаляется;

- почечный жир, жир тазовой полости, околосоердечный и листовой жиры – удаляются.

Полутуша 4001

Полутушу получают из целой туши (продукт 4000). Туша разделяется на примерно равные полутуши путем разрубки (распиловки) вдоль позвоночного столба так, чтобы не повредить основные мышцы спинно-поясничной и плече-лопаточной частей и чтобы по всему хребту просматривалась канавка спинного мозга. Щековина и задняя ножка, если не указано иное, оставляются. Хвост удаляется. Голова и передняя ножка, если не указано иное, удаляются.

Указать:

- голова – оставляется;
- щековина – удаляется;
- передняя ножка – оставляется;
- задняя ножка – удаляется.

Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная) 4002

Полутуша для приготовления мясных блоков имеет те же характеристики, что и полутуша (продукт 4001). Туша разрубается на три части приблизительно перпендикулярно ее продольной линии. Получают следующие отрубы: тазобедренный отруб длинный (продукт 4013), отделяемый разрубом по позвоночнику между шестым и седьмым поясничными позвонками. Задняя ножка (продукт 4176) отделяется путем разруба между плюсневой и предплюневой костями. Средний отруб (продукт 4069) отделяется от передней четвертины по указанному ребру. Передняя четвертина (продукт 4008) отделяется по указанному ребру. Передняя ножка (продукт 4175) отделяется по локтевому суставу. Щековина (продукт 4350) удаляется.

Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная особой разделки)

4003

Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная специальной разделки) имеет те же характеристики, что и полутуша (продукт 4001). Туша разрубается на три части. Отрубы состоят из тазобедренного отруба короткого (продукт 4016) с задней ножкой. Оставшаяся часть полутуши разделяется на спинно-поясничный отруб длинный (продукт 4104) и отруб грудино-реберный с плечом, голяшкой и пашиной (продукт 4335).

Спинно-поясничный отруб длинный отделяется от отруба грудино-реберного с плечом, голяшкой и пашиной разрубом с краниального конца на указанном расстоянии от позвоночника через точку сочленения лопаточной и плечевой костей и параллельно кромки спинного хребта по всей длине спинно-поясничной части до конца пашины, включая продолговатую мышцу пашины.

Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная особой разделки)

4004

Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная специальной разделки) имеет те же характеристики, что и полутуша (продукт 4001). Туша разрубается на четыре части. Отрубы состоят из тазобедренного отруба (продукт 4016) с задней ножкой. От оставшейся части полутуши отделяют спинно-поясничный

отруб длинный (продукт 4104). Часть лопатки, находящаяся впереди спинно-поясничной части, отделяется по естественной линии сращения и остается прикрепленной к передней четвертине. Вентральная часть, плече-лопаточный отруб с голяшкой (продукт 4045) и отруб грудино-реберный с полной пашиной (продукт 4333) разделяются прямым разрубом вдоль указанного ребра.

Передняя четвертина 4021–4026

(Одно ребро – 4021; 2 ребра – 4022; 3 ребра – 4023; 4 ребра – 4024; 5 ребер – 4025; 6 ребер – 4026)

Переднюю четвертину получают из полутуши (продукт 4001) прямым разрубом через позвонок указанного ребра и далее по контуру этого ребра до брюшной части. Ножка, щековина и шейные/грудные позвонки, а также ребра/межреберная мышечная ткань, если не указано иное, оставляются.

Указать:

- передняя ножка – удаляется;
- щековина – удаляется;
- шейные/грудные позвонки – удаляются;
- ребра/межреберная мышечная ткань – удаляются.

Задняя четвертина 4009–4010

(9 ребер – 4009; 8 – ребер 4010)

Заднюю четвертину получают из полутуши (продукт 4001) прямым разрубом через позвонок указанного ребра и далее по контуру ребра до брюшной части. Альтернативные варианты разделки согласовываются между покупателем и продавцом. Диафрагма и задняя ножка удаляются.

Указать:

- диафрагма – удаляется;
- задняя ножка – удаляется.

Поросенок для жарения, целый 4011

Поросенок целый для жарения поставляется с головой; нутряной жир и пленчатый отдел диафрагмы могут не удаляться. Могут указываться и другие требования.

Указать:

- приблизительная масса.

Поросенок для жарения, разрубленный по хребту 4012

Поросенок для жарения, разрубленный по хребту, поставляется с головой; нутряной жир и пленчатый отдел диафрагмы могут не удаляться. Могут указываться и другие требования.

Указать:

- приблизительная масса.

Отруб тазобедренный длинный 4013**(Вариант 1)**

Отруб тазобедренный длинный: вариант 1 получают из полутуши (продукт 4001) прямым разрубом приблизительно перпендикулярно линии, параллельной позвоночному столбу, между 6-м и 7-м поясничными позвонками и далее через точку, находящуюся непосредственно перед подвздошной костью (ilium) и относящимся к ней хрящом. Задняя ножка, если не указано иное, удаляется.

