

**Стандарт ЕЭК ООН**  
**на оленину – туши и отрубы**

Издание 2013 года



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
**Нью-Йорк, Женева, 2013**

## **ПРИМЕЧАНИЕ**

### **Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества**

Торговые стандарты качества Рабочей группы ЕЭК ООН по сельскохозяйственным стандартам качества способствуют упрощению процедур торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, содействуют повышению прибыльности и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительствами, производителями, торговыми организациями, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и продукты из яиц. С дополнительной информацией о сельскохозяйственных стандартах качества ЕЭК ООН можно ознакомиться на нашем веб-сайте ([www.unece.org/trade/agr/welcome.html](http://www.unece.org/trade/agr/welcome.html)).

Настоящее издание Стандарта на оленину – туши и отрубы основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2013/6.

Употребляемые обозначения и изложение материала в настоящем издании не означают выражение со стороны Секретариата Организации Объединенных Наций какого бы то ни было мнения относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание отдельных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы можно свободно цитировать или перепечатывать, однако при этом необходимо давать соответствующее уведомление.

Любые замечания или запросы просьба направлять по следующему адресу:

Agricultural Standards Unit  
Economic Development, Trade, and Land Management Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations  
CH-1211, Geneva 10, Switzerland  
Тел.: +41 22 917 1366  
Факс: +41 22 917 0629  
Электронная почта: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@unece.org)

**Выражение признательности**

ЕЭК ООН хотела бы выразить признательность делегациям Австралии, Европейского союза, Китая, Польши, Российской Федерации, Соединенных Штатов и Франции за их вклад в подготовку настоящей публикации. Содействие в работе над настоящей публикацией также оказали представители ГС-1 и Ассоциации птицеперерабатывающих и торговых предприятий в ЕС (a.v.e.c).

ЕЭК ООН хотела бы также выразить особую благодарность делегации Российской Федерации за подготовку проекта настоящего стандарта и представление фотографий.

## 1. Введение

### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

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

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать. В приводимой ниже таблице указаны виды мяса, стандарты ЕЭК ООН на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки, а также коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

<i>Виды мяса</i>	<i>Код вида мяса ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо оленей (оленина)	20
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индеек	71
Мясо уток	72
Мясо гусей	73
Крольчатина	74
Мясо лошадей (конина)	80
Пищевые мясные субпродукты	90

---

С подробной дополнительной информацией о публикации можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу [www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

На этом веб-сайте также имеются описание системы кодирования и прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

## 1.2 Сфера охвата

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

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

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание стандарты, руководство и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус (вспомогательного органа Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций и Всемирной организации здравоохранения, отвечающего за разработку стандартов на пищевые продукты), которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

## 1.3 Область применения

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

Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания положений стандарта

и обеспечения его широкого применения в международной торговле в него включены фотографии туш и отдельных товарных отрубков.

#### 1.4 История принятия и публикации

Стандарт на оленину был опубликован в 2013 году и принят Рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам качества на ее шестьдесят девятой сессии в ноябре 2013 года (документ ECE/TRADE/C/WP.7/2013/6).

С целью приведения настоящего стандарта в соответствие с другими стандартами он разбит на пять разделов, включая разделы, содержащие общие требования к мясу, конкретные требования к оленине и описание туш и отрубков.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу [www.unecce.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.html](http://www.unecce.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html).

## 2. Обязательные требования

Источником происхождения всех видов мяса должны являться здоровые животные, убой которых производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

Туши/отрубы должны быть:

- неповрежденными с учетом товарного вида;
- без видимых кровавых сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла)<sup>1</sup>;
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без не указанных в спецификации торчащих или сломанных костей;
- без кровоподтеков;
- без холодильных ожогов<sup>2</sup>;
- без спинного мозга (за исключением целых неразделанных туш).

---

<sup>1</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

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

Разделка, жиловка и обвалка отрубов осуществляются 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 отрубке 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 может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования оленины (см. раздел 4).

#### **3.1 Дополнительные требования**

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

#### **3.2 Вид**

Для мяса оленей в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используется код 20.

