



## Экономический и Социальный Совет

Distr.: General  
3 September 2018  
Russian  
Original: English

---

### Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу  
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным  
стандартам качества

Семьдесят четвертая сессия

Женева, 12–14 ноября 2018 года

Пункт 8 предварительной повестки дня

Специализированная секция по разработке стандартов  
на мясо

### Свинина

#### Документ представлен секретариатом

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного Стандарта ЕЭК ООН на свинину. Он подготовлен в соответствии с разделом II с документа ECE/CTCS/2017/10 и разделом VII а документа ECE/CTCS/2018/2.



# 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 по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В нижеследующей таблице приведен перечень видов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки, а также указаны их коды, используемые в системе кодирования 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>Вид 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
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 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 их отдельных товарных частей/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 некоторые изменения редакторского характера. С целью приведения настоящего стандарта в соответствие с другими стандартами он разбит теперь 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). В 2018 году Рабочая группа на своей семьдесят четвертой сессии приняла поправки к стандарту (см. ECE/CTCS/WP.7/2018/7).

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 [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 мяса должны являться 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 металла)<sup>1</sup>;
- 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 ожогов<sup>2</sup>.

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.

### 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 мяса

Для свинины в поле данных 1, как это 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

<sup>1</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

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

(см. [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html)) призвана облегчить применение этого документа.

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

### 3.4 Искусственное охлаждение

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокзамороженном виде. Покупатель и продавец согласовывают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода искусственного охлаждения. 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 (поле данных 4)</i>		
<i>Категория</i>	<i>Описание</i>	
0	Не указана	Категория конкретно не указана
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 $+7^{\circ}\text{C}$
2	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12^{\circ}\text{C}$
3	Мясо глубоко- замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.5 История продукта

#### 3.5.1 Отслеживание истории продукта

Для представления, по требованию покупателя, сведений об истории продукта необходима система отслеживания. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации свиней, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а соответствие процедур должно удостоверяться исходя из положений, касающихся требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

#### 3.5.2 Категории свиней

<i>Код категории свиней (поле данных 5)</i>		
<i>Категория</i>	<i>Описание</i>	
0	Не указана	Категория конкретно не указана
1	Боров/кастрированный хряк	Кастрированный самец  К этой категории могут относиться иммунокастрированные самцы

<i>Код категории свиней (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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
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 указана	Система конкретно не указана
1	Стойловая	Методы выращивания, основанные на стойловом содержании скота
2	Стойлово-пастбищная	Методы выращивания, основанные на содержании животных вне помещений в течение определенной части их жизни
3	Органическая	Методы выращивания, соответствующие законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4	Пастбищная	Методы выращивания, основанные на содержании животных вне помещений в течение всей их жизни
5–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любая другая система выращивания, согласованная между продавцом и покупателем

### 3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен осуществляться в соответствии с нормами, действующими 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 указана
01	Традиционная
02–09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, без ИЖП и без СР
13	Без РМ, без ИЖП, без СР и без ГМО
14	Без РМ и без СР
15	Без РМ, без СР и без ГМО
16	Без РМ и без ГМО
17–29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГМО
33	Без ИЖП, без СР и без ГМО
34–49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и без ГМО
52–59	Коды не используются
60	Без ГМО
61–98	Коды не используются
99	Прочие

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 с использованием генетически модифицированных организмов.

### 3.5.5 Способ 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 указана	
1	Указана	Указывается способ убоя, согласованный между покупателем и продавцом
2–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой разрешенный 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. В отсутствие таких положений технология послеубойной обработки должна согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Код технологии послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Указана	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, регламентирующие удаление спинного мозга, нервных и лимфатических тканей. 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:* Такие общепринятые методы послеубойной обработки, как снятие шкуры и режимы охлаждения, могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включаются в систему кодирования свинины.

## 3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубках

### 3.6.1 Для стран, регистрирующих толщину жира

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

<i>Код толщины жира (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указана
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Толщина жира 0–5 мм



Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
3	Толщина жира 6–12 мм
4	Толщина жира более 12 мм
5–8	Код не используется
9	Прочие

*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 жира

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 (мраморность). 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.

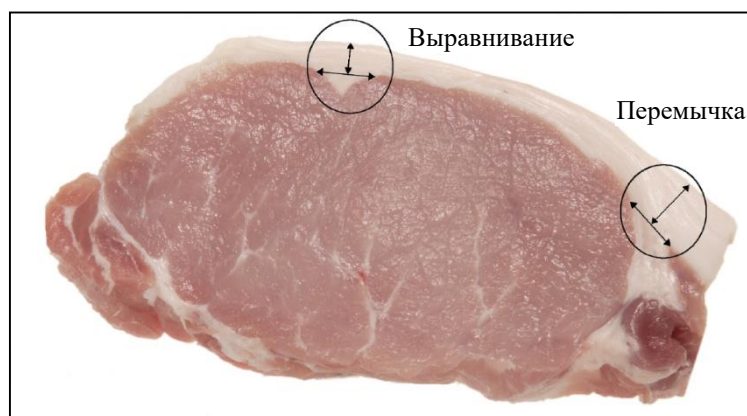


Рис. 1

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 для «защищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки», для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки<sup>3</sup>.

