



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.: General  
6 October 2015  
Russian  
Original: English

---

**Европейская экономическая комиссия**

Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества**

**Семьдесят первая сессия**

Женева, 2–4 ноября 2015 года

Пункт 3 предварительной повестки дня

**Специализированная секция по разработке  
стандартов на мясо**

**Стандарт ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты\***

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты.

---

\* Настоящий документ был представлен в указанные выше сроки с целью отражения в нем решений Специализированной секции по разработке стандартов на мясо (28–30 сентября 2015 года).



## 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 ECE/CTCS/WP.7/2015/4, принятом Рабочей группой на ее семьдесят первой сессии в ноябре 2015 года.

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  
Economic Cooperation and Trade Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
Geneva 10, CH-1211, Switzerland  
e-mail: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

## Содержание

<b>Стандарт ЕЭК ООН на пищевые мясные субпродукты</b>		<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	8
3.2	Вид	8
3.3	Продукт/отруб	8
3.4	Охлаждение и замораживание	8
3.5	История продукта	9
3.5.1	Отслеживание истории продукта	9
3.5.2	Категории субпродуктов	9
3.5.3	Система выращивания	9
3.5.4	Система откорма	10
3.5.5	Способы убоя	10
3.5.6	Технология послеубойной обработки	11
3.6	Цвет пищевых мясных субпродуктов	12
3.7	Диапазоны размера/массы пищевых мясных субпродуктов	12
3.8	Упаковка, хранение и транспортировка	13
3.8.1	Описание и положения	13
3.8.2	Код упаковки	13
3.9	Информация, которая должна указываться на товарных единицах пищевых мясных субпродуктов или на прикрепляемых к ним ярлыках	14
3.9.1	Обязательная информация	14
3.9.2	Прочие сведения о продукции	14
3.10	Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	15
<b>4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к пищевым мясным субпродуктам</b>	.....	16
4.1	Определение кода	16
4.2	Пример	17

---

<b>5. Описания пищевых мясных субпродуктов</b> .....	17
5.1 Многоязычный индекс продуктов .....	18
5.1.1 Мясо крупного рогатого скота (говядина) – код 10 .....	24
5.1.2 Мясо крупного рогатого скота (телятина) – код 11 .....	33
5.1.3 Баранина – код 40/Козлятина – код 50 .....	38
5.1.4 Свинина – код 30 .....	43
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

### 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.

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса (поле данных 1)</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

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса (поле данных 1)</i>
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 первый вариант настоящего стандарта на своей шестьдесят четвертой сессии (ECE/TRADE/C/WP.7/2008/21). Пересмотренный стандарт на пищевые мясные субпродукты был принят на ее

семьдесят первой сессии в ноябре 2015 года, он основывается на документе ECE/CTCS/WP.7/2015/4.

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](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<sup>1</sup>.

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>2</sup>);
- без неприятного запаха;
- без не указанных в спецификации фрагментов костей;
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;
- без холодильных ожогов<sup>3</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).

<sup>1</sup> В соответствии с положениями Санитарного кодекса наземных животных МЭБ в отношении ГЭ КРС и удаления МСР.

<sup>2</sup> По требованию покупателя пищевые субпродукты могут подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

<sup>3</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).

### 3.1 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 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 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>
<b>0</b>	Не указывается	Категория конкретно не указывается
<b>1</b>	Охлажденный продукт	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5\text{ °C}$ и не выше $+7,0\text{ °C}$
<b>2</b>	Замороженный продукт	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12\text{ °C}$
<b>3</b>	Глубокозамороженный продукт	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ °C}$
<b>4–8</b>	Коды не используются	
<b>9</b>	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

<i>Код категории субпродукта (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>00</b>	Не указывается	Категория конкретно не указывается
<b>10</b>	Субпродукты говяжьи	
<b>20</b>	Субпродукты телячьи	
<b>30</b>	Субпродукты свиные	
<b>40</b>	Субпродукты бараньи	
<b>42</b>	Субпродукты ягнячьи	
<b>50</b>	Субпродукты козы	
<b>52</b>	Субпродукты козлят	
<b>80</b>	Субпродукты конские	
<b>99</b>	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.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<b>0</b>	Не указывается	Система не указывается
<b>1</b>	Преимущественно стойловая	Методы выращивания, основанные на стойловом содержании скота
<b>2</b>	Загонная	Методы выращивания, основанные на ограничении свободы передвижения скота
<b>3</b>	Пастбищная	Методы выращивания, основанные на содержании скота на открытых площадях

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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.

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

<i>Коды технологий послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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>a</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	

<i>Коды технологий послеубойной обработки (поле данных 9)</i>		
<i>Коды технологий послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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 материалов специфического риска.

### 3.6 Цвет пищевых мясных субпродуктов

<i>Код цвета пищевых субпродуктов (поле данных 10)</i>		
<i>Код цвета пищевых субпродуктов (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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

<i>Код диапазона размера/массы (поле данных 12)</i>		
<i>Код диапазона размера/массы (поле данных 12)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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*

<b>0</b>	Не указывается
<b>1</b>	Индивидуально упакованные
<b>2</b>	Упакованные навалом (например, в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах, бочках)
<b>3</b>	Уложенные навалом (например, слоями)
<b>4</b>	Упакованные в вакууме
<b>5</b>	Упакованные в модифицированной атмосфере
<b>6–8</b>	Коды не используются
<b>9</b>	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:

<i>Информация, указываемая в маркировке</i>	<i>Расфасованное или упакованное мясо</i>
Санитарная отметка	X
Номер бойни или номер партии	X
Дата убоя (факультативно)	X
Дата упаковки	X
Наименование продукта	X
Информация о сроке хранения (в соответствии с требованиями каждой страны) <sup>d</sup>	X
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 подаваться 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 уоя и технологии послеубойной обработки;
- системы выращивания и переработки;
- количество (количество штук);
- дата уоя;
- 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*

---

<b>0</b>	Не указывается
<b>1</b>	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество)
<b>2</b>	Оценка соответствия торговому стандарту
<b>3</b>	Оценка соответствия идентификации животных/партии (идентификация животных/партии)

*Код оценки  
соответствия  
(поле данных 14) Категория*

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.