#### **3.3 Продукт/отруб**

Четырехзначный код продукта, указываемый в поле данных 2, определен в разделе 5.

#### **3.4 Охлаждение и замораживание**

Мясо может поступить в продажу в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. В зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания допуски по массе продукта согласовываются между покупателем и продавцом. Окружающая температура на всех этапах поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

<i>Код степени охлаждения и замораживания (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$
2	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$
3	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.5 Происхождение продукции

#### 3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

Для представления, по требованию покупателя, данных о происхождении продукта необходима система отслеживания продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации оленей, туш, картонной тары и отрубов на всех соответствующих этапах производства. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции, она должна утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.11.

#### 3.5.2 Категории оленей

<i>Код категории (поле данных 3)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Взрослый олень	Наличие признаков пола, возраст – старше 24 месяцев
2	Взрослая самка оленя	Наличие признаков пола, возраст – старше 24 месяцев
3	Молодняк оленей старшего возраста (самцы)	Наличие признаков пола, возраст – от 12 до 24 месяцев

<i>Код категории (поле данных 3)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
4	Молодняк оленей старшего возраста (самки)	Наличие признаков пола, возраст – от 12 до 24 месяцев
5	Молодняк оленей младшего возраста	Возраст – от 4 до 12 месяцев
6	Оленята	Возраст – от 14 дней до 4 месяцев
7	Не указывается	
8–9	Прочие	

### 3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно осуществляться в соответствии с нормами, действующими в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, применяется законодательство страны-экспортера.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Пастбищный выпас	Методы выращивания, включающие неограниченный доступ к естественному корму на протяжении большей части жизни животных
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, включающие неограниченный доступ к естественному корму на протяжении большей части жизни животных и дополнительное кормление животных для стимулирования их быстрого роста
3	Органическая	Методы производства, соответствующие международным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими
4	В естественных условиях	Выращивание оленей в естественных условиях при неограниченном доступе к местному естественному корму на протяжении всей жизни животных, без какого-либо влияния человека
5–8	Коды не используются	
9	Прочие системы	

**3.5.4 Система откорма**

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен осуществляться в соответствии с нормами, действующими в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код системы откорма (поле данных 7 а))</i>		
<i>Код системы откорма</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Естественная	Система откорма, основанная на кормлении подножным кормом
2	Зерновая	Система откорма, основанная на кормлении зерном
3	Фуражная	Система откорма, основанная на кормлении фуражом
4–8	Коды не используются	

<i>Код системы откорма (поле данных 7 а))</i>		
<i>Категория</i>	<i>Описание</i>	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы откорма, согласованной между покупателем и продавцом

*Примечание 1:* Покупатель может требовать от продавца представления перечня вводимых в организм животных (с кормами и/или в виде медикаментов) смесей и ингредиентов.

### 3.5.5 Способы убоя

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>		
<i>Категория</i>	<i>Описание</i>	
0	Не указывается	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерный	Применение соответствующего ритуального способа убоя скота
3	Халяльный	Применение соответствующего ритуального способа убоя скота
4	Отстрел	Убой животных во время промысловой охоты
5–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой принятый метод убоя должен быть согласован между покупателем и продавцом

### 3.5.6 Технология послеубойной обработки

<i>Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)</i>		
<i>Категория</i>	<i>Описание</i>	
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Указывается система послеубойной обработки скота, конкретно согласованная между покупателем и продавцом
2–9	Коды не используются	

*Примечание 1:* Удаление материала, обладающего высокой степенью риска: индивидуальные требования рынка определяют специфические требования к

удалению спинного мозга, нервной и лимфатической тканей. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

*Примечание 2:* Ниже перечисляются некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включены в систему кодирования ЕЭК ООН на оленину.

- Снятие шкуры;
- электростимуляция;
- метод подвешивания туш;
- перевязывание пищевода;
- режимы охлаждения;
- процессы созревания.

