



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2004/7
6 February 2004

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
Тринадцатая сессия, 19-22 апреля 2004 года, Женева
Пункт 7 предварительной повестки дня

ПРОЕКТ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ТУШИ И ОТРУБЫ ЛАМ

Примечание секретариата: Нижеследующий проект стандарта ЕЭК ООН на туши и отрубы лам получен от Боливии. Секретариат представляет его в соответствии с новым форматом стандартов ЕЭК ООН на мясо.

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

1.1.1 Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем представления рекомендаций по международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться, и представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования, что существующие наименования являются неточными или что продукты под этими наименованиями более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН (адрес см. приложение 1).

1.1.2 Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Она входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В нижеследующей таблице приведен обзор видов/сортов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки. В таблице также содержатся коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)	Подробности публикации/принятия
Говядина (bovine)	1	Опубликован в 2001 году. Пересмотренный вариант опубликован в 2004 году
Телятина (bovine)	2	Планируется разработка
Свинина (porcine)	3	Опубликован в 1998 году. В настоящее время пересматривается.
Баранина (ovine)	4	Опубликован в 2004 году
Козлятина (caprine)	5	Планируется разработка
Другие виды мяса млекопитающих и обработанные мясные продукты	6	Мясо ламы: туши и отрубы (разрабатывается)
Курятина (gallus domesticus)	7	Будет опубликован в 2004 году
Индюшатина (meleagris gallopavo domesticus)	8	Планируется разработка
Другие виды продуктов из домашней птицы	9	Планируется разработка

1.2 Сфера охвата

1.2.1 В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) туш и отрубов ламы, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и расфасовки мяса, а также оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

1.2.2 Признается, что для осуществления трансграничных поставок туш и отрубов ламы должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, и такие положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

1.2.3 В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отправки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

1.3.2 В контексте оценки соответствия товаров этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов для лучшего понимания соответствующих положений стандарта с целью обеспечения его широкого применения в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

1.4.1 По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей xx сессии (см. TRADE/WP.7/XXXX/X).

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.1 Источником происхождения всех видов мяса должны являться животные, убой которых производится на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и инспекции.

2.2 Туши/отрубы должны быть:

2.2.1 Цельными - с учетом товарного вида.

2.2.2 Без видимых кровяных сгустков или костной пыли.

2.2.3 Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹).

2.2.4 Без неприятного запаха.

2.2.5 Без заметных пятен крови.

2.2.6 Без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны.

2.2.7 Без ушибов².

2.2.8 Без следов ожогов, вызванных замораживанием³.

2.3 Разрубка, зачистка и обвалка отрубов осуществляются с достаточной осторожностью с целью сохранения целостности и товарного вида и избежания (чрезмерных) прирезок нежирной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы сепарируются по естественным линиям сращения. В отрубе должно содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и поверхностные лимфатические узлы.

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

² Не допускаются ушибы, оказывающие физическое воздействие на любой продукт.

³ Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких аспектов, как первоначальный цвет (обычно цвет становится бледнее), вкус (продукт становится безвкусным), запах (продукт приобретает прогорклый запах) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в коде ЕЭК ООН, отражающем требования покупателя к мясу ламы (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, если используется код 9 "прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в отношении описания продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 Вид/сорт

Для мяса ламы в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 6.

3.3 Продукт/отруб

Коды для отрубов с 0000 до 9999, включаемые в поле данных 2, определены в главе 5.

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код охлаждения и заморозки (диапазон поля 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -12°C
3	Глубокомороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -18°C
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Определение происхождения

Для определения происхождения и производства продукции в соответствии с возможными требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации животных и туш ламы, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Для обеспечения связи между идентификационными номерами они должны применяться и регистрироваться надлежащим образом. В случае использования процедур отслеживания происхождения продукции они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.12.

3.5.2 Категории лам

Стандарт предусматривает классификацию лам по четырем категориям.

Код категории лам (диапазон поля 3)	Категория	Описание
0	Молодой некастрированный или кастрированный самец	Моложе 24 месяцев
1	Кастрированный самец	От 2 до 5 лет
2	Молодая самка, нетель	Моложе 5 лет
3	Кастрированный или некастрированный самец	Старше 5 лет
4-9	Коды не используются	

3.5.3 Системы производства и откорма

Код системы производства и откорма (диапазон поля 6)	Категория	Описание
0	Не указано	
1	Интенсивные системы	Представляют собой методы производства, включающие в себя применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления животных, разработанные для содействия быстрому росту.

