



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2005/5
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 I)

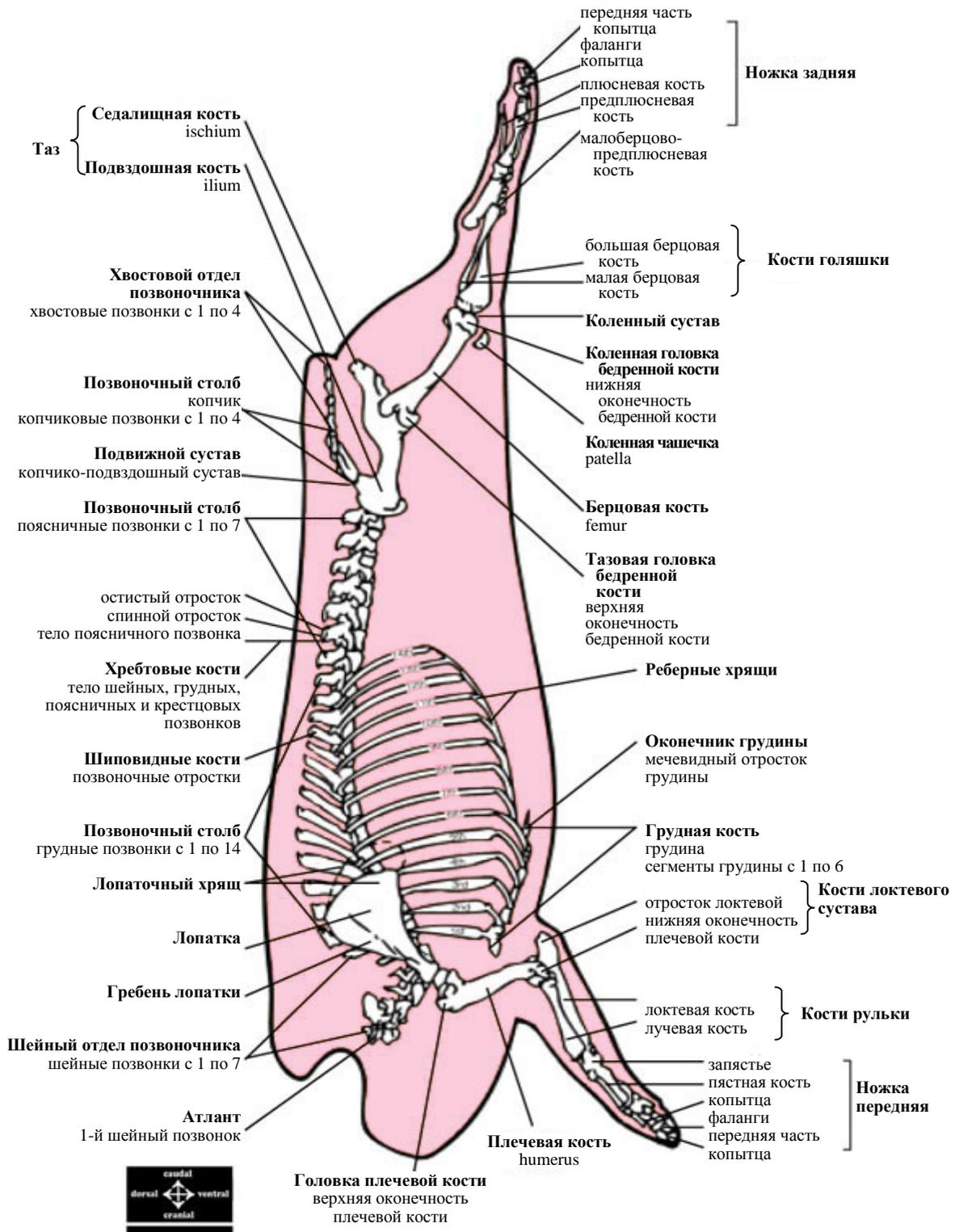
Примечание секретариата. Делегация США подготовила обновленный вариант проекта пересмотренного стандарта ЕЭК ООН на свинину. Настоящий документ, который содержит первую часть главы 5, следует рассматривать вкуче со второй частью документа 2005/5/Add.1 и главами 1-4, содержащимися в документе 2005/4. 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.

