

**Европейская экономическая комиссия****Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли****Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества****Семьдесят восьмая сессия**

Женева, 13–15 ноября 2023 года

Пункт 8 предварительной повестки дня

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо**Пересмотренный стандарт на говядину — туши и отрубы****Документ представлен секретариатом***Резюме*

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного стандарта Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) на говядину — туши и отрубы.

На своей сессии в 2022 году Специализированная секция приняла решение начать пересмотр всего Стандарта на говядину — туши и отрубы. В первой половине 2023 года стандарт был обсужден группой докладчиков, которая предложила внести изменения в текст о стандартных эталонах качества мяса и добавить два отруба. Пересмотренный текст был обсужден и согласован Специализированной секцией по разработке стандартов на мясо (ГЭ.11) на ее тридцать первой сессии 28 и 29 августа 2023 года и содержится в документе ECE/CTCS/WP.7/GE.11/2023/3/Rev.1.

Настоящий документ основан на документе ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/5 и включает в себя изменения, утвержденные Рабочей группой в 2015 (добавление одного отруба) и 2022 годах (включение кодов Гармонизированной системы (ГС) и внесение изменений в терминологию на русском языке в многоязычной таблице).



Стандарт Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций на говядину — туши и отрубы

1. Введение

1.1 Стандарты Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций на мясные продукты

Цель стандартов Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций 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 ЕЭКООН.

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, на которые уже разработаны стандарты ЕЭК ООН, а также их коды, используемые в системе ЕЭК ООН (см. главу 4).

С дополнительной информацией можно ознакомиться на специальной веб-странице ЕЭК ООН по адресу: <https://unece.org/trade/wp7/Meat-Standards>.

<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
Мясо гусей	73
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) говяжьих 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 мясopодуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления поставок говяжьих 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 требований¹.

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

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества (в настоящее время именуемая Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества) утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей пятьдесят шестой сессии (TRADE/WP.7/2000/11).

Во второе издание (одобренное Специализированной секцией в мае 2003 года, документ TRADE/WP.7/GE.11/2003/12) был внесен ряд редакционных изменений. Сегодня стандарт состоит из пяти глав, что обеспечивает его соответствие другим стандартам. Кроме того, был также изменен порядок полей данных в коде на говядину и внесены незначительные изменения в описаниях туш и отрубов.

Документ ECE/TRADE/C/WP.7/2007/24 содержит поправки и редакционные изменения ко второму изданию стандарта. В 2012 году издание стандарта 2007 года было пересмотрено и обновлено, а затем утверждено Рабочей группой на ее шестьдесят восьмой сессии в ноябре 2012 года (ECE/TRADE/C/WP.7/2012/7). Документ ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2014/5 содержит редакционные изменения. После этого частичные пересмотры стандарта проводились в 2015 (добавление одного отруба), 2022 (включение кодов Гармонизированной системы (ГС) и внесение

¹ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

изменений в терминологию на русском языке в многоязычной таблице) и 2023 годах (добавление двух отрубов, пересмотр и расширение раздела 5.7).

1.5 Согласование стандарта Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций и Гармонизированной системы описания и кодирования товаров

Гармонизированная система описания и кодирования товаров Всемирной таможенной организации (ВТамО), обычно называемая Гармонизированной системой (ГС), представляет собой международно признанную систему классификации продукции, которая используется для описания торговли товарами. Она служит основой для импортных пошлин и правил происхождения, для описания продукции в грузовых документах и в статистических целях. Гармонизированная система является номенклатурой, в которой классификация поступающих в торговлю товаров производится с помощью шестизначного кода. Первые две цифры соответствуют общим группам, следующие две цифры — позициям, а последние две цифры — субпозициям. Коды ГС ВТамО и соответствующие описания являются дополнительным средством классификации мясных продуктов, на которые разработаны стандарты ЕЭК ООН. Однако их можно согласовать, при этом коды ГС ВТамО будут служить основой для более общего описания, а стандарты ЕЭК ООН — для получения более подробных сведений.

В ГС ВТамО продукты из говядины классифицируются на четырехзначном уровне, когда речь идет об их охлажденном и замороженном виде, а затем на шестизначном уровне, если продукт является бескостным, на кости или четвертиной/полутушей. Таким образом, код степени искусственного охлаждения ЕЭК ООН может быть использован для определения четырехзначного кода ГС ВТамО (см. раздел 3.4 «Искусственное охлаждение»), а код отруба ЕЭК ООН — для определения шестизначного кода ГС ВТамО (см. раздел 5.1 «Многоязычный указатель продуктов»). Поэтому те, кто применяет в торговле мясными продуктами стандарт ЕЭК ООН, могут использовать этот документ для определения соответствующего кода ГС ВТамО.

Многие страны увеличивают шестизначный код ГС ВТамО до восьмизначной тарифной позиции (используемой для определения импортных пошлин), а затем до десятизначного (или более длинного) кода для целей сбора национальной статистики. Следовательно, там, где это уместно, те, кто ссылается на стандарт для соответствующего кода ГС ВТамО, должны также оценить необходимость в более подробной классификации.

В ГС ВТамО имеются следующие коды и описания говядины:

<i>Код</i>	<i>Описание</i>
02	Мясо и пищевые мясные субпродукты
0201	Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное
020110	— Туши и полутуши
020120	— Прочие отрубы на кости
020130	— Бескостное мясо
0202	Мясо крупного рогатого скота, замороженное
020210	— Туши и полутуши
020220	— Прочие отрубы на кости
020230	— Бескостное мясо

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 и металла)²;
- 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 ожогов³;
- без спинного мозга (кроме целых неразделанных туш)⁴.

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 говядины (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

Определяемые покупателем дополнительные требования, которые либо не учитываются кодом ЕЭК ООН для требований покупателя к говядине (например, при использовании кода 9 — «Прочие»), либо вносят дополнительные уточнения в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

² По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

³ 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).

⁴ Удаление других тканей категории повышенной опасности может оговариваться при определении технологии послеубойной обработки, раздел 3.5.6.

3.2 Виды мяса

Для говядины в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используется код 10.

3.3 Продукт/отруб

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

3.4 Искусственное охлаждение

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокомороженном 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 искусственного охлаждения (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание (ЕЭК ООН)</i>	<i>Коды ГС ВТамО</i>
0	Не указана		
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$	020130, 020120, 020110
2	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$	020230, 020220, 020210
3	Мясо глубокомороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$	020230, 020220, 020210
4–8	Коды не используются		Отсутствуют
9	Прочие		Отсутствуют

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 крупного рогатого скота, туш, отрубов и картонной тары на всех соответствующих 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 крупного рогатого скота

<i>Код категории крупного рогатого скота (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Некастрированный бык	Наличие половых признаков, старше 24 месяцев
2	Некастрированный бычок	До 24 месяцев
3	Бычок-кастрат	Молодой кастрированный самец
4	Нетель	Нетелившаяся телка
5	Бычок-кастрат и/или нетель	Молодой кастрированный самец или нетелившаяся телка
6	Корова	Половозрелая самка
7	Телята	Возраст от 6 до 12 месяцев
8	Бычок-кастрат и/или нетель старше 24 месяцев	Кастрированный самец/нетелившаяся телка
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	
1	Интенсивная	Методы выращивания, которые предусматривают ограниченные режимы выпаса, стойлового содержания и кормления животных, направленные на стимулирование их быстрого роста
2	Экстенсивная	Методы выращивания, которые предусматривают относительно неограниченный доступ к естественному корму в течение большей части жизни животных
3	Органическая	Методы выращивания, соответствующие законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы выращивания, согласованной между покупателем и продавцом

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 7a)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
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
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы откорма, согласованной между покупателем и продавцом

3.5.5 Способ убоя

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерный	Соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя
3	Халяльный	Соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой разрешенный способ убоя должен быть согласован между покупателем и продавцом

3.5.6 Технология послеубойной обработки

<i>Коды 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 материала высокого риска: Индивидуальные требования рынка определяют специфические требования к удалению спинного мозга. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

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

- Снятие шкуры
- Электростимуляция

- Метод подвешивания туш
- Перевязывание пищевода
- Режим охлаждения/созревания (24 часа)
- Процессы созревания/выдерживания (после 24 часов).

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

3.6.1 Толщина жира

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

<i>Код толщины жира (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указана
1	Зачищенные, оголенные отрубки с удаленной поверхностной оболочкой
2	Зачищенные, оголенные отрубки
3	Практически без жира (75 % постного мяса с удалением поверхностного жира)
4	Максимальная толщина жира 3 мм или как оговорено
5	Максимальная толщина жира 6 мм или как оговорено
6	Максимальная толщина жира 13 мм или как оговорено
7	Максимальная толщина жира 25 мм или как оговорено
8	Оговоренный химический состав мышечной ткани
9	Прочие категории

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.

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубков 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 перемышчкой; 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 «зачищенных/оголенных отрубов»⁵ или для «зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки»⁶, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

[Рисунок 1 — фотография отруба с указанием перемычки и выравнивания]

3.7 Система классификации говядины по качеству

*Код системы
классификации
говядины по
качеству
(поле данных 11)*

<i>Код системы классификации говядины 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	Фирменные стандарты	Системы классификации по качеству, основанные на стандартах продавцов
3	Отраслевые стандарты	Системы классификации по качеству, основанные на отраслевых стандартах
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие системы классификации по качеству, согласованные между покупателем и продавцом

3.8 Цвет и показатель рН мяса и жира

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

⁵ Зачищенные/оголенные отрубы: термин «зачищенный» означает отделение поверхностного жира и мышц по линиям естественного сращения таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба («серебристая пленка» или «голубоватая ткань»), а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) линии самого длинного среза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке. Термин «оголенный» означает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба («серебристая пленка» или «голубоватая ткань»), а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) по линии любого разреза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке.

⁶ Зачищенные/оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой: когда поверхностная оболочка («серебристая пленка» или «голубоватая ткань») должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось по меньшей мере 90 % поверхности отруба, а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 3 мм (0,125 дюйма) по глубине.

3.9 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	

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 и четвертины

- Охлажденные в упаковке или без нее
- Замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продукта

Отрубы — охлажденные

- Индивидуально упакованные (I.W.)
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме (VAC)
- Упакованные в модифицированной атмосфере (MAP)
- Упакованные прочими способами

Отрубы — замороженные/глубокозамороженные

- Индивидуально упакованные (I.W.)
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме (VAC)
- 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 Определение кодов

<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 (I.W.)
4	Отрубы — упакованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы — упакованные в вакууме (VAC)
6	Отрубы — упакованные в модифицированной атмосфере (MAP)
7–8	Коды не используются
9	Прочие

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

3.11.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров в приводимой ниже таблице содержится информация, которая должна указываться в маркировке (она помечена знаком X) в случае неупакованных туш, четвертин и отрубов, а также в случае расфасованной или упакованной мясной продукции.

<i>Информация, указываемая в маркировке</i>	<i>Неупакованные туши, четвертины и отрубы</i>	<i>Расфасованное или упакованное мясо</i>
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата убоя	X	
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ^a
Количество (число единиц)		X ^a
Масса нетто		X ^a

^a Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

3.11.2 Прочие сведения о продукции

В соответствии с нормами, действующими в стране-импортере, по запросу покупателя или по своей собственной инициативе производители могут включать в маркировку другие сведения о продукции. Любая такая информация должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации служат, в частности, следующие сведения:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;

- страна убоа;
- 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;
- системы выращивания и переработки;
- характеристики породы, систем выращивания и откорма;
- способ убоа;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/классификация;
- pH, цвет мяса и жира.

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта требованиям качества/сортности/классификации, положениям указанного покупателем торгового стандарта и/или положениям об идентификации животных. Могут быть выбраны следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

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 крупного рогатого скота или партии (идентификация крупного рогатого скота/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

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

4. Код Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций для требований покупателя к говядине

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к говядине содержит 14 полей и 20 цифр (3 цифры не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделе 3.

<i>Поле №</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
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	3.5.2	0–9
6	Система выращивания	3.5.3	0–9
7а	Система откорма	3.5.4	0–9
7б	Поле не используется	–	0–9
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	Качество	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

Приводимый ниже пример кодирования представляет собой описание охлажденного и упакованного в вакуум грудино-реберного отруба с максимальной толщиной жира в 3 мм, полученного в результате разделки бычка-кастрата или нетели, которые были выращены с использованием органической системы, откармливались фуражом и были забиты традиционным способом убоя.

Данному продукту присваивается следующий код: 10164300153201040050.