Код системы производства и откорма (диапазон поля б)	Категория	Описание
		Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
2	Полуинтенсивные системы	Представляют собой методы производства, включающие частичное применение ограниченных режимов выпаса и относительно неограниченный доступ к природным кормам. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
3	Экстенсивные системы	Представляют собой методы производства, включающие в себя относительно неограниченный доступ к природным кормам, "фуражу", на протяжении большей части жизни животных. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
4	Органические системы	Представляют собой методы производства, соответствующие международно признанным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
5-8	Коды не используются	
9	Прочие системы	

3.5.4 Системы убоя

Код системы убоя (диапазон поля 8)	Категория	Описание
0	Не указана	
1	Обычная	Оглушение перед обескровливанием животных.
2	Кошерная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
3	Халалная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5.5 Послеубойная обработка

Код системы послеубойной обработки (диапазон поля 9)	Категория	Описание
0	Не указана	
1	Электростимуляция	Если указывается этот метод, то параметры системы должны быть согласованы в договорных условиях.
2	Метод подвески туш	Если он отличается от традиционного метода подвески за ахиллово сухожилие, то необходимо конкретно указать требуемый метод.
3	Процесс созревания	Необходимо указать любые конкретные требования.

Код системы послеубойной обработки (диапазон поля 9)	Категория	Описание
4	Режимы охлаждения	Если должна применяться определенная процедура охлаждения, то ее необходимо конкретно указать.
5	Спецификация разделки	Если она необходима, то должны быть указаны соответствующие требования.
6-8	Коды не используются	
9	Прочие требования	

3.6 Положения, касающиеся наружного жира

Как правило, ламы являются животными без жировых отложений; поэтому какие-либо объективные критерии в данном случае не применяются. Настоящий стандарт предусматривает кодирование мяса лам в международной торговле, которое в зависимости от количества избыточного жира классифицируются по следующим категориям:

Код толщины жира (диапазон поля 12)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Практически без жира (75% постного мяса с удалением подкожного жира)
4	Максимальная толщина жира 3 мм
5-9	Коды не используются

Другим жировым параметром, который необходимо указывать, является внутренний жир; в данном случае предусмотрены следующие спецификации:

- не указано;
- почечный, подгрудный и тазовый жир отсутствует.

3.7 Классификация по качеству

Стандарт предусматривает классификацию туш ламы по четырем категориям.

Код качественной классификации (диапазон поля 10)	Категория	Описание
0	ЭКСТРА	Туши некастрированных или кастрированных самцов моложе 2 лет, имеющие до 4 постоянных зубов, хорошее - отличное мышечное развитие.
1	ПЕРВАЯ	Туши некастрированных или кастрированных самцов или самок моложе 5 лет; хорошее - удовлетворительное мышечное развитие.
2	ВТОРАЯ	Туши некастрированных или кастрированных самцов моложе 5 лет или самок моложе 7 лет; обычное мышечное развитие.
3	ПРОМЫШЛЕННАЯ	Туши, которые не могут быть классифицированы по вышеуказанным категориям.

ПРИМЕЧАНИЕ: "Мраморность" мяса или наличие межмышечной жировой прослойки является одним из критериев, обычно используемых для определения качества мяса. Какой-либо системы определения "мраморности" мяса ламы не существует по той причине, что мясо лам является постным.

3.8 Положения, касающиеся кисты *Sarcocystis aucheniae*

Наличие кисты *Sarcocystis aucheniae*, также известной как *Sarcocystis lamacanis*, определяется просто на глаз, предпочтительно путем осмотра шейной мышцы между первым и третьим шейными позвонками. Этот показатель необходимо обозначать следующим образом:

Код кисты	Категория	Описание
0	Не указывается	Эти кисты представляют собой макрокисты, поэтому их можно видеть невооруженным глазом.
1	Отсутствует	
2	Максимум три кисты на квадратный дециметр	
3	От 4 до 10 кист на квадратный дециметр	
4	Более 10 кист на квадратный дециметр	
5-9	Коды не используются	

3.9 Диапазон веса туш и отрубов

Код весового диапазона (диапазон поля 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Требуемый диапазон.
2-9	Коды не указываются	

3.10 Упаковка

Код упаковки (диапазон поля 13)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Туши и четвертины - охлажденные в упаковке или без нее	Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
2	Туши и четвертины - замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов	Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
3	Отрубы - индивидуально упакованные (ИУ)	Данный метод позволяет упаковывать продукты в индивидуальном порядке в утвержденные упаковочные материалы (обертку или мешки).
4	Отрубы - кассетно упакованные (КУ)	Этот метод позволяет упаковывать продукты в обертку или мешки, содержащие два или более отруба.
5	Отрубы - в вакуумной упаковке (ВУ)	Данный метод позволяет упаковывать продукты в специальные вакуумные мешки, чем достигается значительное увеличение сроков хранения.
6	Отрубы - другие виды упаковки	Должны указываться.

