

**Европейская экономическая комиссия**

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Тридцать вторая сессия

Женева, 28–30 августа 2024 года

Пункт 4 предварительной повестки дня

Пересмотр стандартов: Баранина — туши и отрубы

**Предлагаемые изменения к Стандарту на баранину —
туши и отрубы**

Документ представлен группой докладчика

Резюме

На своей сессии в 2023 году Специализированная секция приняла решение начать пересмотр Стандарта на баранину — туши и отрубы, который последний раз пересматривался в 2018 году. Она также решила, что эту работу возглавит делегация Австралии.

В первой половине 2024 года группа докладчика в составе представителей Австралии (докладчик), Мальты, Польши, Российской Федерации, Сербии, Соединенных Штатов, Уругвая и Международного фонда исследований мяса ЗГ провела три онлайн-совещания, посвященных пересмотру этого стандарта.

Специализированной секции предлагается рассмотреть первоначальные предложения по пересмотру Стандарта на баранину — туши и отрубы и предложить дополнительные изменения вниманию группы докладчика, которая планирует представить окончательное предложение по пересмотру этого стандарта на сессии Специализированной секции в 2025 году. Изменения отмечены зачеркиванием удаленного текста и подчеркиванием добавленного текста.



1. Введение

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций относительно международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приводимой ниже таблице указаны виды мяса, стандарты на которые уже разработаны/или находятся на различных стадиях разработки, а также их коды, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. раздел 4).

С дополнительной информацией можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу www.unece.org/trade/agr. На этом веб-сайте также имеются описание системы кодирования и прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса (поле данных 1)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альбааки	61
Мясо кур	70
Мясо индеек	71
Мясо уток	72
Мясо гусей	73
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) бараньих 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 международных поставок бараньих 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, руководства и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментарную*, которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.

Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания положений стандарта в него включены фотографии туш и их отдельных товарных частей/отрубов.

1.4 История принятия и публикации

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества приняла первоначальный текст этого стандарта на своей пятьдесят восьмой сессии в октябре 2002 года (TRADE/WP.7/2002/9). В 2003 году в текст стандарта первоначальный текст первого издания (согласованный Специализированной секцией в мае 2003 году см. ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2003/12) были внесены некоторые изменения редакционного характера, согласованные Специализированной секцией в мае 2003 года (TRADE/WP.7/GE.11/2003/12). С целью приведения настоящего стандарта в соответствие с другими стандартами он разбит теперь на пять разделов, при этом он включает также из ранее существовавших разделов, как «Общие требования», «Требования, предъявляемые к баранине» и «Описание туш и отрубов». Кроме того, изменен порядок полей данных в коде на баранину и внесены незначительные изменения в описания туш и отрубов. Последующие редакционные изменения, внесенные в первое издание этого стандарта, были отражены в издании 2006 года (на основе документа ECE/TRADE/C/WP.7/2006/12). Впоследствии в стандарт были внесены изменения, в 2012 году, издание стандарта 2006 года было пересмотрено и обновлено и некоторые были приняты Рабочей группой на ее шестьдесят восьмой сессии в ноябре 2012 года (ECE/TRADE/C/WP.7/2012/6) и на ее семьдесят четвертой сессии в ноябре 2018 года были приняты поправки к стандарту (см. ECE/CTCS/WP.7/2018/6).

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 мяса овец (как из ягнятины, так и из баранины) классифицируются на охлажденные (или свежие) и замороженные, а затем на бескостные, на кости и мясо в тушах. Таким образом, код степени искусственного охлаждения ЕЭК ООН (см. раздел 3.4 «Искусственное охлаждение»), категория овец (см. примечание в разделе 3.5.2 «Категории овец») и код отруба ЕЭК ООН могут быть использованы 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 баранины:

<i>Код</i>	<i>Описание</i>
<u>02</u>	<u>Мясо и пищевые мясные субпродукты</u>
<u>0204</u>	<u>Баранина или козлятина свежая, охлажденная или замороженная</u>
<u>0204 10</u>	<u>Туши и полутуши ягнят, свежие или охлажденные</u>
<u>0204 21</u>	<u>Прочая баранина, свежая или охлажденная: туши и полутуши</u>
<u>0204 22</u>	<u>Прочая баранина, свежая или охлажденная: прочие отруба, необваленные</u>
<u>0204 23</u>	<u>Прочая баранина, свежая или охлажденная: мясо обваленное</u>
<u>0204 30</u>	<u>Туши и полутуши ягнят, замороженные</u>
<u>0204 41</u>	<u>Прочая баранина, замороженная: туши и полутуши</u>
<u>0204 42</u>	<u>Прочая баранина, замороженная: прочие отруба, необваленные</u>
<u>0204 43</u>	<u>Прочая баранина, замороженная: мясо обваленное</u>
<u>0204 50*</u>	<u>Козлятина</u>

* Козлятина включена в эту таблицу для полноты картины, но не подпадает под действие настоящего стандарта.

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)¹;
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без не указанных в спецификации торчащих или сломанных костей;
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;
- без холодильных ожогов²;
- без спинного мозга (кроме целых неразделанных туш)³.

~~С требованиями в отношении разделки, жилочки и обвалки отрубов можно также ознакомиться в документе ECE/CTCS/WP.7/2018/7.~~

3. Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования ~~баранины~~ требований покупателя к баранине (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

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

3.2 Виды мяса

Для баранины в поле данных 1, как это определено в разделе 1.1, используется код 40.

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

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

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

³ Удаление других тканей категории повышенной опасности может оговариваться при определении технологии послеубойной обработки, раздел 3.5.6.

обеспечивать одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

<i>Код степени искусственного охлаждения (поле данных 4)</i>			
<i>Код степени искусственного охлаждения (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание (ЕЭК)</i>	<i>Коды ГС ВТамО</i>
0	Не указана		<u>Отсутствуют</u>
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 $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$	<u>0204 10,</u> <u>0204 21,</u> <u>0204 22 или</u> <u>0204 23</u>
2	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$	<u>0204 30,</u> <u>0204 41,</u> <u>0204 42 или</u> <u>0204 43</u>
3	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$	<u>0204 30,</u> <u>0204 41,</u> <u>0204 42 или</u> <u>0204 43</u>
4–8	Коды не используются		<u>Отсутствуют</u>
9	Прочие		<u>Отсутствуют</u>

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 животных, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а соответствие процедур должно удостоверяться исходя из положений, касающихся требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

3.5.2 Категории овец [примечание: рассмотреть и создать матрицу различных национальных систем]

<i>Код категории овец (поле данных 5)</i>		
<i>Код категории овец (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Ягненок младшей возрастной категории	Ягненок в возрасте до 6 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца
2	Ягненок старшей возрастной категории	Ягненок в возрасте до 12 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца

<i>Код категории овец (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
3	Молодняк овец	Молодой самец или самка овец, имеющие один, но не более двух постоянных резцов
4	Ярка или валушок	самка или кастрированный самец овец с более чем одним постоянным резцом
5	Овцематка	Самка овец, имеющая один или более постоянных резцов
6	Валух	Кастрированный самец овец, имеющий один или более постоянных резцов
7	Баран	Взрослый некастрированный самец овец с более чем одним постоянным резцом
8	Код не используется	
9	Прочие	