### 3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях

#### 3.6.1 Толщина жира

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

<i>Код толщины жира (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной пленкой
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	0–3 мм или как указано
4	6–9 мм или как указано
5	9–12 мм или как указано
6	12–15 мм или как указано
7	15 мм и более или как указано
8	Прочие категории
9	Код не используется

#### 3.6.2 Обрезка и оценка толщины жира

Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. По указанию покупателя требования к толщине жира могут применяться в отношении поверхностного жира (подкожный и/или наружный жир в зависимости от вида продукта) и (межмышечной) жировой

прослойки (мраморность). Для описания ограничений в отношении обрезки жира применяются два определения:

- Максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке. Оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке.
- Средняя толщина жира. Оценивается путем визуального определения и снятия нескольких замеров толщины жира только на тех участках, где явно присутствует поверхностный жир. Средняя толщина жира определяется путем расчета средней толщины на этих участках.

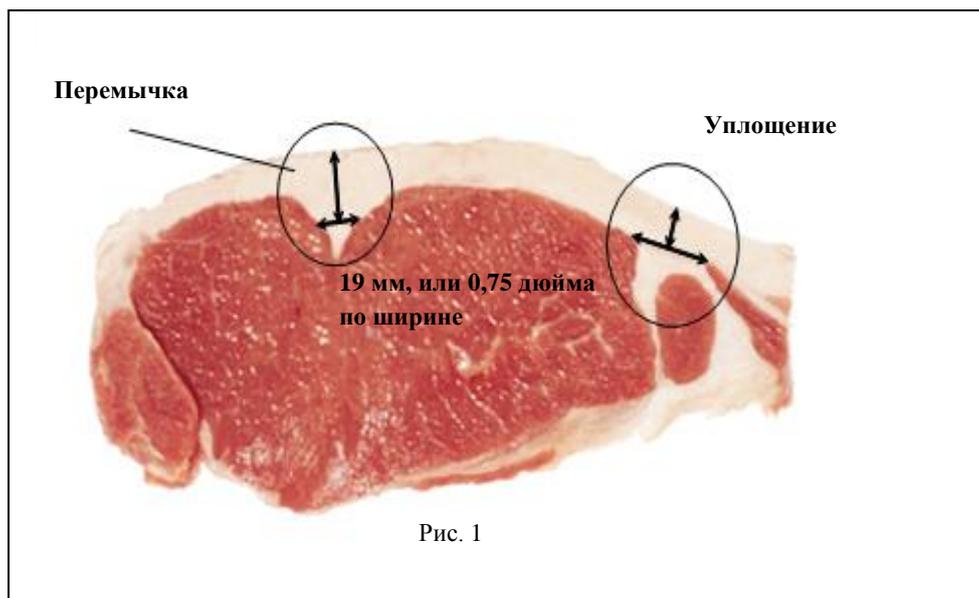


Рис. 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания лежащего на поверхности жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление, учитывается только жир, расположенный над той частью углубления, которая по ширине превышает 19 мм (или 0,75 дюйма) (и называется перемычкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется уплотнением; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов<sup>3</sup> или зачищенных/оголенных отрубов с

<sup>3</sup> Зачищенные/оголенные отрубы: термин "зачищенный" подразумевает отделение поверхностного жира и мышц по линиям естественного сращения таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 1,0 дюйма (2,5 см) линии самого длинного среза и/или 0,125 дюйма (3 мм) по глубине в любой точке. Термин "оголенный" подразумевает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся

удаленной поверхностной оболочкой<sup>4</sup>, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

### 3.7 Системы классификации оленины по качеству

Система кодирования дает возможность покупателям оговаривать систему классификации.

*Код системы  
классификации  
оленины  
по качеству*

<i>(поле данных 11)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Дополнительную информацию о системах классификации отдельных стран можно получить, обратившись в соответствующий орган по стандартизации

### 3.8 Диапазон изменения веса туш и отрубов

*Код диапазона  
изменения веса*

<i>(поле данных 12)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон изменения веса
2–9	Коды не используются	

### 3.9 Упаковка, хранение и транспортировка

#### 3.9.1 Описание и положения

Первичная упаковка представляет собой упаковку, которая находится в непосредственном контакте с продуктом и для изготовления которой должны использоваться качественные материалы, пригодные для пищевых продуктов.