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

3.11.1 Без ущерба для национальных требований страны-импортера в нижеследующей таблице приводится информация, подлежащая указанию на товарных этикетках (она помечена знаком "х"), которыми будут снабжаться нерасфасованные туши, четверти и отрубы, а также расфасованная или упакованная мясная продукция.

Информация	Нерасфасованные туши, четверти и отрубы	Расфасованное или упакованное мясо
Санитарная отметка	X	X
Номер бойни или номер партии	X	X
Дата убоя	X	
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: мясо охлажденное, замороженное, глубокозамороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ⁴
Количество (число единиц)		X ⁴
Вес нетто		X ⁴

3.11.2 Предприятия по переработке мяса могут по своему усмотрению указывать на этикетке некоторые другие данные. Должна иметься возможность проверки указанных на товарной этикетке данных. Ниже приводятся примеры таких данных о товаре:

- ◆ рН, цвет мяса и жира
- ◆ системы производства и переработки
- ◆ классификация/сортность
- ◆ процедуры убоя
- ◆ характеристики породы, систем производства и откорма.

⁴ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта, определяемых покупателем стандартов и/или идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия качества/категории/классификации (Качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 3.1.

Оценка соответствия торгового стандарта (Торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия должно быть определено, как это указано в 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

Оценка соответствия идентификации животных или партии (Идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены, как это указано в 3.1.

Код оценки соответствия (диапазон поля данных 5)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/классификации (Качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации животных/партии (Идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ ЛАМЫ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН, отражающий требования покупателя к мясу ламы, содержит 15 полей и 20 знаков (3 знака не используются) и представляет собой сочетание кодов, определенных в главе 3.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид/сорт	3.2	0 - 9
2	Продукт/отруб	3.3/5	0 - 9999
3	Категория	3.5.2	0 - 9
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 - 9
5	Оценка соответствия	3.12	0 - 9
6	Система производства и откорма	3.5.3	0 - 9
7	Классификация качества	37	00 - 99
8	Система убоя	3.5.4	0 - 9
9	Система послеубойной обработки	3.5.5	0 - 9
10	Классификация качества	3,7	0 - 9
11	Диапазон изменения веса	3.9	0 - 9
12	Наружный жир	3.6	0 - 9
13	Упаковка	3.10	0 - 9
14	Киста	3.8	0 - 9
15	Поле не используется		00 - 99

4.2 Пример

Будет подготовлен.

4.3 СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ•СЕК

4.3.1 Цель использования системы МАКПТ•СЕК

Данная система широко используется во всем мире для налаживания контактов между покупателями и продавцами и органами по оценке соответствия третьей стороны. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она применяется МАКПТ в

сотрудничестве с национальными органами МАКПТ по кодированию, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в США и Канаде.

Эта система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Применение системы МАКПТ•СЕК повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды МАКПТ/СЕК могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

Контактные адреса системы МАКПТ•СЕК содержатся в приложении.

4.3.2 Использование кода ЕЭК ООН в системе МАКПТ•СЕК

В системе МАКПТ•СЕК используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это - открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в торговой цепочке, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

Код ЕЭК ООН, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор МАКПТ•СЕК (**7002**), содержащийся в символе штрихового кода МАКПТ/СЕК -128.

Пример 1: будет подготовлен.

Пример 2: будет подготовлен.

4.3.3 Применение данной системы в цепочке поставок продукции

- 1) Заказы покупателя с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.
- 2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).
- 3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов СЕК/МАКПТ-128.
- 4) Покупатель получает заказанный товар со сканируемым штриховым кодом СЕК/МАКПТ-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.

5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов МАКПТ.СЕК, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМ®).