Примечание: Коды ГС 0204 10 (Туши и полутуши ягнят, свежие или охлажденные) или 0204 30 (Туши и полутуши ягнят, замороженные) могут использоваться лишь для категорий 1 (Ягненок младшей возрастной категории) и 2 (Ягненок старшей возрастной категории). Однако Коды ГС 0204 21 (Прочая баранина, свежая или охлажденная: туши и полутуши), 0204 22 (Прочая баранина, свежая или охлажденная: прочие отруба, необваленные), 0204 23 (Прочая баранина, свежая или охлажденная: мясо обваленное), 0204 41 (Прочая баранина, замороженная: туши и полутуши), 0204 42 (Прочая баранина, замороженная: прочие отруба, необваленные) или 0204 43 (Прочая баранина, замороженная: мясо обваленное) могут использоваться для всех категорий овец 0–9. Точная классификация по коду ГС будет зависеть от кода степени охлаждения (см. раздел 3.4, Искусственное охлаждение) и кода отруба (см. раздел 5.1, Многоязычный указатель продуктов).

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	Преимущественно стойловая	Методы выращивания, основанные на стойловом содержании скота
2	Загонная	Методы выращивания, основанные на ограничении свободы передвижения скота
3	Пастбищная	Методы выращивания, основанные на содержании скота на открытых площадях
4	Органическая	Методы выращивания, соответствующие законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
5–8	Коды не используются	

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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 такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не 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	Молочный откорм	Система откорма на основе материнского молока
5	Рецептированный откорм	Системы откорма на основе молока или заменителей молока
6–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы откорма, согласованной между покупателем и продавцом

3.5.5 Кормовые препараты для скота

<i>Код применения кормовых препаратов (поле данных 7b)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<u>0</u>	<u>Не указана</u>	
<u>1</u>	<u>Без ГСР</u>	<u>Животным никогда не вводились гормональные стимуляторы роста (ГСР)</u>
<u>2</u>	<u>Без антибиотиков</u>	<u>Животным никогда не вводились антибиотики</u>
<u>3</u>	<u>Без ГСР и антибиотиков</u>	<u>Животным никогда не вводились ГСР и антибиотики</u>

<i>Код применения кормовых препаратов (поле данных 7b)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
4–8	<u>Коды не используются</u>	
9	<u>Прочие</u>	<u>Любые другие кормовые препараты для скота, определенные продавцом и покупателем</u>

[Примечание: пересмотреть нумерацию полей данных во всем документе.]

3.5.6 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	Халяльная	Соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой разрешенный способ убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

3.5.7 Технология послеубойной обработки

<i>Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Не 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, нервных и лимфатических тканей или других материалов. 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 баранины.

- 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 отрубях

3.6.1 Толщина жира

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

<i>Код толщины жира (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указана
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Максимальная толщина жира 0–3 мм или как оговорено
4	Максимальная толщина жира 3–6 мм или как оговорено
5	Максимальная толщина жира 6–9 мм или как оговорено
6	Максимальная толщина жира 9–12 мм или как оговорено
7	Максимальная толщина жира 12–15 мм или как оговорено
8	15 мм и более или как оговорено
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 отрубей 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).

[Рисунок]

Рисунок 1

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для «зачищенных/оголенных отрубов»⁴ или для «зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки»⁵, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

3.7 Система классификации баранины по качеству

<i>Код системы классификации баранины 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 pH-мяса и жира (пищевое качество)

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

Одним из ключевых факторов пищевого качества баранины является температура, при которой наступает окончание туши (pH 6,0) после убоя. Если

⁴ 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) по 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.

⁵ 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 глубина оставшегося «чешуйчатого» жира не превышала 3 мм (0,125 дюйма).

температура туши снижается слишком быстро до наступления окоченения (рН 6,0), то может произойти холодное укорачивание, которое приведет к увеличению жесткости. Ускорить снижение уровня рН помогает метод электростимуляции. В случае правильного применения и контроля электростимуляция обеспечивает окоченение мышц (рН 6,0) при температуре, которая позволяет избежать холодного укорачивания и, следовательно, получить максимальное пищевое качество.

Измерения рН и температуры следует производить в каудальном конце поясничной части (*M. longissimus thoracis* или обычно называемой *M. longissimus dorsi*). Показания снимаются одновременно, при этом показатель рН регистрируется с точностью до двух (2) десятичных знаков, а температура — с точностью до одного (1) десятичного знака.

Конкретные требования в отношении пищевого качества должны согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Код диапазона изменения веса (поле данных 11b)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<u>0</u>	<u>Не указана</u>	
<u>1</u>	<u>Отношение рН — окоченение (Подвешивание за ахиллово сухожилие)</u>	<u>Окоченение туши (рН 6,0) наступает при температуре 18-35 °С</u>
<u>2</u>	<u>Отношение рН — окоченение (Подвешивание за подвздошную кость)</u>	<u>Окоченение туши (рН 6,0) наступает при температуре 8–35 °С</u>
<u>3–9</u>	<u>Коды не используются</u>	

[Примечание/вопрос для рассмотрения: необходимо оценить последствия включения в стандарт дополнительной строки кодирования, поскольку в настоящее время в нем нет свободных полей данных. Стандартные эталоны пищевого качества/параметры пищевого качества необходимо, возможно, представлять вне системы кодирования в качестве дополнительной информации].

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубков

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

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* (<https://unece.org/text-and-status-agreement>). (<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 воощеных 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.

<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, глубокомороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ⁶
Количество (число единиц)		X ⁶
Масса нетто		X ⁶

3.11.2 Прочие сведения о продукции

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

Примерами такой информации служат, в частности, следующие сведения:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;
- страна убоя;
- страна (страны) переработки/разделки;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используется для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, подверглось убою, переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране;
- системы выращивания и переработки;
- характеристики породы, систем выращивания и откорма;
- способ убоя и технология послеубойной обработки;

⁶ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/классификация;
- pH, цвет мяса и жира;
- количество (число единиц).

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

*Код оценки соответствия
(поле данных 14)*

Категория

0	Не указана
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации овец/партии (идентификация овец/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации овец/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации овец/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации овец/партии

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
8	Код не используется
9	Прочие

4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к баранине

4.1 Определение кода

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

[Примечание: в случае включения кодов пищевого качества будет 21 цифра, из которых 1 цифра не используется.]

Поле №	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид мяса	3.2	00–99
2	Продукт/отруб	5	0000–9999
3	Поле не используется	–	00–99
4	Искусственное охлаждение	3.4	0–9
5	Категория	3.5.2	0–9
6	Система выращивания	3.5.3	0–9
7а	Система откорма	3.5.4	0–9
7б	<u>Кормовые препараты для скота</u> Поле не используется	3.5.5–	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
<u>11б</u>	<u>Показатель рН</u> <u>(пищевое качество)</u>	<u>3.8</u>	<u>0–9</u>
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 спинного отруба разделенного с максимальной толщиной жира в 3–6 мм и указанным диапазоном изменения веса, который был сертифицирован третьей стороной и получен в результате разделки ягненка старшей возрастной категории, выращенного на пастбище и откормленного фуражом.

Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования баранины: 4049320012321000400152.

Поле №	Название	Требование	Значение кода
1	Вид мяса	Баранина	40
2	Продукт/отруб	Спинной отруб разделенный	4932
3	Поле не используется	–	00
4	Искусственное охлаждение	Мясо охлажденное	1
5	Категория овец	Ягненок старшей возрастной категории	2
6	Система выращивания	Пастбищная	3
7a	Система откорма	Откорм фуражом	2
7b	<u>Кормовые препараты для скота</u> Поле не используется	Без ГСР	<u>01</u>
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3–6 мм	4
11	Качество	Не указано	0
11b	<u>Показатель pH</u> <u>(пищевое качество)</u>	<u>Не указан</u>	<u>0</u>
12	Диапазон изменения веса	Указан	1
13	Упаковка	Отрубы — упакованные в вакууме	5
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия торговому стандарту	2

5. Описания туш и отрубов

5.1 Многоязычный указатель продуктов

[Многоязычный указатель продуктов будет вновь включен при завершении работы над стандартом ~~составлен на основе перевода описаний отрубов.~~]

5.2 Диаграмма костей бараньей полутуши

[Рисунок]

5.3 Схема разделки баранины на стандартные сортовые отрубы

[Рисунок]

5.4 Бараньи отрубы

[Примечание: В настоящей версии документа (версия Word) не указаны дополнительные кодовые номера для продуктов, содержащих ребра. Они будут добавлены при завершении работы над стандартом.]

Туша*

* Ягненок — 4500, Ярка или валушок — 4600, Молодняк овец — 4620, Баран — 4621

Включает все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (*tarsus*) и запястный (*carpus*) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков. Вымя или семенники, пенис и жир с вымени и мошонки удаляются.

Указать:

- требуемое количество частей;
- вырезка — оставляется или удаляется;
- почки — оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- точка удаления хвоста;
- диапазон изменения веса;
- подтверждение сортности;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- балльная оценка жира;
- шейное сухожилие — оставляется или удаляется;
- голова — оставляется;
- нижняя часть передней голяшки (пястная кость) — оставляется.

Варианты: Туша разделанная — Туша, разделанная на более чем 2 (две) части, будет описываться как Туша разделанная. Все сортовые отрубы оставляются, за исключением, возможно, вырезки.

ГС: 0204 10, 0204 30 (для категории Ягненок — 4500); 0204 21, 0204 41 (для категорий Ярка или валушок — 4600, Молодняк овец — 4620, Баран — 4621).

*Полутуша **

** Ягненок — 4510, Ярка или валушок — 4630, Молодняк овец — 4610, Баран — 4631*

Получают из целой туши. Туша продольно разделяется на две части по центру каждого крестцового, поясничного, грудного и шейного позвонков.

Указать:

- вырезка — оставляется или удаляется;
- почка — оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- точка удаления хвоста;
- диапазон изменения веса;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- балльная оценка жира;
- шейное сухожилие — оставляется или удаляется.

ГС: 0204 10, 0204 30 (для категории Ягненок — 4510); 0204 21, 0204 41 (для категорий Ярка или валушок — 4630, Молодняк овец — 4610, Баран — 4631).

Сложенная туша — 4505

Получают из ~~целой~~ туши. С тем чтобы сложить или поместить ноги в грудную полость, в спинной части туши в точке сочленения шестого поясничного и первого крестцового позвонков производится продольный разруб, позволяющий расчленивать позвоночник.

Указать:

- скакательный сустав — оставляется или удаляется;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почки — оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- шея — оставляется или удаляется;
- передняя голяшка — оставляется или удаляется;
- грудина с пашиной — оставляются или удаляются;
- хвост — оставляется или удаляется;
- диапазон изменения веса;
- балльная оценка жира;
- шейное сухожилие — оставляется или удаляется.

ГС: 0204 10, 0204 30

Туша без задней части — 4720

Тушу без задней части получают из туши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, обнажая верхушку подвздошной кости, до вентральной части пашины.

Указать:

- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почки — оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется.

Варианты: Туша без задней части с толстым краем поясничной части 4721 — Тушу без задней части с толстым краем поясничной части получают из туши прямым разрубом, проходящим краниально от верхушки лобкового симфиза через тазобедренный сустав.

ГС: 0204 22, 0204 42

Задняя часть с седлом — 4946

Заднюю часть с седлом получают из туши путем удаления следующих частей:

Грудину с пашиной удаляют прямым разрубом, проходящим параллельно по каждой стороне от кромки спины начиная от соединения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пащину до поверхностного пахового лимфатического узла. Шею удаляют прямым разрубом, идущим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков.

Указать:

- ~~задняя голяшка~~ ~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- пашина — оставляется или удаляется;
- лопаточно-плечевая часть — оставляется или удаляется;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- требуемое количество ребер;

- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- количество ребер, подлежащих зачистке, и требуемое расстояние зачистки;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- концы ребер зачищаются от вентрального края на расстояние, указанное в спецификации.

ГС: 0204 22, 0204 42

Задняя четвертина — 4789

Заднюю четвертину получают из задней части с седлом (продукт 4946) путем ее продольного разруба на две одинаковые части через крестцовые, поясничные и грудные позвонки до указанного ребра.

Указать:

- ~~задняя голяшка~~голяшка — зачищается или не зачищается;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- требуемое количество ребер;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Задняя часть со спинно-поясничной частью седла — 4901

Заднюю часть со спинно-поясничной частью седла получают из туши путем отделения передней части с пашиной прямым разрубом через соединение указанного поясничного или грудного позвонка вдоль контура указанного ребра до вентральной части пашины.

Указать:

- ~~задняя голяшка~~голяшка — зачищается или не зачищается;
- требуемое количество ребер;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- пашина — оставляется или удаляется;
- точка удаления хвоста;
- жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Задняя часть — 4816

Заднюю часть получают из туши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, обнажая верхушку подвздошной кости, до вентральной части пашины.

Указать:

- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;

- задняя голяшка — зачищается или не зачищается;
- пашина — оставляется или удаляется;
- точка удаления хвоста;
- жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- верхний край вырезки — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Передняя часть с пашиной — 4960

Переднюю часть с пашиной получают из туши разрубом вдоль контура указанного ребра и вентральное к линии отреза пашины, оставляя пащину с передней частью, и под прямым углом через грудной позвонок, отделяя хребет.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- шейное сухожилие — оставляется или удаляется;
- первый шейный позвонок (атлант) — оставляется или удаляется;
- запястный сустав — оставляется или удаляется;
- длина оставляемой пашины — указать или полностью удалить;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Спаренный шейно-лопаточный отруб с голяшками — 4976

Спаренный шейно-лопаточный отруб с голяшками получают из туши или передней части с пашиной (пять ребер) (продукт 4960) после удаления пашины путем отсечения каждой лопатки по отдельности от вентрального края грудины и далее вдоль естественной границы сращения вышележащих мышц и ребер, не отделяя подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*) от лопаточной кости. Лопатки отделяются по дорсальному краю передней части разрубом вдоль контура внешней кромки этого сортового отруба до точки сочленения первого ребра и седьмого шейного позвонка. Лопатки остаются крепко присоединенными к шее трапециевидными мышцами (*M. trapezius*). Ребра отделяются от шеи разрубом через точку сочленения седьмого шейного позвонка и первой пары ребер, отсекая тем самым шею от грудной клетки, но оставляя лопатки крепко присоединенными к шее. Кровоподтеки на внутренней стороне шеи удаляются.