5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс по продукции – будет добавлен позднее

5.2 Схема скелетных костей свиной полутуши



5.3 Процесс разделки стандартных основных свиных отрубов (2 СТРАНИЦЫ)

[РИСУНКИ, ИЛЛЮСТРИРУЮЩИЕ ПРОЦЕСС РАЗДЕЛКИ СТАНДАРТНЫХ ОСНОВНЫХ СВИНЫХ ОТРУБОВ]

5.4 Свиные отрубы

НЕОБВАЛЕННЫЕ



[11]

ЦЕЛАЯ ТУША

Целая туша включает все скелетные кости и части ткани животного; при ее разделке удаляются почки и другие внутренние органы, а также практически весь нутряной жир. На внешней части туши не должно быть каких-либо уродливых порезов и, если иное не оговорено, туша не должна освобождаться от шкурки. Поврежденные ножки должны быть отсечены на уровне скакательного или верхнего коленного сустава (в зависимости от обстоятельств). Не допускаются туши с кровоподтеками в лопаточном отделе (в результате неправильного надреза сонной артерии). Плечатый отдел диафрагмы должен быть удален вплоть до постной части, хотя постная часть (и окружающая ее пленка) могут быть оставлены, если они трудно отделимы от туши. Голова, щековины и ножки оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается следующее:

- удаление головы;
- удаление головы и щековин;
- удаление головы; оставление щековин;
- удаление ножки передней;
- удаление ножки задней;
- оставление хвоста.



ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША

Отделенную полутушу получают из *целой туши*. Туша разделяется на примерно равные полутуши путем продольной разрубки (распиловки) по позвоночнику так, чтобы не повредить основные мышцы поясничной и лопаточной частей и чтобы по всему хребту просматривалась канавка спинного мозга. Щековина и задняя ножка оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, голова и передняя ножка удаляются, если не оговорено иное.

Оговаривается следующее:

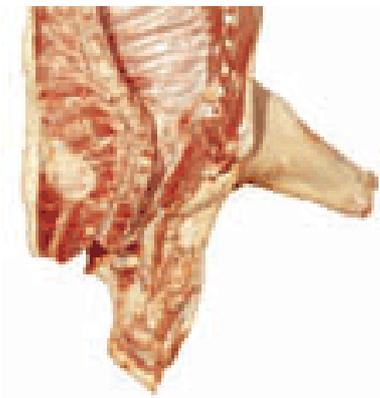
- удаление головы;
- удаление щековины;
- удаление ножки передней;
- удаление ножки задней.



ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ)

Отделенная полутуша (для приготовления мясных блоков) имеет те же характеристики, что и *отделенная полутуша*; в отношении нее оговариваются те же варианты разделки; однако туша разделяется на три части приблизительно перпендикулярно ее продольной линии. Получаются *окорочный отруб длинный* без задней ножки, *средний отруб* и *передняя часть* без щековины и передней ножки.

ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ



Передняя часть получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвонки на уровне определенного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части. Передняя ножка, щекovina и шейные/грудные позвонки, а также ребра/межреберная мышечная ткань оставляются, если не оговорено иное.

4 ребра

3 ребра

2 ребра

1 ребро

Оговаривается следующее:

- удаление передней ножки;
- удаление щеквины;
- удаление шейных/грудных позвонков;
- удаление ребер/межреберной мышечной ткани.

ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ



Задняя часть получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвонки на уровне определенного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части. Покупатель и продавец могут согласовать иные характеристики разделки. Диафрагма и задняя ножка удаляются.

8 ребер

9 ребер

Оговаривается:

- удаление диафрагмы;
- удаление задней ножки.



ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ

(Вариант 1)

Окорочный отруб длинный (вариант 1) получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через позвоночник примерно перпендикулярно линии, параллельной ему, между 6-м и 7-м поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом. Ножка удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- удаление ножки.



ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ

(Вариант 2)

Окорочный отруб длинный (вариант 2) имеет тот же вид, что и *вариант 1*, за тем исключением, что хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются. Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными, так чтобы внутренний край был отрезан по изгибу по крайней мере посередине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется в районе постной части. Ножка удаляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

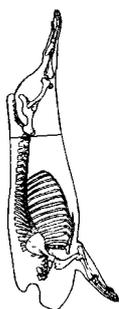
- удаление ножки.



ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ ДЛИННЫЙ

(Вариант 3)

Окорочный отруб длинный (вариант 3) имеет тот же вид, что и *вариант 2*, за тем исключением, что боковые мышцы (прямая брюшная мышца, косая внутренняя брюшная мышца, косая внешняя брюшная мышца), позвонки, подвздошная кость вместе с обволакивающими ее постным мясом и жиром, постное мясо и жир, обволакивающие четырехглавую мышцу (передняя подушка), поясничная мышца и подвздошная мышца удаляются. Сустав бедренной кости обнажается. Нижняя и верхняя части



вырезки удаляются, а шкурка оставляется, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- удаление шкурки;
- оставление ножки;
- удаление верхней части вырезки.

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ

(Вариант 1)



Окорочный отруб короткий (вариант 1) получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки через точку перед четырехглавой мышцей приблизительно перпендикулярно линии, параллельной костям голяшки и проходящей через точку, расположенную в 25-88 мм к голове от задней оконечности подвздошной кости. Ножка оставляется. Продавцом и покупателем могут быть согласованы и другие варианты разделки.

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ

(Вариант 2)



Окорочный отруб короткий (вариант 2) имеет тот же вид, что и *вариант 1*, за тем исключением, что ножка удаляется на уровне скакательного сустава или слегка перед ним. Хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются. Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными, так чтобы внутренний край был отрезан по изгибу по крайней мере посередине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется в районе постной части.

ОКОРОЧНЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ

(Вариант 3)



Окорочный отруб короткий (вариант 3) имеет тот же вид, что и *вариант 2*, за тем исключением, что подвздошная мышца, позвонки, седалищная кость и обволакивающие их постное мясо и жир удаляются, (обнажая головку бедренной кости). Ножка удаляется в скакательном

суставе или слегка перед ним путем разрубки посередине между скакательным и коленным суставами или в каком-то другом обозначенном месте.

Оговаривается:

удаление шкурки.



ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ (КВАДРАТНЫЙ ОТРУБ)

Лопаточная часть (квадратный отруб) получается из *отделенной полутуши* посредством прямой разрубки, производимой приблизительно перпендикулярно продольной линии *отделенной полутуши* на уровне оговоренного ребра. Голова, щековина и грудной лоскут удаляются прямым отсечением, производимым приблизительно параллельно поясничному краю не более чем в 25 мм перед самым глубоким местом изгиба ушной впадины. Ножка и грудной лоскут удаляются.

4 ребра

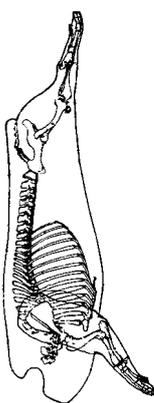
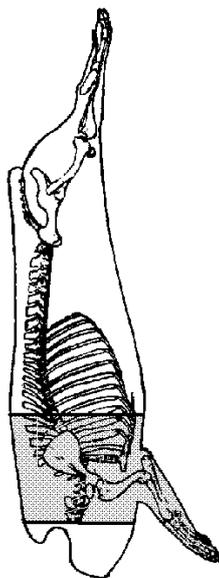
3 ребра

2 ребра

1 ребро

Оговаривается следующее:

- количество ребер;
- удаление шкурки;
- оставление ножки;
- удаление шейных костей, ребер, грудинных костей и связанных с ними хрящей.



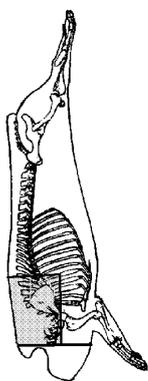
НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ

Наружная часть лопатки получается из лопаточной части (квадратный отруб) и состоит из лопатки, плечевой кости и костей предплечья вместе с относящейся к ним мышечной тканью.

Наружная часть лопатки отделяется от лопаточной части (квадратный отруб) разрубкой от точки, расположенной (ближе к середине) под передней конечностью, по линии, проходящей по *pectoralis superficiales*, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и *lattissimus dorsi*, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и подлопаточной мышцей, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и срединной частью лопатки до точки, находящейся в направлении спины сразу за лопаточным хрящом. Все края должны быть обрезаны по естественному изгибу основных мышц и лопатки. На заднем краю не должна быть видна трехглавая мышца плеча. Шкурка и ножка оставляются.

