



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/2004/4
26 August 2004

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестидесятая сессия

Женева, 8-10 ноября 2004 года

Пункт 6 а) предварительной повестки дня

Проект стандарта ЕЭК ООН на туши и отрубы ламы/альпаки

**Передан Специализированной секцией по разработке стандартов
на мясо ЕЭК ООН**

Примечание секретариата:

Настоящий документ содержит основной текст проекта стандарта ЕЭК ООН на туши и отрубы ламы/альпаки, который предлагается Специализированной секцией по разработке стандартов на мясо для принятия в качестве нового стандарта ЕЭК ООН.

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

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 служит 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. С учетом этого 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 связаться с Секретариатом ЕЭК ООН (см. адрес в приложении).

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

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

Дополнительную информацию о публикации см. на вебсайте ЕЭК ООН по следующему адресу:

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

Приложение II содержит описание системы EAN/UCC, в котором приводится конкретный прикладной идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

Виды	Код вида (Поле данных 1)
Крупный рогатый скот (Говядина)	10
Крупный рогатый скот (Телятина)	11
Свиньи (Свинина)	30
Овцы (Баранина)	40
Козы (Козлятина)	50
Лама	60
Альпака	61
Куры	70
Индейки	71

1.2 Сфера охвата

1) Настоящий стандарт охватывает продукты, полученные из видов *lama glama* и *lama paco*. В нем рекомендуется международная терминология для (необработанных) туш и отрубов ламы/альпаки, реализуемых в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий набор вариантов обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия, которые согласуются с надлежащей практикой торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

2) Признается, что для осуществления международных поставок туш и отрубов ламы/альпаки 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; подобные положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы, целью которых является сохранение качества продукции после отправки и предоставления 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 Алиментарис*, которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

2) Для того чтобы убедиться в том, что товары соответствуют этим подробным договорным требованиям, покупатели могут прибегать к услугам независимой, беспристрастной третьей стороне с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В стандарт включены фотографии туш и избранных товарных отрубов, что призвано способствовать лучшему пониманию положений стандарта с целью обеспечения его широкого применения в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

- 1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей шестидесятой сессии (документ TRADE/WP.73/XXXX/X).
- 2) Стандарты ЕЭК ООН на мясо подвергаются полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на домашней странице ЕЭК ООН по следующему адресу:

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 1) Все мясо должно быть получено от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.
- 2) Туши/отрубы должны быть:
 - Цельными, с учетом товарного вида.
 - Без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани.
 - Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹).
 - Без неприятного запаха.
 - Без обширного загрязнения кровью.
 - Без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны.
 - Без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт.
 - Без следов ожогов, вызванных замораживанием².

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

² 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) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

3) Разделку, обвалку и жиловку отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках Системы кодирования требований покупателя к мясу ламы/альпаки ЕЭК ООН (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 описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом, а также документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для ламы в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 60. Кодом для альпаки является 61.

3.3 Продукт/отруб

Коды отрубов от 0000 до 9999, включаемые в поле данных 2, приводятся в главе 5.

3.4 Охлаждение и замораживание

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде. В зависимости от используемого метода охлаждения/замораживания допуски по массе продукта согласовываются между покупателем и продавцом. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую температуру внутри продукта следующим образом:

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Температура продукта не ниже -1,5°C и не выше +7°C в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя
2	Замороженный	Температура продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания
3	Глубокозамороженный	Температура продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения продукции в соответствии с требованием покупателя необходимы системы отслеживания. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации продуктов или партий продуктов на всех соответствующих этапах производства. Информация о происхождении продукции должна составляться таким образом, чтобы обеспечивать обоснование подаваемых исков, а соответствие процедур должно сертифицироваться в соответствии с пунктом 3.11.

3.5.2 Категории ламы

Стандарт обеспечивает классификацию лам по четырем категориям.

Код категории ламы/альпаки (поле данных 3)	Категория
0	Не указывается
1	Молодой самец (некастрированный или кастрированный) или молодая самка моложе 2 лет
2	Кастрированный самец в возрасте от 2 до 5 лет
3	Самка-нетель в возрасте от 2 до 5 лет
4	Кастрированный самец старше 5 лет Некастрированный самец в возрасте от 2 до 5 лет
5	Самка или некастрированный самец старше 5 лет
6-8	Коды не используются
9	Прочие

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений применяются нормы страны-экспортера.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система не указывается.
1	Главным образом в помещениях	Методы выращивания, которые опираются на содержание в помещениях.
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, которые опираются на ограниченный доступ к свободному выпасу.
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, которые опираются на доступ к свободному выпасу.
4	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания.
5-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае система откорма должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если таких положений не существует, система откорма определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7а)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Кормление зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового режима
2	Кормление фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторыми добавками зерна
3	Кормление исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового режима
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

3.5.5 Система убоя

Код системы убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Халалная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
3-8	Коды не используются	
9	Прочие	

ПРИМЕЧАНИЕ: Животные семейства верблюжьих не рассматриваются в качестве кошерных. Это является причиной отсутствия в настоящем стандарте описания кошерных процедур убоя.