"чешуйчатый" жир не превышал 1,0 дюйма (2,5 см) по линии любого разреза и/или 0,125 дюйма (3 мм) по глубине в любой точке.

<sup>4</sup> Зачищенные/оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой: когда поверхностная оболочка ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань") должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось по меньшей мере 90% поверхности отруба, а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 0,125 дюйма (3 мм) по глубине.

Вторичная упаковка содержит продукты в первичной упаковке. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

#### **Туши и четвертины**

- Охлажденные в упаковке или без нее;
- замороженные/глубокозамороженные в упаковке, служащей для защиты продуктов.

#### **Отрубы – охлажденные**

- Индивидуально упакованные;
- упакованные навалом (в пластмассовых или во щеных картонных контейнерах);
- упакованные в вакууме;
- упакованные в модифицированной атмосфере;
- упакованные прочими способами.

#### **Отрубы – замороженные/глубокозамороженные**

- Индивидуально упакованные;
- упакованные навалом (в пластмассовых или во щеных картонных контейнерах);
- упакованные в вакууме;
- упакованные прочими способами.

Условия хранения до отправки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (<http://www.unece.org/trans/main/wp11/atp.html>).

### **3.9.2 Код упаковки**

*Код упаковки*

*(поле данных 13) Категория*

---

0	Не указывается
1	Туши, полутуши и четвертины – без упаковки
2	Туши, полутуши и четвертины – в упаковке
3	Отрубы – индивидуально упакованные

4	Отрубы – упакованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы – упакованные в вакууме
6	Отрубы – упакованные в модифицированной атмосфере
7–8	Коды не используются
9	Прочие

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

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров в приводимой ниже таблице содержится информация, которая должна указываться в маркировке (она помечена знаком "х"), используемой в случае неупакованных туш, четвертей и отрубов, а также расфасованной или упакованной мясной продукции.

<i>Информация, указываемая в маркировке</i>	<i>Неупакованные туши, четверти и отрубы</i>	<i>Расфасованное или упакованное мясо</i>
Санитарная отметка	Х	Х
Номер бойни или номер партии	Х	Х
Дата убоя	Х	
Дата упаковки		Х
Наименование продукта	Х	Х
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны	Х	Х
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное	Х	Х
Условия хранения	Х	Х
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		Х <sup>5</sup>
Количество (число единиц)	Х <sup>5</sup>	Х <sup>5</sup>
Масса нетто		Х <sup>5</sup>

<sup>5</sup> Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

#### **Прочие сведения о продукции**

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

Примерами такой информации служат, в частности, следующие сведения:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;
- страна убоя;
- страна (страны) переработки/разделки;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используется для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране;
- системы выращивания и переработки;
- характеристики систем выращивания, включая откорма, различных видов оленей;
- процедура убоя;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/классификация;
- pH, цвет мяса и жира.

### **3.11 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия**

Покупатель может запросить третью сторону провести оценку соответствия продукта показателям, определенным покупателем, стандартам и/или идентификации животных. Могут быть выбраны следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

**Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

**Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определенным покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны должно быть обозначено, как это указано в разделе 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать

конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

**Оценка соответствия идентификации животных/партии (идентификация животных/партии):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации животных/партии (идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации животных/партии

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие

## 4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к оленине

### 4.1 Определение кода

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

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
1	Вид	3.2	20
2	Продукт/отруб	3.3/5	0–9999
3	Поле не используется	–	00–99
4	Охлаждение или 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	Способ убоя	3.5.5	0–9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0–9
10	Толщина жира	3.6.1	0–9
11	Система классификации оленины по качеству	3.7	0–1
12	Диапазон изменения веса	3.8	0–9
13	Упаковка	3.9.2	0–9
14	Оценка соответствия	3.11	0–9

## 4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание охлажденного и упакованного в вакууме спинно-поясничного отруба на кости с максимальной толщиной жира 3 мм, полученного в результате разделки туши оленя-самца категории молодняка старшего возраста, который был выращен с использованием органической системы и забит традиционным способом.

Данному продукту присвоен следующий код: **20912100133101030050**.