Оговаривается:

- удаление ножки;
- сохранение грудного лоскута;
- удаление шкурки.



** В торговле может использоваться название **КРАЙ** или **ШЕЙНЫЙ КРАЙ**.*

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ*

Верхняя часть лопатки получается из лопатки (квадратный отруб). *Верхняя часть лопатки* отделяется от нижней части прямым отрубом, производимым приблизительно перпендикулярно поясничному и лопаточному краю. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краю. Все кости и хрящи, кроме лопатки и относящегося к ней хряща, удаляются. Шкурка остается, если не оговорено иное.

1 ребро
2 ребра
3 ребра
4 ребра

Оговаривается:

- удаление шкурки.

ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (БЕЗ КОСТЕЙ)*

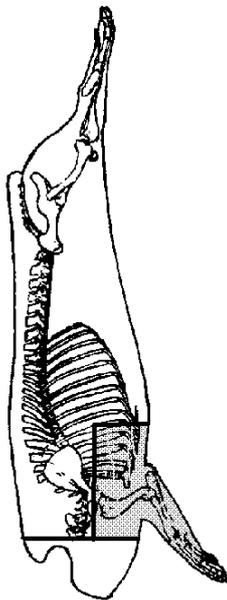
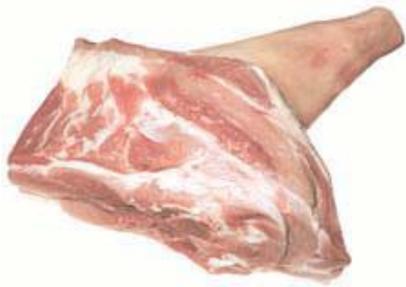
Верхняя часть лопатки (без костей) получается из *верхней части лопатки (необваленной)* путем удаления всех костей, хрящей и шкурки. Шейный край - это спинная часть, остающаяся после удаления нижней части лопатки.

Оговаривается:

- расстояние от длинного мускула спины.

** В торговле может использоваться название **КРАЙ** или **ШЕЙНЫЙ КРАЙ**.*

НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ*



- *Нижняя часть лопатки* получается из лопаточной части (квадратный отруб). Нижняя часть лопатки отделяется от верхней части прямым отрубом, производимым в сторону спины от плечевого сустава приблизительно перпендикулярно линии отделения плечевой части от поясничной. Шейные кости, ребра, грудные кости, относящиеся к ним хрящи и грудной лоскут (по основному рубцу) удаляются. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краю.

4 ребра

3 ребра

2 ребра

1 ребро

Оговаривается:

- удаление ножки;
- удаление шкурки.

* В торговле может быть использовано название **ПИКНИКОВАЯ ЛОПАТКА.**

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ

Внутренняя часть лопатки получается из лопаточной части (квадратный отруб) путем отделения от наружной части лопатки по естественным стыкам между зубчатой брюшной мышцей и подлопаточной мышцей, а также между зубчатой брюшной мышцей и срединным краем лопатки.



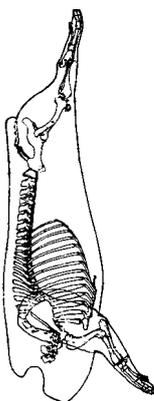
1 ребро

(Длиннейшая мышца спины должна быть приблизительно одинаковой с остистой мышцей или шире нее.)

2 ребра

3 ребра

4 ребра



СРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

Средняя часть получается из *отделенной полутуши* путем отсечения *окорочной части* и *лопаточной части* в определенных местах, указанных выше. Диафрагма и вырезка отделяются.



13 ребер

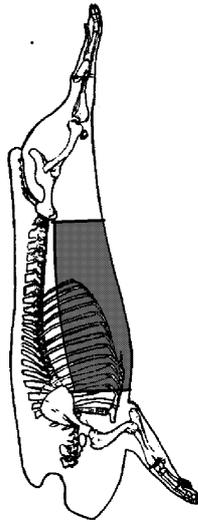
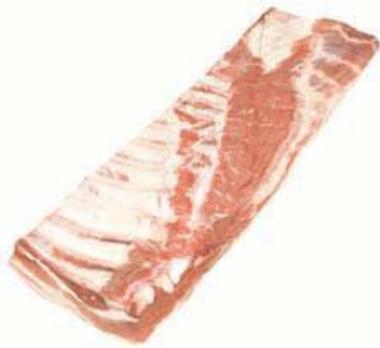
12 ребер

11 ребер

10 ребер

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- оставление или удаление лопатки;
- оставление *вырезки*.