Поле №	Название	Требование	Значение кода
1	Вид мяса	Говядина	10
2	Продукт/отруб	Грудино-реберный отруб	1643
3	Поле не используется	–	00
4	Искусственное охлаждение	Мясо охлажденное	1
5	Категория	Бычок-кастрат и/или нетель	5
6	Система выращивания	Органическая	3
7a	Система откорма	Откорм фуражом	2
7b	Поле не используется	–	0
8	Способ убоя	Традиционный	1
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3 мм	4
11	Качество	Не указано	0
12	Диапазон изменения веса	Не указан	0
13	Упаковка	Отрубы — упакованные в вакууме (VAC)	5
14	Оценка соответствия	Не указана	0

Соответствующим кодом ГС ВТамО для данного примера будет 020120 (Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное, отрубы на кости (помимо полутуш или целых туш)), поскольку продукт является охлажденным (значение кода степени искусственного охлаждения ЕЭК ООН равно 1/позиция 0201 ГС ВТамО) и представляет собой продукт на кости (значение кода отруба ЕЭК ООН — 1643/субпозиция 020120 ГС ВТамО).

5. Описания туш и отрубов

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Коды отрубов на кости начинаются с цифры 1, а коды бескостных отрубов — с цифры 2.

<i>Английский</i>	<i>№ продукта</i>	<i>Коды ГС ВТамО</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
Bone-in			Avec os	На кости	Con hueso	带骨牛肉
Brisket	1643	020120, 020220	Poitrine sans plat de côtes	Грудино-реберный отруб на кости	Pecho	胸肉
Brisket point end (bone-in)	1650–1653	020120, 020220		Передняя часть грудино-реберного отруба (на кости)	Punta de pecho (Con hueso)	
Brisket navel end (bone-in)	1660–1665	020120, 020220		Задняя часть грудино- реберного отруба (на кости)		
Brisket point (sternum)	1674	020120, 020220	Gros bout de poitrine	Грудной отруб (sternum)	Punta de pecho	前胸肉
Brisket rib plate	1673	020120, 020220	Poitrine	Реберная часть грудино- реберного отруба	Asado ventral	胸肋肉
Butt	1500–1503	020120, 020220	Cuisse entière	Тазобедренный отруб без верхней части	Rueda	臀腿肉
Butt — shank-off	1510	020120, 020220	Cuisse sans jarret	Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
Butt and rump	1502	020120, 020220	Cuisse et Rumsteck	Тазобедренный отруб	Rueda con cuadril	臀部肉
Butt square cut	1520	020120, 020220	Cuisse coupe droite	Тазобедренный отруб без верхней части, квадратный	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Carcase	1001	020110, 020210	Carcasse entière	Целая туша	Canal	胴体
Chuck roll — long cut (bone- in)	1622	020120, 020220		Подлопаточный отруб длинный (на кости)		
Chuck — square cut	1617	020120, 020220	Basse-côtes	Подлопаточный отруб квадратный	Aguja	方切肩肉
Full rib set	1599	020120, 020220		Реберный отруб полный		
Forequarter	1063	020110, 020210	Quartier avant droit	Передняя четвертина	Cuarto delantero	前四分体
Forequarter and flank (pistola forequarter)	1050	020110, 020210	Quartier avant CAPA	Передняя четвертина с пашинной (Передняя четвертина — пистолетный отруб)	Cuarto delantero con vacío	枪形前四分体
Forequarter/ hindquarter shin — shank	1680	020120, 020220	Jarret avant/ Jarret arrière	Передняя/задняя рулька-голяшка	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Hindquarter	1010	020110, 020210	Quartier arrière droit	Задняя четвертина	Cuarto trasero	后四分体
Loin (bone-in)	1525	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб (на кости)	Bifes con hueso	

<i>Английский</i>	<i>№ продукта</i>	<i>Коды ГС ВТамО</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
Neck	1630	020120, 020220	Collier	Шейный отруб	Cogote	颈肉
Pistola hindquarter	1020	020110, 020210	Quartier arrière pistoleta	Задняя четвертина — пистолетный отруб	Pistola	枪形后四分体
Ribs	1597	020120, 020220		Реберный отруб	Costillas	
Ribs-prepared	1604	020120, 020220	Milieu de train de côtes	Спинной отруб (на кости)	Espinazo preparado	脊排
Rump and loin	1540	020120, 020220	Rumsteck et aloyau	Верхняя часть тазобедренного отруба со спинно-поясничным отрубом	Rump and loin (in Argentina) or Espinazo con cuadril (in Uruguay)	臀腰部肉
Short ribs	1694	020120, 020220	Plat de côtes	Задняя верхняя часть реберного отруба	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Shortloin	1550	020120, 020220	Faux-filet	Поясничный отруб	Bifes angostos	腰脊肉
Loin with full tenderloin	1556	020120, 020220		Спинно-поясничный отруб с вырезкой		
Shoulder and foreleg	1626	020120, 020220		Лопаточный отруб с голяшкой	Delantero completo	
Side	1000	020110, 020210	Demi-carcasse	Полутуша	Media canal or Media res	半胴体
Spare ribs	1695	020120, 020220	Plat de côtes	Реберный отруб зачищенный	Costillar	仔排
Boneless			Sans Os	Бескостные	Sin hueso	剔骨牛肉
Blade (clod)	2300	020130, 020230	Macreuse à bifteck + paleron	Лопаточный отруб (бескостный)	Paleta	肩胛肉
Blade bolar	2302	020130, 020230	Boule de macreuse	Трехглавая мышца	Centro de carnaza de paleta	保乐肩肉
Blade oyster	2303	020130, 020230	Paleron	Заостренная и дельтовидная мышцы	Marucha	牡蛎肉
Blade undercut	2304	020130, 020230	Dessus de palette	Подлопаточная мышца	Paleta sin tapa	肩胛内肉
Bottom sirloin butt, ball tip	2205	020130, 020230		Шаровидные мышцы нижнего края верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	
Brisket	2323	020130, 020230	Poitrine sans os	Грудино-реберный отруб (бескостный)	Pecho	胸肉
Brisket point end (boneless)	2330 2333	020130, 020230		Передняя часть грудино-реберного отруба (бескостная)		
Brisket navel end (boneless)	2340 2345	020130, 020230		Задняя часть грудино- реберного отруба (бескостная)		
Brisket deckle off	2358	020130, 020230	Morceau de poitrine sans os épluché	Грудино-реберный отруб бескостный без кромки	Pecho sin tapa	精修胸肉
Brisket navel plate	2473	020130, 020230	Flanchet/tendron sans os	Завиток	Falda	后胸肉

<i>Английский</i>	<i>№ продукта</i>	<i>Коды ГС ВТамО</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
Brisket point end deckle off	2353	020130, 020230	Gros bout de poitrine sans os épluché	Передняя часть грудино-реберного отруба бескостная без кромки	Pecho corto sin tapa	精修前胸肉
Butt set	2483	020130, 020230	Ensemble cuisse : T de T, semelle et TG	Набор из тазобедренного отруба	Cortes de la rueda	臀腿肉系列
Chuck crest	2278	020130, 020230	Bosse du cou	Ромбовидная мышца	Giba	上脑盖
Chuck eye roll	2268	020130, 020230	Morceau de basse- côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный зачищенный	Aguja sin tapa	精修上脑
Chuck roll	2275	020130, 020230	Basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный	Aguja	上脑
Chuck eye	2264	020130, 020230		Внутренняя часть подлопаточного отруба		
Chuck roll — long cut	2289	020130, 020230	Collier basse-côte sans os	Подлопаточный отруб бескостный длинный	Aguja larga	长切上脑
Лопатка	2310	020130, 020230	Jumeau à bifteck	Предостная мышца	Chingolo	嫩肩肉
Cube roll (rib eye roll)	2240	020130, 020230	Noix d'entrecôte	Спинной отруб бескостный	Bife ancho sin tapa	精修眼肉
Cutaneus trunci (rose)	2196	020130, 020230	Peaucher du tronc	Подкожная мышца туловища (Cutaneus trunci)	Matambre	пиджак
Eye of rump	2093	020130, 020230	Coeur de rumsteck	Средняя ягодичная мышца	Corazón de cuadril	臀腰肉心
Eye round	2040	020130, 020230	Rond de gîte noix	Полусухожильная мышца	Peceto	小米龙
Flank steak	2210	020130, 020230	Bavette de flanchet	Прямая мышца живота	Bife de vacio	牛腩排
Shin — shank	2360	020130, 020230	Jarret avant/jarret arrière sans os	Передняя/задняя рулька-голяшка (бескостные)	Brazuelo/Garrón	前后腱子肉
Shin special trim	2365	020130, 020230	Découpe spéciale du jarret	Рулька особой разделки		
Heel muscle	2364	020130, 020230	Nerveux de gîte noix	Нижняя часть тазобедренного отруба	Tortugueta	蹄肉
Inside	2010	020130, 020230	Tende de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба	Nalga de adentro	臀肉
Inside cap	2012	020130, 020230	Dessus de tranche	Тонкая мышца	Tapa de nalga	臀肉盖
Inside — cap off	2011	020130, 020230	Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы	Nalga de adentro sin tapa	去盖臀肉
Inside meat	2035	020130, 020230	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба	Nalga de adentro sin tapa al rojo	精修臀肉
Inside skirt	2205	020130, 020230	Fausse bavette	Поперечная мышца живота	Entraña fina	内裙肉
Internal flank plate	2203	020130, 020230	Bavette d'aloyau	Внутренняя косая мышца живота	Bife grande de vacio	内腹肉

<i>Английский</i>	<i>№ продукта</i>	<i>Коды ГС ВТамО</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
Knuckle	2070	020130, 020230	Tranche grasse	Боковая часть тазобедренного отруба зачищенная	Bola de lomo	膝圓
Loin (boneless)	2146	020130, 020230		Спинно-поясничный отруб (бескостный)		
Neck	2280	020130, 020230	Collier sans os	Шейный отруб (бескостный)	Cogote	颈肉
Outside	2030	020130, 020230	Semelle sans nerveux	Наружная часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera	米龙
Outside flat	2050	020130, 020230	Gîte noix	Двуглавая мышца	Cuadrada	大米龙
Outside meat	2033	020130, 020230	Gîte noix et rond de gîte PAD	Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба	Nalga de afuera al rojo	米龙肉
Pectoral meat	2329	020130, 020230		Грудной отруб (бескостный)		
Rump	2090	020130, 020230	Rumsteck	Верхняя часть тазобедренного отруба	Cuadril con colita	臀腰肉
D-rump	2100	020130, 020230	Rumsteck coupe D	D-отруб верхней части тазобедренного отруба		
Rump cap	2091	020130, 020230	Aiguillette de rumsteck	Ягодично-двуглавая мышца	Tapa de cuadril (Picaña)	臀腰肉盖
Rib eye cap meat	2229	020130, 020230		Мясо верхней части спинного отруба бескостного		
Bottom sirloin butt	2081	020130, 020230		Нижний край верхней части тазобедренного отруба		
Silverside	2020	020130, 020230	Semelle entière	Задняя часть тазобедренного отруба	Nalga de afuera con tortuguita	粗米龙
Spencer roll	2230	020130, 020230	Entrecôte sans os avec dessus de côte	Спинной отруб бескостный «спенсер»	Bife ancho	眼肉
Striploin	2140	020130, 020230	Faux-filet	Поясничный отруб (бескостный)	Bife angosto	外脊 (西冷)
Shoulder tender	2306	020130, 020230		Большая круглая мышца		
Tenderloin	2150	020130, 020230	Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo	里脊 (牛柳)
Tenderloin side strap off	2160	020130, 020230	Filet sans chaînette	Вырезка без малой поясничной мышцы	Lomo sin cadena	修清里脊
Thick flank	2060	020130, 020230	Tranche grasse + aiguillette baronne	Боковая часть тазобедренного отруба	Bola de lomo con colita	粗膝圓
Thick skirt (hanging tender)	2180	020130, 020230	Onglet	Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	Entraña gruesa	厚裙肉
Thin flank	2200	020130, 020230	Bavettes	Пашина	Vacio	腹肉
Thin skirt (outside skirt)	2190	020130, 020230	Hampe	Тонкая диафрагма (наружная диафрагма)	Entraña fina	薄裙肉
Top sirloin (top butt)	2120	020130, 020230	Rumsteck et partie d'aiguillette barone	Верхний край верхней части тазобедренного отруба	Cuadril	上臀腰肉

Английский	№ продукта	Коды ГС ВТамО	Французский	Русский	Испанский	Китайский
Tri-tip	2131	020130, 020230	Partie d'aiguillette baronne	Мышца-напрягатель широкой фасции	Colita de cuadril	下臀腰肉
Manufacturing bulk packs		020130, 020230	Minerai de boeuf	Мясной блок	Carne sin hueso en bloque	加工牛肉

5.2 Диаграмма костей говяжьей полутуши

[Рисунок: ПРОЧИЕ: skel_col — но необходимо добавить текст и стрелки, а также указать места расположения желез]

5.3 Схема разделки говядины на стандартные сортовые отрубы

[Рисунок: ОТРУБЫ b-туша 1, b-туша 2 и соответствующие отрубы на белом фоне]

5.4 Говяжьих отрубы

Полутуша 1000

Полутуши получают путем разделения туши на две части вдоль позвоночного столба.