Указать:

- ножка – оставляется.

Отруб тазобедренный длинный 4014**(Вариант 2)**

Отруб тазобедренный длинный: вариант 2 отличается от варианта 1 лишь тем, что удаляются хвостовые (каудальные) позвонки, мышца пашины (M. rectus abdominis), M. cutaneus trunci и обнажившиеся лимфатические узлы. Шкура и жир, обволакивающий M. semimembranosus, должны быть ровными и хорошо округленными, так, чтобы самый дальний край шкуры был отрезан по изгибу, по крайней мере, посередине между коленным суставом и задним краем крестцовой кости. Шкура, закрывающая срединную (внутреннюю) часть M. quadriceps femoris, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется ближе к постной части. Задняя ножка, если не указано иное, удаляется по скакательному суставу.

Указать:

- ножка – оставляется.

Отруб тазобедренный длинный 4015**(Вариант 3)**

Отруб тазобедренный длинный: вариант 3 отличается от варианта 2 лишь тем, что удаляются мышцы пашины (M. rectus abdominis, M. obliquus internus abdominis, M. obliquus externus abdominis), позвонки, подвздошная кость вместе с обволакивающими ее постным мясом и жиром, постное мясо и жир, обволакивающие четырехглавую мышцу (передняя подушка), M. psoas major и M. iliacus. Сустав бедренной кости обнажается. Задняя ножка удаляется по скакательному суставу. Верхняя часть вырезки удаляется, а шкура оставляется.

Указать:

- шкура – удаляется;
- задняя ножка – оставляется;
- верхняя часть вырезки – оставляется.

Отруб тазобедренный короткий 4016**(Вариант 1)**

Отруб тазобедренный короткий: вариант 1 получают из полутуши (продукт 4001) прямым разрубом, который проходит перед четырехглавой мышцей

приблизительно перпендикулярно линии, параллельной костям голяшки, и краниально в 25 и максимум 88 мм к переднему краю крестцовой кости. Задняя ножка оставляется. Альтернативные варианты разделки согласовываются между покупателем и продавцом.

Отруб тазобедренный короткий 4017

(Вариант 2)

Отруб тазобедренный короткий: *вариант 2* отличается от *варианта 1* лишь тем, что удаляется ножка – на уровне скакательного сустава или на незначительном расстоянии перед ним. Хвостовые (каудальные) позвонки, мышца пашины (M. rectus abdominis), M. cutaneus trunci и обнажившиеся лимфатические узлы удаляются. Шкура и жир, обволакивающий (M. semimembranosus), должны быть ровными и хорошо округленными так, чтобы самый дальний край шкуры был отрезан по изгибу, по крайней мере, посередине между коленными суставами и задним краем крестцовой кости. Шкура, закрывающая срединную (внутреннюю) часть (inside) M. quadriceps femoris, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется ближе к постной части. Крестцовая кость частично удаляется, а седалищная кость остается неповрежденной.

Куски окорока на кости

При выделении передней голяшки из окорока небольшую часть окорока с целью повышения его стоимости нарезают кусками. Кости и шкуру оставляют. Куски в количестве 4–5 штук нарезаются с узкой части окорока.

Избыточный жир рекомендуется удалять; первый кусок зачастую обваливают, поскольку он содержит подвздошную кость.

Классификация: Свиной окорок кусками



Отруб тазобедренный короткий 4018

(Вариант 3)

Отруб тазобедренный короткий: *вариант 3* отличается от *варианта 2* лишь тем, что удаляются седалищная кость, позвонки, крестцовая кость и обволакивающие их постное мясо и жир. Ножка удаляется на уровне скакательного сустава или на незначительном расстоянии перед ним разрубом посередине между скакательным и коленным суставами или в другом указанном месте.

Указать:

- шкура – удаляется.

Куски окорока на кости

При выделении передней голяшки из окорока небольшую часть окорока с целью повышения его стоимости нарезают кусками. Кости и шкуру оставляют. Куски в количестве 4–5 штук нарезают с узкой части окорока.

Избыточный жир рекомендуется удалять; первый кусок зачастую обваливают, поскольку он содержит подвздошную кость.

Классификация: Свиной окорок кусками



Отруб тазобедренный длинный (бескостный) 4200

Отруб тазобедренный длинный (бескостный) получают из полутуши (продукт 4001) прямым разрубом приблизительно перпендикулярно линии, параллельной позвоночному столбу, между 6-м и 7-м поясничными позвонками и далее через точку, находящуюся непосредственно перед подвздошной костью (ilium) и относящимся к ней хрящом. Все кости и хрящи удаляются. Пашина и относящийся к ней жир удаляются. Обвалка тазобедренного отруба может производиться по естественным линиям сращения мышц или "туннельным" методом. Шкура удаляется.