3.5.6 Система послеубойной обработки

Код системы послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Система послеубойной обработки скота конкретно определяется путем согласования между покупателем и продавцом
2-9	Коды не используются	

ПРИМЕЧАНИЕ: В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом.

- Снятие шкуры
- Электростимуляция
- Метод подвешивания туш
- Перевязывание пищевода
- Режимы охлаждения
- Процессы созревания

3.6 Положения, касающиеся наружного/внутреннего жира

Как правило, ламы являются животными без жировых отложений; поэтому какие-либо объективные критерии в данном случае не применяются. Могут кодироваться следующие спецификации, касающиеся наружного внутреннего жира:

3.6.1 Наружный жир

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Максимальная толщина жира 3 мм
4-9	Коды не используются

3.6.2 Внутренний жир

Код наличия внутреннего жира (поле данных 3a)	Категория
0	Не указывается
1	Почечный, подгрудный и тазовый жир отсутствует
2-8	Коды не используются
9	Прочие касающиеся внутреннего жира условия, согласованные между покупателем и продавцом

3.7 Системы классификации мяса ламы/альпаки по качеству

Код системы качества мяса ламы/альпаки (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификации качества, опирающиеся на официальные стандарты страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификации качества, опирающиеся на стандарты продавцов
3	Отраслевые стандарты	Классификация качества, опирающаяся на общепромышленные стандарты
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие классификации качества, согласованные между покупателем и продавцом

ПРИМЕЧАНИЕ: Мраморность мяса или межмышечная жировая прослойка является одним из критериев, обычно используемых для определения качества мяса. Поскольку мясо ламы является постным, система измерения мраморности мяса ламы/альпаки не существует.

3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира

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

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

Код диапазона изменения веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон изменения веса
2-9	Коды не используются	

3.10 Упаковка

Код упаковки (поле данных 13)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Туши и четвертины - охлажденные в упаковке или без нее	Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
	Туши и четвертины - замороженные/глубоко-замороженные 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 (в обертках или мешках).
4	Отрубы - кассетно упакованные (КУ)	Этот метод позволяет упаковывать продукты в мешки или обертки, содержащие два или более отруба.
5	Отрубы - упакованные в вакууме (УВ)	Данный метод позволяет упаковывать продукты в специальные вакуумные мешки, что позволяет достигать значительного увеличения сроков хранения.
6	Отрубы - другие виды упаковки	Будут указаны.

3.11 Информация по этикетированию, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к мясным изделиям ярлыкам

3.11.1 Обязательная информация

Без нанесения ущерба национальным требованиям страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, которая должна указываться на товарных этикетках (она помечена знаком "x"), используемая для неупакованных туш, четвертей и отрубов, а также для расфасованной или упакованной мясной продукции.

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: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ³
Количество (число наименований)		X ³
Вес нетто		X ³

3.11.2 Прочие сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки

³ Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и переработки
- характеристики породы, систем выращивания и откорма
- дата переработки/упаковки
- процедуры убоя
- качество/сорт/классификация
- pH, цвет мяса и жира.

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия продукта показателям, определяемым покупателем, стандартам и/или идентификации лам/альпак. 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. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны - авторитетного органа по оценке соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 3.1.

Оценки соответствия торговому стандарту (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 лам/альпак 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 (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/классификации (качеств)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации лам/альпак партии (идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия качества и идентификации лам/альпак/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации лам/альпак/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торгового стандарта и идентификации лам/альпак/партии
8	Код не используется
9	Прочие

4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ МЯСА ЛАМЫ

4.1 Определение кода

Система ЕЭК ООН для кодирования требований покупателя в отношении мяса ламы содержит 14 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

Приложение II содержит описание системы EAN/UCC, в которой приводится конкретный прикладной идентификатор для внедрения кодов ЕЭК ООН.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	60 (Лама) 61 (Альпака)
2	Продукт/отруб	3.3/5	0 - 9999
3a	Внутренний жир	3.6.2	0 - 9
3b	Поле не используется	-	0 - 9
4	Охлаждение и замораживание	3.4	0 - 9
5	Категория	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7a	Система откорма	3.5.4	0 - 9
7b	Поле не используется	-	0 - 9
8	Система убоя	3.5.5	0 - 9
9	Система послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 - 9
11	Качество	3.7	0 - 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 - 9
13	Упаковка	3.10.2	0 - 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 - 9

4.2 Пример

(будет включен)

5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов

(будет включен)

5.2 ОТРУБЫ МЯСА ЛАМЫ

5.2.1 Необваленные отрубы

ЦЕЛЬНАЯ ТУША 0001

Включает все части скелетных мышц и костей, в том числе скакательный (tarus) 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 0002

Полутушу получают из цельной туши (0001). Шейная часть предварительно удаляется путем отсечения части между седьмым шейным и первым грудным позвонками. Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру крестцовых, поясничных, грудинных и шейных позвонков.