Указать:

- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почка — оставляется;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- определить порядок проведения стандартной зачистки туши.

Примечание: Целая туша — номер продукта 1001.

ГС: 020110, 020210

[Рисунок В-туша 1]

Задняя четвертина 1010

Заднюю четвертину получают из полутуши (1000) путем разделения последней на заднюю и переднюю четвертины вдоль указанного ребра под прямым углом к позвоночному столбу и далее через брюшную часть пашины.

Указать:

- необходимое количество ребер (0–10);
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почка — оставляется или удаляется;
- почечный жир/жир протоков — оставляется или удаляется.

ГС: 020110, 020210

[Рисунок В1010]

Задняя четвертина — пистолетный отруб 1020

Пистолетный отруб получают из задней четвертины (1010) путем удаления пашины (2200), бокового участка ребер и задней части грудино-реберного отруба. Разрез начинают с поверхностного пахового лимфатического узла, отделяя мышцу *M. rectus abdominus* (прямую брюшную мышцу) и следуя по контуру бедра, а затем ведут параллельно телам позвонков приблизительно в 50 мм от мышцы *M. longissimus dorsi* (длиннейшей мышцы спины) до указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер (1–10);
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почка — оставляется или удаляется;
- почечный жир/жир протоков — оставляется или удаляется;
- длина указанных ребер от длиннейшей мышцы спины;
- прямая мышца живота, поперечная мышца живота, внутренняя косая мышца живота — оставляются.

Примечание: Пистолетный отруб задней четвертины зачастую получают из полутуши (1000).

ГС: 020110, 020210

[Рисунок В1020]*Тазобедренный отруб 1502*

Тазобедренный отруб получают из задней четвертины (1010), предварительно удалив одним куском вырезку (2150) от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Спинно-поясничный отруб отделяют разрубом в точке сочленения поясничного и крестцового позвонков краниально к тазобедренным буграм до брюшного участка пашины.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1502]*Тазобедренный отруб без верхней части 1500*

Тазобедренный отруб без верхней части получают из задней четвертины (1010) разрубом от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, точно краниально к тазобедренному суставу до седалищного лимфатического узла.

Указать:

- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, — оставляются или удаляются;
- часть крестца и прилегающая соединительная ткань — оставляются или удаляются;
- мышца-напрягатель широкой фасции бедра (2131) — удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1500]*Тазобедренный отруб без верхней части 1503*

Тазобедренный отруб без верхней части получают из задней четвертины (1010) прямым разрубом с краниального конца в точке сочленения последнего крестцового и первого хвостового позвонков, обнажая головку бедренной кости без отсечения выпуклости. На отрубе остается не более двух позвонков.

Указать:

- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, — оставляются или удаляются;
- часть крестца и прилегающая соединительная ткань — оставляются или удаляются.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1503]

Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки 1510

Тазобедренный отруб без верхней части и голяшки получают из тазобедренного отруба без верхней части (1500–1503) путем удаления большой берцовой кости (по коленному суставу), предплюсневой кости (за исключением бугра пяточной кости) и группы мышц-разгибателей по линии сращения, оставляя *M. gastrocnemius* (икроножную мышцу).

Указать:

- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, — оставляются или удаляются.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1510]

Тазобедренный отруб без верхней части квадратный 1520

Тазобедренный отруб без верхней части квадратный получают из тазобедренного отруба без верхней части (1500–1503) разрубом по коленному суставу параллельно основанию с удалением большой берцовой и предплюсневых костей и покрывающей их мясной мякоти.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1520]

Верхняя часть тазобедренного отруба со спинно-поясничным отрубом 1540

Верхнюю часть тазобедренного отруба со спинно-поясничным отрубом получают из задней четвертины (1010) путем удаления тазобедренного отруба без верхней части (1500). Пашина (2200) удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к подвздошному бугру и приблизительно в 75 мм от *M. longissimus dorsi* (длиннейшей мышцы спины) и параллельно телу позвонка указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер (0–8 ребер);
- расстояние от длиннейшей мышцы спины;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почка и почечный жир — оставляются или удаляются.

Продукт номер 1538 (6–8 ребер)

Примечание: Данный отруб может быть также получен из задней четвертины — pistolетного отруба (1020).

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1540]

Спинно-поясничный отруб (на кости) 1525

Спинно-поясничный отруб получают из задней четвертины — пистолетного отруба (1020) путем удаления вырезки (2150). Спинно-поясничный отруб отделяется от тазобедренного отруба (1502) разрубом в точке сочленения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1525]*Поясничный отруб 1550*

Поясничный отруб получают из задней четвертины (1010) прямым разрубом в точке сочленения поясничного и крестцового позвонков с краниального конца к подвздошному бугру до брюшного участка пашины. Пашина (2200) удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к подвздошному бугру и приблизительно в 50–75 мм от *M. longissimus dorsi* (длиннейшей мышцы спины) и параллельно телу позвонка указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер (0–3 ребер);
- расстояние от длиннейшей мышцы спины;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почка — оставляется или удаляется;
- почечный жир — оставляется или удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1552]*Спинно-поясничный отруб (на кости) с вырезкой 1556*

Спинно-поясничный отруб с вырезкой (2150) получают из задней четвертины — пистолетного отруба (1020). Спинно-поясничный отруб отделяется от тазобедренного отруба (1502) разрубом в точке сочленения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- необходимое количество ребер (максимальное — каудально до 5-го ребра);
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- расстояние от длиннейшей мышцы спины.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок — см. редакцию 2015 года]*Передняя четвертина 1063*

Переднюю четвертину получают из полутуши (1000) путем разделения последней на переднюю и заднюю (1010) четвертины вдоль указанного ребра под прямым углом к позвоночному столбу и далее через брюшную часть пашины.

Указать:

- необходимое количество ребер (5–13 ребер);
- диафрагма — оставляется или удаляется.

ГС: 020110, 020210

[Рисунок U1060]

Передняя четвертина с пашиной 1050 (передняя четвертина — пистолетный отруб)

Переднюю четвертину с пашиной получают из полутуши (1000), она состоит из передней четвертины, отрезаемой до указанного ребра после отделения от полутуши пистолетного отруба задней четвертины (1020). 13-реберный грудино-реберный отруб (1643)/пашина от передней четвертины не отделяется.

Указать:

- количество ребер передней четвертины (5–9 ребер);
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- длина ребер от длиннейшей мышцы спины;
- часть пашины, удаляемая по контуру 13-го ребра.

ГС: 020110, 020210

[Рисунок U1050]

Грудино-реберный отруб 1643

Грудино-реберный отруб получают из 13-реберной передней четвертины (1063) прямым разубом от точки сочленения первого ребра и первого грудинного сегмента, далее через участок загибания диафрагмы у 11-го ребра и до 13-го ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер (10–13 ребер);
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- указать параллельную линию разуба и точку удаления грудино-реберного отруба.

Примечание: Набор из грудино-реберного отруба: подробное описание см. по кодовым номерам продуктов 1673, 1674 и 2473.

ГС: 020120, 020220

[Рисунки U1643, U1673_74_2473]

Передняя часть грудино-реберного отруба (на кости) 1650–1653

(1650 — 5 ребер, 1651 — 4 ребра, 1652 — 6 ребер, 1653 — 7 ребер)

Переднюю часть грудино-реберного отруба получают из грудино-реберного отруба (1643) путем удаления задней части вдоль каудальной кромки указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер.

Передняя часть грудино-реберного отруба (бескостная) 2330–2333

(2330 — 5 ребер, 2331 — 4 ребра, 2332 — 6 ребер, 2333 — 7 ребер)

ГС: 020130, 020230

[Рисунок U2473]

Задняя часть грудино-реберного отруба (на кости) 1660–1665

(1660 — 5 ребер, 1661 — 4 ребра, 1662 — 6 ребер, 1663 — 7 ребер, 1664 — 8 ребер, 1665 — 9 ребер)

Заднюю часть грудино-реберного отруба получают из грудино-реберного отруба (1643) путем удаления передней части по каудальной кромке указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер.

Задняя часть грудино-реберного отруба (бескостная) 2341–2345

(2342 — 6 ребер, 2340 — 5 ребер, 2341 — 4 ребра, 2343 — 7 ребер, 2344 — 8 ребер, 2345 — 9 ребер)

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1662]

Реберная часть грудино-реберного отруба 1673

Реберную часть грудино-реберного отруба получают из 13-реберного грудино-реберного отруба (1643). Грудной отруб и соответствующие прилегающие мышцы отделяют разрубом от первого грудинного сегмента, далее через реберный хрящ до и включая хрящ 7-го ребра. Разруб производится по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с удалением бескостного брюшного участка завитка (*M. transversus abdominis*) и прилегающих мышц. Реберная часть грудино-реберного отруба может состоять из следующих ребер по выбору: (4–13 ребро или 1–10 ребро включительно).

Указать:

- количество и номера ребер;
- длина ребер от дорсальной линии разреза;
- диафрагма — оставляется или удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1673]

Грудной отруб (sternum) 1674

Грудной отруб (sternum) и прилегающие мышцы отделяют от грудино-реберного отруба (1643) разрубом от первого грудинного сегмента, далее через и вдоль реберного хряща до и включая хрящ 7-го ребра. Грудной отруб отделяют вместе с соответствующими прилегающими мышцами. (Основные мышцы: *M. pectoralis superficialis*, *M. pectoralis profundus*, *M. rectus thoracis*.)

Указать:

- *M. transversus thoracis* — оставляется или удаляется;
- *M. pectoralis profundus* — удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1674]

Завиток 2473

Завиток получают из грудино-реберного отруба (1643) разрубом по вентральному контуру реберного хряща от 7-го до 13-го ребра передней четвертины с отделением бескостного брюшного элемента задней части грудино-реберного отруба. Основными мышцами являются *M. transversus abdominis* и *M. rectus abdominis*. Белая волокнистая ткань на брюшиной кромке (*linea alba*) удаляется.

Указать:

- брюшина — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок U2473]

Реберный отруб полный 1599

Реберный отруб полный получают из передней четвертины (1063). Лопаточный отруб с голяшкой (1626) удаляют. Реберный отруб полный отделяют разрубом от спинной кромки 1-го ребра и разрубом параллельно вертикали позвоночника. Диафрагма оставляется.

Указать:

- количество ребер — согласовывается между покупателем и продавцом;
- ширина ребер;
- диафрагма — удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1599]*Реберный отруб 1597*

Реберный отруб получают из передней четвертины — пистолетного отруба (1049). Для отделения реберного отруба от пистолетного отруба передней четвертины производится прямой разруб по контуру 5-го и 6-го ребер до вентральной кромки, отделяющей реберную часть от передней четвертины. Пашина удаляется разрубом по контуру 13-го ребра до вентральной кромки.

Указать:

- количество ребер — согласовывается между покупателем и продавцом;
- ширина ребер;
- диафрагма — оставляется или удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1659]*Подлопаточный отруб длинный (на кости) 1622*

Подлопаточный отруб длинный (на кости) получают из передней четвертины (1049) после удаления лопаточного отруба с голяшкой (1626), полного реберного отруба (1599) и спинного отруба (1604).

Вентральный разрез производится приблизительно в 75 мм от длиннейшей мышцы спины (*M. longissimus dorsi*) и проходит параллельно позвоночнику и включает 7 шейных позвонков и 4–6 грудных позвонков и соответствующие ребра. Мышцы *M. trapezius* и *M. rhomboideus* удаляются, а подлопаточная мышца (*M. subscapularis*) остается надежно прикрепленной.

Указать:

- *M. trapezius* — оставляется;
- необходимое количество ребер;
- *Ligamentum nuchae* удаляется;
- подлопаточная мышца (*M. subscapularis*) — удаляется.

ГС: 020120, 020220**[Рисунок V1622]**

Подлопаточный отруб квадратный 1617

Подлопаточный отруб квадратный получают из передней четвертины (1063) после удаления грудино-реберного отруба (1643) и спинного отруба (1604). Шейный отруб (1630) отделяется от передней четвертины прямым разрубом, проходящим параллельно и краниально к 1-му ребру и через точку сочленения 7-го шейного и 1-го грудного позвонков. Подлопаточный отруб квадратный состоит из 4–6 ребер, а линия вентрального разреза проходит в 75 мм от длиннейшей мышцы спины

(*M. longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Жировое отложение, расположенное на дорсальном крае, удаляется вместе с рыхлой мышечной тканью.

Указать:

- необходимое количество ребер (4–6 ребер);
- расстояние от длиннейшей мышцы спины;
- *M. subscapularis* — оставляется или удаляется;
- *Ligamentum nuchae* — оставляется или удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунки U1617_1, U1617_2]

Шейный отруб 1630

Шейный отруб отделяется от передней четвертины (1063) прямым разрубом, проходящим параллельно и краниально к первому ребру и через точку сочленения 7-го шейного и 1-го грудного позвонков.