Указать:

- шкура – оставляется;
- обваленный "туннельным" методом;
- обваленный по естественным линиям сращения мышц.

Наружная часть тазобедренного отруба 4300*

Наружная часть тазобедренного отруба состоит из наружных мышц тазобедренной части (M. biceps femoris и M. semitendinosus). Внутренняя часть голяшки может оставаться; однако M. flexor digitorum superficialis и относящийся к ней жир должны быть удалены. Вся наружная шкура удаляется.

* В торговле могут использоваться названия **наружная часть зачищенная** или **"сильверсайд"**.

Полусухожильная мышца 4301

Полусухожильную мышцу (*M. semitendinosus*) выделяют из наружной части тазобедренного отруба.

Внутренняя часть тазобедренного отруба 4290

Внутренняя часть тазобедренного отруба состоит из *M. semimembranosus* и прилегающих к ней мышц, которые отделяются от наружной и боковой частей тазобедренного отруба по естественным линиям сращения. Все кости, хрящи и тяжелая соединительная ткань удаляются.

Боковая часть тазобедренного отруба 4310

Боковую часть выделяют из обваленного тазобедренного отруба путем ее отделения по естественным линиям сращения от внутренней и наружной частей. Боковая часть состоит из *M. rectus femoris*, *M. vastus medialis*, *M. vastus intermedius* и *M. vastus lateralis*. Также оставляется напрягатель широкой фасции бедра (*M. tensor fascia latae*).

Указать:

- напрягатель широкой фасции бедра (*M. tensor fascia latae*) – удаляется.

3-составной тазобедренный отруб 4311

(Внутренняя часть – 4290, наружная часть – 4300 и боковая часть – 4310)

3-составной тазобедренный отруб получают из тазобедренного отруба короткого. Он состоит из следующих сортов отрубов, отделенных друг от друга по естественным линиям сращения: внутренней части (продукт 4290), наружной части (продукт 4300) и боковой части (продукт 4310).

4-составной тазобедренный отруб 4312

(Внутренняя часть – 4290, наружная часть – 4300, передняя часть голяшки (подбедерок) и боковая часть – 4310)

4-составной тазобедренный отруб получают из тазобедренного отруба короткого. Он состоит из следующих сортов отрубов, отделенных друг от друга по естественным линиям сращения: внутренней части (продукт 4290), наружной части (продукт 4300), передней части голяшки (подбедерка) и боковой части (продукт 4310).

5-составной тазобедренный отруб 4313

(Внутренняя часть – 4290, полусухожильная мышца – 4301, наружная часть обрезанная, передняя часть голяшки (подбедерок) и боковая часть – 4310)

5-составной тазобедренный отруб получают из тазобедренного отруба короткого. Он состоит из следующих сортов отрубов, отделенных друг от друга по естественным линиям сращения: внутренней части (продукт 4290), полусухожильной мышцы (продукт 4301), наружной части обрезанной, передней части голяшки (подбедерка) и боковой части (продукт 4300).

6-составной тазобедренный отруб 4314

(Внутренняя часть – 4290, полусухожильная мышца – 4301, наружная часть обрезанная, передняя часть голяшки (подбедерок), верхняя часть 4130 и боковая часть – 4310)

6-составной тазобедренный отруб получают из тазобедренного отруба длинного. Он состоит из следующих сортов отрубов, отделенных друг от друга по естественным линиям сращения: внутренней части (продукт 4290), полусухожильной мышцы (продукт 4301), наружной части обрезанной, передней части голяшки (подбедерка), верхней части (продукт 4130) и боковой части (продукт 4310).

Задняя голяшка 4172*

Заднюю голяшку получают из тазобедренного отруба (продукт 4013) путем отсечения задней ножки по скакательному суставу и последующего отделения голяшки в коленном суставе. Шкура оставляется.

Указать:

- шкура – удаляется;
- насаживается.

* В торговле может использоваться название свинины **"оссобукко"**.

Задняя ножка 4176

Задняя ножка отсекается от голяшки по скакательному суставу. Шкура оставляется.

Указать:

- шкура – удаляется.

Средний отруб 4069–4072

(13 ребер – 4069, 12 ребер – 4070, 11 ребер – 4071, 10 – 4072)

Средний отруб получают из полутуши (продукт 4001) путем отделения тазобедренного отруба (продукт 4013) и передней четвертины (продукт 4021) и в указанных местах. Диафрагма и вырезка удаляются.