<i>№</i>	<i>Название</i>	<i>Требование</i>	<i>Значение кода</i>
1	Вид	Оленина	20
2	Продукт/отруб	Спинно-поясничный отруб на кости	9121
3	Поле не используется	–	00
4	Охлаждение и замораживание	Мясо охлажденное	1
5	Категория	Молодняк старшего возраста (самец)	3
6	Система выращивания	Органическая	3
7a	Система откорма	Естественная	1
7b	Поле не используется	–	0
8	Способ убоя	Традиционный	1
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3 мм	4
11	Система классификации оленины по качеству	Не указана	0
12	Диапазон изменения веса	Не указан	0
13	Упаковка	Упакованный в вакууме	5
14	Оценка соответствия	Не указана	

## 5. Описание туш и отрубов

### 5.1 Многоязычный указатель продуктов

<i>Русский</i>	<i>Номер</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Английский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
<b>На кости</b>			<b>Avec os</b>	<b>Bone-in</b>	<b>Con hueso</b>	
ТУША ЦЕЛАЯ	9000			Carcass		
СЛОЖЕННАЯ ТУША	9001			Telescoped carcass		
ПРОДОЛЬНАЯ ПОЛУТУША	9002			Side		
ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА	9110			Hindquarter		
ЗАДНЯЯ ПОЛОВИНА	9003			Hindquarter pair		
ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ	9004			Pair of leg, long-cuts		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ	9111			Leg, long-cut		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ГОЛЯШКИ	9112			Leg, long-cut /shank-off		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ	9113			Butt		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ БЕЗ ГОЛЯШКИ	9114			Butt/shank-off		
КРЕСТЦОВАЯ ЧАСТЬ	9115			Aitchbone, surrounding muscles and other tissue		
ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА	9120			Forequarter		
ПЕРЕДНЯЯ ПОЛОВИНА	9005			Forequarter pair		
СЕДЛО	9117			Saddle		
ШЕЙНЫЙ ОТРУБ	9130			Neck		
СПИННО-ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ	9121			Loin		
СПИННОЙ ОТРУБ	9122			Dorsal cut		
ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ	9123			Lumbar cut		
ЗАДНЯЯ ГОЛЯШКА	9116			Hindshank		
ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ	9124			Shoulder		
ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ БЕЗ ПЕРЕДНЕЙ ГОЛЯШКИ	9125			Shoulder/shank-off		
ПЕРЕДНЯЯ ГОЛЯШКА	9126			Foreshank		

Стандарт ЕЭК ООН на оленину – туши и отрубы- 2013

<i>Русский</i>	<i>Номер</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Английский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
ГРУДИНО-РЕБЕРНЫЙ ОТРУБ	9127			Brisket and rib plate		
РЕБЕРНЫЙ ОТРУБ	9128			Rib plate		
ГРУДНОЙ ОТРУБ	9129			Brisket		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ	9211			Boneless leg, long-cut		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ГОЛЯШКИ	9212			Boneless leg, long-cut /shank-off		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ	9213			Boneless butt		
ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ КОРОТКИЙ БЕЗ ГОЛЯШКИ	9214			Boneless butt/shank-off		
ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА	9250			Leg, long-cut parts		
НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА	9217			Outer part of the leg, long-cut		
ПОЛУСУХОЖИЛЬНАЯ МЫШЦА	9218			M. semitendinosus		
ЯГОДИЧНО-ДВУГЛАВАЯ МЫШЦА БЕДРА	9219			M. gluteobiceps		
ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА	9220			Upper part of the leg, long-cut		
СРЕДНЯЯ ЯГОДИЧНАЯ МЫШЦА	9234			M. gluteus medius		
ГЛУБОКАЯ ЯГОДИЧНАЯ МЫШЦА	9235			M. gluteus profundus		
ГРУШЕВИДНАЯ МЫШЦА	9236			M. piriformis		
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА	9237			Inner part of the leg, long-cut		
ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА БЕЗ ВЕРХУШКИ	9238			Inner part of the leg, long-cut /cap-off		
ВЕРХУШКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА	9239			Cap of the inner part of the leg, long-cut		
БОКОВАЯ ЧАСТЬ ТАЗОБЕДРЕННОГО ОТРУБА	9240			Side part of the leg, long-cut		
ПРЯМАЯ МЫШЦА БЕДРА	9241			M. rectus femoris		
ЛАТЕРАЛЬНАЯ МЫШЦА	9242			M. vastus lateralis		
ПРОМЕЖУТОЧНАЯ И МЕДИАЛЬНАЯ МЫШЦЫ	9243			Mm. vastus intermedius and medialis		
ВЫРЕЗКА	9201			Tenderloin (M. iliopsoas)		