Указать:

- уровень обрезки поверхностного жира;
- точка удаления ребер;
- первый шейный позвонок (атлант) — оставляется или удаляется;
- запястный сустав — оставляется или удаляется.

ГС: 0204 22, 0204 42

Передняя четвертина — 4972

Переднюю четвертину получают из полутуши разрубом вдоль контура указанного ребра до вентрального края под прямым углом через грудной позвонок, отделяя тем самым переднюю четвертину от задней.

Указать:

- требуемое количество ребер;

- шейное сухожилие — оставляется или удаляется;
- первый шейный позвонок (атлант) — оставляется или удаляется;
- запястный сустав — оставляется или удаляется;
- грудина — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Тазобедренный отруб — 4800

Тазобедренный отруб получают из полутуши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к верхушке подвздошной кости у вентральной части пашины. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- пашина — оставляется или удаляется;
- точка удаления хвоста;
- крестцовая кость — оставляется или удаляется;
- жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- верхний край вырезки — оставляется или удаляется;
- ~~задняя голяшка~~ ~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Тазобедренный отруб без голяшки — 4810

Тазобедренный отруб без голяшки получают из тазобедренного отруба (продукт 4800) путем отделения голяшки (большой берцовой кости) по коленному суставу прямым разрубом, идущим параллельно через икроножные мышцы задней части тазобедренного отруба. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- пашина — оставляется или удаляется;
- точка удаления хвоста;
- крестцовая кость — оставляется или удаляется;
- верхний край вырезки — оставляется или удаляется;
- жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- икроножные мышцы — оставляются или удаляются;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Тазобедренный отруб без верхней части — 4820

Тазобедренный отруб без верхней части получают из тазобедренного отруба (продукт 4800) путем отделения верхней части разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.

Указать:

- точка удаления хвоста;

- крестцовая кость — оставляется или удаляется;
- ~~задняя голяшка~~~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- линии среза верхней части тазобедренного отруба (краниальные) до вертлужной впадины;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Передний край нижней части тазобедренного отруба — 4822

Передний край нижней части тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба без верхней части (продукт 4820) путем его отделения от нижней части тазобедренного отруба прямым разрубом вентрально к верхушке обнаженной части седалищной кости и параллельно линии отделения верхней части тазобедренного отруба.

Указать:

- точка удаления хвоста;
- крестцовая кость — оставляется или удаляется;
- расстояние линии среза от седалищной кости;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Задний край нижней части тазобедренного отруба с голяшкой — 4823

Задний край нижней части тазобедренного отруба с голяшкой получают из тазобедренного отруба без верхней части (продукт 4820) путем отделения переднего края нижней части тазобедренного отруба (продукт 4822), он представляет собой оставшуюся каудальную часть тазобедренного отруба с голяшкой.

Указать:

- ~~задняя голяшка~~~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- расстояние линии среза от седалищной кости;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Нижняя часть тазобедренного отруба — 4830

Нижнюю часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба без верхней части (продукт 4820) путем удаления голяшки (большой берцовой кости) по коленному суставу прямым разрубом, идущим параллельно линии отделения верхней части тазобедренного отруба и через икроножные мышцы его задней части.

Указать:

- точка удаления хвоста;
- крестцовая кость — оставляется или удаляется;
- линии среза верхней части тазобедренного отруба (краниальные) до вертлужной впадины;
- коленная чашечка — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Тазобедренный отруб без крестцовой кости — 4801*

Тазобедренный отруб без крестцовой кости получают из тазобедренного отруба (продукт 4800) путем удаления крестцовой кости. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- пашина — оставляется или удаляется;
- ~~задняя голяшка~~ ~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- верхний край вырезки — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Тазобедренный отруб без голяшки и крестцовой кости — 4802*

Тазобедренный отруб без голяшки и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с голяшкой без крестцовой кости (продукт 4801) путем отделения голяшки (большой берцовой кости) по коленному суставу прямым разрубом, идущим параллельно через икроножные мышцы задней части тазобедренного отруба. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- коленная чашечка — оставляется или удаляется;
- икроножные мышцы — оставляются или удаляются;
- пашина — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира;

ГС: 0204 22, 0204 42*Тазобедренный отруб без верхней части и крестцовой кости — 4805*

Тазобедренный отруб без верхней части и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба без крестцовой кости (продукт 4801) путем отделения верхней части разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.

Указать:

- ~~задняя голяшка~~ ~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- расстояние отделения верхней части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины);
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Нижняя часть тазобедренного отруба без крестцовой кости — 4806*

Нижнюю часть тазобедренного отруба без крестцовой кости получают из тазобедренного отруба без голяшки и крестцовой кости (продукт 4802) путем отделения верхней части разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.

Указать:

- пашина — оставляется или удаляется;

- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- обвязывается бечевкой или помещается в сетку;
- ~~задняя голяшка~~~~голяшка~~ (большая берцовая кость) — зачищается на указанном расстоянии;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- бедренная кость — оставляется (шаровой сустав бедренной кости — удаляется).

ГС: 0204 22, 0204 42

Тазобедренный отруб на берцовой кости (легко разделяемый тазобедренный отруб) — 4821

Тазобедренный отруб на берцовой кости получают из тазобедренного отруба без крестцовой кости (продукт 4801) путем удаления бедренной кости «туннельным» методом или по естественным линиям сращения мышц. Край боковой части тазобедренного отруба удаляется по естественной линии сращения, а сам тазобедренный отруб равномерно сворачивается, а затем обвязывается бечевкой или помещается в сетку.

Указать:

- верхняя часть — оставляется или удаляется;
- пашина — оставляется или удаляется;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- ~~задняя голяшка~~~~голяшка~~ (большая берцовая кость) — зачищается на указанном расстоянии;
- обвязывается бечевкой или помещается в сетку;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- бедренная кость — оставляется (шаровой сустав бедренной кости удаляется).

ГС: 0204 22, 0204 42

Тазобедренный отруб (бескостный) — 5060

Тазобедренный отруб (бескостный) получают из тазобедренного отруба (продукт 4800) путем удаления костей, хрящей и сухожилий. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- пашина — оставляется или удаляется;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- лимфатические узлы — оставляются или удаляются;
- мошоночный жир — оставляется или удаляется;
- метод обвалки — по линии сращения внутренней части и края боковой части или «туннельным» методом;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- помещается в сетку или обвязывается бечевкой.