### 3.7 Система классификации свинины по качеству

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

<i>Код системы классификации свинины по качеству (поле данных 11)</i>		
	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Официальные стандарты	Системы классификации по качеству, основанные на официальных стандартах страны-экспортера
2	Отраслевые стандарты	Системы классификации по качеству, основанные на отраслевых стандартах
3–8	Содержание постного мяса (см. 3.7.2)	
9	Прочие	Прочие системы классификации по качеству, согласованные между покупателем и продавцом

*Примечание:* Любая система должна отвечать официальным требованиям, предъявляемым к качеству в стране-потребителе, или превышать их.

#### 3.7.2 Для стран, использующих код содержания постного мяса (поле данных 11: 3–8)

Коэффициент содержания постного мяса в туше 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 (см. 3.5.2).

Методы оценки содержания постного мяса определяются компетентным органом страны убоя.

<i>Код содержания постного мяса в туше/полутуше</i>		<i>Категория постного мяса в процентах от массы туши</i>
3		60% или более
4		55% или более, но менее 60%
5		50% или более, но менее 55%

<sup>3</sup> 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 глубина оставшегося «чешуйчатого» жира не превышала 3 мм (0,125 дюйма).

<i>Код содержания постного мяса в туше/полутуше</i>	<i>Категория постного мяса в процентах от массы туши</i>
6	45% или более, но менее 50%
7	40% или более, но менее 45%
8	менее 40%

### 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 указана	
1	Указана	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, полутуши и четвертины

- Охлажденные, замороженные или глубокзамороженные 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/глубокозамороженные**

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощенных 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 глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается 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>).

### **3.10.2 Код упаковки**

<i>Код упаковки (поле данных 13)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указана
1	Туши, полутуши и четвертины – без упаковки
2	Туши, полутуши и четвертины – в упаковке
3	Отрубы – индивидуально упакованные (IW)
4	Отрубы – упакованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы – упакованные в модифицированной атмосфере
7	Упакованные слоями с пластмассовыми или воощеными картонными межслойными разделителями
8	Код не используется
9	Прочие

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

Все сведения, указываемые в маркировке, должны 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>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 Искусственное охлаждение)		X
Подробная информация об упаковщике, производителе или розничном торговце		X <sup>4</sup>
Количество (число единиц)		X <sup>4</sup>
Масса нетто		X <sup>4</sup>

### 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 подаваться 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, подверглось убою, переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране;
- способ убоя и технология послеубойной обработки;
- системы переработки;
- характеристики породы, систем выращивания и откорма;
- дата убоя;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/классификация;
- pH, цвет мяса и жира.

<sup>4</sup> Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

### 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:

**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 и используемый стандарт качества должны быть обозначены, 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 или партии (идентификация свиней/партии):** третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указана
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 качеству и идентификации свиней/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации свиней/партии
7	Оценка соответствия качеству, 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 (две цифры не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделах 3 и 5.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид мяса	3.2	00–99
2	Продукт/отруб	5	0000–9999
3	Поле не используется	–	00–99
4	Искусственное охлаждение	3.4	0–9
5	Категория свиней	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	Уровень качества	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 боров/кастрированного хряка, который был выращен в помещениях с использованием традиционной системы откорма, забит и обработан с учетом указанных требований и применением системы классификации качества, основанной на отраслевых стандартах.

Данному продукту присвоен следующий код ЕЭК ООН на свинину: 30401300111011122150.

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид мяса	Свинина	30
2	Продукт/отруб	Отруб тазобедренный длинный	4013
3	Поле не используется	–	00
4	Искусственное охлаждение	Мясо охлажденное	1
5	Категория свиней	Боров/кастрированный хряк	1
6	Система выращивания	Стойловая	1
7	Система откорма	Традиционная	01
8	Способ убоя	В соответствии с указанными требованиями	1

№	Название	Требование	Значение кода
9	Технология послеубойной обработки	В соответствии с указанными требованиями	1
10	Толщина жира	Толщина жира от 0 до 5 мм	2
11	Уровень качества	Отраслевые стандарты	2
12	Диапазон изменения веса	В соответствии с указанными требованиями	1
13	Упаковка	Отрубы – упакованные в вакууме	5
14	Оценка соответствия	Не указана	0

## 5. Описания туш и отрубов

### 5.1 Многоязычный указатель продуктов

[Многоязычный указатель продуктов будет составлен на основе перевода описаний отрубов.]