<i>Поле №</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	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
7a	Система откорма	3.5.4	0–9
7b	<i>Поле не используется</i>	–	0–9
8	Способ убоя	3.5.5	0–9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0–9
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

Продукт	Английский	Стр. Французский	Русский	Испанский*	Китайский
<b>ГОВЯДИНА – КОД 10</b>					
6000	Tongue long cut	Langue coupe longue	Язык длинно обрезанный		
6010	Tongue short cut	Langue coupe courte	Язык коротко обрезанный		
6030	Tongue swiss cut	Langue coupe suisse	Язык швейцарской разделки	Lengua	
6040	Tongue root (throat trimmings)	Racine de la langue	Корень языка (калтык)		
6045	Tongue root fillet	Filets de racine de langue	Подъязычное мясо		
6050	Cheek	Joue	Щека	Quijada	
6060	Cheek – papillae off	Joue – sans papilles	Щека без сосочкового края рта	Nuez de quijada	
6061	Cheek meat	Viande de bajoue	Мясо щеки жилованное		
6260	Papillae	Papilles	Сосочковый край рта		
6114	Head	Tête	Голова	Cabeza	
6240	Head meat	Viande de la tête	Мясо головы		
6120	Brain	Cervelle	Мозги	Sesos	
6070	Tail	Queue	Хвост	Rabo	
6080	Liver	Foie	Печень	Hígado	
6090	Kidney	Rognons	Почки	Riñón	
6211	Heart and lungs	Basse	Сердце и легкие		
6210	Lungs	Poumons	Легкие	Pulmones	
6183	Trachea	Trachée	Трахея	Tráquea	
6100	Heart	Cœur	Сердце	Corazón	
6110	Thymus gland (sweetbreads)	Thymus (ris)	Вилочковая железа (зобная железа)	Molleja	
6112	Salivary glands	Glandes salivaires	Слюнные железы	Parótida	
6140	Rumen (paunch)	Rumen (panse)	Рубец	Mondingo	
6141	Rumen Pillars (mountain chain tripe)	Piliers du rumen	Складки рубца	Pilares del rumen	
6152	Reticulum (honeycomb tripe)	Réticulum (bonnet)	Сетка	Bonete o Redecilla	
6154	Omasum (bible tripe)	Feuillet	Книжка	<u>Librillo</u>	

<i>Продукт</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр. Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский*</i>	<i>Китайский</i>
6155	Abomasum	Abomasum	Сычуг	<u>Cuajo</u>	
2190	Thin skirt (meat spec)	Hampe	Тонкая диафрагма		
2180	Thick skirt (meat spec)	Onglet	Толстая диафрагма		
6180	Testes	Testicules	Семенники	<u>Creadillas</u>	
6181	Pizzel	Verge	Пенис	<u>Pene</u>	
6182	Oesophagus	Oesophage	Пищевод		
6280	Weasand meat	Viande d'oesophage	Мясо пищевода	<u>Ligamentum nuchae</u>	
6190	Spleen	Rate	Селезенка	<u>Bazo</u>	
6200	Tendons	Tendons	Сухожилия		
6201	Flexor tendons	Tendons fléchisseurs	Сухожилия сгибателей		
6202	Achilles tendons	Tendons d'Achille	Ахилловы сухожилия		
6203	Skirt sinew	Tissu tendineux	Сухожилия диафрагмы		
6270	Diaphragm membrane	Aponévrose du diaphragme	Мембрана диафрагмы	<u>Membrana del diafragma</u>	
6271	Skirt membrane (tunic tissue)	Aponévrose abdominale	Апоневроз брюшной стенки		
6272	Membrane	Aponévrose	Мембрана		
6273	Ligamentum nuchae	Ligament cervical postérieur (ligamentum nuchae)	Выйная связка		
6493	Feet	Pieds	Ноги		
6494	Mammary glands	Glandes mammaires	Молочные железы		
6495	Bung	Rectum (anus)	Проходниковый конец		
6496	Small intestine	Intestin grêle	Тонкий кишечник	<u>Chinchulín</u>	
6497	Large intestine	Gros intestin	Толстый кишечник	<u>Tripa gorda</u>	
6498	Intestine	Intestin	Комплект кишок		
6450	Blood stabilized	Sang stabilisé	Кровь стабилизированная		
6451	Blood defibrinated	Sang défibriné	Кровь дефибрированная		
6452	Blood plasma	Plasma sanguin	Плазма крови		
6453	Blood serum	Sérum du sang	Сыворотка крови		