ГС: 0204 23, 0204 43

Тазобедренный отруб без голяшки (бескостный) — 5061

Тазобедренный отруб без голяшки (бескостный) получают из тазобедренного отруба (продукт 4800) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Голяшка (большая берцовая кость) удаляется по коленному

суставу прямым разрубом, идущим параллельно через икроножные мышцы задней части тазобедренного отруба. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- пашина — оставляется или удаляется;
- икроножные мышцы — оставляются или удаляются;
- лимфатические узлы — оставляются или удаляются;
- мошоночный жир — оставляется или удаляется;
- метод обвалки — по линии сращения внутренней части и края боковой части или «туннельным» методом;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- помещается в сетку или обвязывается бечевкой.

ГС: 0204 23, 0204 43

Нижняя часть тазобедренного отруба (бескостная) — 5070

Нижнюю часть тазобедренного отруба (бескостную) получают из тазобедренного отруба (продукт 4800) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Верхнюю часть удаляют разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Голяшка удаляется по коленному суставу прямым разрубом, идущим через икроножные мышцы задней части тазобедренного отруба параллельно линии отделения верхней части.

Указать:

- икроножные мышцы — оставляются или удаляются;
- лимфатические узлы — оставляются или удаляются;
- мошоночный жир — оставляется или удаляется;
- метод обвалки — по линии сращения внутренней части и края боковой части или «туннельным» методом;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- помещается в сетку или обвязывается бечевкой.

ГС: 0204 23, 0204 43

Части тазобедренного отруба — 5065

Части тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба бескостного (продукт 5060) путем его разруба на четыре отдельных сортовых отруба, зачищаемых в соответствии с указанными требованиями.

Указать:

- изменения в составе сортовых отрубов;
- хрящи — удаляются;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 23, 0204 43

Задняя часть тазобедренного отруба — 5071

Заднюю часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (бескостного) (продукт 5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной границы сращения от внутренней и боковой частей тазобедренного отруба.

ГС: 0204 23, 0204 43*Наружная часть тазобедренного отруба — 5075*

Наружную часть тазобедренного отруба получают из задней части тазобедренного отруба путем удаления икроножной мышцы вдоль естественной границы сращения. Наружная часть тазобедренного отруба зачищается до мышечной пленки.

ГС: 0204 23, 0204 43*Край боковой части тазобедренного отруба — 5072*

Край боковой части тазобедренного отруба получают из боковой части тазобедренного отруба путем удаления напрягателя широкой фасции бедра и поверхностного жира.

ГС: 0204 23, 0204 43*Боковая часть тазобедренного отруба 5076*

Боковую часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (бескостного) (продукт 5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной границы сращения от внутренней и задней частей тазобедренного отруба. Коленная чашечка, суставная капсула и сухожилие удаляются.

ГС: 0204 23, 0204 43*Внутренняя часть тазобедренного отруба — 5073*

Внутреннюю часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (бескостного) (продукт 5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной границы сращения от боковой и задней частей тазобедренного отруба. Основание полового члена, фиброзная ткань, лимфатические узлы и прилегающие железистые жиры удаляются.

ГС: 0204 23, 0204 43*Внутренняя часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы — 5077*

Внутреннюю часть тазобедренного отруба без тонкой мышцы получают из внутренней части тазобедренного отруба (продукт 5073) путем удаления *M. gracilis* по естественной линии сращения. Оставшиеся жировые отложения полностью удаляются.

ГС: 0204 23, 0204 43*Верхняя часть тазобедренного отруба бескостная — 5130*

Верхнюю часть тазобедренного отруба бескостную получают из верхней части тазобедренного отруба (продукт 4790) путем удаления всех костей, хрящей и верхнего края вырезки. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются.

Указать:

- верхний край вырезки — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 23, 0204 43*Верхний край верхней части тазобедренного отруба*

Верхний край верхней части тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба бескостного (продукт 5060) путем его отделения прямым разубом примерно в 12 мм от тазобедренного сустава (вертлужная впадина) и под

прямым углом через сортовой отруб. Хребтовый край, пашина и прилегающий жир удаляются.

ГС: 0204 23, 0204 43

Верхняя часть тазобедренного отруба на кости — 4790

Верхнюю часть тазобедренного отруба на кости получают из тазобедренного отруба на кости (продукт 4800). Верхнюю часть тазобедренного отруба отделяют разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины.

Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются. Точки отделения верхней части от тазобедренного отруба должны быть параллельными (краниально и каудально).

Указать:

- жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- пашина — оставляется или удаляется;
- верхний край вырезки — оставляется или удаляется;
- расстояние отделения верхней части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины);
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Передняя голяшка — 5030

Переднюю голяшку получают из передней четвертины (продукт 4972); она состоит из лучевой кости, локтевой кости, запястья, дистального участка плечевой кости и соединенных с ними мышц.

Указать:

- запястный сустав — оставляется;
- отделена путем распиливания или разрыва сустава.

ГС: 0204 22, 0204 42

Задняя голяшка — 5031

Заднюю голяшку получают из тазобедренного отруба (продукт 4800); она состоит из берцовой кости, плюсны, трубчатых пяточных костей и соединенных с ними мышц. Заднюю голяшку отделяют от тазобедренного отруба разрубом, идущим параллельно линии отделения верхней части тазобедренного отруба через икроножные мышцы задней части тазобедренного отруба, проходя через коленный сустав для отделения берцовой кости от бедренной.

Указать:

- скакательный сустав — оставляется;
- икроножные мышцы — оставляются или удаляются;
- Ахиллово сухожилие — оставляется или удаляется;
- отделена путем распиливания или разрыва сустава.

ГС: 0204 22, 0204 42

Седло — 4900

Седло получают из задней части с седлом (продукт 4946) путем отделения задней части (продукт 4816) разрубом через шестой поясничный позвонок до конечности подвздошной кости и далее до вентральной части пашины. Ребра

и пашина с обеих сторон седла параллельно обрезаются на указанном расстоянии от (краниального) края.

Указать:

- пашина — оставляется или удаляется;
- требуемое количество ребер;
- количество зачищаемых ребер;
- требуемое расстояние зачистки;
- почки — оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- расстояние отделения пашины от длинного мускула;
- лопаточная кость (лопаточный хрящ) — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- концы ребер зачищаются от вентрального края на расстояние, указанное в спецификации.

ГС: 0204 22, 0204 42

Спинно-поясничный отруб разделенный с верхней частью тазобедренного отруба — 4840

Спинно-поясничный отруб разделенный с верхней частью тазобедренного отруба получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Тазобедренный отруб отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины под прямым углом на указанном расстоянии от тазобедренного сустава краниально к вертлужной впадине. Грудину с пашинной отделяют на указанном расстоянии от вентрального края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца).