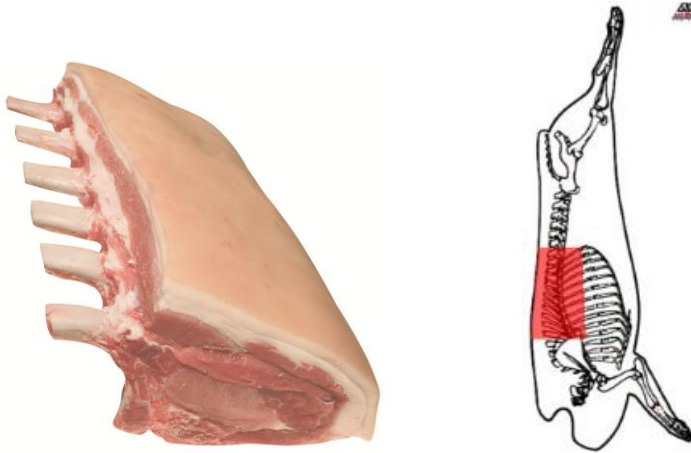
Указать:

- шкура – удаляется;
- диафрагма – оставляется;
- лопаточная кость (scapula) – удаляется;
- вырезка – оставляется.

Спинная часть свинины для жаренья/Передок свиной зачищенный

Спинная часть свинины для жаренья или центральная часть свиной корейки для жаренья. Ее мясо жирнее вырезки, но тем не менее достаточно постное. Она чрезвычайно сочная и вкусная. С тем чтобы спинная часть получилась сочной, ее следует готовить с прилегающим жиром, который после приготовления срезается. Если кончики ребер спинной части зачищаются (освобождаются от мяса), ее называют "передок свиной зачищенный".

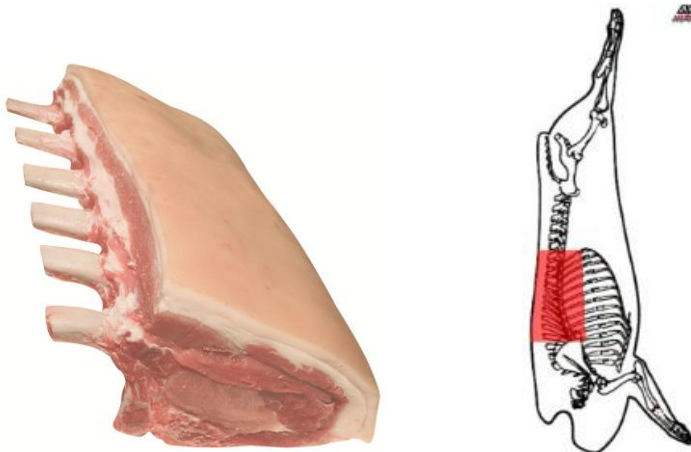
Подготовка продукта: передок получают из среднего отруба прямым разрубом по контуру указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудные позвонки с целью отделения позвоночного столба. Грудную часть удаляют на указанном расстоянии от вентрального края длиннейшей мышцы спины и параллельно позвоночному столбу, начиная с краниального конца.



Спинная часть свинины для жаренья/Передок свиной зачищенный

Спинная часть свинины для жаренья или центральная часть свиной корейки для жаренья. Ее мясо жирнее вырезки, но тем не менее достаточно постное. Она чрезвычайно сочная и вкусная. С тем чтобы спинная часть получилась сочной, ее следует готовить с прилегающим жиром, который после приготовления срезается. Если кончики ребер спинной части зачищаются (освобождаются от мяса), ее называют "передок свиной зачищенный".

Подготовка продукта: передок получают из среднего отруба прямым разрубом по контуру указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудные позвонки с целью отделения позвоночного столба. Грудную часть удаляют на указанном расстоянии от вентрального края длиннейшей мышцы спины и параллельно позвоночному столбу, начиная с краниального конца.



Указать:

- количество ребер;
- длина ребер/расстояние зачистки;

- толщину жира;
- шкура – оставляется или удаляется;
- хребет – оставляется или удаляется.

Отруб грудино-реберный с пашиной 4079–4082

(13 ребер – 4079; 12 ребер – 4080; 11 ребер – 4081; 10 ребер – 4082)

Отруб грудино-реберный с пашиной на кости получают из среднего отруба (продукт 4069) путем отделения спинно-поясничного отруба (продукт 4140). Шкура оставляется. Практически весь листовой жир удаляется. Передний (лопаточный) и задний (тазобедренный) края должны быть относительно прямыми и параллельными. Ни один из краев не должен быть длиннее противоположного более чем на 5 см. Ширина мышцы пашины (*M. rectus abdominis*) должна составлять по меньшей мере 25% от ширины тазобедренного края. Жир, непосредственно прилегающий к пашине на внутренней стороне отруба, зачищается до 2 см. Отруб грудино-реберный не должен содержать разросшейся, мягкой, пористой, темной или рыхлой ткани молочной железы.

Указать:

- количество ребер;
- шкура – удаляется;
- диафрагма – оставляется;
- ширина отруба.

