



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.: General
13 September 2016
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

**Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества**

Семьдесят вторая сессия

Женева, 9–11 ноября 2016 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

Специализированная секция

по разработке стандартов на мясо

Мясо розничной разделки – ягнятина и телятина

Настоящий документ содержит описания ягнятины и телятины розничной разделки для включения в Стандарт ЕЭК ООН на мясо розничной разделки (документ ECE/TRADE/C/WP.7/2013/5). Он представляется Рабочей группе для принятия.

GE.16-15829 (R) 220916 230916






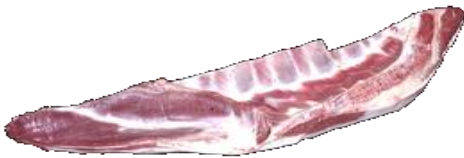

* 1 6 1 5 8 2 9 *





Просьба отправить на вторичную переработку








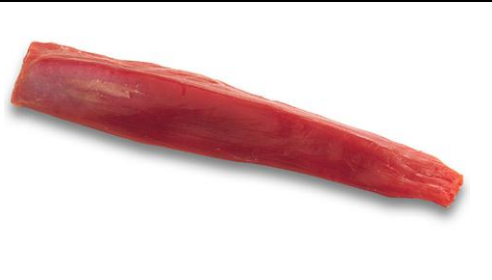


Ягнятина розничной разделки

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



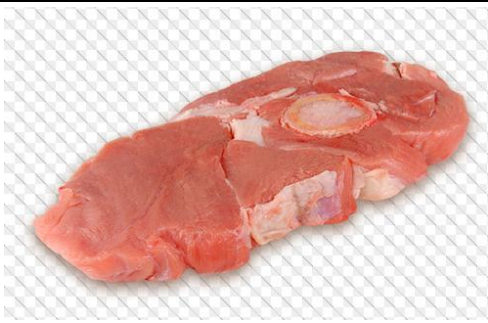
Грудинка	Исходный продукт № 5010; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Грудинку с пашиной получают из полутуши прямым разрубом, идущим параллельно позвоночнику от точки сочленения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пащину до поверхностного пахового лимфатического узла.
Порционные куски поясничной части	Исходный продукт № 4880; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски поясничной части получают из разделенного поясничного отруба, при этом они представляют собой куски установленной толщины.
Мясо спинно-поясничной части для запекания	Исходный продукт № 4840; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Спинную часть с толстым краем поясничной части получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Тазобедренный отруб отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины под прямым углом на указанном расстоянии от тазобедренного сустава до обнажения вертлужной впадины. Грудинку с пашиной отделяют на указанном расстоянии от вентрального края длинного мускула (измеряемом от краниального конца).




Порционные куски шеи	Исходный продукт № 5020; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт получают из шеи путем ее разделки на порционные куски.
Порционные куски окорока	Исходный продукт № 4820; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски окорока получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части, при этом они представляют собой куски установленной толщины, нарезаемые горизонтально поперек окорока.
Нижняя часть тазобедренного отруба с голяшкой	Исходный продукт № 4820; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части, при этом он описывается в качестве продукта № 4823.
Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части и голяшкой	Исходный продукт № 4800; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части и голяшкой получают из полутуши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к верхушке подвздошной кости у вентральной части пашины. Лимфатический узел (Subiliac) и железистый жир на пашине удаляются.



Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части с голяшкой	Исходный продукт № 4800; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части с голяшкой получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части и голяшкой (продукт 4800) путем отделения толстого края поясничной части разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.
Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки	Исходный продукт № 4820; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (продукт 4820) путем отделения голяшки (берцовой кости) по коленному суставу и прямого разруба, идущего параллельно линии отделения толстого края поясничной части через мышцы нижней части бедра.
Порционные куски толстого края поясничной части тазобедренного отруба – Порционные куски верхней части тазобедренного отруба	Исходный продукт № 4790; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт представляет собой порционные куски толстого края поясничной части тазобедренного отруба на кости, которые имеют установленную толщину.
Плечелопаточный отруб без голяшки для запекания, бескостный	Исходный продукт № 5050; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Плечелопаточный отруб без голяшки (бескостный) получают из плечелопаточного отруба без голяшки (продукт 4990) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и связок. Плечелопаточный отруб свертывают в рулет и/или помещают в сетку.

