



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1
3 February 2005

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Четырнадцатая сессия, 11-15 апреля 2005 года, Женева

Пункт 4 предварительной повестки дня

**ПРОЕКТ ПЕРЕСМОТРЕННОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН
НА СВИНЫЕ ТУШИ И ОТРУБЫ***

Глава 5 (часть II)

Примечание секретариата: Делегация США подготовила обновленный вариант проекта пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на свинину. Настоящий документ, в котором содержится вторая часть главы 5, следует рассматривать вкуче с первой частью документа 2005/5 и главами 1-4, содержащимися в документе 2005/4. Текст отражает итоги обсуждений, состоявшихся на совещаниях докладчиков в 2004 году (Польша, Литва).

* Настоящий документ был представлен делегацией Соединенных Штатов Америки после истечения установленного срока.

ОБВАЛЕННЫЕ

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ (ОБВАЛЕННЫЙ)



Окорочный отруб длинный (обваленный) получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвоночник примерно перпендикулярно линии, параллельной ему, между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом. Все кости и хрящи удаляются. Пашина и относящийся к ней шпик удаляются. Кости удаляются вырезанием или "туннельным" методом. Шкурка удаляется.

Оговаривается следующее:

- оставление шкурки;
- "туннельный" метод удаления костей (без разрезания);
- вырезание костей.

ФИЛЕЙ



Филей состоит из главной поясничной мышцы и подвздошной мышцы, которые проходят вдоль вентральной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца удаляется (*psoas minor*). Филей должен быть практически свободен от подкожного жира.

Оговаривается следующее:

- оставление малой поясничной мышцы (*psoas minor*);
- удаление подвздошной мышцы.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА



Внутренняя часть окорока получается из обращенной внутрь части *обваленного окорока* посредством ее отделения по естественным стыкам между *затылком оковалка* и *наружной частью окорока*. Она состоит из полуперепончатой мышцы и связанных с ней мышц. Горбушка (тонкая мышца) оставляется.

Оговаривается следующее:

- удаление горбушки (тонкой мышцы).
-

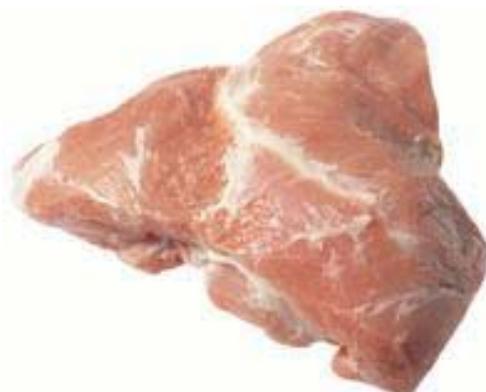
НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА*



Наружная часть окорока состоит из наружных мышц окорока (двуглавая мышца бедра и мышца глазка бедра (semitendinosus). Внутренняя часть рульки может быть оставлена; однако "мышка" (flexor digitorum superficialis) и относящийся к ней жир должны быть удалены. Дополнительно удаляется вся наружная шкурка.

* В торговле могут использоваться названия **НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА ЗАЩИЩЕННАЯ** или **"СИЛЬВЕРСАЙД"**.

КОСТРЕЦ



Кострец получается из *окорочного отруба длинного* посредством его отсечения по линии, проходящей от нижнего подвздошного лимфатического узла до седалищного лимфатического узла, таким образом, чтобы не задеть мышцы, входящие в группу четырехглавой мышцы. Все кости и хрящи удаляются, и кроме того, отделяется задняя часть филея. Между закупщиком и продавцом могут быть согласованы альтернативные варианты разделки.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки;
- удаление мышц пашины и относящегося к ним жира.

ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА



Затылок оковалка получается из брюшной части обваленного окорока посредством его отделения по стыкам между затылком оковалка и внутренней частью окорока, а также между затылком оковалка и наружной частью окорока. В затылок оковалка входят следующие мышцы: rectus femoris, vastus medialis, intermedius и lateralis. Оставляется также и горбушка (tensor fascia latae).