Отруб спинно-поясничный длинный 4140–4147

(17 ребер – 4140, 16 ребер – 4141, 15 ребер – 4142, 14 ребер – 4143, 13 ребер – 4144, 12 ребер – 4145, 11 ребер – 4146, 10 ребер – 4147)

Вариант 1

Отруб спинно-поясничный длинный представляет собой спинную часть полу-туши после удаления тазобедренного отруба короткого (продукт 4016) и отруба грудино-реберного с плечом; голяшкой и пашиной (продукт 4335). Поясничный жир (на внутренней поверхности, покрывающей вырезку) зачищается практически полностью. Вырезка оставляется.

Вариант 2

Лопаточная кость, относящийся к ней хрящ, а также покрывающие их мышечная ткань (вся) и жир удаляются.

Вариант 3

Лопаточная часть удаляется таким образом, чтобы осталось не более восьми ребер; *M. longissimus dorsi* должна быть по меньшей мере вдвое шире *M. spinalis dorsi*.

Указать:

- шкура – удаляется;
- уровень обрезки жира.

Отруб спинно-поясничный длинный (без лопатки) 4108–4111
(13 ребер – 4108, 12 ребер – 4109, 11 ребер – 4110, 10 ребер – 4111)

Вариант 1

Отруб спинно-поясничный (без лопатки) получают из спинно-поясничного отруба длинного (продукт 4140). Шкура удаляется. Затем удаляется лопаточная кость. Остистые отростки и ребра оставляются.

Вариант 2

Лопаточная часть удаляется таким образом, чтобы осталось не более восьми ребер; *M. longissimus dorsi* должна быть по меньшей мере вдвое шире *M. spinalis dorsi*.

Отруб спинно-поясничный длинный (4-составной) 4113

Отруб спинно-поясничный (4-составной) получают из спинно-поясничного отруба длинного (продукт 4108) без шкуры. Этот отруб состоит из четырех частей спинно-поясничного отруба центрального (продукт 4101), отделяемого по указанному ребру, вырезки (продукт 4280), верхней части тазобедренного отруба (продукт 4130) и шейного отруба (продукт 4046), отделяемого по указанному ребру.

Указать:

- линия отруба спинно-поясничной части и точки отделения лопатки.

Отруб спинно-поясничный центральный 4098–4101

(13 ребер – 4098, 12 ребер – 4099, 11 ребер – 4100, 10 ребер – 4101)

Отруб спинно-поясничный – центральный получают из среднего отруба (продукт 4069) путем отделения нижней части на указанном расстоянии от вентрального края длиннейшей мышцы спины и параллельно позвоночному столбу (измеряется от краниального конца). Шкура, лопаточная кость (*scapula*) и относящийся к ней хрящ, если не указано иное, удаляются.

Указать:

- линия отруба брюшной части;
- диафрагма – оставляется;
- вырезка – оставляется;
- хребет – удаляется.

Отруб спинно-поясничный – центральный полуобваленный 4102–4105

(13 ребер – 4102, 12 ребер – 4103, 11 ребер – 4104, 10 ребер – 4105)

Отруб спинно-поясничный центральный полуобваленный получают из спинно-поясничного отруба центрального путем удаления спинного хребта; остистые отростки и ребра оставляются.

Верхняя часть тазобедренного отруба (кострец) 4130

Верхнюю часть тазобедренного отруба (кострец) получают из тазобедренного отруба длинного (продукт 4013). Верхняя часть отделяется на указанном рас-

стоянии от вертлужной впадины. Часть вырезки, если не указано иное, оставляется.

Указать:

- шкурка – удаляется;
- линия отсечения от тазобедренного отруба длинного (продукт 4140).

Риблеты/(Loin riblets) 4159

Риблеты получают из поперечных отростков поясничных позвонков с относящимся к ним постным мясом на любом участке необваленной спинно-поясничной части после удаления вырезки и длиннейшей мышцы спины. Риблеты должны включать не менее четырех поперечных отростков (пластинчатые/пальчиковые кости), образовывать цельный кусок с соединенной с ними постной мышечной тканью и содержать не более двух реберных костей. Этот продукт должен быть практически без поверхностного жира.

Ребра грудной части 4160*

Ребра грудной части получают из грудино-реберного отруба с пашиной на кости путем удаления ребер, реберных хрящей и межреберной мышечной ткани; она состоит из по меньшей мере восьми ребер.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- диафрагма – оставляется;
- ширина отруба;
- грудина – удаляется.

* В торговле может использоваться название **ребра с тонким слоем мяса**.

Ребра спинной части 4161*

Ребра спинной части получают из спинно-поясничного отруба на кости путем удаления всех костей и хрящей; они состоят из по меньшей мере восьми ребер и относящейся к ним межреберной мышечной ткани. Отруб должен быть цельным, причем тела грудных позвонков удаляются с тем исключением, что между окончаниями ребер могут оставаться небольшие фрагменты позвонков.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- диафрагма – оставляется;
- ширина отруба;
- перитонеальная полость с внутренней поверхности ребер и межреберной мышечной ткани – удаляется.

* В торговле может использоваться название **реберная часть спинно-поясничного отруба**.