Указать:

- *Ligamentum nuchae* — оставляется или удаляется.

ГС: 020120, 020220

[Рисунки U1630_1, U1630_2]

Спинной отруб на кости 1604

Спинной отруб на кости получают из передней четвертины (1063) после удаления грудно-реберного отруба (1643) и подлопаточного отруба квадратного (1617). Задняя верхняя часть реберного отруба (1694) отделяется на расстоянии 75 мм от *M. longissimus dorsi* (длиннейшей мышцы спины) с хвостового (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) до указанного ребра.

Тела позвонков (хребтового края) на спинном отрубе на кости удаляются с обнажением постного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.

Указать:

- необходимое количество ребер (4–9 ребер);
- остистые отростки — оставляются или удаляются;
- кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща — оставляется или удаляется;
- длина ребер от длиннейшей мышцы спины;
- трапецевидная мышца (*M. trapezius*) — оставляется или удаляется;
- *Ligamentum nuchae* — оставляется или удаляется.

Примечание: Спинной отруб на кости часто получают из пистолетного отруба задней четвертины (1020–1028).

ГС: 020120, 020220

[Рисунки U1604_CR, U1604_w]

Задняя верхняя часть реберного отруба 1694

Заднюю верхнюю часть реберного отруба получают из передней четвертины (1063) после удаления грудно-реберного отруба (1643)/спинного отруба на кости (1604) и подлопаточного отруба квадратного (1617). Линия отделения реберного края проходит приблизительно в 75 мм от длиннейшей мышцы спины (*M. longissimus dorsi*) и

параллельно позвоночному столбу. *M. cutaneus trunci*, если не указано иного, удаляется.

Указать:

- необходимое количество ребер (1–9 ребер) и номера ребер;
- *M. cutaneus trunci* — оставляется;
- *M. laterissimus dorsi* — оставляется или удаляется;
- жировой покров — оставляется или удаляется;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- требования к размерам порционных кусков.

ГС: 020120, 020220

[Рисунки U 1694_w, U 1694_s, U 1694_5Rb, U 1694_5FR, U 1694_5CO]

Реберный отруб зачищенный 1695

Реберный отруб зачищенный получают из передней четвертины (1063), он состоит из реберных костей и межкостных мышц. Этот отруб можно получать из любой части грудной клетки.

Указать:

- количество и номера ребер;
- размер порционного куска.

ГС: 020120, 020220

[Рисунок U1695_9R].

Передняя/задняя рулька-голяшка 1680

Рульку/голяшку получают из передней/задней ног (группы мышц-разгибателей/сгибателей). Передняя нога удаляется по линии отделения грудино-реберного отруба от передней четвертины через *M. triceps* и *M. biceps brachii* и через дистальный конец к плечевой кости и включает лучевую/локтевую кости и прилегающие к ним мышцы.

Задняя нога отделяется от задней четвертины по коленному суставу с удалением большой берцовой/предплюсневой костей с прилегающими к ним группами мышц-сгибателей/разгибателей. Задняя голяшка включает большую берцовую/предплюсневую кости и прилегающие к ним группы мышц-разгибателей/сгибателей.

Указать:

- удаление локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевое сустава на уровне отделения мяса;
- удаление trасus и коленного сустава задней четвертины на уровне отделения мяса.

Примечание:

Передняя/задняя рулька-голяшка (упакованные вместе): 1680.

Передняя рулька-голяшка: 1682.

Задняя рулька-голяшка: 1683.

ГС: 020120, 020220

[Рисунки U1682, U1683, U1680a, U1680b/U1680b_w]

Внутренняя часть тазобедренного отруба 2010

Внутренняя часть тазобедренного отруба расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к os сохае (крестцовой кости), она отделяется по естественной линии сращения боковой части тазобедренного отруба (2060) и задней части тазобедренного отруба (2020). Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.

Указать:

- толщина жирового покрова;
- мышца-эректор — оставляется или удаляется;
- соединительная ткань — оставляется или удаляется;
- бедренные кровеносные сосуды — оставляются или удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок ВР2000].

Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы 2011

Внутреннюю часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы получают из внутренней части тазобедренного отруба (2010) путем отделения *M. gracilis* по естественной линии сращения. Жировые отложения полностью удаляются.

Указать:

- *M. pectineus* и/или *M. sartorius* — оставляются или удаляются.

[Рисунок ВР2011] Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы с удаленными боковыми мышцами 2014

Альтернативное описание: Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы с удаленными боковыми мышцами 2006

Внутреннюю часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы с удаленными боковыми мышцами получают из внутренней части тазобедренного отруба (2000) путем отделения *M. gracilis* по естественной линии сращения. Удаляются следующие боковые мышцы: *M. pectineus* и *M. sartorius*. Жировые отложения полностью удаляются.

ГС: 020130, 020230

Тонкая мышца 2012

Тонкая мышца (*M. gracilis*) отделяется от внутренней части тазобедренного отруба (2010) по естественной линии сращения.

Указать:

- волокнистая ткань и жировые отложения — оставляются или удаляются;
- *M. pectineus* и *M. sartorius* — оставляются или удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2002]

Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба 2033

Жилованное мясо наружной части тазобедренного отруба получают из наружной части тазобедренного отруба (2030) путем разделения двуглавой мышцы (2050) и полусухожильной мышцы (2040) по естественной линии сращения. Весь подкожный жир, соединительная ткань, оболочка и мышечная пленка на двуглавой и полусухожильной мышцах удаляются. Клиновидная мышца, расположенная на каудальной части *M. glutobiceps* (двуглавой мышцы) может быть отделена в целях удаления отложений жира по линии сращения.

Указать:

- клиновидная мышца или плоская часть *M. glutobiceps* — оставляются или удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2033]

Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба 2035

Жилованное мясо внутренней части тазобедренного отруба получают из внутренней части тазобедренного отруба без тонкой мышцы (2011) путем удаления всех оболочек, соединительной ткани и бедренных кровеносных сосудов.

Указать:

- *M. pectineus* и *M. Sartorius* — оставляются или удаляются.

Примечание: Комбинированные наборы из мяса внутренней части тазобедренного отруба (2035) и мяса наружной части тазобедренного отруба (2033) можно также назвать красным мясом и применять к ним любой из этих идентификационных кодов.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2035]

Задняя часть тазобедренного отруба 2020

Задняя часть тазобедренного отруба расположена латерально/каудально к берцовой кости и прикреплена к *os coxae* (крестцовой кости), она отделяется по естественной линии сращения между боковой частью тазобедренного отруба (2060) и внутренней частью тазобедренного отруба (2010). Нога удаляется прямым разубом в точке сочленения ахиллова сухожилия и икроножной мышцы (*M. gastrocnemius*). С крестцовой кости удаляются все хрящи.

Указать:

- ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- подколенный лимфатический узел — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2020]

Наружная часть тазобедренного отруба 2030

Наружную часть тазобедренного отруба получают из задней части тазобедренного отруба (2020) путем удаления икроножной мышцы (*M. gastrocnemius*). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.

Указать:

- плотная соединительная ткань (мышечная пленка) на вентральной стороне — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2030]

Полусухожильная мышца 2040

Полусухожильную мышцу (*M. semitendinosus*) получают из наружной части тазобедренного отруба (2030) путем ее отделения по естественной линии сращения от двуглавой мышцы (*M. gluteobiceps*).

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2040]

Двуглавая мышца 2050

Двуглавую мышцу (*M. gluteobiceps*) получают из наружной части тазобедренного отруба (2030) путем ее отделения по естественной линии сращения от полусухожильной мышцы (*M. semitendinosus*).

Указать:

- плотная соединительная ткань (мышечная пленка) на вентральной стороне — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2050]*Боковая часть тазобедренного отруба 2060*

Боковую часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба без верхней части (1500) путем ее отделения по естественным линиям сращения от внутренней части тазобедренного отруба (2010) и задней части тазобедренного отруба (2020). Надколенник, суставную капсулу и окружающую их соединительную ткань удаляют.

Указать:

- подкожная мышца (*M. cutaneus trunci*) — оставляется или удаляется;
- степень обнажения шаровидных мышц в седалищной области.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2060]*Боковая часть тазобедренного отруба зачищенная 2070*

Зачищенную боковую часть тазобедренного отруба получают из боковой части тазобедренного отруба (2060) после удаления надлежащей мышцы (*M. tensor fasciae latae*), а также покрывающего жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

Указать:

- степень обнажения шаровидных мышц в седалищной области.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2070]

Основные мышцы

- *M. rectus femoris* (прямая мышца бедра) 2067
- *M. vastus lateralis* (латеральная широкая мышца бедра) 2068
- *M. vastus intermedius* (промежуточная широкая мышца бедра) 2069

[Рисунки U 2067, U 2068, U 2069]*Вырезка 2150*

Вырезку получают из задней четвертины, отделяя цельным куском от вентральной поверхности поясничных позвонков и латеральной поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) не отделяется.

Указать:

- жировой покров — оставляется или удаляется;
- мышечная пленка — оставляется или удаляется;
- *M. iliacus* (прилегающая к малой поясничной мышце) — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2150]*Вырезка без малой поясничной мышцы 2160*

Вырезка (2150) дополнительно зачищается путем удаления малой поясничной мышцы (*M. psoas minor*).

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2160]*Спинно-поясничный отруб (бескостный) 2146*

Спинно-поясничный отруб бескостный получают из спинно-поясничного отруба на кости (1525) путем удаления всех костей и хрящей. Спинно-поясничный отруб бескостный состоит из *M. longissimus dorsi* и прилегающих мышц.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- расстояние от длиннейшей мышцы спины;
- *M. multifidus* — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2146]*Поясничный отруб 2140*

Поясничный отруб бескостный получают из задней четвертины (1010) разрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длиннейшей мышцы спины (*M. longissimus dorsi*) как с краниального, так и каудального концов.

Указать:

- необходимое количество ребер (0–3 ребер);
- расстояние от длиннейшей мышцы спины;
- межреберные мышцы — оставляются или удаляются;
- надкостная связка — оставляется или удаляется;
- *M. multifidus* — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок U2140]*Пашина 2200*

Пашину получают из задней четвертины (1010) разрубом от поверхностного пахового лимфатического узла, рассекая *M. rectus abdominus*, далее по контуру бедра вплоть до 13-го ребра, а затем по контуру этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (*linea alba*) на кромке брюшины удаляется.

Указать:

- *M. cutaneus trunci* — оставляется или удаляется;
- железа и отложения жиров под *M. cutaneus trunci* — оставляются или удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2200]

Прямая мышца живота 2210

Прямую мышцу живота (*M. rectus abdominis*) получают из пашины (2200), она представляет собой плоский постный мясистый кусок с серозной оболочкой и соединительной тканью.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2210]*Поперечная мышца живота 2205*

Поперечная мышца живота (*M. transversus abdominis*) расположена на внутренней части брюшной стенки задней четвертины (1010) и продолжается до задней части грудно-реберного отруба (1643). Чешуйки брюшины и жира удаляются.

Указать:

- часть задней и/или передней четвертины — включается;
- наружная пленка — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2205]*Внутренняя косая мышца живота 2203*

Альтернативное описание: Нижний край верхней части тазобедренного отруба, филейная покрывка

Внутреннюю косую мышцу живота (*M. obliquus internus abdominis*) получают из пашины (2200). Весь видимый жир удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2203]*Тонкая диафрагма (наружная диафрагма) 2190*

Тонкая диафрагма представляет собой реберную мышечную часть диафрагмы. Вся белая сухожильная ткань, не покрывающая постную красную брюшную мышцу, удаляется.

Указать:

- наружный жир и пленка — оставляются или удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2190]*Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы) 2180*

Толстая диафрагма представляет собой поясничный участок диафрагмы. Вся соединительная ткань, пленка и жир удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2180]*Нижний край верхней части тазобедренного отруба 2081*

Нижний край верхней части тазобедренного отруба получают из задней четвертины (1010–1020), его отделяют разрубом краниально к вертлужной впадине и седалищному лимфатическому узлу и вентальным разрубом через четырехглавую мышцу и далее по естественной линии сращения, оставляя мышцу *M. tensor fasciae latae*.

Спинно-поясничную часть отделяют разрубом в пояснично-крестцовом соединении по прямой линии до вентральной части пашины. Заднюю часть пашины удаляют.

Указать:

- тяжелые соединительные ткани — удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2081]

Верхний край верхней части тазобедренного отруба 2120

Верхний край верхней части тазобедренного отруба получают из верхней части тазобедренного отруба (2090) путем удаления (хвостовой) мышцы *M. tensor fasciae latae* прямым разрубом в месте соединения *M. gluteus medius* и *M. tensor fasciae latae*, обнажая приблизительно 25 мм поверхности *M. gluteus medius* и оставляя часть *M. tensor fasciae latae*, прикрепленной к латеральной поверхности оковалка.