Оговаривается следующее:

- удаление горбушки (tensor fascia latae).
-

Рисунок будет представлен позднее

3-СОСТАВНОЙ ОКОРОК (внутренняя часть, наружная часть и затылок оковалка)
Краткое описание будет представлено позднее

Рисунок будет представлен позднее

4-СОСТАВНОЙ ОКОРОК (внутренняя часть, наружная часть, костец и затылок оковалка)
Краткое описание будет представлено позднее

Рисунок будет представлен позднее

5-СОСТАВНОЙ ОКОРОК (внутренняя часть, наружная часть, костец, среднегодичная мышца и двуглавый мускул бедра)
Краткое описание будет представлено позднее

Рисунок будет представлен позднее

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА (затылок оковалка с сохранением наружной части)
Краткое описание будет представлено позднее



ЛОПАТКА (ТРЕХГЛАВАЯ МЫШЦА ПЛЕЧА)

Лопатка (*трехглавая мышца плеча*), остающаяся часть мышц, входящих в состав трехглавой мышцы плеча, отделяется по естественному стыку от *нижней половины лопатки* и практически не должна содержать жира. Сухожилия должны срезаться до постного мяса.

ВЕРХНЯЯ ПОЛОВИНА ЛОПАТКИ (ОБВАЛЕННАЯ)*



Верхняя половина лопатки (обваленная) получается из верхней половины лопатки (необваленной) посредством удаления ребер, грудных и шейных позвонков и нижней половины лопатки. Шейный край - это спинная часть, остающаяся после отделения нижней половины лопатки. Все костные хрящи, шкурка и шпик удаляются.

Оговаривается следующее:

- длина остающейся хвостовой части, измеряемая от длинного мускула спины.

* *В торговле могут использоваться названия **КРАЙ** или **ШЕЙНЫЙ КРАЙ**.*

ШЕЙНЫЙ КРАЙ (особая разделка)



Шейный край или край (особая разделка) получается из верхней половины лопатки (необваленной) посредством удаления ребер, грудных и шейных позвонков и нижней половины лопатки. Шейный край - это спинная часть, остающаяся после удаления нижней половины лопатки. Все кости и хрящи удаляются. Шкурка с поверхности шейного края срезается. На внешней поверхности отруба параллельно спинному краю по всей длине шейного края оставляется полоска шпика. Оговариваются ширина и толщина оставляемой полоски шпика.

Оговаривается следующее:

- параметры шпикового покрытия;
- высота срезки шпика;
- длина остающейся хвостовой части, измеряемая от длинного мускула спины.

* *В торговле могут использоваться названия **КРАЙ** или **ШЕЙНЫЙ КРАЙ (особая разделка)**.*



СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

Средняя часть получается из *полутуши* посредством отделения *окорочного отруба* на уровне оговоренного поясничного позвонка и *лопаточной части* на уровне оговоренного ребра или грудного позвонка. Диафрагма и вырезка отделяются. Все кости и хрящи удаляются.

13 ребер
12 ребер
11 ребер
10 ребер

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- удаление реберных костей пластиной/поодиночке.



ГРУДИНА БЕСКОСТНАЯ

Грудина бескостная получается из *грудины (необваленной)* посредством удаления ребер.

13 ребер
12 ребер
11 ребер
10 ребер

Вариант 1 - Ребра удаляются из отруба грудины по отдельности, а прочно соединенные с брюшной частью реберные хрящи, диафрагма и межреберная мышечная ткань оставляются.

Удаление костей по отдельности

Вариант 2 - Ребра отделяются от грудины одним куском вместе с реберными хрящами, диафрагмой и межреберной мышечной тканью. Грудина не должна содержать подрезов и "снежков" (проступающих участков жира) размером в 50 см² и более.