Указать:

- требуемое количество ребер;
- расстояние отделения от вертлужной впадины;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- линия отделения грудины с пашинной и расстояние от длинного мускула;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Поясничный отруб разделенный с верхней частью тазобедренного отруба — 4874

Поясничный отруб разделенный с верхней частью тазобедренного отруба получают из спинно-поясничного отруба разделенного с верхней частью тазобедренного отруба (продукт 4840) путем отделения указанных ребер параллельно линии отделения верхней части тазобедренного отруба.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- расстояние отделения от вертлужной впадины;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- расстояние отделения грудины от длинного мускула;
- *M. cutaneus trunci* — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Спинно-поясничный отруб разделенный — 4860

Спинно-поясничный отруб разделенный получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Тазобедренный отруб отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины через соединение поясничного и крестцового позвонков до обнажения оконечности подвздошной кости. Грудину с пашинной отделяют на указанном расстоянии от вентрального края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца) разрубом, идущим параллельно позвоночнику.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- линия отделения грудины с пашинной и расстояние от длинного мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Поясничный отруб целый (короткое седло) — 4883

Поясничный отруб целый получают из туши или из седла (продукт 4910) разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок для рассечения позвоночника. Ребра и пашина с обеих сторон поясничного отруба целого параллельно обрезаются на указанном расстоянии от (краниального) края.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почки — оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- расстояние отделения пашины от длинного мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Поясничный отруб разделенный — 4880

Поясничный отруб разделенный получают из спинно-поясничного отруба разделенного (продукт 4860) путем отделения указанных ребер параллельно линии отделения передней четвертины. Для отделения ребер разруб производится вдоль контура указанного ребра через грудной позвонок.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется;
- линия отделения грудины с пашиной и расстояние от длинного мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Подлопаточный отруб целый — 4727

Подлопаточный отруб целый получают из передней части с пашиной (продукт 4960, пашина удаляется) путем отделения лопаток, оставляя нижние мышцы соединенными с ребрами. Линия краниального разруба проходит вдоль контура первого ребра через точку соединения первого грудного и седьмого шейного позвонков и параллельно указанной линии каудального разруба. Линия вентрального разруба отмеряется от окончания *M. longissimus thoracis* (длинного мускула) в каудальном конце.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- линия отделения грудины и расстояние от длинного мускула.

ГС: 0204 22, 0204 42

Подлопаточный отруб разделенный — 4733

Подлопаточный отруб разделенный получают из подлопаточного отруба целого (продукт 4727) путем его продольного разруба на две равные части по шейным позвонкам. В соответствии с национальными требованиями и спецификациями спинной мозг может удаляться.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- перовидные кости/позвоночные отростки — оставляются или удаляются;
- линия отделения грудины и расстояние от длинного мускула.

ГС: 0204 22, 0204 42

Подлопаточный отруб разделенный (зачищенный)— 4739

Подлопаточный отруб разделенный (зачищенный) получают из подлопаточного отруба разделенного (продукт 4733). Ребра зачищаются на указанное расстояние.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- линия отделения грудины и расстояние от длинного мускула;
- перовидные кости/позвоночные отростки — оставляются или удаляются;
- расстояние зачистки ребер.

ГС: 0204 22, 0204 42*Спинной отруб целый — 4928*

Спинной отруб целый получают из седла (продукт 4910) разрубом вдоль контура указанного ребра, проходящим параллельно линии отделения поясничной части от спинной, и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для рассечения позвоночника. Ребра с обеих сторон спинного отруба параллельно обрезаются на указанном расстоянии от длинного мускула от (каудального) конца.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- лопаточная кость (лопаточный хрящ) — оставляется или удаляется;
- расстояние отделения ребер от длинного мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Спинной отруб разделенный — 4932*

Спинной отруб разделенный получают из полутуши путем отделения передней четвертины (продукт 4972) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для рассечения позвоночника. Линия каудального разруба проходит вдоль указанного ребра, а также каудально и параллельно краю указанного ребра. Грудину с пашиной отделяют на указанном расстоянии от вентрального края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца) разрубом, идущим параллельно позвоночнику.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- расстояние отделения грудины от длинного мускула;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- перовидные кости/позвоночные отростки — оставляются или удаляются;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Спинной отруб разделенный без хребтового края — 4748*

Спинной отруб разделенный без хребтового края получают из спинного отруба разделенного (продукт 4932) путем удаления хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- расстояние отделения грудины от длинного мускула;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- перовидные кости/позвоночные отростки — оставляются или удаляются.

ГС: 0204 22, 0204 42

Спинной отруб разделенный с хребтовым краем (зачищенный) — 4754

Спинной отруб разделенный с хребтовым краем (зачищенный) получают из спинного отруба разделенного (продукт 4932) с сохранением хребтовых мышц.

Хребтовые мышцы, заходящие на ребра, отделяются на указанном расстоянии от длинного мускула и параллельно позвоночнику. Ребра зачищаются.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- расстояние отделения грудины от длинного мускула;
- перовидные кости и позвоночные отростки — удаляются;
- расстояние зачистки ребер;
- лопаточный хрящ — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Спинной отруб разделенный без хребтового края (зачищенный) — 4764

Спинной отруб разделенный без хребтового края (зачищенный) получают из спинного отруба разделенного с хребтовым краем (зачищенного) (продукт 4756) путем отделения хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом. Ребра зачищаются на указанное расстояние.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- расстояние отделения грудины от длинного мускула;
- расстояние зачистки ребер;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

*Краевая покромка или спинная полоска (длинная) — 5109**

Краевую покромку длинную получают из полутуши, она представляет собой длиннейшую мышцу спины, идущую вдоль остистых и поперечных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Краевая покромка — это часть длиннейшей мышцы спины от первого шейного позвонка до сочленения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- мышечная пленка — оставляется или удаляется;
- длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

ГС: 0204 23, 0204 43

*Краевая покромка или спинная полоска (короткая) 5101**

Краевую покромку короткую получают из краевой покромки длинной (продукт 5109), она представляет собой часть длиннейшей мышцы спины от первого грудного позвонка до сочленения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- мышечная пленка — оставляется или удаляется;
- длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

* В торговле может называться краевой покромкой или спинной полоской.

ГС: 0204 23, 0204 43*Спинная часть длиннейшей мышцы спины — 5153*

Спинную часть длиннейшей мышцы спины получают из краевой покрочки длинной (продукт 5109), она представляет собой часть от шестого грудного позвонка до сочленения тринадцатого грудного и первого поясничного позвонков.

Указать:

- мышечная пленка — оставляется или удаляется;
- длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

ГС: 0204 23, 0204 43*Поясничная часть длиннейшей мышцы спины 5150*

Поясничную часть длиннейшей мышцы спины получают из краевой покрочки длинной (продукт 5109), она представляет собой часть от десятого грудного позвонка до сочленения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- мышечная пленка — оставляется или удаляется;
- длина мышцы путем указания точки отделения от поясничного и крестцового позвонков.

ГС: 0204 23, 0204 43*Шейно-подлопаточная часть длиннейшей мышцы спины — 5152*

Шейно-подлопаточную часть длиннейшей мышцы спины получают из краевой покрочки длинной (продукт 5109), она представляет собой часть от первого шейного позвонка до четвертого, пятого или шестого грудного позвонка. Длина шейно-подлопаточной части зависит от указываемого числа позвонков (шейных и грудных). Зачищается до мышечной пленки.

Указать:

- мышечная пленка — оставляется или удаляется;
- длина мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

ГС: 0204 23, 0204 43*Вырезка — 5080*

Вырезку получают из полутуши путем отделения мышц одним цельным куском от вентральной поверхности поясничных позвонков и латеральной поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) не отделяется.