<i>Продукт</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр. Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский*</i>	<i>Китайский</i>
<b>ТЕЛЯТИНА – КОД 11</b>					
6500	Tongue long cut	Langue coupe longue	Язык длинно обрезанный		
6510	Tongue short cut	Langue coupe courte	Язык коротко обрезанный		
6520	Tongue swiss cut	Langue coupe suisse	Язык швейцарской разделки		
6620	Head	Tête	Голова		
6621	Skull	Crâne	Череп		
6570	Brain	Cervelle	Мозги		
6524	Cheek	Joue	Щека		
6614	Papillae	Papilles (labiales)	Сосочковый край рта		
6624	Pluck	Fressure	Ливер		
6582	Lungs	Poumons	Легкие		
6550	Heart	Cœur	Сердце		
6530	Liver	Foie	Печень		
6540	Kidney	Rognons	Почки		
6559	Salivary glands	Glandes salivaires	Слюнные железы		
6560	Thymus gland (sweetbreads)	Thymus (ris)	Вилочковая железа (зобная железа)		
6561	Tail	Queue	Хвост		
6580	Spleen	Rate	Селезенка		
6585	Mask	Masque	Маска		
6590	Tendons	Tendons	Сухожилия		
6610	Thin skirt	Hampe	Тонкая диафрагма		
6611	Thick skirt	Onglet	Толстая диафрагма		
6622	Feet	Pieds	Ноги		
6623	Testes	Testicules	Семенники		
6624	Pluck	Fressure	Ливер		
6625	Oesophagus	Oesophage	Пищевод		
6613	Weasand meat	Viande d'œsophage	Мясо пищевода		
6626	Intestine	Intestin	Комплект кишок		
6628	Abomasum	Abomasum	Сычуг		

<i>Продукт</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр. Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский*</i>	<i>Китайский</i>
6629	Rumen (stomach/paunch)	Rumen (estomac/panse)	Рубец с сеткой		
6632	Rumen pillars (mountain chain tripe)	Piliers du rumen	Складки рубца		
6633	Reticulum (honeycomb tripe)	Réticulum (bonnet)	Сетка		
6634	Omasum (bible tripe)	Feuillet (omasum)	Книжка		
6640	Blood stabilized	Sang stabilisé	Кровь стабилизированная		
6641	Blood defibrinated	Sang défibriné	Кровь дефибринированная		
6642	Blood plasma	Plasma sanguin	Плазма крови		
6443	Blood serum	Sérum du sang	Сыворотка крови		
<b>БАРАНИНА – КОД 40</b>					
<b>КОЗЛЯТИНА – КОД 50</b>					
7000	Tongue long cut	Langue coupe longue	Язык длинно обрезанный		
7010	Tongue short cut	Langue coupe courte	Язык коротко обрезанный		
7015	Tongue swiss cut	Langue coupe suisse	Язык швейцарской разделки		
7150	Head	Tête	Голова		
7151	Skull	Crâne	Череп		
7070	Brain	Cervelle	Мозги		
7028	Cheek	Joue	Щека		
7110	Head trimmings (meat)	Viande de tête	Мясо головы		
7140	Pluck	Fressure	Ливер		
7141	Heart and lungs	Basse	Сердце и легкие		
7100	Lungs	Poumons	Легкие		
7030	Liver	Foie	Печень		
7040	Kidney	Rognons	Почки		
7050	Heart	Cœur	Сердце		
7060	Thymus gland (sweetbreads)	Thymus (ris)	Вилочковая железа (зобная железа)		
7080	Rumen (stomach)	Rumen (estomac)	Рубец		
7090	Spleen	Rate	Селезенка		

<i>Продукт</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр. Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский*</i>	<i>Китайский</i>
7091	Tendons	Tendons	Сухожилия		
7130	Testes	Testicules	Семенники		
7485	Intestine (casings)	Intestin	Комплект кишок		
7486	Small intestine	Intestin grêle	Черевы		
7487	Caecum	Cæcum	Синюга		
7495	Feet	Pieds	Ноги		
7470	Blood stabilized	Sang stabilisé	Кровь стабилизированная		
7471	Blood defibrinated	Sang défibriné	Кровь дефибринированная		
7472	Blood plasma	Plasma sanguin	Плазма крови		
7473	Blood serum	Sérum du sang	Сыворотка крови		
<b>СВИНИНА – КОД 30</b>					
7500	Tongue short cut	Langue coupe courte	Язык коротко обрезанный		
7501	Tongue swiss cut	Langue coupe suisse	Язык швейцарской разделки		
7502	Tongue long cut	Langue coupe longue	Язык длинно обрезанный		
7609	Tongue root trim	Parure de racine de langue	Подъязычное мясо		
7650	Cheek	Joue	Щека		
7549	Head	Tête	Голова		
7550	Brain	Cervelle	Мозги		
7585	Mask	Masque	Маска		
7586	Temples	Tempes	Виски		
7692	Ears	Oreilles	Уши		
7693	Snout	Groin	Нос		
7587	Lips	Lèvres	Губы		
7525	Pluck	Fressure	Ливер		
7524	Heart and lungs	Cœur et poumons	Сердце и легкие		
7540	Heart	Cœur	Сердце		
7526	Lungs	Poumons	Легкие		
7528	Trachea	Trachée	Трахея		
7520	Liver	Foie	Печень		
7530	Kidney	Rognons	Почки		
7541	Thick skirt	Onglet	Толстая диафрагма		
7542	Thin skirt	Hampe	Тонкая диафрагма		