<i>Русский</i>	<i>Номер</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Английский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
ВЫРЕЗКА БЕЗ МАЛОЙ ПОЯСНИЧНОЙ МЫШЦЫ	9202			Tenderloin/psoas minor off		
ШЕЙНЫЙ ОТРУБ	9230			Boneless neck		
СПИННО-ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ	9221			Boneless loin		
СПИННОЙ ОТРУБ	9222			Boneless dorsal cut		
ПОЯСНИЧНЫЙ ОТРУБ	9223			Boneless lumbar cut		
ЗАДНЯЯ ГОЛЯШКА	9216			Boneless hindshank		
ПАШИНА	9215			Flank		
ЛОПАТОЧНЫЙ ОТРУБ БЕЗ ПЕРЕДНЕЙ ГОЛЯШКИ	9225			Boneless shoulder/shank- off		
ТРЕХГЛАВАЯ МЫШЦА	9227			M. triceps brachii		
ПРЕДОСТНАЯ МЫШЦА	9229			M. supraspinatus		
ЗАОСТНАЯ И ДЕЛЬТОВИДНАЯ МЫШЦЫ	9231			Mm. infraspinatus and deltoideus		
ВНУТРЕННЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА	9232			Inner part of the shoulder (M. subscapularis and M. teres major)		
ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТОЧНОГО ОТРУБА	9233			Brachial part of the shoulder (M. biceps brachii and M. brachialis)		
ПЕРЕДНЯЯ ГОЛЯШКА	9226			Boneless foreshank		
РЕБЕРНЫЙ ОТРУБ	9228			Boneless brisket		

## 5.2 Диаграмма костей оленьей полутуши

Caudal	хвостовой
Dorsal	дорсальный
Cranial	черепной
Ventral	брюшной

## 5.3 Схема разделки стандартных основных оленьих отрубов

### 5.4 Оленьи отрубы

#### *Целая туша (9000)*

Включает все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков. Вымя или яички, половой член и жир с вымени и мошонки удаляются.

Указать:

- вырезка – оставляется или удаляется;
- почки – оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир тазовой полости – оставляются, частично или полностью удаляются;
- диафрагма – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- диапазон веса;
- выйная связка (ligamentum nuchae) – оставляется или удаляется;
- кости запястья (ossa carpi) – оставляются или удаляются;
- кости заплюсны (ossa tarsi) – оставляются или удаляются.

Варианты: Отрубы туши – Туша рубится на более чем две части, которые определяются как отрубы туши. Все отрубы оставляются, за исключением, возможно, вырезки.

#### *Сложенная туша (9001)*

Получают из целой туши (9000). С тем чтобы сложить или поместить заднюю четвертину в грудную полость передней четвертины, в спинной части туши в точке сочленения пятого поясничного и первого крестцового позвонков производится продольный разруб, позволяющий расчленить позвоночник.

Указать:

- вырезка – оставляется или удаляется;
- почки – оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир тазовой полости – оставляются, частично или полностью удаляются;
- диафрагма – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- шея – оставляется или удаляется;
- грудной отруб с пашиной – оставляется или удаляется;
- выйная связка (*ligamentum nuchae*) – оставляется или удаляется;
- кости запястья (*ossa carpi*) – оставляются или удаляются;
- кости заплюсны (*ossa tarsi*) – оставляются или удаляются;
- диапазон веса.

*Продольная полутуша (9002)*

Получают из целой туши (9000). Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится вдоль позвоночного столба по центру каждого крестцового, поясничного, грудного и шейного позвонков без повреждения спинного мозга, который удаляют.