### 5.2 Диаграмма костей свиной полутуши

[Рисунок]

### 5.3 Схема разделки свинины на стандартные основные отрубы

[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;
- пашинный жир, прилегающий к тазобедренной части, – удаляется;
- почечный жир, жир тазовой полости, околосердечный 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 плечелопаточной 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;
- шкура – 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 предплюсневой 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 4140) и отруб грудино-реберный с пашиной и нижней частью переднего отруба (продукт 4335).

Спинно-поясничный отруб длинный отделяется от отруба грудино-реберного с пашиной и нижней частью переднего отруба 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 включают тазобедренный отруб (продукт 4016) с задней ножкой. От оставшейся части полутуши отделяют спинно-поясничный отруб длинный (продукт 4140). Часть лопатки, находящаяся впереди спинно-поясничной части, отделяется по естественной линии сращения и остается прикрепленной к передней четвертине. Вентральная часть, наружная часть переднего отруба (продукт 4045) и отруб грудино-реберный с полной пашиной (продукт 4333) отделяются 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, щекovina и шейные/грудные позвонки, а также ребра/межреберная мышечная ткань, если не указано иное, оставляются.

Указать:

- передняя ножка – удаляется;
- щекovina – 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 мм 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 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. Крестцовая кость частично удаляется, а седалищная кость остается неповрежденной.

*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 тазобедренного отруба на кости (XXXX)*

При отделении задней голяшки от тазобедренного отруба (4016–4018) небольшую часть отруба с целью повышения его стоимости нарезают кусками. Кости и шкуру оставляют. Куски в количестве 4–5 штук нарезаются с узкой части отруба.

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

*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 «силверсайд»**.

*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 тазобедренного отруба – 4290, наружная часть тазобедренного отруба – 4300 и боковая часть тазобедренного отруба – 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 тазобедренного отруба (продукт 4290), наружной части тазобедренного отруба (продукт 4300) и боковой части тазобедренного отруба (продукт 4310).

*4-составной тазобедренный отруб 4312*

(Внутренняя часть тазобедренного отруба – 4290, наружная часть тазобедренного отруба – 4300, передняя часть голяшки (подбедерок) и боковая часть тазобедренного отруба – 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 тазобедренного отруба (продукт 4290), наружной части тазобедренного отруба (продукт 4300), передней части голяшки (подбедерка) и боковой части тазобедренного отруба (продукт 4310).

*5-составной тазобедренный отруб 4313*

(Внутренняя часть тазобедренного отруба – 4290, полусухожильная мышца – 4301, наружная часть тазобедренного отруба обрезанная, передняя часть голяшки (подбедерок) и боковая часть тазобедренного отруба – 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 тазобедренного отруба (продукт 4290), полусухожильной мышцы (продукт 4301), наружной части тазобедренного отруба обрезанной, передней части голяшки (подбедерка) и боковой части тазобедренного отруба (продукт 4310).

*6-составной тазобедренный отруб 4314*

(Внутренняя часть тазобедренного отруба – 4290, полусухожильная мышца – 4301, наружная часть тазобедренного отруба обрезанная, передняя часть голяшки (подбедерок), верхняя часть тазобедренного отруба – 4130 и боковая часть тазобедренного отруба – 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 тазобедренного отруба (продукт 4290), полусухожильной мышцы (продукт 4301), наружной части тазобедренного отруба обрезанной, передней части голяшки (подбедерка), верхней части тазобедренного отруба (продукт 4130) и боковой части тазобедренного отруба (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;
- насакается.

\* В торговле может использоваться название свинина «**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 ребер – 4072)

Средний отруб получают из полутуши (продукт 4001) путем отделения тазобедренного отруба (продукт 4013) и передней четвертины (продукт 4021) 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*

Передок получают из среднего отруба (4069–4072) 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;
- толщина 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 пахине на внутренней стороне отруба, зачищается до 2 см. Отруб грудино-реберный не должен содержать разросшейся, мягкой, пористой, темной или рыхлой ткани молочной железы.

Указать:

- требуемое 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 полутуши после удаления тазобедренного отруба короткого (продукт 4016) и отруба грудино-реберного с пашиной и нижней частью переднего отруба (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 длинный (без лопатки) получают из спинно-поясничного отруба длинного (продукт 4140). Шкура удаляется. Затем удаляется хребет. 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 длинный (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 внутренней части переднего отруба (продукт 4046), отделяемой 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 (отмеряется от краниального конца). Шкура, лопаточная кость (scapula) и относящийся к ней хрящ, если не указано иное, удаляются.

Указать:

- линия вентрального отруба;
- 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 расстоянии от вертлужной впадины. Часть вырезки, если не указано иное, оставляется.