Вариант 3 - Аналогичен варианту 2 за тем исключением, что расположенные в линию соски отсекаются прямым отрезом.

Удаление костей пластиной

Оговаривается следующее:

- искомое количество ребер;
- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- ширина грудины.

ЭСКАЛОПНАЯ ЧАСТЬ



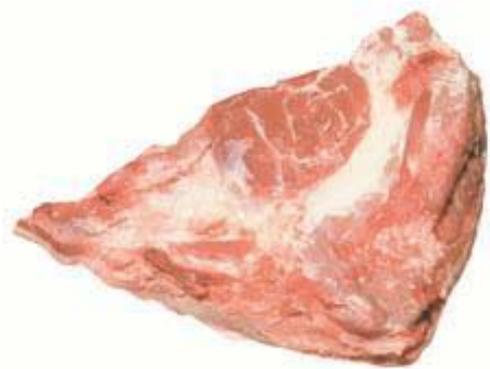
Эскалопная часть получается из *средней части* путем отсечения *грудины* на оговоренном расстоянии от брюшного края длинного мускула спины параллельно позвоночнику (отмеряется по переднему краю). Все реберные кости, хрящи и позвонки удаляются. Шкурка и кость лопатки удаляются.

- 13 ребер
- 12 ребер
- 11 ребер
- 10 ребер

Оговаривается следующее:

- оставление шкурки;
- нижняя линия отруба.

ЩЕКОВИНА



Щекovina отделяется от *лопаточной части* прямым отрубом, производимым приблизительно параллельно заднему краю. *Щекovina* должна иметь относительно прямоугольную форму, так чтобы по крайней мере ее края сходились под прямым углом. Поверхность щеквины тщательно зачищается от наружной железистой и рыхлой ткани, шкурки и следов кровоподтеков.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки;
- минимальный размер отруба;
- удаление сухожилий (обнажившейся плотной (непрозрачной) соединительной ткани и окончаний ножных сухожилий).

ФИЛЕЙНАЯ ПОКРОМКА



Филейная покромка получается из *филей* и представляет собой часть длинного мускула спины (*M. longissimus dorsi*), расположенную между линией, по которой *филей* отделяется от *окорочного отруба*, и оговоренным ребром; она тщательно отделяется по естественной линии стыка. Межреберная мышечная ткань и соединенные с ней мышцы удаляются.

Оговаривается следующее:

- полная зачистка от жира;
 - удаление мышечной пленки;
 - оставление *multifidus dorsi*.
-



ФИЛЕЙНАЯ ВЫРЕЗКА

Филейная вырезка получается из *филея* и представляет собой фрагмент длинного мускула спины (*M. longissimus dorsi*), отделяемый по естественной линии стыка. Межреберная мышечная ткань и соединенные с нею мышцы удаляются.

Оговаривается следующее:

- полная зачистка от жира;
- удаление мышечной пленки;
- оставление *multifidus dorsi*.



ОБРЕЗЬ

Обрезь получается из любого отруба туши. *Обрезь* не должна содержать костей, хрящей, шкурки, рыхлой ткани молочных желез и лимфатических узлов (включая предбедренные, подколенные, предлопаточные и прочие обнажившиеся лимфатические узлы).

Оговаривается следующее:

- химическая постность.

ВЫСОКОЦЕННЫЕ ОТРУБЫ ИЗ ЦЕЛЬНЫХ МЫШЦ (МИОЛОГИЯ СВИНИНЫ)

Рисунок будет представлен позднее

Мышца **serratus ventralis**

Краткое описание будет представлено позднее.

Рисунок будет представлен позднее

Мышца **subscapularis**

Краткое описание будет представлено позднее.

Рисунок будет представлен позднее

Мышца **infraspinatus**

Краткое описание будет представлено позднее.

Рисунок будет представлен позднее

Мышца **semitendinosis**

Краткое описание будет представлено позднее.