Указать:

- плотная соединительная ткань — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2120]

Верхняя часть тазобедренного отруба 2090

Верхнюю часть тазобедренного отруба получают из задней четвертины (1010) разрубом от каудального конца *M. tensor fasciae latae* надлежащей над зачищенной боковой частью тазобедренного отруба (2070) и далее по естественной линии сращения до основания четырехглавой мышцы. Прямой разруб делается краниально к вертлужной впадине и седалищному лимфатическому узлу в дорсальном конце верхней части. Спинно-поясничный отруб (краниальный конец) отделяется разрубом в месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до вентральной части пашины.

Указать:

- плотная соединительная ткань — оставляется или удаляется.
- длина оставляемой (хвостовой) мышцы *M. tensor fasciae latae*.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2090]

D-отруб верхней части тазобедренного отруба 2100

D-отруб верхней части тазобедренного отруба получают из верхней части тазобедренного отруба (2090) путем отделения задней части пашины разрубом вдоль естественной линии сращения мышц *M. gluteus medius* и *M. tensor fascia latae*, удаляя всю заднюю часть пашины с латеральной поверхности.

Указать:

- тяжелые соединительные ткани — удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок D-отруба верхней части тазобедренного отруба 2100].

[Рисунок D-отруба верхней части тазобедренного отруба 2100, диаграмма костей].

Средняя ягодичная мышца 2093

Среднюю ягодичную мышцу *M. gluteus medius* получают из верхней части тазобедренного отруба (2090) путем удаления всех других групп мышц, оставляя только часть этой мышцы.

Указать:

- плотная соединительная ткань — оставляется или удаляется;

- отделение спинной части мышцы *M. gluteus medius* разрубом вдоль естественной линии сращения;
- удаление мембраны и мышечной пленки;
- спецификация согласовывается между покупателем и продавцом.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок ВР2110]

Ягодично-двуглавая мышца 2091

Ягодично-двуглавую мышцу (*M. gluteobiceps*) получают из верхней части тазобедренного отруба (2090) путем ее отделения по естественной линии сращения.

Указать:

- жир — оставляется или удаляется.
- мышечная пленка — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2091]

Шаровидные мышцы нижнего края верхней части тазобедренного отруба 2133

Шаровидные мышцы состоят из мышц *M. vastus lateralis* и *M. rectus femoris*. Их отделяют от *M. tensor fascia latae* (напрягателя широкой фасции бедра) и *M. obliquus internus ad bominis* (внутренней косой мышцы живота) по линии естественного сращения. Все кости, хрящи и внешние кожные ткани не допускаются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2133]

Мышца-напрягатель широкой фасции бедра 2131

Мышца-напрягатель широкой фасции бедра (*M. tensor fasciae latae*) представляет собой мышцу треугольной формы, которая отделяется от верхней части тазобедренного отруба (2090) по естественной линии сращения между мышцами *M. tensor fasciae latae* и *M. gluteus medius*.

Указать:

- жировой покров — оставляется или удаляется;
- соединительная ткань — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок U2131/U2131_w]

Грудино-реберный отруб бескостный 2323

Грудино-реберный отруб бескостный получают из грудино-реберного отруба на кости (1643) путем удаления всех костей и хрящей. Жировая ткань, расположенная медиально к грудным мышцам, удаляется. Белая волокнистая ткань на брюшинной кромке (*linea alba*) удаляется.

Указать:

- необходимое количество ребер (10–13 ребер);
- межреберные мышцы — оставляются или удаляются;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- брюшина — оставляется или удаляется;

- поперечная мышца живота (2205) (*M. transversus abdominis*) — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2320]

Грудино-реберный отруб бескостный без кромки 2358

Грудино-реберный отруб бескостный без кромки получают из грудино-реберного отруба бескостного (2323) путем полного удаления кромки, прилегающего жира и межреберных мышц по естественной линии сращения. Поперечная мышца живота (2205) (*M. transversus abdominis*) и белая волокнистая ткань (*linea alba*) на задней части грудино-реберного отруба удаляются. Подкожная мышца (*M. cutaneus trunci*), если не указано иное, удаляется.

Указать:

- необходимое количество ребер (10–13 ребер);
- подкожная мышца (*M. cutaneus trunci*) — оставляется или удаляется;

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2355]

Передняя часть грудино-реберного отруба бескостного без кромки 2353

Переднюю часть грудино-реберного отруба бескостного без кромки получают из грудино-реберного отруба бескостного (2323) путем удаления задней части по каудальному краю указанного ребра. Кромку отделяют от передней части по естественной линии сращения вместе с прилегающим жиром и межреберными мышцами. Жировая ткань между грудными мышцами полностью удаляется.

Указать:

- необходимое количество ребер (4–7 ребер) и номера ребер;
- *M. cutaneus trunci* — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2350]

Грудной отруб бескостный 2329

Альтернативное описание: Подлопаточный отруб квадратный — грудной отруб

Грудной отруб бескостный — часть мышцы (*M. pectoralis profundus*), остающаяся в подлопаточной части после удаления грудино-реберного отруба (1643) по указанной линии разруба. Часть глубокой грудной мышцы (*M. pectoralis profundus*), остающаяся в подлопаточной области, удаляется по естественным линиям сращения.

Указать:

- линию разруба для удаления грудино-реберного отруба.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2329]

Спинной отруб бескостный «Спенсер» 2230

Спинной отруб бескостный «Спенсер» получают из передней четвертины (1063) после удаления грудино-реберного отруба (1643) и подлопаточного отруба квадратного (1617), лопаточного отруба (2300) и передней голяшки (1680). Концы ребер отделяют на указанном расстоянии от *M. longissimus dorsi* (длиннейшей мышцы спины). Все кости и межреберные мышцы удаляются.

Указать:

- необходимое количество и номера ребер;
- расстояние от длиннейшей мышцы спины, на котором удаляются концы ребер;
- *Ligamentum nuchae* — оставляется или удаляется.

Примечание: Спинной отруб «Спенсер» часто получают из пистолетного отруба задней четвертины (1020–1028).

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2232]

Спинной отруб бескостный (спинная мякоть) 2240

Спинной отруб бескостный получают из передней четвертины (1063), он состоит из *M. longissimus dorsi* и прилегающих мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от 4-го до 13-го ребра включительно).

Указать:

- необходимое количество ребер (4–8 ребер) и номера ребер;
- *M. illocostalis* — оставляется или удаляется.

Примечание: Спинной отруб бескостный часто получают из пистолетного отруба задней четвертины (1020–1028).

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2240]

Мясо верхней части спинного отруба бескостного 2229

Альтернативное описание: Верхний край спинного отруба бескостного

Мясо верхней части спинного отруба получают из спинного отруба бескостного (спинной мякоти) (2240), оно состоит из мышц *M. spinalis dorsi* и *M. multifidus dorsi*. Мышцы *M. longissimus* и *M. complexus* удаляют разрезом по линии естественного сращения.

Указать:

- *M. complexus* — оставляется;
- *M. multifidus* — удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2229]

Подлопаточный отруб бескостный 2275

Подлопаточный отруб бескостный получают из подлопаточного отруба квадратного на кости (1617). Вентральная линия разруба проходит приблизительно в 75 мм от *M. longissimus dorsi* (длиннейшей мышцы спины) и параллельно позвоночному столбу до первого ребра. *M. rhomboideus* удаляется, а *M. subscapularis* (подлопаточная мышца) остается прочно прикрепленной к отрубам. *M. cutaneus trunci*, если не указано иного, удаляется.

Указать:

- необходимое количество ребер (4–6 ребер);
- краниальная линия разруба:
 - между 6-м и 7-м шейными позвонками;
 - между 7-м шейным и 1-м грудным позвонками;
- *M. trapezius* — сохраняется;

- *Ligamentum nuchae* — оставляется или удаляется;
- *M. subscapularis* (подлопаточная мышца) — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2275]

Подлопаточный отруб бескостный длинный 2289

Подлопаточный отруб бескостный длинный получают из передней четвертины (1063) после удаления грудно-реберного отруба (1643) и спинного отруба на кости (1604). Вентральная линия разруба проходит приблизительно в 75 мм от *M. longissimus dorsi* (длиннейшей мышцы спины) и параллельно позвоночному столбу. Шейный отруб (2280) удаляется прямым разрубом параллельно к каудальной линии разруба между 3-м и 4-м шейными позвонками. *M. rhomboideus* удаляют. *M. subscapularis* (подлопаточная мышца) остается прочно прикрепленной к отрубам. *M. cutaneus trunci*, если не указано иного, удаляется.

Указать:

- *M. trapezius* — оставляется;
- *Ligamentum nuchae* — оставляется или удаляется;
- *M. subscapularis* (подлопаточная мышца) — удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2289]

Подлопаточный отруб бескостный зачищенный 2268

Подлопаточный отруб бескостный зачищенный получают из подлопаточного отруба бескостного (2275) путем удаления части *M. serratus ventralis* на расстоянии приблизительно в 75 мм от вентральной кромки разрубом параллельно к позвоночному столбу.

Указать:

- ширина: расстояние линии разруба от вентральной кромки;
- *Ligamentum nuchae* — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2268а/В2268б]

Внутренняя часть подлопаточного отруба 2264

Внутреннюю часть подлопаточного отруба получают из подлопаточного отруба бескостного зачищенного (2268), она представляет собой массу мышц, остающуюся после удаления реберного мяса на вентральной кромке параллельно грудным позвонкам. Внутренняя часть подлопаточного отруба состоит из *M. longissimus dorsi*, *M. spinalis dorsi*, *M. complexus* и *M. multifidus dorsi*.

Указать:

- краниальную линию разруба, согласованную между продавцом и покупателем.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2264]

Шейный отруб бескостный 2280

Шейный отруб бескостный получают из шейного отруба на кости (1630). Кости, хрящ и обнаженные сухожилия удаляют. *Ligamentum nuchae*, если не указано иного, удаляется.

Указать:

- *Ligamentum nuchae* оставляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2280]

Подкожная мышца туловища (Cutaneus trunci) 2196

Подкожная мышца туловища (*Cutaneus trunci*) представляет собой тонкий слой красного мяса на внешней поверхности туши и удаляется путем отделения подлежащего жира.

Указать:

- самый толстый участок — оставляется или удаляется;
- минимальный размер участка.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок U2196]

Ромбовидная мышца 2278

Ромбовидную мышцу (*M. rhomboideus*) получают из передней четвертины (1063), она расположена на дорсальном крае подлопаточной и шейной частей.

Указать:

- оставляемая часть мышцы.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2278]

Предостная мышца 2310

Предостная мышца представляет собой конусообразную мышцу, расположенную латерально к лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня. Жировой покров удаляется.

Указать:

- покров из соединительной ткани: оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2310]

Лопаточный отруб на кости 1621

Из него получают:

- Лопаточный отруб бескостный (2300)
- Трехглавую мышцу (2302)
- Заостную и дельтовидную мышцы (2303)
- Подлопаточную мышцу (2304)
- Предостную мышцу (2310)

ГС: 020130, 020230

Лопаточный отруб с голяшкой 1626

Лопаточный отруб с голяшкой получают из передней четвертины путем его отделения по естественным линиям сращения ребер с грудными позвонками. Грудные позвонки и хрящи оставляют. Лопаточный отруб с голяшкой отделяют от передней четвертины одним куском разубом, производимым латерально к *M. serratus ventralis* (глубокой

грудной мышце) и далее до лопатки без удаления *M. subscapularis* (подлопаточной мышцы). Лопаточный отруб отделяют вместе с предостной мышцей, а все мышцы, прилегающие к плечевой, локтевой и лучевой костям, оставляют.

Указать:

- *M. pectoralis profundus* — оставляется или удаляется;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- голяшка — удаляется или оставляется (мышца, прилегающая к лучевой и локтевой костям) отделена в суставе или отпилена.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок U1626]

Лопаточный отруб (бескостный) 2300

Лопаточный отруб бескостный получают из передней четвертины (1063) путем его отделения по естественной линии сращения между ребрами и *M. latissimus dorsi*, *M. trapezius* (надлежащая мышца) и *M. serratus ventralis* (подлежащая мышца). Лопаточный отруб расположен каудально к плечевой кости и ниже оси лопатки и включает значительную часть трехглавой мышцы.

Указать:

- длина хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща;
- *M. subscapularis* (подлопаточная мышца) — оставляется или удаляется;
- сухожилия и плечевой сустав — оставляются или удаляются.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок B2300]

Трехглавая мышца 2302

Трехглавую мышцу получают из лопаточного отруба бескостного (2300) путем ее отделения от *M. infraspinatus* и *M. trapezius*, расположенной каудально к плечевой кости.