<i>Продукт</i>	<i>Английский</i>	<i>Стр. Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский*</i>	<i>Китайский</i>
7543	Diaphragm	Diaphragme	Диафрагма		
7510	Tail	Queue	Хвост		
7515	Testes	Testicules	Семенники		
7527	Oesophagus	Œsophage	Пищевод		
7560	Stomach	Estomac	Желудок		
7561	Stomach (pepsin) lining	Muqueuse (peptique) de l'estomac	Слизистая (пепсиновая) оболочка желудка		
7570	Stomach (butterfly cut)	Estomac (coupe papillon)	Желудок (разрезанный в виде бабочки)		
7571	Small intestine	Intestin grêle	Черевы		
7572	Intestine	Intestin	Комплект кишок		
7573	Large intestine (chitterling)	Gros intestin	Кудрявка (толстая кишка)		
7574	Caecum	Cæcum	Глухарка		
7575	Upper colon	Chaudin	Восходящая ободочная кишка		
7576	Robe	Suivant	Поперечная ободочная кишка		
7577	Rectum	Fuseau	Гузенка		
7578	Anus	Rosette	Проходник		
7579	Mensentry	Ratis	Брыжейка		
7580	Bladder	Vessie	Мочевой пузырь		
7581	Uterus	Utérus	Матка		
7582	Ovaries	Ovaires	Яичники		
7600	Spleen	Rate	Селезенка		
7670	Thymus gland (sweetbreads)	Thymus (ris)	Вилочковая железа (зобная железа)		
7671	Salivary gland	Glandes salivaires	Слюнные железы		
7672	Pancreas gland	Pancréas	Поджелудочная железа		
7679	Bones	Os	Кости		
7681	Neck bone	Échine	Шейные позвонки		
7684	Skirt siney	Tissu tendineux	Сухожилия диафрагмы		
7690	Skin	Peau	Свиная шкурка		
7694	Ear root	Racine d'oreille	Ушные хрящи		

Продукт	Английский	Стр. Французский	Русский	Испанский*	Китайский
7695	Caul fat	Crépine	Сальник		
7696	Abdominal fat	Gras abdominal	Абдоминальный жир		
7697	Flank fat	Graisse de flanc	Боковой шпик		
7674	Blood stabilized	Sang stabilisé	Кровь стабилизированная		
7675	Blood defibrinated	Sang défibriné	Кровь дефибринированная		
7676	Blood plasma	Plasma sanguin	Плазма крови		
7677	Blood serum	Sérum du sang	Сыворотка крови		
7583	Clear plate	Gras dans la longe	Бескостная свиная грудинка		
4175	Fore feet	Pieds avant	Передние ноги		
4176	Hind feet	Pieds arrière	Задние ноги		

\* Перевод на испанский язык был предложен делегацией Аргентины.

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

#### *Язык длинно обрезанный – 6000*

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:

- цвет (белый, черный или пятнистый);
- жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы;
- приблизительная толщина оставляемого жира;
- лимфатические/слюнные железы – удаляются;
- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

#### *Язык коротко обрезанный – 6010*

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 обрезается до «ложного постного мяса» с оставлением приблизительно 10% жира; слюнные железы удаляются, за исключением подъязычных желез.

Указать:

- лимфатические и слюнные железы – удаляются;



- цвет (белый, черный или пятнистый);
- жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.

#### *Язык швейцарской разделки – 6030*

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).

Указать:

- цвет (белый, черный или пятнистый);
- жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.

#### *Корень языка (калтык) – 6040*

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).

#### *Подъязычное мясо – 6045*

Подъязычное мясо получают из корня языка путем удаления мышц с каждой стороны корня (грудино-щитовидной и грудино-подъязычной мышц).

#### *Щека – 6050*

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.

Указать:

- околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;
- внешний жир – удаляется.

#### *Щека без сосочкового края рта – 6060*

Щека (6050) подвергается дальнейшей обрезке до полного удаления сосочкового края (баков) и околоушной железы. Лимфатические и слюнные железы не удаляются.

Указать:

- околоушные лимфатические и слюнные железы – удаляются;
- внешний жир – удаляется.

#### *Мясо щеки жилованное – 6061*

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 ниж-

ней челюстью). Продукт не должен содержать никаких остатков лимфатических узлов, слюнных желез или мышечной ткани из других частей головы.

#### *Сосочковый край рта – 6260*

Сосочковый край (баки) получают из щеки (6050) путем его удаления вдоль линии естественного сращения *M. masseter* (жевательной мышцы) и *M. buccinator* (щечной мышцы).

Указать:

- слизистая оболочка – удаляется.

#### *Голова – 6114*

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).

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- язык – удаляется;
- глаза – удаляются.

#### *Мясо головы – 6240*

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.

#### *Мозги – 6120*

Мозги состоят из мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.

#### *Мозги зачищенные:*

Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани. Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

#### *Хвост – 6070*

Хвост отделяется от туши в точке сочленения крестцового и копчикового позвонков.

Указать:

- излишний жировой покров – зачищается;
- количество позвонков.

#### *Печень – 6080*

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.

Указать:

- лимфатические узлы – оставляются или удаляются;
- полая вена – удаляется;
- связки – удаляются;
- цвет;
- пленка – удаляется;
- возраст крупного рогатого скота.

#### *Почки – 6090*

Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.

Указать:

- внешний жир – оставляется или удаляется;
- почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.

#### *Сердце и легкие – 6211*

Легкие с прикрепленным сердцем.

Указать:

- дополнительная зачистка для удаления прикрепленных органов.

#### *Легкие – 6210*

Весь орган целиком.

Указать:

- трахея – удаляется;
- легкие – разделяются;
- только диафрагмальная доля;
- цвет.

#### *Трахея – 6183*

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.

#### *Сердце – 6100*

Все сердце целиком, защищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом. Кости сердца (*ossa cordis*) удаляются.