Реберный отруб 4162

Реберный отруб получают из среднего отруба путем полного отделения всей реберной части цельным куском вместе с межреберной мышечной тканью. Диафрагма удаляется.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- диафрагма – оставляется;
- реберные хрящи – удаляются.

Ребра разделки "Сен-Луи" 4163

Ребра "разделки Сен-Луи" получают из ребер грудной части путем удаления грудинной кости и вентральной части реберных хрящей. Оставляют по меньшей мере 8 ребер.

Реберный край 4164

Реберный край отделяют с дорсальной стороны ребер грудной части прямым разрубом по всей ее длине. Ширина реберного края составляет приблизительно 120 мм.

Средний отруб 4319–4322

(13 ребер – 4319, 12 ребер – 4320, 11 ребер – 4321, 10 ребер – 4322)

Средний отруб получают из полутуши (продукт 4001) путем удаления тазобедренного отруба (продукт 4013) через указанный поясничный позвонок и передней четвертины (продукт 4021) по указанному ребру или грудному позвонку. Диафрагма и вырезка удаляются. Все кости и хрящи удаляются.

Указать:

- шкура – удаляется;
- диафрагма – оставляется;
- реберные кости – удаляются пластиной/поодиночке.

Отруб спинно-поясничный 4340–4343

(13 ребер – 4340, 12 ребер – 4341, 11 ребер – 4342, 10 ребер – 4343)

Отруб спинно-поясничный получают из среднего отруба (продукт 4319) путем удаления обваленной грудино-реберного отруба с пашиной (продукт 4329) на указанном расстоянии от вентрального края длиннейшей мышцы спины параллельно позвоночному столбу (измеряется от краниального края).

Указать:

- шкура – оставляется;
- вентральная граница отделения отруба.

Сердцевина спинно-поясничной части 4361

Сердцевину спинно-поясничной части получают из спинно-поясничного отруба (продукт 4340); она представляет собой часть длиннейшей мышцы спины

(*M. longissimus dorsi*), отделяемую по естественной линии сращения. Межреберная мышечная ткань и части прилегающих мышц удаляются.

Указать:

- защищена от всего жира;
- мышечная пленка – удаляется;
- *M. Multifidus dorsis* – оставляется.

Сердцевина поясничной части 4360

Сердцевину поясничной части получают из спинно-поясничного отруба (продукт 4340); она представляет собой часть длиннейшей мышцы спины (*M. longissimus dorsi*) от десятого грудного позвонка до точки сочленения поясничного и крестцового позвонков, тщательно отделяемую по естественной линии сращения. Межреберная мышечная ткань и части прилегающих мышц удаляются.

Указать:

- защищена от всего жира;
- мышечная пленка – удаляется;
- *M. Multifidus dorsis* – оставляется.

Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная 4305

Верхнюю часть тазобедренного отруба бескостную получают из верхней части тазобедренного отруба на кости (продукт 4130) путем удаления всех костей, хрящей, поверхностного жира и оставшейся части вырезки.

Вырезка 4280

Вырезка состоит из *M. psoas major* и *M. iliacus*, проходящих вдоль вентральной поверхности поясничных позвонков и латеральной поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) удаляется. Вырезка должна быть практически без поверхностного жира.

Указать:

- малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) – оставляется;
- подвздошная мышца – удаляется.

Отруб грудино-реберный с пашиной (бескостный) 4329–4332

(13 ребер – 4329, 12 ребер – 4330, 11 ребер – 4331, 10 ребер – 4332)

Отруб грудино-реберный с пашиной бескостный получают из грудино-реберного отруба с пашиной на кости (продукт 4329) путем удаления ребер.

Вариант 1

Ребра удаляют по отдельности без повреждения реберных хрящей, диафрагмы и межреберной мышечной ткани, которые остаются прочно соединенными с грудной частью.

Вариант 2

Ребра отделяют одним куском вместе с реберными хрящами, диафрагмой и межреберной мышечной тканью. На грудной части не должно быть подрезов и "снежков" (проступающих участков жира) размером 50 см² или более.

Вариант 3

Аналогичен варианту 2 за тем исключением, что межсосковая часть ровно обрезаются.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- шкура – удаляется;
- диафрагма – оставляется;
- ширина грудной части.

Отруб грудино-реберный с пашиной (с задним краем пашины) 4333

Отруб грудино-реберный с пашиной (с задним краем пашины) представляет собой сортовой отруб, остающийся после отделения нижней части переднего отруба (продукт 4050) от отруба грудино-реберного с плечом, голяшкой и пашиной (продукт 4335) вдоль указанного ребра.

Указать:

- шкура – удаляется;
- межсосковая часть – удаляется;
- задний край пашины – удаляется;
- ребра грудной части (продукт 4160) – удаляются.