Указать:

- *M. cutaneous trunci* — оставляется или удаляется;
- *M. latissimus dorsi* — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок B2302]

Заостная и дельтовидная мышцы 2303

Заостную и дельтовидную мышцы получают из лопаточного отруба бескостного (2300) путем отделения трехглавой мышцы (2302) по линии естественного сращения от *M. infraspinatus*.

Указать:

- *M. trapezius* — оставляется или удаляется;
- надкостница — оставляется или удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок B2303]

Подлопаточная мышца 2304

Подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*) получают с медиальной поверхности лопатки. Эта мышца состоит из трех частей и зачищается согласно спецификациям.

Указать:

- подготовка до указанного в спецификации размера.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2304]

Большая круглая мышца 2306

Альтернативное описание: *Внутренняя часть лопаточного отруба

Большую круглую мышцу *M. teres major* получают из лопаточного отруба бескостного (2300) путем ее отделения от шеи по линии естественного сращения.

* На английском языке эту мышцу иногда называют «Petite tender».

Указать:

- зачищенная/жилованная;
- поверхностная мембрана — удаляется.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок В2306]

Рулька-голяшка 2360

Передняя/задняя (2360)

Рульку-голяшку получают из мышц передней и задней ноги, а именно группы мышц — разгибателей и сгибателей. Кроме того, в рульку-голяшку входит *M. gastrocnemius* (икроножная мышца).

Указать:

- соединительная ткань и кожа — оставляются или удаляются;
- только передние или задние рульки-голяшки;
- сухожилия/связки — удаляются или оставляются;
- икроножная мышца (только).

ГС: 020130, 020230

[Рисунки U2360a, U2360b, U2364]

Рулька особой разделки 2365

Рульку особой разделки получают из рульки/голяшки (2360) путем разделки последней на отдельные мышцы или определенные группы мышц. Максимальная длина сухожилия на всех мышцах составляет 15 мм и может измеряться с любого конца мышцы. Группы мышц можно указывать следующим образом:

Группа А — *M. peroneus tertius* (из группы мышц-разгибателей)

Группа В — *M. flexor digitorum superficialis* (икроножная мышца)

Группа С — *M. biceps brachii* (конусообразная мышца)

В описании продукта можно также использовать названия отдельных мышц, например, конусообразная мышца.

Указать:

- кожа и соединительная ткань — удаляются или оставляются;

- группа мышц согласно списку групп от А до С.

ГС: 020130, 020230

[Рисунки Рулька особой разделки 2365_a, Рулька особой разделки 2365_b, Рулька особой разделки 2365_c]

[Рисунок Рулька особой разделки 2365 диаграмма костей]

Нижняя часть тазобедренного отруба 2364

Нижнюю часть тазобедренного отруба получают из задней части тазобедренного отруба (2020) путем отделения от *M. gluteo biceps*. Нижняя часть тазобедренного отруба состоит из *M. gastrocnemius* и *M. flexor superficialis*. Обе мышцы должны оставаться.

Указать:

- соединительная ткань — оставляется или удаляется;
- максимальная длина оставляемого сухожилия.

ГС: 020130, 020230

[Рисунок U2364]

Набор из тазобедренного отруба 2483

Набор из тазобедренного отруба состоит из сортовых отрубов тазобедренного отруба (1500–1503).

- Внутренняя часть тазобедренного отруба (2010).
- Задняя часть тазобедренного отруба (2020) — наружная часть отруба (2030).
- Боковая часть тазобедренного отруба (2060) — зачищенная боковая часть тазобедренного отруба (2070).

Указать:

- указание в спецификации номера каждого продукта.

ГС: 020130, 020230

[Рисунки Вр2000/Вр2020/Вр2060]

5.5 Определение мясного блока из говядины бескостной

Мясные блоки обычно выпускаются в следующих комбинациях:

- сортовые отрубы или части сортовых отрубов;
- обрезь от производства сортовых отрубов;
- передняя или задняя четвертина бескостная;
- рубленая говядина.

Мясные блоки обычно подготавливаются в соответствии со спецификацией относительно постности, которая определяется визуальным или химическим методом и выражается в процентах.

ГС: 020130, 020230

[Рисунки Вр 90cl, Вр 80cl, Вр 60cl]

5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным сортам говяжьим отрубам

5.6.1 Латеральный/медиальный вид строения туши

[Рисунок МЫШЦА U_Лвид, U_Мвид]

5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке

- 0001 *M. adductor femoris*
- 0002 *M. anconaeus*
- 0003 *M. articularis genu*
- 0004 *M. biceps brachii*
- 0005 *M. biceps femoris* (syn. *M. gluteobiceps*)
- 0006 *M. brachialis*
- 0007 *M. brachiocephalicus*
- 0008 *M. coracobrachialis*
- 0009 *M. cutaneus omobrachialis*
- 0010 *M. cutaneus trunci*
- 0011 *M. deltoideus*
- 0012 *M. diaphragma*
- 0013 *M. extensor carpi obliquus*
- 0014 *M. extensor carpi radialis*
- 0015 *M. extensor carpi ulnaris*
- 0016 *M. extensor digiti quarti proprius*
- 0017 *M. extensor digiti quarti proprius (pedis)*
- 0018 *M. extensor digiti tertii proprius*
- 0019 *M. extensor digiti tertii proprius (pedis)*
- 0020 *M. extensor digitorum communis*
- 0021 *M. extensor digitorum longus*
- 0022 *M. flexor carpi radialis*
- 0023 *M. flexor carpi ulnaris*
- 0024 *M. flexor digitorum longus*
- 0025 *M. flexor digitorum profundus*
- 0026 *M. flexor digitorum profundus*
- 0027 *M. flexor digitorum sublimis*
- 0028 *M. flexor hallucis longus*
- 0029 *M. gastrocnemius*
- 0030 *M. gluteus accessorius*
- 0031 *M. gluteus medius*
- 0032 *M. gluteus profundus*
- 0033 *M. gracilis*
- 0034 *M. iliacus*

- 0035 *M. iliocostalis*
- 0036 *M. infraspinatus*
- 0037 *Mm. intercostales externus and internus*
- 0038 *Mm. intertransversarii cervicis*
- 0039 *M. intertransversarius longus*
- 0040 *M. ischiocavernosus*
- 0041 *M. latissimus dorsi*
- 0042 *M. levatores costarum*
- 0043 *M. longissimus cervicis*
- 0044 *Mm. longissimus capitis and atlantis*
- 0045 *M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis and lumborum)*
- 0046 *M. longus capitis*
- 0047 *M. longus colli*
- 0048 *M. multifidi cervicis*
- 0049 *Mm. multifidi dorsi*
- 0050 *M. obliquus capitis caudalis*
- 0051 *M. obliquus externus abdominis*
- 0052 *M. obliquus internus abdominis*
- 0053 *Mm. obturator externus and internus*
- 0054 *M. omotransversarius*
- 0055 *M. pectineus*
- 0056 *M. pectoralis profundus*
- 0057 *M. pectoralis superficialis*
- 0058 *M. peroneus longus*
- 0059 *M. peroneus tertius*
- 0060 *M. popliteus*
- 0061 *M. protractor praeputii*
- 0062 *M. psoas major*
- 0063 *M. psoas minor*
- 0064 *M. rectus abdominis*
- 0065 *M. rectus capitis dorsalis major*
- 0066 *M. rectus femoris*
- 0067 *M. rectus thoracis*
- 0068 *M. rhomboideus*
- 0069 *Mm. sacrococcygeus dorsalis and lateralis*
- 0070 *M. sartorius*
- 0071 *M. scalenus dorsalis*
- 0072 *M. scalenus ventralis*
- 0073 *M. semimembranosus*
- 0074 *M. semispinalis capitis*

- 0075 *M. semitendinosus*
0076 *M. serratus dorsalis caudalis*
0077 *M. serratus dorsalis cranialis*
0078 *M. serratus ventralis cervicis*
0079 *M. serratus ventralis thoracis*
0080 *M. soleus*
0081 *M. spinalis dorsi*
0082 *M. splenius*
0083 *M. sternocephalicus*
0084 *M. subscapularis*
0085 *M. supraspinatus*
0086 *M. tensor fasciae antibrachii*
0087 *M. tensor fasciae latae*
0088 *M. teres major*
0089 *M. teres minor*
0090 *M. tibialis anterior*
0091 *M. tibialis posterior*
0092 *M. transversus abdominis*
0093 *M. trapezius cervicalis*
0094 *M. trapezius thoracis*
0095 *M. triceps brachii caput laterale*
0096 *M. triceps brachii caput longum*
0097 *M. triceps brachii caput mediale*
0098 *M. vastus intermedius*
0099 *M. vastus lateralis*
0100 *M. vastus medialis*

Другие структуры

- 0101 atlantal lymph node
0102 ischiatic lymph node
0103 *ligamentum nuchae*
0104 periosteum
0105 prescapular lymph node
0106 scapula
0107 scapula cartilage
0108 subiliac lymph node

Примечание: Использование в данном перечне четырехзначных чисел объясняется требованиями штрихового кода. Номера иллюстрируемых ниже мышц приводятся в цифровом выражении.

5.6.3 Основные отрубы задней четвертины

Внутренняя часть тазобедренного отруба/задняя часть тазобедренного отруба

[Рисунок МЫШЦА внутренняя часть тазобедренного отруба В. и А/задняя часть тазобедренного отруба А. и В]

Верхняя часть тазобедренного отруба/боковая часть тазобедренного отруба/пашина (3 ребра)

[Рисунок МЫШЦА верхняя часть тазобедренного отруба А. и В/боковая часть тазобедренного отруба А/пашина А]

Поясничный отруб бескостный (3 ребра)/вырезка

[Рисунок МЫШЦА поясничный отруб бескостный А. и В/вырезка А. и В]

5.6.4 Основные отрубы передней четвертины

Лопаточный отруб бескостный/предостная мышца

[Рисунок МЫШЦА лопаточный отруб бескостный/предостная мышца]

Задняя верхняя часть реберного отруба (5 ребер)/спинно-реберный отруб (5 ребер, от 6-го до 10-го)

[Рисунок МЫШЦА задняя верхняя часть реберного отруба А/спинно-реберный отруб В и С]

Подлопаточный отруб (5 ребер)/грудино-реберный отруб (10 ребер)

[Рисунок МЫШЦА подлопаточный отруб А. и В/грудино-реберный отруб А. и В]

Передняя рулька-голяшка/задняя рулька-голяшка

[Рисунок МЫШЦА рулька-голяшка А, передняя рулька-голяшка В/задняя рулька-голяшка А. и В]

5.7 Стандартные эталоны качества мяса

5.7.1 Оценка говяжьей туши

Указанные ниже стандартные эталоны качества говядины используются для оценки пригодности говяжьих туш для продажи и характеристик их пищевого качества в контролируемых условиях. Оценка производится квалифицированными и соответствующими критериям профессиональной пригодности экспертами-оценщиками, а ее результаты по каждой туше регистрируются и служат основой для отбора (туш) в соответствии с отдельными спецификациями контракта до упаковки продукции.

Результаты оценки также позволяют производителям осуществлять селекцию племенного поголовья на основе показателей производительности и приспособлять режимы кормления к требованиям конкретных рынков.

К этим характеристикам относятся цвет мяса и жира, степень мраморности, окостенение скелета туши и показатель pH.

[Фотография 01_ Оценка туши]

5.7.2 Предварительные условия проведения оценки туши

Подвешивание туши для оценки

Туши, полутуши и четвертины подвешиваются таким образом, чтобы у эксперта-оценщика имелось достаточное время и пространство для эффективного проведения оценки. Во время оценки в наличии должны быть все полутуши и четвертины.

Говяжьи туши могут разрезаться (каудально) по ребру на любом участке между 5-м и 13-м ребрами, за исключением телячьих туш, которые могут разрезаться (каудально) по ребру на любом участке между 4-м и 13-м ребрами.

Оцениваемый участок должен находиться ниже уровня глаз эксперта-оценщика и на высоте, позволяющей ему использовать рекомендованные углы обзора.

Подготовка участка для оценки

Для оценки туши применяются два утвержденных метода ее разрезания по ребру:

- i) метод разрезания туши по всему ребру;
- ii) метод разрезания туши по ребру, используемый при получении спинного отруба «Спенсер».

Метод разрезания туши по всему ребру

При применении метода разрезания туши по всему ребру *M. longissimus dorsi* должна быть достаточно обнажена, чтобы необходимо для обеспечения неограниченного обзора оцениваемого участка и неограниченного использования освещения, стандартных эталонов мраморности, цвета мяса и цвета жира, а также для расчета площади мышечного глазка (ПМГ).

[Фотография 02_Метод разрезания туши по всему ребру]

Метод разрезания туши по ребру, используемый при получении спинного отруба «Спенсер»

Спинной отруб «Спенсер» должен быть достаточно освобожден от прилегающих ребер для обеспечения неограниченного обзора оцениваемого участка и эффективного использования освещения, стандартных эталонов мраморности, цвета мяса (говядина/телятина) и цвета жира. Метод разрезания туши по ребру, используемый при получении спинного отруба «Спенсер», непригоден для измерения ПМГ.