Указать:

- ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;
- жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;
- незачищенные кровеносные сосуды и жир – оставляются.

*Вилочковая железа (зобная железа) – 6110*

Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.

*Слюнные железы – 6112*

Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.

*Рубец – 6140*

*Рубец незачищенный:*

Рубец сырой, промытый и не ошпаренный, с темной оболочкой. Внешняя поверхность зачищается от отложений жира.

Указать:

- сетка – оставляется или удаляется;
- темный внутренний слой – удаляется;
- соленый.

*Рубец бланшированный:*

Если рубец подлежит последующей обработке, он должен подвергнуться бланшированию и отвердеть (промывка в горячей воде и очистка).

Указать:

- с сеткой или без сетки;
- был ли удален жир, был ли надрезан канатик;
- производилось ли обезжиривание при температуре воды в 80 °С;
- как производилось охлаждение: в воде или в холодильных камерах;
- замораживалась ли продукция на следующий день после изготовления;
- цвет является натуральным или он стал более светлым.

*Складки рубца – 6141*

Складки рубца получают из рубца с сеткой (6140); их удаляют целым куском. Отложения поверхностного жира удаляются.

*Сетка – 6152*

Сетку отделяют от рубца (6140), темный внутренний слой удаляется. Сетка поступает в продажу сырой или ошпаренной и бланшированной.

Указать:

- ошпаренная и/или бланшированная;
- в естественной форме или резанная.

*Книжка – 6154*

Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачного животного, состоящий из тонких мышечных складок (листочков); она находится между сычугом и сеткой.

*Сычуг – 6155*

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.

*Тонкая диафрагма – 2190*

См. говяжьей отрубы – 2190

*Толстая диафрагма – 2180*

См. говяжьей отрубы – 2180

*Семенники – 6180*

Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

Указать:

- белочная оболочка – оставляется или удаляется.

*Пенис – 6181*

Половой член. Внешняя кожная оболочка удаляется.

Указать:

- ножки корня – оставляются или удаляются;
- головка – оставляется или удаляется,
- обезжиренный.

*Пищевод – 6182*

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.

*Мясо пищевода – 6280*

Мякотная часть пищевода от глотки до рубца.

*Селезенка – 6190*

Селезенка обрабатывается путем удаления селезеночных кровеносных сосудов.

*Сухожилия – 6200*

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.

*Сухожилия сгибателей – 6201*

Сухожилия, представляющие собой поверхностные и глубокие сухожилия сгибателей передних ног с прилегающей фиброзной тканью.

*Ахилловы сухожилия – 6202*

Ахилловы сухожилия представляют собой сухожильные структуры из фиброзной соединительной ткани задних ног.

*Сухожилия диафрагмы – 6203*

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.

*Мембрана диафрагмы – 6270*

Мембрана диафрагмы представляет собой фасцию. Мембрана может содержать небольшое количество мышечной ткани или «красного мяса» и прилегающего жира.

Указать:

- часть мякоти и жировые отложения на краю диафрагмы – удаляются.

*Апоневроз брюшной стенки – 6271*

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.

*Мембрана – 6272*

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.

Указать:

- получают ли ее с отдельных мышц или групп мышц;
- включается ли белая линия живота.

*Выйная связка – 6273*

Выйная связка (ligamentum nuchae) представляет собой значительную часть надостной связки, которая идет вдоль позвоночника, причем она особо выделяется в шейной или грудной частях туши.

Указать:

- извлекается целиком или отдельными частями;
- допустимое количество оставляемого мяса.

*Ноги – 6493*

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.

Указать:

- отпиливаются или разделяются по суставу;
- ошпаренные или опаленные.

*Молочные железы – 6494*

Вымя.

Указать:

- жир – оставляется или удаляется;
- прошедшие тепловую обработку.

*Проходниковый конец – 6495*

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.

*Тонкий кишечник – 6496*

Включает двенадцатиперстную, тощую и подвздошную кишки.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- количество оставляемого жира;
- длину кишечника;
- удалена ли слизистая оболочка.

*Толстый кишечник – 6497*

Включает слепую, ободочную и прямую кишки.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- количество оставляемого жира;

- длину кишечника;
- удалена ли слизистая оболочка.

*Комплект кишок – 6498*

Состоит из толстого и тонкого кишечника.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- количество оставляемого жира;
- длину кишечника;
- удалена ли слизистая оболочка.

*Кровь стабилизированная – 6450*

Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Кровь дефибринированная – 6451*

Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Плазма крови – 6452*

Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

*Сыворотка крови – 6453*

Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

*Постное мясо предстательной железы*

Мышца (мясо) с основания предстательной железы.

*Маска телячья*

Маску получают из головы путем удаления всех костей (череп) одним блоком. Язык удаляется.

Указать:

- без шерсти.

*Нос*

Ноздревая часть маски.

Указать:

- с сосочковым краем рта или без него.



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

### *Язык длинно обрезанный – 6500*

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:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- цвет (белый, черный или пятнистый);
- жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы;
- приблизительная толщина оставляемого жира;
- лимфатические/слюнные железы – удаляются.

### *Язык коротко обрезанный – 6510*

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.

Указать:

- лимфатические и слюнные железы – удаляются;
- цвет (белый, черный или пятнистый);
- жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.

### *Язык швейцарской разделки – 6520*

Язык швейцарской разделки получают из языка коротко обрезанного (6510) путем удаления жира с вентральной поверхности языка, кончика надгортанника, подъязычной кости, подъязычных слюнных желез и *M. mylohyoideus* (челюстно-подъязычной мышцы).