5. ОПИСАНИЕ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс продукции в алфавитном порядке

Английский язык	Номер	Страница	Французский язык	Русский язык	Испанский язык
Whole Carcase	001			Цельная туша	
Side	002			Полутуша	
Neck	005			Шейная часть	
Hindquarter	003			Задняя четвертина	
Forequarter	004			Передняя четвертина	
Hindquarter Cuts				Отрубы задней четвертины	
Inside	010			Щуп	
Inside (Denuded)	011			Щуп (зачищенный)	
Outside	020			Толстая пашина	
Outside Flat	021			Пашина (зачищенная)	
Eye Round	022			Глазок бедра	
Knuckle	030			Межфаланговый сустав	
Rump Tail Off	040			Крестец	
Eye Of Rump	041			Крестец (зачищенный)	
Striploin	050			Филейный край	
Tenderloin	060			Вырезка	
Thin Flank	070			Тонкая пашина	
Forequarter Cuts				Отрубы передней четвертины	
Blade	080			Лопатка	
Bolar Blade	081			Боларная лопатка	
Cube Roll	100			Кубический рулет	
Chuck Tender	110			Мякоть передка	
Brisket Point	120			Грудинка	
Shin/Shank	150			Голяшка/рулька	
Bone In Cuts				Костистые отрубы	
Ribs	130			Ребра	
Chop	051			Рагу	
Palet Chop	151			Чешуйчатое рагу	
Neck Chop	006			Шейное рагу	
Fancy Meats				Субпродукты	
Kidney	210			Почки	

5.2 Отрубы мяса ламы

ЦЕЛЬНАЯ ТУША LL001. Включает все части скелетных мышц и костей, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы, без головы.

Указываемые сведения:

- хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового соединения
- почки: удален почечный жир
- диафрагма: удалена
- вырезка: удалена
- шейная часть: удалена

ПОЛУТУША LL002. Полутушу получают из цельной туши (LL001). Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру крестцовых, поясничных, грудных и шейных позвонков.

Шейная часть предварительно удаляется путем отсечения части между седьмым шейным и первым грудным позвонками.

Указываемые сведения:

- почки: почечный жир удален
- диафрагма: удалена
- медулла: удалена

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ LL 005. Шейная часть состоит из всех шейных позвонков и прикрепленных к ним мышц; шейную часть получают из цельной туши путем отсечения части между седьмым шейным и первым грудным позвонками.

Указываемые сведения:

- шейное сухожилие (Ligamentum nuchae): удалено

ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА LL 003. Хвостовая часть полутуши (LL002); ее получают путем поперечного разрубка позвоночника между двенадцатым ребром и первым поясничным позвонком.

Указываемые сведения:

- в заднюю четвертину входит одно ребро
- диафрагма: удалена
- почки: почечный жир удален
- хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового соединения
- медулла: удалена

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА LL004. Передняя часть полутуши (LL002); ее получают путем поперечного разреза позвоночника между двенадцатым ребром и первым спинным позвонком.

Указываемые сведения:

- в переднюю четвертину входит 11 ребер
- диафрагма: удалена
- медулла: удалена

Отрубы передней четвертины

ЩУП LL 010. Щуп представляет собой внутреннюю часть бедра задней четвертины. Он отделяется от огузка по линии естественного соприкосновения толстой пашины (LL020) и межфалангового сустава (LL030).

ЩУП (зачищенный) LL 011. Филе щупа (зачищенного) получают из щупа (LL010) путем полного удаления имеющегося наружного жира, соединительных пленок (мембраны) и волокнистых тканей.

ТОЛСТАЯ ПАШИНА LL 020. Пашину получают из внешней части бедра задней четвертины путем ее отделения от огузка задней четвертины по линиям естественного соприкосновения щупа (LL010), межфалангового сустава (LL030) и копытной мышцы (*M. gastrocnemius*).

ЩУП (ЗАЧИЩЕННЫЙ) LL 021. Щуп зачищенный представляет собой плоскую мышцу (*M. gluteobiceps*); его получают из толстой пашины (LL 020) путем отсечения по линии естественного соприкосновения толстой пашины и мышцы глазка бедра (*M. semitendinosus*).

Указываемые сведения:

- Жир и соединительные ткани: удалены.

ГЛАЗОК БЕДРА LL 022. Глазок бедра, это то, что остается от толстой пашины после отсечения щупа (LL 021) по линии естественного соприкосновения.

Указываемые сведения:

- Глазок бедра: полностью зачищен.

МЕЖФАЛАНГОВЫЙ СУСТАВ LL 030. Межфаланговый сустав - это часть огузка задней четвертины, состоящая из группы мышц (*M. quadriceps femoral*), которые крепятся к бедренной кости. Он отделяется от толстой пашины и щупа по линиям естественного соприкосновения. Коленная чашечка и сухожилия, на которых она крепится, удаляются.

Указываемые сведения:

- Соединительная ткань: удалена.
- Надкостница: удалена с бедренной кости.

КРЕСТЕЦ LL 040. Крестец состоит из группы мышц (*M. gluteus superficial, medius*, и внутренней и верхней части *M. glutobiceps*), которые находятся в тазовой части и крепятся к тазобедренному суставу и крестцовым позвоночникам. Крестцовое мясо отделяется путем надреза по прямой линии в месте пояснично-крестцового соединения и еще одного надреза от соединения крестца с тазобедренным суставом по направлению к краниальной точке бедренной кости (*trocante mayor*) и далее по линии естественного соприкосновения бедренных мышц *M. tensor fasciae latae* и *M. quadriceps femoral*.