[Фотография 03_Метод разрезания туши по ребру, используемый при получении спинного отруба «Спенсер»]

Перед началом оценки необходимо осмотреть оцениваемый участок, чтобы убедиться, что на нем нет остатков костной ткани или каких-либо других дефектов, которые могут повлиять на точность оценки.

Поверхность оцениваемого участка не должна быть скрученной или волнистой.

Временные рамки разрезания туши по ребру и проведения оценки

Для обеспечения того, чтобы показатель pH туши достиг до оценки своего окончательного уровня, разрезание туши по ребру и оценка должны производиться лишь по истечении следующих периодов времени после убоя:

- i) 8 часов, если туши подвергались эффективной электростимуляции; или
- ii) 18 часов, если туши не подвергались эффективной электростимуляции;
- iii) любого другого периода времени, утвержденного в рамках системы контролируемого снижения уровня pH.

Окончательный показатель pH

Импульсный электрический ток ускоряет процесс снижения уровня pH и, соответственно, позволяет сократить время, необходимое для достижения окончательного показателя pH. В случае туш, которые не подвергаются электростимуляции и быстро охлаждаются, для достижения окончательного показателя pH может потребоваться 24 или даже 48 часов; однако в коммерческой практике показатель pH для большинства туш достигает своего окончательного уровня или очень близко приближается к нему через 18 часов. Оценка туш на

мясохладокомбинатах не может проводиться до тех пор, пока показатель pH для длиннейшей мышцы спины не достигнет своего окончательного уровня.

В случае туш, через которые импульсный электрический ток пропускается несколько раз, окончательный показатель pH может быть достигнут за несколько часов после убоя, в связи с чем их оценка может производиться в более ранние сроки, чем это было бы допустимо при иных обстоятельствах.

Система контролируемого снижения уровня pH

Скорость снижения уровня pH может влиять на предсказуемость пищевого качества, особенно если он снижается слишком медленно, что, соответственно, увеличивает вероятность холодного укорачивания, или слишком быстро, что, соответственно, увеличивает вероятность теплового укорачивания.

Хорошо задокументированный эффект «холодного укорачивания» можно контролировать путем установки уровней подачи импульсного электрического тока таким образом, чтобы показатель pH для *M. longissimus dorsi* достигал уровня ниже 6,0 до того, как температура опустится ниже 15 °C.

Потенциальное «тепловое укорачивание» можно контролировать путем установки уровней подачи импульсного электрического тока таким образом, чтобы показатель pH для *M. longissimus dorsi* не опускался ниже 6,0 при температуре выше 35 °C.

Для обеспечения оптимального пищевого качества показатель pH для *M. longissimus dorsi* должен

- i) оставаться на уровне или превышать 6,0, пока температура мышцы составляет или превышает 35 °C; и
- ii) быть ниже 6,0 до того, как температура мышцы опустится ниже 15 °C.

[Фотография 04_ Требования к диапазону значений pH]

Оценка должна начинаться лишь спустя 20 минут после разрезания туши по ребру или обновления поверхности среза, либо по истечении дополнительного периода, если необходимо больше времени для изменения цвета поверхности мяса в результате оксигенации миоглобина на более яркий.

Оценка может проводиться в течение максимум трех часов после разрезания туши по ребру или обновления поверхности среза. Оценка может продолжаться только до тех пор, пока отсутствуют признаки прекращения фазы изменения цвета оцениваемого участка в результате оксигенации миоглобина.

Если сразу после разрезания туши по ребру срез *M. longissimus dorsi* был покрыт непроницаемой для кислорода пленкой, требования в отношении временных рамок проведения оценки начинают действовать с момента снятия пленки.

Если после разрезания туши по ребру прошло более трех часов, а срез не покрывался непроницаемой для кислорода пленкой, поверхность оцениваемого участка должна быть обновлена перед проведением оценки путем удаления как минимум 3 мм мышечной и жировой ткани. При наличии признаков повреждения оцениваемого участка его поверхность также подлежит обновлению.

Температура туши перед оценкой

Оценка может проводиться только в том случае, если температура *M. longissimus dorsi* составляет 12 °C или ниже. Рекомендуемая температура для проведения оценки составляет от 4 до 8 °C.

Температура мышцы должна измеряться путем введения температурного зонда или щупа в центр *M. longissimus dorsi* параллельно оцениваемой поверхности и краниально к ней на расстоянии приблизительно 25 мм.

[Фотография 05_ Температура]

5.7.3 Техника оценки туши

Рабочее положение при проведении оценки

Параметры оцениваемого участка должны определяться экспертом-оценщиком стоя с соблюдением соответствующих требований к его рабочему положению. Оцениваемый участок должен всегда находиться ниже уровня глаз эксперта-оценщика.

Рекомендуется, чтобы угол, под которым эксперт-оценщик смотрит на поверхность оцениваемого участка, составлял от 35 до 50 градусов для говядины и от 45 до 70 градусов для телятины. Он должен оставаться неизменным для всех оценок. Стандартные эталоны для оценки следует держать таким образом, чтобы они не отвечивали, и чтобы на них не падала тень.

[Фотография 06_Рабочее положение эксперта-оценщика туши]

Требования к освещению

Стандартный источник света должен находиться на таком расстоянии от оцениваемого участка, чтобы обеспечивать интенсивность освещенности *M. longissimus dorsi* в пределах от 1400 до 3000 люксов при равномерном распределении света.

Интенсивность освещенности определяется с помощью люксметра, который держат как можно ближе к оцениваемому участку и на таком же расстоянии от осветительного прибора, что и расстояние между осветительным прибором и оцениваемым участком во время оценки. Свет следует направлять непосредственно на датчик люксметра, который должен быть расположен под углом как можно более близким к 90 градусам к направлению светового луча.

5.7.4 Проведение измерений с использованием стандартных эталонов качества мяса

Стандартные эталоны качества мяса предоставляются лицам, прошедшим сертифицированный курс обучения и обладающим признанными знаниями и навыками для выполнения обязанностей, описанных в настоящей главе.

Цвет мяса

Цветом мяса является преобладающий цвет длиннейшей мышцы спины (*M. longissimus dorsi*). Цвет мяса (говядины и/или телятины) оценивается на поверхности среза длиннейшей мышцы спины (*M. longissimus dorsi*) охлажденной туши после оксигенации миоглобина по шкале оттенков стандартных эталонов цвета мяса.

Если цвет мяса является промежуточным между двумя стандартными эталонами цвета, то туше присваивается номер, соответствующий более темному из этих стандартных эталонов цвета.

Если цвет мяса соответствует конкретному стандартному эталону цвета мяса, то туше присваивается номер этого эталона.

Шкала оттенков стандартных эталонов цвета говядины — (1A)–(7). Шкала оттенков стандартных эталонов цвета говядины — (V1)–(V5).

[Фотография 07-1_Цвет мяса]

[Фотография 07-2_Стандартные эталоны цвета говядины]

[Фотография 07-3_Стандартные эталоны цвета телятины]

Цвет жира

Цветом жира является цвет межмышечного жира, лежащего латерально к длиннейшей мышце спины. Цвет жира оценивается на охлажденной туше по шкале оттенков стандартных эталонов цвета жира. Цвет жира оценивается путем сопоставления цвета межмышечного жира, лежащего латерально к мышце *M. longissimus dorsi* и прилегающего к *M. iliocostalis*, со стандартными эталонами.

Если цвет жира является промежуточным между двумя стандартными эталонами цвета, то туше присваивается номер, соответствующий более желтому из этих стандартных эталонов цвета.

Если цвет совпадает с цветом одного из стандартных эталонов, то туше присваивается номер соответствующего стандартного эталона.

Шкала оттенков стандартных эталонов цвета жира — (0)–(9).

[Фотография 08-1_Цвет жира]

[Фотография 08-2_Стандартные эталоны цвета жира]

Мраморность

Мраморность — вкрапления внутримышечного жира в мышечных волокнах мышцы *M. longissimus dorsi*.

Она оценивается на охлажденной туше путем сопоставления доли жира и мяса на поверхности оцениваемого участка *M. longissimus dorsi*.

Жир в пределах границ *M. longissimus dorsi*, прилегающий к ее краю, может быть включен в первый раз в качестве элемента мраморности от точки проникновения, где его ширина сужается до 1 мм, в ненарушенном состоянии.

Мраморность оценивается по шкале стандартных эталонов мраморности (см. фотографию ниже). Присуждаемые баллы позволяют оценить:

- i) степень мраморности: (0)–(9);
- ii) степень, текстуру и распределение мраморности: (100)–(1190) с шагом приращения 10.

Эти два вида баллов могут использоваться вместе для получения более подробной информации о продукте.

Балльные показатели мраморности могут использоваться для прогнозирования пищевого качества.

Если оценка мраморности производится за пределами участка с 10-го по 13-е ребро, то необходимо указать выбранное ребро.

[Фотография 09-1_Мраморность]

[Фотография 09-2_Стандартные эталоны мраморности]

Площадь мышечного глазка

Площадь мышечного глазка (ПМГ) — это площадь поверхности поперечного среза *M. longissimus dorsi* в месте разрезания туши по ребру. ПМГ выражается в квадратных сантиметрах и может измеряться на уровне 10-го, 11-го, 12-го или 13-го ребра.

ПМГ может измеряться вручную или с использованием утвержденного оборудования.

При измерении ПМГ вручную используется пластиковая сетка. Сетка накладывается на срез *M. longissimus dorsi*, после чего производится подсчет количества квадратных сантиметров внутри границы мышечного глазка. Если центр квадрата сетки приходится на границу мышечного глазка или находится внутри нее, квадрат засчитывается. Если центр квадрата сетки выходит за границу мышечного глазка, квадрат не засчитывается.

M. longissimus dorsi должна оставаться *in situ*, а ее форма не должна быть деформирована.

ПМГ не указывается, если оценка туш производилась с использованием метода разрезания туши по ребру, применяемого при получении спинного отруба «Спенсер».

Степень зрелости туши

Степень зрелости туши — это показатель физиологического развития говяжьей туши, определяемый по степени окостенения спинных остистых отростков позвонков, сращению позвонков, форме и цвету ребер.

Балльная оценка каждой туши должна наиболее точно соответствовать описаниям, представленным в шкале степени зрелости туш.

Шкала степени зрелости туш основана на показателях окостенения и характеристиках ребер средней туши. Степень окостенения отдельных спинных остистых отростков позвонков в тушах не является одинаковой, в связи с чем не все участки позвоночника в отдельно взятой туше могут коррелировать со шкалой. В этих случаях затененная область шкалы должна рассматриваться в качестве основной позиции для оценки. Оценке подлежит наиболее зрелая часть, которая и используется для присвоения окончательных баллов в части степени зрелости.

Диапазон степени зрелости туш от 100 до 590 баллов.

Балльные показатели степени зрелости туш могут использоваться для прогнозирования пищевого качества.

[Фотография 10_Шкала степени зрелости туш]

Шкала степени зрелости туш

Баллы	Приблизительный возраст в месяцах	Характеристики крестцовых позвонков		Характеристики остистых отростков (О.О.) поясничных позвонков	Характеристики остистых отростков (О.О.) 11–13-го грудных позвонков	Характеристики остистых отростков (О.О.) 1–10-го грудных позвонков	Характеристики костной части ребер
		Характеристики процесса формирования костной манжетки	Характеристики позвонков				
100	9	Признаков окостенения хрящей нет.	1) Четкое разделение позвонков. 2) Цвет — красный, консистенция — мягкая.	Признаков окостенения нет. 2) Цвет — красный, консистенция — мягкая.	Признаков окостенения нет. 2) Цвет — красный, консистенция — мягкая.	Признаков окостенения нет. Очень красный гребень. Консистенция — мягкая.	Узкая и овальная. Много крови.
110	10	Начало формирования на хряще костной манжетки. 10–20 %.	Четкое разделение позвонков.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет. Красный гребень.	Слегка узкая. Слегка овальная. Много крови.
120	13	Формирование на хряще костной манжетки, 30–40 %.	Начало закрытия межпозвоночных щелей.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет. Красный гребень.	Слегка широкая. Слегка плоская. Много крови.
130	15	Продвинутая стадия формирования костной манжетки, 50–70 %.	Закрытие межпозвоночных щелей, по-прежнему заметно некоторое разделение.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет. Красный гребень.	Слегка широкая. Слегка плоская. Умеренное количество крови.
140	18	Продвинутая стадия формирования костной манжетки, 80–90 %.	Закрытие межпозвоночных щелей, по-прежнему заметно некоторое разделение.	Признаков окостенения нет или небольшие очаги окостенения на одном или двух О.О.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет.	Слегка широкая. Слегка плоская. Умеренное количество крови.
150	20	Завершение формирования костной манжетки, но по-прежнему видна часть хрящевой ткани.	Закрытие межпозвоночных щелей, по-прежнему заметно некоторое разделение.	Признаков окостенения нет или небольшие очаги окостенения на некоторых О.О.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет.	Слегка широкая. Слегка плоская. Умеренное количество крови.
160	22	Завершение формирования костной манжетки, но по-прежнему видно небольшое количество хрящевой ткани.	Закрытие межпозвоночных щелей, по-прежнему заметно некоторое разделение.	Окостенение на 10–20 % некоторых О.О.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет.	Слегка широкая. Слегка плоская. Умеренное количество крови.