Указать:

- цвет (белый, черный или пятнистый);
- жир – удаляется, эпителий – удаляется или надрезается продольно для ветеринарно-санитарной экспертизы.

### *Голова – 6620*

Голова телячья цельная; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).

Указать:

- зачищенная от волоса после шпарки;
- зачищенная от шкуры;
- зачищенная от волоса, ошпаренная и обваленная;
- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- цвет.

*Череп – 6621*

Череп (без нижней челюсти) с мозгами.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

*Мозги – 6570*

Мозги состоят из мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.

*Мозги зачищенные:*

Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани.

Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

*Маска – 6585*

Маску получают из головы путем удаления всех костей ( черепа) одним блоком.

Указать:

- язык – оставляется или удаляется;
- свернута в рулет и связана бечевкой или в развернутом виде.

*Щека – 6524*

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.

Указать:

- околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;
- без сосочкового края рта.

*Сосочковый край рта (губы) – 6614*

Сосочковый край (губы) получают из щеки (6524) путем его удаления вдоль линии естественного сращения *M. masseter* (жевательной мышцы) и *M. buccinator* (щечной мышцы).

Указать:

- слизистая оболочка – удаляется.

*Ливер – 6624*

Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, часть диафрагмы и вилочковую железу как часть трахеи в их естественном соединении.

Указать:

- толстая диафрагма и селезенка – оставляются или удаляются;
- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- вилочковая железа – оставляется.

*Легкие – 6582*

Весь орган целиком.

Указать:

- трахея – удаляется;
- легкие – разделяются;
- только диафрагмальная доля.

*Сердце – 6550*

Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом. Кости сердца (*ossa cordis*) удаляются.

Указать:

- ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;
- жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;
- незачищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются.

*Печень – 6530*

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.

Указать:

- лимфатические узлы – оставляются или удаляются;
- полая вена – удаляется;
- связки – удаляются;
- цвет;
- пленка – удаляется.

*Почки – 6540*

Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.

Указать:

- внешний жир – оставляется или удаляется;
- почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.

*Слюнные железы – 6559*

Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.

*Вилочковая железа (зобная железа) – 6560*

Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.

Тело телячьей вилочковой железы:

- левая доля вилочковой железы;
- правая доля вилочковой железы.

*Хвост – 6561*

Хвост отделяется от туши в точке сочленения крестцового и копчикового позвонков.

Указать:

- излишний жировой покров – зачищается;
- количество позвонков.

*Селезенка – 6580*

Орган удлинённой формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.

*Сухожилия – 6590*

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.

Указать:

- сухожилия передних или задних ног.

*Тонкая диафрагма – 6610*

Части тонкой диафрагмы получают из мышечной ткани диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.

Указать:

- оставлена ли соединительная ткань.

*Толстая диафрагма – 6611*

Части толстой диафрагмы получают из поясничной части диафрагмы. Белая сухожильная ткань, покрывающая мясо диафрагмы, удаляется.

Указать:

- оставлена ли соединительная ткань.

#### *Ноги – 6622*

Передние ноги отделяются по суставу между запястьем и лучевой костью, а задние – по суставу между предплюсной и берцовой костью. Защищаются от кожи или ошпариваются и зачищаются от волоса после шпарки.

Указать:

- отпиливаются или разделяются по суставу;
- целые или резанные;
- обваленные.

#### *Семенники – 6623*

Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

Указать:

- белочная оболочка – оставляется или удаляется.

#### *Пищевод – 6625*

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.

#### *Мясо пищевода – 6613*

Мякотная часть пищевода от глотки до рубца.

#### *Комплект кишок – 6626*

Продукт убоя в виде извлеченного кишечника с брыжейкой.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- ошпаренные, очищенные и отвердевшие в результате погружения кипящую воду;
- брыжейка – удаляется.

#### *Сычуг – 6628*

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.

*Рубец с сеткой – 6629*

Рубец с сеткой, ошпаренный, вскрытый и очищенный для удаления эпителия.

*Складки рубца – 6632*

Складки рубца получают из рубца с сеткой (6629); их удаляют целиком куском. Отложения поверхностного жира удаляются.

*Сетка – 6633*

Сетку или второй отдел желудка жвачного животного получают из рубца (6629), темный внутренний слой удаляется. Сетка поступает в продажу сырой или ошпаренной и бланшированной.

Указать:

- ошпаренная и/или ошпаренная и бланшированная;
- в естественной форме или резанная.

*Книжка – 6634*

Книжка представляет собой третий отдел желудка жвачного животного, состоящий из тонких мышечных складок (листочков); она находится между сычугом и сеткой.

*Кровь стабилизированная – 6640*

Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Кровь дефибринированная – 6641*

Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Плазма крови – 6642*

Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

*Сыворотка крови – 6643*

Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

**5.1.3 Баранина – код 40/Козлятина – код 50***Язык длинно обрезанный – 7000*

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:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- приблизительная толщина оставляемого жира;
- лимфатические/слюнные железы – удаляются.

#### *Язык коротко обрезанный – 7010*

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:

- лимфатические и слюнные железы – удаляются.

#### *Язык швейцарской разделки – 7015*

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.

#### *Голова – 7150*

Голова баранья цельная; отделяется от туши разрубом по линии атлантозатылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).

Указать:

- шкура – оставляется/удаляется;
- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

#### *Череп – 7151*

Череп (без нижней челюсти) с мозгами.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

#### *Мозги – 7070*

Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом.