ГРУДИНА

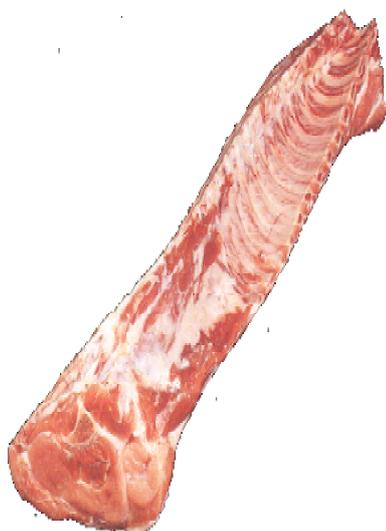
Грудина (необваленная) получается из *средней части* путем отсечения от *поясничной части*. Шкурка остается. Практически весь околопочечный жир удаляется. Передний (лопаточный) и задний (окорочный) края грудины должны быть относительно прямыми и параллельными. Грудина должна быть с одного края не более, чем на 5 см длиннее, чем с другого. По толщине бочок (прямая брюшная мышца) должен составлять не менее 25% от ширины грудины с заднего края. Жир на внутренней стороне грудины, непосредственно прилегающий к бочку, срезается до толщины в 2 см от постной части. Грудина не должна содержать разросшейся, мягкой, пористой, темной ткани или рыхлой ткани молочных желез.

13 ребер
12 ребер
11 ребер
10 ребер

Оговаривается следующее:

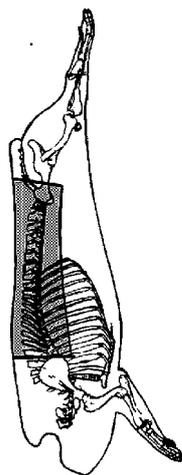
- искомое число ребер;
- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- ширина *грудины*.

КОРЕЙКА



Корейка получается из *средней части* путем отделения окорочной части (короткий отруб), лопаточной части и *брюшной части*. *Грудка* отделяется прямым отрубом от точки, расположенной в сторону живота на расстоянии не более 5 см от длиннейшей мышцы спины с переднего (лопаточного) края, до точки на заднем (окорочном) краю, находящейся не более чем в 2 см в сторону живота от вырезки (приемлемым является легкий изгиб по линии спины). Поясничный жир (внутренней поверхностью покрывающий вырезку) срезается практически полностью. Вырезка оставляется.

13 ребер
12 ребер
11 ребер
10 ребер



Вариант 2. Лопатка, относящийся к ней хрящ, а также покрывающие их мышечная ткань (полностью) и шпик удаляются.

Вариант 3. Лопаточная часть удаляется с оставлением не более восьми ребер; длиннейшая мышца спины должна быть не менее чем вдвое шире остистой мышцы.

Оговаривается следующее:

- удаление вырезки;
- линия отруба по брюшной части (с хвостового края).

КОРЕЙКА (ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ)

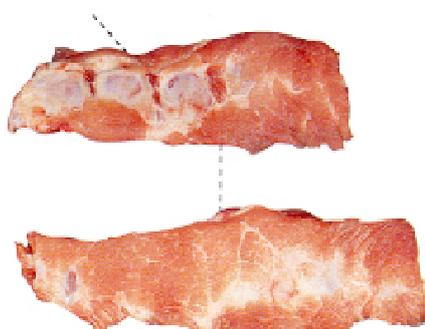


Корейка (центральный отруб) получается из средней части путем отсечения от грудины на оговоренном расстоянии от длинного мускула спины в сторону брюшной части параллельно позвоночнику (измеряется по передней части). Шкурка, лопатка и относящийся к ней хрящ удаляются, если не оговорено иное.

13 ребер
12 ребер
11 ребер
10 ребер

Оговаривается следующее:

- место линии отруба по брюшному краю (длина в хвостовой части);
- оставление диафрагмы;
- оставление вырезки.



РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ КОРЕЙКИ

Реберную часть корейки получают из поперечных отростков поясничных позвонков с относящимся к ним костным мясом любого участка необваленной корейки после удаления вырезки и длинного поясничного мускула.