Указываемые сведения:

- Окончание хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*): остается закрепленным.

КОСТРЕЦ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) LL 041. Филе крестца (зачищенного) получают из крестца (LL040) путем удаления плоской мышцы.

Указываемые сведения:

- Окончание хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*): остается закрепленным.
- Жир: удален.

ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ LL 050. Филейный край получают из задней четвертины (без ребер) путем надреза в месте пояснично-крестцового соединения и той части мышцы *M. Longissimus dorsi*, которая проходит вдоль спинных позвонков (с первого по шестой) и крепится к ним. Пашинная часть (хвост) удаляется по глазковому мясу на уровне 12-го ребра и параллельно к первому спинному позвонку.

Указываемые сведения:

- Расстояние, на котором пашинная часть снимается с глазкового мяса.
- Получена в результате разделки задней четверти с одним ребром.

ВЫРЕЗКА LL 060 Вырезку (филе) получают из полутуши путем удаления целым куском мышц с брюшной поверхности спинных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) остается на месте.

ТОНКАЯ ПАШИНА LL 070. Тонкую пашину получают из задней четвертины путем надреза, идущего от поверхностного пахового лимфоузла через мышцу *M. rectus abdominus* по контуру огузка до 12-го ребра - по контур этого ребра до вентральной поверхности.

Отрубы передней четвертины

ЛОПАТКА LL 080. Лопатка состоит из большой группы мышц, расположенных на внешней части лопаточной кости между плечевой костью и верхней частью лопаточного хряща. Она состоит в основном из *M. triceps brachii*, группы мышц *infraespinatus* и *supraespinatus* (мякоть передка).

БОЛАРНАЯ ЛОПАТКА LL 081. Боларную лопатку получают из лопатки (LL 080) после удаления всех мышц, окружающих боларную группу мышц (*M. Triceps brachii*) и крепящихся к ней.

КУБИЧЕСКИЙ РУЛЕТ LL 100. Кубический рулет состоит из той части мышцы *M. Longissimus dorsi* и смежных мышц, которые расположены вдоль спинной части туши. Кубический рулет состоит из той части мышцы *Longissimus dorsi*, которая находится между первым грудным позвоночником и 12-м ребром включительно.

Указываемые сведения:

- Получен путем отруба от передней четвертины, состоящей из 11 ребер.

МЯКОТЬ ПЕРЕДКА LL 110. Мякоть передка состоит из круглой (конической) мышцы, находящейся сбоку от лопаточной кости на краниальной стороне края лопатки, а именно мышцы *M. supraespinatus*. Жировое покрытие и соединительная ткань удаляются.

ГРУДИНКА LL 120. Грудинку получают из передней четвертины путем отруба, который начинается от первого ребра и грудины, проходит через середину пятого ребра и заканчивается на мечевидном хряще. Грудинка состоит из группы мышц, расположенных на груди и частях ребер.

ГОЛЯШКА/РУЛЬКА LL 150. Голяшку/рульку получают из голенной части передних и задних ног, с которых обрезаются кожа и пленки. Также используется копытная мышца, которая срезается с нижней части ссека, и конусообразная мышца.

КОСТИСТЫЕ ОТРУБЫ

РЕБРА LL 130. Ребра - это остающаяся после удаления грудинки (LL 120) часть ребер, которые отсекаются параллельно позвоночнику.

Указываемые сведения:

- Расстояние от позвоночника.

РАГУ LL 051. Костное рагу вырубают из спинной части задней четвертины между первым и шестым поясничными позвонками; оно включает мышцу *M. Longissimus dorsi* и позвоночную кость.

Указываемые сведения:

- Толщина кусков.

ЧЕШУЙЧАТОЕ РАГУ LL 151. Чешуйчатое костное рагу получают из предплечья со всеми мышцами вокруг плечевой кости поперечным отрубом от кости предплечья.

Указываемые сведения:

- Толщина кусков чешуйчатого рагу.

ШЕЙНОЕ РАГУ LL 006. Шейное рагу получают из шейной части (LL 005) поперечным отрубом по шейным позвонкам.

Указываемые сведения:

- Толщина кусков шейного рагу.

СУБПРОДУКТЫ

ПОЧКИ LL 210. Обработка почек предполагает вырезание кровеносные сосудов и снятие кожи; почечный жир частично удаляется.