Порционные куски целого поясничного отруба на кости	Исходный продукт № 4883; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт представляет собой порционные куски целого поясничного отруба на кости, которые имеют установленную толщину.
Вырезка	Исходный продукт № 5080; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт описывается в качестве продукта № 5080.
Разделенный, зачищенный спинной отруб с хребтовым краем	Исходный продукт № 4754; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Разделенный спинной отруб с хребтовым краем (зачищенный) получают из разделенного спинного отруба (продукт 4932) с сохранением хребтовых мышц. Хребтовые мышцы, заходящие на ребра, отделяются на указанном расстоянии от длинного мускула и параллельно позвоночнику. Ребра зачищаются.
Разделенный, зачищенный спинной отруб без хребтового края	Исходный продукт № 4764; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт описывается в качестве продукта № 4764.

Телятина розничной разделки

Грудинка	Исходный продукт № xxxx; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Грудинка содержит 11 ребер и состоит из целых реберной и грудной частей передней четвертины. Диафрагма может удаляться, однако, если она оставляется, ее пленчатый отдел зачищается вплоть до постной части. Околосердечный жир удаляется.
Оссобукко	Исходный продукт № 3630; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Оссобукко представляют собой порционные куски передней/задней голяшки (продукт 3630). Эти порционные куски установленной толщины получают путем поперечного разреза кости.
Порционные куски окорока	Исходный продукт № 3681; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски можно получать на любой кости окорока.

Спинная часть для запекания	Исходный продукт № 3581; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Спинную часть для запекания получают из целого спинного отруба, при этом она содержит не менее трех ребер.
Порционные куски спинной части на кости	Исходный продукт № 3582; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Порционные куски спинной части на кости получают из спинного отруба разделенного. Выступающий край хребта удаляется разрубом вдоль дорсального края позвоночного канала без повреждения длиннейшей мышцы спины (<i>M. longissimus dorsi</i>). Длина «ножки» порционного куска не может быть больше высоты его основных мышц, измеряемой от дорсального к вентральному краю мышцы <i>longissimus dorsi</i> .
Мясо лопаточной части туши для запекания, бескостное	Исходный продукт № 3830, 3840; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Бескостное мясо лопаточной части туши для запекания можно получать из любого компонента лопаточной части туши, включая подлопаточный отруб бескостный или подлопаточный отруб бескостный зачищенный, а также подлопаточную мышцу. Мясо для запекания обычно помещается в сетку или обвязывается бечевкой.

<p>Порционные куски нижней части плечелопаточного отруба</p>	<p>Исходный продукт № 3830–3832; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Порционные куски нижней части плечелопаточного отруба получают из плечевой части этого отруба на кости.</p>
<p>Порционные куски верхней части плечелопаточного отруба</p>	<p>Исходный продукт № 3830, 3840; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Порционные куски верхней части плечелопаточного отруба получают из лопаточной части этого отруба на кости.</p>
<p>Порционные куски спинно-поясничной части</p>	<p>Исходный продукт № 3575; источник – стандарт ЕЭК ООН</p>
	<p>Этот продукт получают из целого спинно-поясничного отруба. Порционные куски спинно-поясничной части не должны содержать никаких фрагментов тазовой кости и прилегающих хрящей. Длина «ножки» порционного куска не должна превышать 3,0 дюймов (7,5 см) от вентрального края мышцы <i>longissimus dors</i>.</p>

Порционный кусок из пашины	Исходный продукт № xxxx; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот бескостный продукт представляет собой мышцу <i>rectus abdominis</i> , расположенную в области туши, где находится пашина. Эта мышца размещается в паховой или выменной оконечности пашины. Она отделяется от мышц <i>transversus abdominis</i> , <i>obliquus abdominis internus</i> и <i>obliquus abdominis externus</i> по естественным линиям сращения. Продукт должен быть практически без жира и пленчатой ткани.
Отбивные порционные куски	Исходный продукт № будет определен; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Эти тонкие куски можно получать из различных бескостных телячьих отрубов.
Вырезка для запекания	Исходный продукт № 3770; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт представляет собой кусок мяса, полученный из вырезки, вес может оговариваться.
Порционные куски вырезки	Исходный продукт № xxxx; источник – стандарт ЕЭК ООН
	Этот продукт представляет собой куски вырезки, отделенной от спинно-поясничного отруба. Практически весь жир и <i>psoas minor</i> удаляются.