#### *Мозги зачищенные:*

Мозги целиком, с которых удалены оболочки (наружная оболочка или мембрана) до обнажения мозговой ткани.

Указать части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

*Щека – 7028*

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.

Указать:

- околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;
- без сосочкового края рта.

*Мясо головы – 7110*

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.

*Ливер – 7140*

Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, трахею и часть диафрагмы в их естественном соединении.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- толстая диафрагма – оставляется;
- селезенка – оставляется;
- вилочковая железа – оставляется или удаляется.

*Сердце и легкие – 7141*

Легкие с прикрепленным сердцем и частью пищевода; продукт может также включать левую долю вилочковой железы.

Указать:

- дополнительная зачистка для удаления прикрепленных органов.

*Сердце – 7050*

Все сердце целиком, зачищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом.

Указать:

- ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;
- жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;
- незачищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются.

*Легкие – 7100*

Весь орган целиком.



Указать:

- трахея – удаляется;
- легкие – разделяются;
- только диафрагмальная доля.

#### *Печень – 7030*

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.

Указать:

- лимфатические узлы – оставляются или удаляются;
- полая вена – удаляется;
- связки – удаляются.

#### *Почки – 7040*

Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.

Указать:

- внешний жир – оставляется или удаляется;
- почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.

#### *Вилочковая железа (зобная железа) – 7060*

Вилочковая железа, извлекаемая из шейной и сердечной областей молодых животных. Прилегающий жир удаляется.

#### *Рубец – 7080*

Рубец сырой, промытый и не ошпаренный, с темной оболочкой. Внешняя поверхность зачищается от отложений жира.

Указать:

- сетка – оставляется или удаляется;
- соленый.

#### *Рубец бланшированный:*

Если рубец подлежит последующей обработке, он должен подвергнуться бланшированию и отвердеть (промыть в горячей воде и очистка).

Указать:

- с сеткой или без сетки;
- был ли удален жир, был ли надрезан канатик;
- производилось ли обезжиривание при температуре воды в 80 °С;
- как производилось охлаждение: в воде или в холодильных камерах;
- замораживалась ли продукция на следующий день после изготовления;
- цвет является натуральным или он стал более светлым.

*Селезенка – 7090*

Орган удлинённой формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска).

*Сухожилия – 7091*

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.

Указать:

- сухожилия передних или задних ног.

*Семенники – 7130*

Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

Указать:

- белочная оболочка – оставляется или удаляется.

*Комплект кишок – 7485*

Состоит из толстого и тонкого кишечника.

*Черевы – 7486*

Тонкий кишечник.

*Синюга – 7487*

Часть толстого кишечника, соответствующая слепой кишке.

Указать:

- части, рассматриваемые в ряде стран в качестве не подлежащих продаже (материалы специфического риска);
- количество оставляемого жира;
- длина кишки;
- слизистая оболочка – удаляется.

*Ноги – 7495*

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 предплюсной и берцовой костью.

Указать:

- отпиливаются или разделяются по суставу.

*Кровь стабилизированная – 7470*

Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Кровь дефибринированная – 7471*

Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Плазма крови – 7472*

Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

*Сыворотка крови – 7473*

Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

**5.1.4 Свинина – код 30***Язык коротко обрезанный – 7500*

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:

- лимфатические/слюнные железы – удаляются.

*Язык швейцарской разделки – 7501*

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.

*Язык длинно обрезанный – 7502*

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:

- приблизительная толщина оставляемого жира;
- лимфатические/слюнные железы – удаляются.

*Подъязычное мясо – 7609*

Подъязычное мясо представляет собой постное мясо, получаемое при обрезке языка (особенно языка коротко обрезанного).

*Щека – 7650*

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.

Указать:

- околоушные лимфатические/слюнные железы – оставляются или удаляются;
- внешний жир – удаляется.

*Голова – 7549*

Голова цельная без шкуры; отделяется от туши разрубом по линии атланта-затылочного сустава и первого шейного позвонка (разруб производится перпендикулярно главной оси шейной части позвоночника).

Указать:

- щековина – удаляется;
- наличие языка, щек, ушей;
- шкура – удаляется или оставляется.

*Мозги – 7550*

Мозги состоят из (мозжечка, долей, таламуса и кольцевого выступа) и отделяются от спинного мозга сразу за кольцевым выступом. Мозговые оболочки оставляются.

*Маска – 7585*

Маску получают из головы путем удаления всех костей (черепа) одним блоком. Язык удаляется.

*Виски – 7586*

Височные мышцы без кожи.

*Уши – 7692*

Наружные уши и хрящи (щитовидный хрящ и хрящ ушной раковины); шерсть и волос удаляются.

Указать:

- целые;
- квадратно обрезанные.

*Нос – 7693*

Носовой хрящ.

*Губы – 7587*

Губы получают из щеки с сосочковым краем рта; они представляют собой часть с конусовидными сосочками.

*Ливер – 7525*

Ливер представляет собой печень, сердце, легкие, трахею и часть диафрагмы в их естественном соединении.

Указать:

- толстая диафрагма – оставляется;
- селезенка – оставляется;
- вилочковая железа – оставляется.

*Сердце и легкие – 7524*

Сердце с легкими и частью пищевода.

*Сердце – 7540*

Все сердце целиком, защищенное от кровеносных сосудов в точках их соединения с органом.

Указать:

- ушки предсердия, аорта и легочный ствол – удаляются;
- жировой слой в основании сердца – оставляется или удаляется;
- не защищенное, кровеносные сосуды и жир – оставляются.