Реберная часть корейки должна включать не менее четырех поперечных отростков (пластинчатые/пальчиковые кости), образовывать цельный кусок соединенной с ними постной мышечной тканью и включать не более двух реберных костей. Этот отруб должен быть практически освобожден от подкожного шпика.



РЕБРА ГРУДИНКИ

Ребра грудинки получают из костистой части *грудины* в результате удаления ребер, реберного хряща и межреберной мышечной ткани и включают не менее восьми ребер.

Оговаривается следующее:

- требуемое количество ребер;
- оставление диафрагмы;
- ширина отруба ребер грудинки;
- удаление грудины.

** В торговле может использоваться название РЕБРА БЕЗ ПОВЕРХНОСТНОГО МЯСА.*

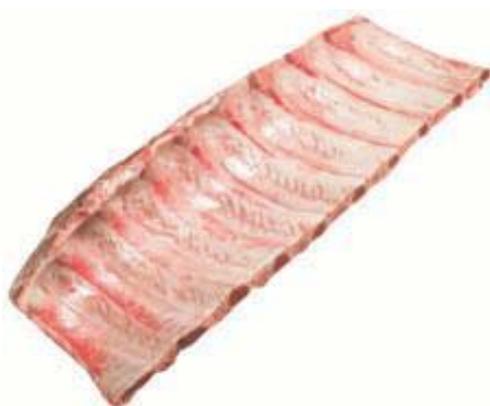
РЕБРА КОРЕЙКИ*

Ребра корейки получают из костистой части *спинного отдела* в результате удаления всех костей и хряща; этот отруб состоит не менее чем из восьми ребер и соединяющей их межреберной мышечной ткани. Отруб *ребер корейки* должен быть цельным, причем тела грудных позвонков подлежат удалению, с тем исключением, что между окончаниями ребер могут быть оставлены небольшие фрагменты позвонков.

Оговаривается следующее:

- искомое количество ребер;
- оставление диафрагмы;
- ширина отруба ребер корейки;
- удаление брюшины с внутренней поверхности ребер и межреберной мышечной ткани.

** В торговле может использоваться название РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ КОРЕЙКИ.*





ПОЛНАЯ РЕБЕРНАЯ ПЛАСТИНА

Полная реберная пластина получается из *средней части* в результате полного отделения всей реберной пластины целиком с относящейся к ребрам межреберной мышечной тканью. Диафрагма удаляется.

Оговаривается следующее:

- искомое число ребер;
- оставление диафрагмы;
- удаление реберного хряща.



РЕБРА СЕН-ЛУИ

Ребра "разделки Сен-Луи" получают из *ребер грудинки* в результате удаления грудной кости и брюшной части реберного хряща.



ЛОПАТОЧНЫЕ РЕБРА

Лопаточные ребрышки получают из *лопаточной части* и включают ребра и межреберную мышечную ткань; при этом грудная кость удаляется.

Лопаточные ребрышки отделяются от грудных позвонков по месту присоединения к ним ребер. Соединенная с ребрами и покрывающая их мышечная ткань (зубчатая грудная мышца) оставляется.

4 ребра

3 ребра

2 ребра

Оговаривается следующее:

оставление грудной кости.



ЛОПАТКА

Лопатка получается из *лопаточной части* в результате отсечения передней ножки по запястному и скакательному суставам и отделения окорочной части от лопаточной по лучевой и плечевой костям. Шкурка оставляется.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки.



РУЛЬКА*

Рулъка получается из *задней конечности* в результате отсечения задней ножки по предплюсневому суставу и отделения ноги в коленном суставе.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки;
- нарезание.

* В торговле может использоваться название **СВИНИНА "ОССОБУККО"**.



НОЖКА ПЕРЕДНЯЯ

Ножка передняя получается из лопаточной части путем ее отсечения от последней по запястному суставу. С передней ножки должны быть практически удалены щетина и ее корни. Шкурка оставляется.

Оговаривается следующее:

- удаление шкурки.



НОЖКА ЗАДНЯЯ

Ножка задняя отсекается от *рулъки* по предплюсневому суставу. Шкурка оставляется.

Оговаривается следующее:

удаление шкурки.