Отруб грудино-реберный с плечом, голяшкой и пашиной 4335

Отруб грудино-реберный с плечом, голяшкой и пашиной получают из полутуши. Этот продукт отделяют разрубом, начинающимся с краниального конца на указанном расстоянии от позвоночного столба через точку сочленения лопаточной и плечевой костей и далее параллельно хребту по всей длине спинно-поясничной части до оконечности заднего края пашины.

Хребтовый Шпик 7685

Хребтовый шпик снимают со спины после удаления сердцевины спинно-поясничной части. Хребтовый шпик должен быть относительно толстым, причем толщина должна быть везде относительно одинаковой. Все края должны быть примерно прямоугольными.

Передний отруб 4029–4032

(1 ребро – 4029, 2 ребра – 4030, 3 ребра – 4031, 4 ребра – 4032)

Передний отруб получают из полутуши (продукт 4001) прямым разрубом, производимым приблизительно перпендикулярно продольной оси полутуши на уровне указанного ребра. Голову, щековину и грудной лоскут удаляют прямым разрубом, производимым приблизительно параллельно спинно-поясничной ча-

сти, но не более чем в 25 мм от самого глубокого места изгиба ушной впадины. Голяшка и грудной лоскут удаляются.

Указать:

- количество ребер;
- шкура – удаляется;
- голяшка – оставляется;
- шейные кости, ребра, грудинные кости и связанные с ними хрящи – удаляются.

Отруб плечелопаточный с голяшкой 4044

Отруб плечелопаточный с голяшкой получают из переднего отруба (продукт 4029); он состоит из лопаточной и плечевой костей и костей передней голяшки вместе с относящейся к ним мышечной тканью. Плечелопаточный отруб с голяшкой отделяется от переднего отруба разрубом от точки, расположенной (ближе к середине) под передней конечностью, через *M. pectoralis superficialis* и далее по естественной линии сращения между *M. serratus ventralis* и *M. latissimus dorsi*, естественной линии сращения между *M. serratus ventralis* и *M. subscapularis*, естественной линии сращения между *M. serratus ventralis* и срединной частью лопаточной кости до точки, находящейся в направлении спины сразу за лопаточным хрящом. Все края зачищаются по естественному изгибу основных мышц и лопаточной кости. На задней стороне не должна быть видна *M. triceps brachii*. Шкура и голяшка оставляются.

Указать:

- голяшка – удаляется;
- грудной лоскут – оставляется;
- шкура – удаляется;
- ребра – удаляются.

Отруб плечелопаточный с голяшкой (3-составной) 4045

Отруб плечелопаточный с голяшкой (3-составной) получают из передней четвертины (продукт 4021), отделяемой от полутуши для приготовления мясных блоков (4-составной) (продукт 4004), из которой удалены позвонки и прилегающее мясо шеи и передней четвертины. Подлопаточные ребра (продукт 4164) удаляются. Оставшаяся часть – плечелопаточный отруб с голяшкой (продукт 4044) разделяется на две части разрубом (краниально-каудально) через точку сочленения лопаточной и плечевой костей.

*Нижняя часть переднего отруба** 4050–4055

(6 ребер – 4050, 5 ребер – 4051, 4 ребра – 4052, 3 ребра – 4053, 2 ребра – 4054, 1 ребро – 4055)

Нижнюю часть переднего отруба получают из переднего отруба (продукт 4029). Нижняя часть отделяется от верхней прямым разрубом, производимым дорсально по плечевому суставу и приблизительно перпендикулярно линии отделения переднего отруба части от спинно-поясничного. Шейные кости, ребра, грудные кости, относящиеся к ним хрящи и грудной лоскут (по основному

сгибу) удаляются. Шпик и шкура срезаются до постного мяса по дорсальному краю.

Указать:

- ножка – удаляется;
- шкура – удаляется.

* В торговле может использоваться название отруб **"пикник"**.

*Верхняя часть переднего отруба** 4059–4062

(4 ребра – 4059, 3 ребра – 4060, 2 ребра – 4061, 1 ребро – 4062)

Верхнюю часть переднего отруба получают из переднего отруба (продукт 4029). Верхняя часть отделяется от нижней прямым разрубом, производимым приблизительно перпендикулярно линии отделения переднего отруба от спинно-поясничного. Шпик и шкура срезаются до постного мяса на дорсальном краю. Все кости и хрящи удаляются. Шкура, если не указано иное, оставляется.

Указать:

- шкура удаляется.
- лопаточная кость и относящиеся к ней хрящи – удаляются.

* В торговле может использоваться название **шейно-лопаточный отруб**.

Шейный отруб 4046–4049/4063

(1 ребро – 4046, 2 ребра – 4047, 3 ребра – 4048, 4 ребра – 4049, 5 ребер – 4063)

Шейный отруб получают из спинно-поясничного отруба длинного (без лопатки) (продукт 4108); она представляет собой переднюю четверть спинно-поясничного отруба, отделяемую по указанному ребру.