Указываемые сведения:

Почки: почечный жир удален

Диафрагма: удалена

Спинной мозг: удален

ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 0005

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 0003

Хвостовая часть полутуши (0002), полученная путем поперечного разруба позвоночника, производимого между двенадцатым ребром и первым поясничным позвончиком.

Указываемые сведения:

В заднюю четвертину входит одно ребро

Диафрагма: удалена

Почки: почечный жир удален

Хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового соединения

Спинной мозг: удален

ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0004

Передняя часть полутуши (0002), полученная путем поперечного разруба позвоночника, производимого между двенадцатым ребром и первым спинным позвонком

Указываемые сведения:

В переднюю четвертину входит 11 ребер

Диафрагма: удалена

Спинной мозг: удален

РЕБРА 0130

Ребра – это остающаяся после удаления грудинки (0120) часть ребер, которые отсекаются параллельно позвоночнику.

Указываемые сведения:

Расстояние от позвоночника

РАГУ 0051

Костное рагу вырубают из спинной части задней четвертины между первым и шестым поясничными позвонками; оно включает мышцу *M. Longissimus dorsi* и кости поясничных позвонков.

Указываемые сведения:

Толщина кусков

ЧЕШУЙЧАТОЕ РАГУ 0151

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 0006

Шейное рагу получают из шейной части (0005) поперечным отрубом по шейным позвонкам.

Указываемые сведения:

Толщина кусков шейного рагу

5.2.2 Отрубы передней четвертины (обваленные)

ЩУП 0010

Щуп представляет собой внутреннюю часть бедра задней четвертины. Он отделяется от огузка по линии естественного соприкосновения толстой пашины (0020) и межфалангового сустава (0030).

Указываемые сведения:

Соединительные пленки (мембраны) и соединительные и волокнистые ткани: удалены

ТОЛСТАЯ ПАШИНА 0020

Пашины получают из внешней части бедра задней четвертины путем ее отделения от огузка задней четвертины по линиям естественного соприкосновения щупа (0010), межфалангового сустава (0030) и копытной мышцы (*M. gastrocnemius*).

ПЛОСКИЙ ОТРУБ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 0021

Плоский отруб наружной части представляет собой плоскую мышцу *M. gluteobiceps*; его получают из толстой пашины (0020) путем отсечения по линии естественного соприкосновения толстой пашины и мышцы глазка бедра (*M. semitendinosus*).

Указываемые сведения:

Жир и соединительные ткани: удалены

ГЛАЗОК БЕДРА 0022

Глазок бедра представляет собой *M. semitendinosus* внешней пашины (0020), остающийся после удаления наружного жира (0021) (*M. gluteobiceps*) по линии естественного соприкосновения.

Указываемые сведения:

Глазок бедра: полностью зачищен

МЕЖФАЛАНГОВЫЙ СУСТАВ 0030

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

Указываемые сведения:

Соединительная ткань: удалена

[Надкостница]: удалена с бедренной кости

КРЕСТЕЦ 0040

Крестец состоит из группы мышц (*M. gluteus superficial, medius* и внутренней и верхней части *M. gluteobiceps*), 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 (*trochanter major*) 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

КРЕСТЕЦ (ЗАЧИЩЕННЫЙ) 0041

Филе крестца (зачищенного) получают из крестца (0040) путем удаления плоской мышцы.

Указываемые сведения:

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

Жир: удален

ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 0050

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 0060

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 0070

Тонкую пашину получают из задней четвертины (0003) путем надреза, идущего от поверхностного пахового лимфоузла через мышцу *M. rectus abdominus* по контуру огузка до 12-го ребра - по контуру этого ребра до вентральной поверхности.

5.2.3 Отрубы передней четвертины (обваленные)

ЛОПАТКА 0080

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 supraespinatus* (Мякоть передка 0110).

БОЛАРНАЯ ЛОПАТКА 0081

Боларную лопатку получают из лопатки (0080) после удаления всех мышц, окружающих боларную группу мышц (*M. Triceps brachii*) и крепящихся к ней.

КУБИЧЕСКИЙ РУЛЕТ 0100

Кубический рулет состоит из той части мышцы *M. 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 0110

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 0120

Грудинку получают из передней четвертины (0004) 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 0150

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.

5.2.4 СУБПРОДУКТЫ

ПОЧКИ 0210

Обработка почек предполагает вырезание кровеносных сосудов и снятие кожи; почечный жир частично удаляется.