Указать:

- малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) — удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 23, 0204 43*Верхний край вырезки — 5081*

Верхний край вырезки представляет собой часть вырезки, остающуюся на латеральной поверхности подвздошной кости после отделения поясничного отруба от тазобедренного, он отделяется одним цельным куском. Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) остается присоединенной к большой поясничной мышце (*M. psoas major*).

Указать:

- малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 23, 0204 43

Вырезка без верхнего края — 5082

Вырезка без верхнего края представляет собой (заднюю) мышцу (*M. psoas minor*) вырезки, остающуюся на вентральной поверхности поясничных позвонков поясничного отруба после отделения тазобедренного отруба, она отделяется одним цельным куском.

Указать:

- малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 23, 0204 43

Наборы отрубов (для приготовления мясных блоков) — на кости — 5036

Наборы отрубов (на кости) получают из туши, при этом они могут представлять собой любую комбинацию из по крайней мере трех (3) основных сортовых отрубов в их естественных пропорциях:

Продукт 4800 Тазобедренный отруб	Продукт 4990 Плечелопаточный отруб
Продукт 4972 Передняя четвертина	Продукт 5020 Шейный отруб
Продукт 4860 Спинно-поясничный отруб разделенный	Продукт 5030 Передняя голяшка
Продукт 4880 Поясничный отруб разделенный	Продукт 5031 Задняя голяшка
Продукт 4932 Спинной отруб разделенный	Продукт 5010 Грудина с пашиной

В случае упаковки плечелопаточного отруба в набор могут также включаться шейный отруб, голяшки и грудина с пашиной.

Указать:

- любая комбинация основных сортовых отрубов в одной упаковке;
- почечный жир и жир протоков — оставляется, частично или полностью удаляется.

ГС: 0204 22, 0204 42

Передняя четвертина (бескостная) — 5047

Переднюю четвертину (бескостную) получают из передней четвертины на кости (продукт 4972) путем удаления костей, хрящей, связок и лимфатических узлов.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- передняя голяшка — оставляется или удаляется;
- грудина — оставляется или удаляется;
- шея — оставляется или удаляется;
- межреберные мышцы — оставляются или удаляются;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- свертывается в рулет или помещается в сетку.

ГС: 0204 23, 0204 43*Передняя четвертина (частично обваленная) — 4772*

Переднюю четвертину (частично обваленную) получают из передней четвертины (продукт 4972), которая частично обваливается путем удаления шеи прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками. Указанные ребра и сочленные с ними грудные позвонки удаляются.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- точка отделения шеи;
- ~~передняя голяшка~~~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Верхняя часть передней четвертины (частично обваленной) — 4775*

Верхнюю часть передней четвертины (частично обваленной) получают из передней четвертины (частично обваленной) (продукт 4772) разрубом передней четвертины на две части. Линия вентрального разруба проходит в приблизительно 12 мм от длинного мускула (*M. longissimus*) у указанного ребра и идет параллельно и краниально к дорсальному краю. ~~This portion is described as the Knuckle Shoulder~~

Указать:

- требуемое количество ребер;
- точка отделения шеи;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Нижняя часть передней четвертины (частично обваленной) — 4778*

Нижняя часть передней четвертины представляет собой вентральную часть передней четвертины. Нижнюю часть передней четвертины (частично обваленной) получают из передней четвертины (частично обваленной) (продукт 4772) разрубом передней четвертины на две части. Линия вентрального разруба проходит в приблизительно 12 мм от длинного мускула (*M. longissimus*) у указанного ребра и идет параллельно и краниально к дорсальному краю. ~~This portion is described as the Blade Shoulder~~

Указать:

- требуемое количество ребер;
- ~~передняя голяшка~~~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- ~~передняя голяшка~~~~голяшка~~ — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42*Плечелопаточный отруб — 4990*

Плечелопаточный отруб получают из передней четвертины (продукт 4972) путем отделения шеи прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками. Грудина и голяшка отделяются разрубом от точки сочленения первого ребра и первого грудного сегмента и далее до указанного ребра параллельно позвоночнику.

Указать:

- точка отделения шеи;
- требуемое количество ребер;
- длина ребер;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Плечелопаточный отруб (бескостный) — 5050

Плечелопаточный отруб (бескостный) получают из плечелопаточного отруба (продукт 4990) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и связок. Плечелопаточный отруб свертывают в рулет и/или помещают в сетку.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- лимфатический узел и прилегающий жир — оставляются или удаляются;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 23, 0204 43

Плечелопаточный отруб с голяшкой («устричный» отруб) — 4980

Плечелопаточный отруб с голяшкой («устричный» отруб) получают из передней четвертины (продукт 4972), при этом он состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Плечелопаточный отруб с голяшкой отделяется от передней четвертины разрубом по линиям сращения между покрывающими ребра мышцами, оставляя подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*).

Указать:

- шейное сухожилие — оставляется или удаляется;
- ~~передняя голяшка~~ ~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- сустав запястья — оставляется или удаляется;
- голяшка — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Плечелопаточный отруб с голяшкой («устричный» отруб) бескостный — 5055

Плечелопаточный отруб с голяшкой («устричный» отруб) бескостный получают из плечелопаточного отруба с голяшкой («устричный» отруб) (продукт 4980) путем удаления всех костей, хрящей и связок. Впоследствии также может быть отделена и голяшка.

Указать:

- передняя голяшка — оставляется или удаляется.

ГС: 0204 22, 0204 42

Плечелопаточный отруб частично обваленный (Легкоразделяемый плечелопаточный отруб) — 4994

Плечелопаточный отруб частично обваленный получают из передней четвертины путем удаления нижней части передней четвертины (4980). Лопаточная кость, плечевая кость и сопутствующий внутренний жир удаляются. Голяшка (локтевая и лучевая кости) может быть зачищена, если это указано.

ГС: 0204 22, 0204 42

Плечелопаточный отруб с голяшкой (отруб «банджо») — 4995

Плечелопаточный отруб с голяшкой (отруб «банджо») получают из передней четвертины (продукт 4972), при этом он состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Плечелопаточный отруб с голяшкой отделяется от передней четвертины разрубом по линиям сращения верхних и нижних мышц и ребер, оставляя подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*). Плечелопаточному отруб с голяшкой придается овальная форма путем обрезки внешней кромки вдоль вентрального края. Подлопаточная мышца оставляется, а лопаточная кость удаляется. Плечелопаточный отруб с голяшкой (отруб «банджо») получают из туши с удаленным шейным сухожилием.

Указать:

- ~~передняя голяшка~~ ~~голяшка~~ — зачищается или не зачищается;
- сустав запястья — оставляется или удаляется;
- ~~передняя голяшка~~ ~~голяшка~~ — оставляется или удаляется;
- лопаточная кость — оставляется или удаляется;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

Компактный лопаточный отруб для запекания — 4997

Компактный лопаточный отруб для запекания получают из передней четвертины путем удаления шеи у первого ребра, обрезки грудинной кости и удаления подлопаточного отруба разделенного с четырьмя ребрами. Прямым разрубом через сустав между лопаточной и плечевой костями продукт отделяют от плечевого отруба (продукт 4998).