Баллы	Приблизительный возраст в месяцах	Характеристики крестцовых позвонков		Характеристики остистых отростков (О.О.) поясничных позвонков	Характеристики остистых отростков (О.О.) 11–13-го грудных позвонков	Характеристики остистых отростков (О.О.) 1–10-го грудных позвонков	Характеристики костной части ребер
		Характеристики процесса формирования костной манжетки	Характеристики позвонков				
170	24	Завершение формирования костной манжетки. Почти полное замещение хряща костной тканью.	Почти полное сращение позвонков.	Окостенение на 30–40 %.	Признаков окостенения нет.	Признаков окостенения нет.	Слегка широкая. Слегка плоская. Небольшое количество крови.
180	27	Завершение формирования костной манжетки. Почти полное замещение хряща костной тканью.	Почти полное сращение позвонков.	Окостенение всех О.О. на 50–70 %.	Признаков окостенения нет или небольшие очаги окостенения на одном или двух О.О.	Признаков окостенения нет.	Слегка широкая. Слегка плоская. Небольшое количество крови.
190	29	Завершение формирования костной манжетки.	Почти полное сращение позвонков.	Окостенение всех О.О. на 80–90 %.	Окостенение всех трех О.О. на менее чем 25 % или любого одного О.О. на 100 %.	Признаков окостенения нет.	Слегка широкая. Слегка плоская. Небольшое количество крови.
200	30	Полное замещение хряща костной тканью.	Полное сращение позвонков.	Почти полное окостенение.	Окостенение всех трех О.О. на более чем 25 % или любого одного О.О. на 100 %.	Незначительное окостенение. Слегка красный гребень.	Слегка широкая. Умеренно плоская. Следы крови.
230	34	Полное замещение хряща костной тканью.	Полное сращение позвонков.	Почти полное окостенение.	Окостенение всех трех О.О. на 30–40 % или любого одного О.О. на 100 %.	Незначительное окостенение некоторых из первых 6 грудных позвонков. Окостенение 7–10-го позвонков на 10–20 %.	Слегка широкая. Умеренно плоская. Следы крови.
250	36	Полное замещение хряща костной тканью.	Полное сращение позвонков.	Почти полное — полное окостенение.	Окостенение всех трех О.О. на более чем 50 % или любого одного О.О. на 100 %.	Окостенение О.О. некоторых из первых 6 грудных позвонков на 10–20 %. Окостенение О.О. 7–10-го позвонков на 30–50 %.	Умеренно широкая. Умеренно плоская. Следы крови.

Баллы	Приблизительный возраст в месяцах	Характеристики крестцовых позвонков		Характеристики остистых отростков (О.О.) поясничных позвонков	Характеристики остистых отростков (О.О.) 11–13-го грудных позвонков	Характеристики остистых отростков (О.О.) 1–10-го грудных позвонков	Характеристики костной части ребер
		Характеристики процесса формирования костной манжетки	Характеристики позвонков				
280	40	Полное замещение хряща костной тканью.	Полное сращение позвонков.	Полное окостенение.	Окостенение всех трех О.О. на более чем 70 % или любого одного О.О. на 100 %.	Окостенение 1–10-го позвонков на более чем 30 %.	Умеренно широкая. Умеренно плоская. Следы крови.
300	42	Полное замещение хряща костной тканью.	Полное сращение позвонков.	Полное окостенение.	Окостенение всех трех О.О. на 80–90 % или любого одного О.О. на 100 %.	Окостенение некоторых из первых 6 грудных позвонков на более чем 30 %. Окостенение О.О. 7–10-го позвонков на 50–70 %.	Умеренно широкая. Умеренно плоская. Следы крови.
350	57	Полное замещение хряща костной тканью. Цвет — белый.	Полное сращение позвонков.	Полное окостенение.	Почти полное — полное окостенение.	Окостенение всех О.О. на 40–80 %.	Широкая и плоская. Крови нет.
400	72	Полное замещение хряща костной тканью. Цвет — белый, консистенция — чрезвычайно твердая.	Полное сращение позвонков.	Полное окостенение. Цвет — белый, консистенция — твердая.	Полное окостенение. Границы очагов окостенения едва различимы.	Почти полное окостенение. Границы очагов окостенения хорошо видны.	Широкая и плоская. Крови нет.
500	96	Полное замещение хряща костной тканью. Цвет — белый, консистенция — чрезвычайно твердая.	Полное сращение позвонков.	Полное окостенение. Цвет — белый, консистенция — чрезвычайно твердая.	Полное окостенение. Цвет — белый, консистенция — чрезвычайно твердая.	Полное окостенение. Границы очагов окостенения едва различимы. Цвет — белый, консистенция — твердая.	Широкая и плоская. Крови нет.
590		Полное замещение хряща костной тканью.	Полное сращение позвонков.	Полное окостенение.	Полное окостенение.	Полное окостенение, белый гребень.	Широкая и плоская. Крови нет.

Толщина подкожного реберного жира

Толщина подкожного реберного жира выражается в миллиметрах (мм) и представляет собой толщину подкожного жира на оцениваемом участке. Толщина подкожного реберного жира измеряется в определенном месте на уровне 10-го, 11-го, 12-го или 13-го ребра. Если участок на уровне ребра поврежден, измерение можно произвести на другой стороне туши. Если соответствующий участок на уровне ребра поврежден на обеих сторонах туши, можно использовать расчетную толщину.

Для ее получения следует:

- измерить длину длиннейшей мышцы спины;
- определить, начиная с медиальной границы, точку, находящуюся на расстоянии трех четвертей длины и половины ширины длиннейшей мышцы спины;
- вставить через эту точку и под прямым углом к указанному ребру линейку до границы между подкожным и межмышечным жиром;
- измерить толщину подкожного жира, расположив линейку под прямым углом к линии подкожного жира на указанной выше границе;
- если жир на уровне ребра поврежден, измерение можно произвести на другой стороне туши.

Толщина подкожного реберного жира может использоваться для прогнозирования пищевого качества.

[Фотография 11_Измерение толщины подкожного реберного жира]*Общая толщина реберного жира*

Общая толщина реберного жира выражается в миллиметрах (мм) и представляет собой толщину подкожного и межмышечного жира на оцениваемом участке. Общая толщина реберного жира измеряется в определенном месте на уровне 10-го, 11-го, 12-го или 13-го ребра. Если участок на уровне ребра поврежден, измерение можно произвести на другой стороне туши. Если соответствующий участок на уровне ребра поврежден на обеих сторонах туши, можно использовать расчетную толщину.

Для ее получения следует:

- измерить длину длиннейшей мышцы спины;
- определить, начиная с медиальной границы, точку, находящуюся на расстоянии трех четвертей длины и половины ширины длиннейшей мышцы спины;
- вставить через эту точку и под прямым углом к указанному ребру линейку до границы между *M. longissimus dorsi* и межмышечным жиром;
- измерить общую толщину реберного жира, расположив линейку под прямым углом к линии межмышечного жира на указанной границе;
- измерить общую толщину межмышечного жир и подкожного жира на участке между краем *M. longissimus dorsi* и латеральной поверхностью туши.

[Фотография 12_Измерение общей толщины реберного жира]*Высота в холке*

Показатель высоты в холке используется для измерения наибольшей ширины ромбовидной мышцы (*M. rhomboideus*). Результаты исследований свидетельствуют о наличии сильной корреляции между высотой в холке и пищевым качеством, что имеет особое значение для составления прогнозных оценок по адаптированному к тропическим условиям скоту и всем самцам.

Высота в холке измеряется с помощью метрической линейки с делением в 5 мм. Линейку держат горизонтально к поверхности распиленного хребта и параллельно ребрам. Линейку перемещают на участок, где холка имеет наибольшую ширину, при

этом замер производится визуально с места, исключая параллактические ошибки.

Измерением охватывают все мясо, от выйной связки (*ligamentum nuchae*) и поперек до самого дорсального края ромбовидной мышцы (*M. rhomboideus*). Подкожный жир на латеральной поверхности туши не учитывается.

Для измерения высоты в холке выйная связка и шейные позвонки должны оставаться *in situ*.

[Фотография 13_Измерение высоты в холке]

Измерение окончательного показателя рН

Окончательный показатель рН (рН_и) мяса не является одинаковым для всех туш и зависит от количества гликогена в живом животном перед убоем. Окончательный показатель рН является одним из важных факторов, определяющих пищевое качество мяса. Показатель рН туш должен достигнуть своего окончательного уровня до их оценки.

Измерение окончательного показателя рН должно производиться с использованием утвержденного и откалиброванного прибора для измерения рН, а его результаты подлежат регистрации в привязке к температуре. Утвержденный прибор должен обеспечивать корректировку данных о рН на основе поправочного коэффициента Бендалла.

Окончательный показатель рН измеряется в *M. longissimus dorsi* (оцениваемый участок) в месте разделения на четвертины между 5-м и 13-м ребрами и записывается с точностью до двух десятичных знаков, а температура регистрируется с точностью до одного десятичного знака.

Результаты измерения окончательного показателя рН могут использоваться для прогнозирования пищевого качества.

[Фотография 14_Измерение окончательного показателя рН]

5.7.5 Компетентность эксперта-оценщика туш и его соответствие критериям профессиональной пригодности

Компетентность

Каждый эксперт-оценщик туш должен обладать соответствующими знаниями и навыками для выполнения возлагаемых на него обязанностей.

Поддержание профессиональной пригодности

С целью обеспечения точного и последовательного применения стандартов оценки качества мяса эксперты-оценщики туш должны быть в состоянии выполнять действующие минимальные нормы, касающиеся точности, поскольку в ином случае они будут признаны профессионально непригодными для сбора информации о качестве мяса в тушах.

Для сохранения своего статуса эксперта-оценщика туш и, соответственно, подтверждения своей профессиональной пригодности они должны раз в восемь (8) недель успешно выполнять корреляцию с соблюдением минимальных норм, касающихся точности.

Нормы зрения для эксперта-оценщика

Зрение эксперта-оценщика должно отвечать следующим нормативным критериям:

- i) способность определять цвет в красном и желтом спектрах;
- ii) острота зрения на расстоянии от 300 до 1200 мм;
- iii) предоставление доказательств соответствия вышеуказанным нормам зрения.

5.7.6 Отчет о результатах оценки и нормы маркировки

В бюллетенях оценки параметров качества описываются параметры качества мяса, установленные в рамках оценки туши. После проведения оценки туши сведения из бюллетеня оценки параметров качества могут быть включены в отчет о результатах оценки и торговую маркировку.

Отчет содержит подробную информацию о качестве, полученную по завершении оценки туши. Отчет может использоваться в производственно-сбытовых цепочках животноводства и мясной промышленности для сравнения параметров туш со стандартом.

В случае использования результатов оценки качества как источника информации о туше для отчета и торговой маркировки продукта необходимо соблюдать минимальные требования в отношении условных обозначений и порядка их применения в маркировке (см. ниже).

Включение сведений из бюллетеней оценки параметров качества в отчеты и торговую маркировку является факультативным.

Применение условных обозначений

В случае использования результатов оценки качества говяжьих туш в отчетах и торговой маркировке в приводимом порядке ниже применяются следующие условные обозначения:

<i>Параметр оценки</i>	<i>Условное обозначение</i>
Мраморность (степень)	MB
Мраморность (степень, текстура и распределение)	MBC
Цвет говядины	MC
Цвет телятины	VC
Цвет жира	FC
Степень зрелости	OM
Толщина подкожного реберного жира	RF
Общая толщина реберного жира	TRF
Площадь мышечного глазка	EMA
Окончательный показатель pH	pHU

Дополнительная информация в маркировке

Мраморность (MB) — для указания степени мраморности могут использоваться индивидуальный оценочный балл или диапазон баллов, или только минимальный оценочный балл (например, MB: 2, MB: 2up, MB: 9+).

Цвет говядины (MC) — для указания цвета мяса могут использоваться индивидуальные оценочные баллы или диапазон баллов.

Цвет телятины (VC) — для указания цвета мяса могут использоваться индивидуальные оценочные баллы или диапазон баллов.

Цвет жира (FC) — для указания цвета жира могут использоваться индивидуальные оценочные баллы или диапазон баллов.

После каждого условного обозначения должно стоять двоеточие (:), например, MB: 1–4 MC: 1B-4 FC: 1–3.