Указать:

- количество ребер;
- грудной лоскут – удаляется расстояние от позвонка;
- жир – удаляется.

*Верхняя часть переднего отруба (бескостная)** 4245

Верхнюю часть переднего отруба (бескостную) получают из верхней части переднего отруба на кости (продукт 4059) путем удаления всех костей, хрящей и шкуры. Шейно-лопаточный отруб представляет собой дорсальную часть, остающуюся после удаления нижней части переднего отруба.

Указать:

- длина остающейся части длиннейшей мышцы спины.

* В торговле может использоваться название **шейно-лопаточный отруб**.

Шейный отруб (бескостный) 4241

Шейный отруб (бескостный) получают из шейного отруба (продукт 4046) путем удаления всех костей, хрящей и поверхностного жира.

Шейно-лопаточный отруб (особой разделки) 4240*

Шейно-лопаточный отруб (особой разделки) получают из верхней части переднего отруба (бескостной) (продукт 4059) путем удаления ребер, грудных и шейных позвонков и нижней части переднего отруба. Шейно-лопаточный отруб представляет собой дорсальную часть, остающуюся после удаления нижней части переднего отруба. Все кости и хрящи удаляются. Шкура с поверхности шейно-лопаточного отруба удаляется. На латеральной поверхности отруба параллельно дорсальному краю по всей его длине оставляется полоска шпика. Ширина и толщина оставляемой полоски шпика подлежат указанию.

Указать:

- требования к жировому покрытию;
- высота зачистки жира;
- длина остающейся части длиннейшей мышцы спины.

* В торговле может использоваться название **шейно-лопаточный (особой разделки)**.

Передний отруб – грудная мышца (M. Pectoralis) 4180

Грудная мышца (M. pectoralis) состоит из мышц M. pectoralis profundus и M. pectoralis superficialis в грудной части переднего отруба. Она обнажается при выделении плечелопаточного отруба с голяшкой и расположена в срединной части нижней половины переднего отруба.

Передний отруб – большая круглая мышца (M. Teres major) 4181

Большая круглая мышца (M. teres major) удаляется из срединной части плечелопаточного отруба с голяшкой. Она расположена непосредственно вентрально к лопаточной кости. Она отделяется от прилегающих мышц по естественной линии сращения.

Передний отруб – зубчатая вентральная мышца (M. Serratus ventralis) 4182

Зубчатая вентральная мышца (M. serratus ventralis) находится в верхней и верхней внутренней частях переднего отруба. Она отделяется от прилегающих мышц по естественной линии сращения.

Передний отруб – подушечка 4183

Подушечка представляет собой мышцы (M. triceps brachii) в нижней части переднего отруба и должна быть практически без жира. Сухожилия должны обрезать с постной частью.

Подлопаточные ребра 4165–4167

(4 ребра – 4165, 3 ребра – 4166, 2 ребра – 4167)

Подлопаточные ребра получают из плечелопаточного отруба с голяшкой (продукт 4045); что касается зачистки, то они могут быть:

- *незачищенными* – M. pectoralis profundus оставляется;
- *частично зачищенными* – M. pectoralis profundus обрезается с сохранением подлежащей мякоти;

- *полностью зачищенными* – все постное мясо на прилегающей поверхности подлопаточных ребер удаляется.

Указать:

- грудная кость – оставляется.

Щековина 4350

Щековина отделяется от переднего отруба прямым разрубом приблизительно параллельно спинно-поясничному отрубам. Щековина должна иметь относительно прямоугольную форму так, чтобы по крайней мере ее края сходились под прямым углом. Поверхность щековины тщательно зачищается от наружной железистой и рыхлой ткани, шкуры и следов кровоподтеков.

Указать:

- шкура – удаляется;
- минимальный размер отруба;
- жиловка (обнажившаяся плотная (непрозрачная) соединительная ткань и окончания сухожилий голяшек – удаляется).

Передняя голяшка 4170

Переднюю голяшку получают из передней четвертины (продукт 4021) путем отсечения передней ножки по запястному и скакательному суставам и отделения голяшки от плечелопаточной части по точке сращения лучевой и плечевой костей. Шкура оставляется.

Указать:

- шкура – удаляется.

Передняя ножка 4175

Переднюю ножку получают из передней четвертины (продукт 4021) путем ее отделения от плечелопаточной части по запястному суставу. Передняя ножка должна быть практически без щетины и ее корней. Шкура оставляется.

Указать:

- шкура – удаляется.

Обрезь 4470

Обрезь получают из любого отруба туши. Обрезь должна быть без костей, хрящей, шкуры, рыхлой ткани молочных желез и лимфатических узлов (включая предбедренные, подколенные, предлопаточные и прочие обнажившиеся лимфатические узлы).

Указать:

- химическая постность.

Лопаточный шпик 7680

Лопаточный шпик – это подкожный жир, получаемый из лопаточной части.