Рисунок будет представлен позднее

Мышца **transverse abdominis**

Краткое описание будет представлено позднее.

РАЗНАЯ ПРОДУКЦИЯ



ХРЕБТОВЫЙ ШПИК

Хребтовый шпик получается из шпиковой прослойки задней части после отделения филея. *Хребтовый шпик* должен быть довольно толстым, причем толщина должна быть везде относительно одинаковой. Все края должны быть примерно прямоугольными.

ЛОПАТОЧНЫЙ ШПИК

Лопаточный шпик - это подкожный жир, получаемый из лопаточной части.



ЖИРОВАЯ ОБРЕЗЬ

Жировая обрезь - это подкожный жир, получаемый из филея или грудины либо из окорочка.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

АДРЕСА (будут добавлены позднее)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ СКТУООН

1. Предназначение системы СКТУООН

В то время как процесс глобализации торговли, особенно электронной торговли, набирает все большие обороты, описания и названия товаров и услуг еще не во всех случаях были унифицированы. Предприятиям крайне необходима классификация продуктов для понимания реалий рынка и складывающихся на нем тенденции. Кроме того, она необходима предприятиям для целенаправленной работы с покупателем, заключения договоров с поставщиками и оптимизации производства.

В 1999 году Программа развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) и подразделения стандартных кодов товаров и услуг (СКТУ) компании "Дан и Брэдстрит" совместно приступили к разработке системы кодирования, конкретно ориентированной на потребности развивающихся стран. Новая система, известная под названием "Стандартные коды товаров и услуг Организации Объединенных Наций" (СКТУООН), представляет собой открытую, глобальную, многоотраслевую, стандартную классификацию товаров и услуг.

Система СКТУООН объединяет в себе более раннюю методику классификации товаров и услуг, разработанную Межучрежденческим управлением по закупкам Программы развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) для целей закупок в системе Организации Объединенных Наций, и более гибкую систему (СКТУ), предложенную компанией "Дан и Брэдстрит". В соответствии с новой системой каждому товару или услуге присваивается идентификационный цифровой код, состоящий из двух-восьми цифр. Компании, имеющие доступ к глобальной системе, могут вести поиск товаров и потенциальных поставщиков, сравнивать стоимость и расширять рынки сбыта своей продукции посредством электронной торговли. Путем ввода конкретного кода товара в механизм поиска по Интернету, покупатели могут находить потенциальных поставщиков, которые использовали соответствующий код на своих веб-страницах или в рекламных объявлениях в Интернете, знакомиться с информацией о ценах и спецификациях. По мере

того, как все больше поставщиков и производителей будут осознавать важные маркетинговые преимущества общей системы классификации и использовать коды в своих стратегиях сбыта и закупок, воздействие СКТУООН на глобальную торговлю, как ожидается, будет быстро возрастать.

ПРООН зарегистрировала за собой права интеллектуальной собственности на СКТУООН, вести которую будут EAN-UСС. Система кодирования размещена на условиях *бесплатного* доступа в Интернете и может использоваться всеми предприятиями. Дополнительную информацию о СКТУООН можно найти на вебсайте по адресу www.unspsc.org или в дополнительных информационных материалах, размещенных на вебсайте ПРООН по адресу <http://www.undp.org/dpa/pressrelease/releases/P990223E.html>.

Разработка товарных кодов СКТУООН для свиных туш и отрубов позволяет создать единый коммуникационный механизм для автоматизации процесса закупок, обеспечивающий возможность использования непротиворечивых наименований и кодов всеми участниками глобального рынка. Она также позволяет повысить эффективность цепочки поставок благодаря избежанию ошибок, которые могут обходиться весьма дорого. Еще одним дополнительным преимуществом набора кодов СКТУООН является то, что в интересах его глобального использования он был переведен на основные языки, на которых составляется торговая документация.