Указать:

- шкура – удаляется;
- линия отсечения от отруба спинно-поясничного 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; этот отруб состоит из по меньшей мере восьми ребер.

Указать:

- требуемое 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; этот отруб состоит 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:

- требуемое 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:

- требуемое 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 восемь 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;
- линия вентрального разруба.

*Спинно-поясничная часть длиннейшей мышцы спины 4361*

Спинно-поясничную часть длиннейшей мышцы спины 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:

- зачищена от всего жира;
- мышечная пленка – удаляется;
- *M. Multifidus dorsi* – оставляется.

*Поясничная часть длиннейшей мышцы спины 4360*

Поясничную часть длиннейшей мышцы спины 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:

- зачищена от всего жира;
- мышечная пленка – удаляется;
- *M. Multifidus dorsi* – 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 см<sup>2</sup> или более.

**Вариант 3**

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

Указать:

- требуемое 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 пашиной и нижней частью переднего отруба (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 пашиной и нижней частью переднего отруба 4335*

Отруб грудино-реберный с пашиной и нижней частью переднего отруба 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 спинно-поясничной части длиннейшей мышцы спины. 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 части, но не более чем в 25 мм от самого глубокого места изгиба ушной впадины. Голяшка и грудной лоскут удаляются.

Указать:

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

*Наружная часть переднего отруба 4044*

Наружную часть переднего отруба получают из переднего отруба (продукт 4029); она состоит из лопаточной и плечевой костей и костей передней голяшки вместе с относящейся к ним мышечной тканью. Наружная часть переднего отруба 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.

*Наружная часть переднего отруба (3-составная) 4045*

Наружную часть переднего отруба (3-составную) 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 – наружная часть переднего отруба (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 от спинно-поясничного. Шейные кости, ребра, грудные кости, относящиеся к ним хрящи и грудной лоскут (по основному сгибу) удаляются. Жир 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. Жир и шкура срезаются до постного мяса по дорсальному 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 **край** или **шейный край**.

*Внутренняя часть переднего отруба* 4046–4049/4063

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

Внутреннюю часть переднего отруба 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 и 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. Она представляет собой дорсальную часть, остающуюся после удаления нижней части переднего отруба.

Указать:

- длина остающейся части длиннейшей мышцы спины.

\* В торговле может использоваться название **край** или **шейный край**.

*Внутренняя часть переднего отруба (бескостная)* 4241

Внутреннюю часть переднего отруба (бескостную) получают из внутренней части переднего отруба (продукт 4046) путем удаления всех костей, хрящей и поверхностного жира.

*Верхняя часть переднего отруба (особой разделки)\** 4240

Верхнюю часть переднего отруба (особой разделки) получают из верхней части переднего отруба (продукт 4059) путем удаления ребер, грудных и шейных позвонков и нижней части переднего отруба. Она представляет собой дорсальную часть, остающуюся после удаления нижней части переднего отруба. Все кости и хрящи удаляются. Шкура с поверхности верхней части переднего 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 **край** или **шейный край (особой разделки)**.

*Свиной шейный край/Грудино-реберный отруб с пашиной для жарения*

Свиной шейный край представляет собой продукт 4240 – Верхняя часть переднего отруба (особой разделки).

Отруб грудино-реберный с пашиной (бескостный) (продукт 4329–4332 Вариант 3) подготавливается таким образом, чтобы его ширина позволяла завернуть в него шейный край.

Отруб грудино-реберный с пашиной насаживается через каждые 10 мм горизонтально к длиннейшему краю, после чего в него завертывается весь шейный край и он перевязывается бечевкой поперечными равноудаленными кольцами.

*Передний отруб – грудная мышца (M. Pectoralis) 4180*

Грудная мышца (M. pectoralis) состоит из мышц M. pectoralis profundus и M. pectoralis superficialis и находится в грудной части переднего отруба. Она обнажается при отделении внутренней части переднего отруба от его наружной части и расположена на медиальной поверхности нижней половины переднего отруба.

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

Большая круглая мышца (M. teres major) удаляется с медиальной поверхности наружной части переднего отруба. 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 внутренней частях переднего отруба. Она отделяется от прилегающих мышц по естественной линии сращения.

*Передний отруб – трехглавая мышца плеча (M. triceps brachii) 4183*

Трехглавая мышца плеча (M. triceps brachii) находится в нижней части переднего отруба и должна быть практически без жира. Сухожилия должны обрезаться с постной частью.

*Подлопаточные ребра 4165–4167*

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

Подлопаточные ребра получают из наружной части переднего отруба (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, кожи и следов кровоподтеков.

Указать:

- кожа – удаляется;
- минимальный размер отруба;
- жилка (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:

- кожа – 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:

- кожа – удаляется.

#### *Обрезь 4470*

Обрезь получают из любого отруба туши. Обрезь должна быть без костей, хрящей, кожи, 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 плечелопаточной части.

---