ГС: 0204 22, 0204 42

Плечевой отруб — 4998

Плечевой отруб получают из передней четвертины путем обрезки грудинной кости и удаления подлопаточного отруба разделенного с четырьмя ребрами. Прямым разрубом через сустав между лопаточной и плечевой костями плечевой отруб отделяют от компактного лопаточного отруба для запекания. Голяшку удаляют разрубом через сустав.

ГС: 0204 22, 0204 42

Грудина с пашиной 5010

Грудину с пашиной получают из полутуши прямым разрубом, идущим параллельно позвоночнику от точки сочленения первого ребра (грудинной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пащину до поверхностного пахового лимфатического узла.

Линия дорсального разруба — Грудина с пашиной может включать участки ребер, остающиеся после отделения спинно-поясничного отруба разделенного — седла — спинного отруба разделенного или поясничного отруба разделенного на кости.

Указать:

- диафрагма — оставляется или удаляется;
- линия дорсального разруба.

Для справки: продукт 5172, Грудина с пашиной (бескостные), получают путем удаления всех костей и хрящей.

ГС: 0204 22, 0204 42

Пашина —5011

Пашину получают из грудины с пашиной (продукт 5010). Грудина отделяется от пашины прямым разрубом между указанных ребер, при этом пашина представляет собой оставшуюся каудальную часть.

Указать:

- линия дорсального разруба в соответствии со спецификациями может включать реберный участок пашины;
- требуемое количество ребер.

Варианты: пашину (бескостную) (продукт 5173) получают путем удаления всех костей и хрящей.

ГС: 0204 22, 0204 42

Реберный отруб — 5015

Реберный отруб получают из полутуши. Грудная клетка разрубается на указанную ширину, отмеряемую вентрально от длинного мускула, параллельно позвоночнику. См. линию отделения грудины с пашиной (продукт 5010). Указать требуемое количество ребер. Грудная клетка состоит из ребер и межреберных мышц, а также поверхностного жира и поверхностных мышц.

Указать:

- требуемое количество ребер;
- длина ребер;
- *M. cutaneus trunci* — оставляется или удаляется;
- диафрагма — оставляется или удаляется;
- *M. latissimus dorsi* – оставляется или удаляется.

ГС: 0204 22, 0204 42

Хребтовый край спинного отруба —5086

Хребтовый край спинного отруба получают из спинного отруба с хребтовым краем (продукт 4932) путем отделения хребтового края, покрывающего часть длиннейшей мышцы спины. Хребтовый край спинного отруба будет состоять из мышц *M. trapezius*, *M. latissimus dorsi*. Дополнительная зачистка хребтового края спинного отруба согласуется между покупателем и продавцом.

Указать:

- уровень обрезки жира.

ГС: 0204 23, 0204 43

Шейный отруб —5020

Шейный отруб получают из туши прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками.

Указать:

- линии каудального разруба;
- первый шейный позвонок (атлант) — оставляется или удаляется;
- шея разделяется на половины разрубом, проходящим по центру позвоночника;
- разделка на ломтики указанной толщины;
- количество позвонков;
- уровень обрезки поверхностного жира.

ГС: 0204 22, 0204 42

5.5 Определение мясного блока из обваленной баранины

Мясные блоки обычно подготавливаются с соблюдением спецификации относительно постности мяса, определяемой визуальным или химическим методом.

- Химическая постность представляет собой определяемое химическим методом соотношение содержания мяса и жира и обычно выражается в процентах.
- Визуальная постность представляет собой определяемое визуальным методом соотношение содержания мяса и жира и выражается в процентах.
- Все мясные блоки, подготовленные в соответствии со спецификацией относительно химической постности, должны соответствовать заявлениям о химической постности. Заявление о химической постности должно быть точным и подтверждаться программой взятия проб, проверки и регистрации. Химическая постность обычно выражается в процентах (например, 85% хим. постность).

Метод определения химической постности мясных изделий должен быть согласован между покупателем и продавцом.

Мясные блоки обычно выпускаются в следующих комбинациях:

- сортовые отрубы или части сортовых отрубов;
- обрезь от производства сортовых отрубов;
- обваленные туши, туши без задней части, передние четвертины, рулеты;
- могут указываться минимальные размеры блоков.

Туша обваленная — 5201

Тушу обваленную получают из туши необваленной путем удаления костей, хрящей, сухожилий, связок и лимфатических узлов. Туша состоит из указанных сортовых отрубов и сопутствующей обрезки. Могут быть удалены любые или все следующие сортовые отрубы: шейный отруб, голяшка, краевая покромка, вырезка. (в блок включаются лишь куски приемлемого размера).

Вопросы, требующие уточнения:

- межреберные мышцы, лимфатические узлы, диафрагма — оставляются;
- подлежащие включению сортовые отрубы, указанные в спецификации.

ГС: 0204 23, 0204 43

Туша без задней части обваленная — 5212

Тушу без задней части обваленную получают из туши путем удаления ног прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до вентральной части пашины, а также всех костей, хрящей, лимфатических узлов, связок и выбранных сортовых отрубов. Туша без задней части обваленная не должна содержать каких-либо сортовых отрубов, перечисленных в группе А.

Группа А: голяшка, шейный отруб, краевая покромка, вырезка.

Вопросы, требующие уточнения:

- межреберные мышцы, лимфатические узлы, диафрагма — оставляются.

ГС: 0204 23, 0204 43

Обрезь — 5270

Обрезь — это куски мяса, которые остаются после отделения первичных отрубов от туши или части туши, и которые не должны включать каких-либо элементов мяса головы, внутренних органов, основных сухожилий и связок.

Вопросы, требующие уточнения:

- минимальный размер кусков.

ГС: 0204 23, 0204 43

5.6 Порционные куски

Нижняя часть тазобедренного отруба (порционные куски) — 4820

Порционные куски из нижней части тазобедренного отруба (продукт 4820) представляют собой куски определенной в спецификации толщины, нарезаемые горизонтально поперек нижней части тазобедренного отруба.

Верхняя часть тазобедренного отруба (порционные куски) — 4790

Порционные куски из верхней части тазобедренного отруба (продукт 4790) представляют собой куски определенной в спецификации толщины.

Поясничный отруб целый на кости (порционные куски) — 4883

Порционные куски из целого поясничного отруба на кости (продукт 4883) представляют собой куски определенной в спецификации толщины.

Поясничный отруб разделенный (порционные куски — 4880

Порционные куски из поясничного отруба разделенного (продукт 4880) представляют собой куски определенной в спецификации толщины.

Плечелопаточный отруб (порционные куски) — 4990

Порционные куски из плечелопаточного отруба (продукт 4990) представляют собой куски определенной в спецификации толщины, нарезаемые горизонтально поперек плечелопаточного отруба (от дорсального к вентральному краю).

*Спинной отруб разделенный без хребтового края (зачищенный)
(порционные куски) — 4762*

Порционные куски из спинного отруба разделенного без хребтового края (зачищенного) (продукт 4762) представляют собой куски определенной в спецификации толщины.