*Легкие – 7526*

Весь орган целиком.

Указать:

- трахея – удаляется;
- легкие – разделяются;
- только диафрагмальная доля.

*Трахея – 7528*

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.

*Печень – 7520*

Весь орган целиком, включая хвостовую долю и капсулу.

Указать:

- лимфатические узлы – оставляются или удаляются;
- полая вена – удаляется;
- связки – удаляются.

*Почки – 7530*

Весь орган целиком; кровеносные сосуды, мочеточник и капсула удаляются.

Указать:

- внешний жир – оставляется или удаляется;
- почечный хилус и внутренний жир – оставляются или удаляются.

*Толстая диафрагма – 7541*

Поясничная часть диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.

Указать:

- оставлена ли соединительная ткань.

*Тонкая диафрагма – 7542*

Мясистая периферическая часть диафрагмы, жир и соединительная ткань удаляются.

Указать:

- оставлена ли соединительная ткань.

*Диафрагма – 7543*

Вся диафрагма (тонкая и толстая). Жир и соединительная ткань оставляются.

Указать:

- жир и соединительная ткань – удаляются;
- сухожильная ткань – удаляется.

*Хвост – 7510*

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).

Указать:

- зачищен – хвостовые позвонки удаляются;
- хвостовые позвонки и соединительная ткань – оставляются.

*Семенники – 7515*

Семенники получают путем удаления придатка (который прилегает к каудальному краю) и удаления канатикового канала в непосредственной близости от конической головки семенников.

Указать:

- белочная оболочка – оставляется или удаляется.

*Пищевод – 7527*

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.

*Желудок – 7560*

Желудок (сырой), промытый, неошпаренный.

Указать:

- 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).

*Слизистая (пепсиновая) оболочка желудка – 7561*

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.

*Желудок, разрезанный в виде бабочки – 7570*

Целый желудок, разрезанный в виде бабочки, промытый и зачищенный, но не ошпаренный.

*Черевы (тонкий кишечник) – 7571*

Располагаются между привратником желудка и слепой кишкой. Включают двенадцатиперстную, тощую и подвздошную кишки

*Комплект кишок – 7572*

Часть пищеварительной системы, включающая тонкий кишечник, слепую кишку и толстый кишечник.

*Кудрявка (толстый кишечник) – 7573*

Располагается между слепой и прямой кишками и состоит из двух частей: восходящей и нисходящей ободочных кишок.

*Глухарка – 7574*

Часть толстого и тонкого кишечника, соответствующая слепой кишке.

*Восходящая ободочная кишка – 7575*

Верхняя (восходящая) часть ободочной кишки.

*Поперечная ободочная кишка – 7576*

Прямая или дорсально-поясничная часть ободочной кишки.

*Гузенка – 7577*

Часть кишечника, соответствующая прямой кишке.

*Проходник – 7578*

Часть кишечника, соответствующая анусу или концу прямой кишки.

*Брыжейка – 7579*

Брыжейка.

*Мочевой пузырь – 7580*

Весь орган целиком.

*Матка – 7581*

Весь орган целиком.

*Яичники – 7582*

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.

*Селезенка – 7600*

Орган удлинённой формы, крепящийся к рубцу; вся соединительная ткань удаляется.

*Вилочковая железа (зобная железа) – 7670*

Вилочковая железа (получаемая от молодых самцов и самок), покрытая горловой соединительной тканью вдоль трахеи. Прилегающий жир удаляется.

*Слюнные железы – 7671*

Слюнные железы включают внутреннюю выстилку щеки.

*Поджелудочная железа – 7672*

Поджелудочная железа расположена у задней стенки печени и близко от петли двенадцатиперстной кишки, в которую входит проток поджелудочной железы.

Поджелудочная железа является дольчатым органом, который имеет бледный цвет и близко напоминает слюнную железу.

*Кости – 7679*

Кости ног (femur) – кости ног представляют собой длинные кости задних ног и содержат большое количество костного мозга.

Плечевые кости (humerus) – плечевые кости представляют собой длинные кости плеча и содержат большое количество костного мозга.

Указать:

- только кости ног;
- только плечевые кости.

*Шейные позвонки – 7681*

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.

*Сухожилия диафрагмы – 7684*

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).



*Свиная шкурка – 7690*

Шкурку получают со свиных туш или полутуш, при этом она может представлять собой шкуру, которая была удалена с любого или всех сортов отрубов.

*Ушные хрящи – 7694*

Щитовидный хрящ и хрящ ушной раковины.

*Сальник – 7695*

Eriploon или большой сальник.

*Абдоминальный жир – 7696*

Абдоминальный жир.

*Кровь стабилизированная – 7674*

Кровь стабилизированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Кровь дефибринированная – 7675*

Кровь дефибринированная, в естественном виде или консервированная добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденная или замороженная.

*Плазма крови – 7676*

Продукт, получаемый из стабилизированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

*Сыворотка крови – 7677*

Продукт, получаемый из дефибринированной крови после удаления клеточных элементов крови, в естественном виде или консервированный добавлением хлорида натрия (NaCl), охлажденный или замороженный.

*Бескостная свиная грудинка – 7583*

Слой свиного жира, отделяемый от поясничной части свиной туши, с кожей или без нее.

*Передние ноги – 4175*

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.

Указать:

- кожа удаляется.

*Задние ноги – 4176*

Задние ноги получают путем их отсечения от голяшек по предплюсневому суставу. Кожа оставляется.

Указать:

- кожа удаляется.

---