Указать:

- вырезка – оставляется или удаляется;
- почки – оставляются или удаляются;
- почечный жир и жир тазовой полости – оставляются, частично или полностью удаляются;
- диафрагма – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- выйная связка (*ligamentum nuchae*) – оставляется или удаляется;
- кости запястья (*ossa carpi*) – оставляются или удаляются;
- кости заплюсны (*ossa tarsi*) – оставляются или удаляются;
- диапазон веса.

*Задняя половина (9003)*

Заднюю половину получают из туши (9000) путем отделения передней половины (9005) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и через соответствующий позвонок до брюшной части пашины.

Указать:

- задняя голяшка – зачищается или не зачищается;

- пашина – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- верхний край вырезки – оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир тазовой полости – оставляются, частично или полностью удаляются;
- ахиллово сухожилие (tendo calcanei) – оставляется или удаляется.

#### *Задняя часть (9004)*

Заднюю часть получают из туши (9000) прямым разрубом между последним поясничным и первым крестцовым позвонками до обнажения верхушки подвздошной кости, продолжая до брюшной части пашины.

Указать:

- ахиллово сухожилие (tendo calcanei) – оставляется или удаляется;
- задняя голяшка – зачищается или не зачищается;
- пашина – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- жир тазовой полости – оставляется, частично или полностью удаляется;
- верхний край вырезки – оставляется или удаляется.

#### *Передняя половина (9005)*

Переднюю половину получают из туши (9000) путем отделения задней половины (9003) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и через соответствующий позвонок до брюшной части пашины.

Указать:

- выйная связка (ligamentum nuchae) – оставляется или удаляется;
- первый шейный позвонок (атлант) – оставляется или удаляется;
- кости запястья (ossa carpi) – оставляются или удаляются;
- длина оставляемой пашины – указывается или же пашина полностью удаляется.

#### *Передняя четвертина (9120)*

Переднюю четвертину получают из передней половины (9005) путем разделения на две половины вдоль позвоночного столба или из полутуши (9002) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и через соответствующий позвонок до брюшной части пашины, отделяя тем самым переднюю четвертину от задней.

Указать:

- выйная связка (ligamentum nuchae) – оставляется или удаляется;
- первый шейный позвонок (атлант) – оставляется или удаляется;

- кости запястья (*ossa carpi*) – оставляются или удаляются.

#### *Задняя четвертина (9110)*

Заднюю четвертину получают из задней половины (9003) путем разделения на две половины вдоль позвоночного столба или из полутуши (9002) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и через соответствующий позвонок до брюшной части пашины, отделяя тем самым заднюю четвертину от передней.

Указать:

- задняя голяшка – зачищается или не зачищается;
- пашина – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- верхний край вырезки – оставляется или удаляется;
- почечный жир и жир тазовой полости – оставляются, частично или полностью удаляются;
- ахиллово сухожилие (*tendo calcanei*) – оставляется или удаляется.

#### *Тазобедренный отруб (9111)*

Тазобедренный отруб получают из полутуши (9002) прямым разрубом между последним поясничным и первым крестцовым позвонками до обнажения верхушки подвздошной кости, продолжая до брюшной части пашины.

Указать:

- пашина – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- жир тазовой полости – оставляется, частично или полностью удаляется;
- задняя голяшка – зачищается или не зачищается;
- ахиллово сухожилие (*tendo calcanei*) – оставляется или удаляется;
- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, – оставляются или удаляются.

#### *Тазобедренный отруб без голяшки (9112)*

Тазобедренный отруб без голяшки получают из тазобедренного отруба (9111) путем удаления голяшки в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу).

Указать:

- пашина – оставляется или удаляется;
- хвост – оставляется или удаляется;
- жир тазовой полости – оставляется, частично или полностью удаляется;

- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, – оставляются или удаляются;
- пяточные мышцы – оставляются или удаляются.

*Тазобедренный отруб короткий (9113)*

Тазобедренный отруб короткий получают из тазобедренного отруба (9111) прямым разрубом на указанном расстоянии от суставной (вертлужной) впадины (acetabulum).

Указать:

- задняя голяшка – зачищается или не зачищается;
- ахиллово сухожилие (tendo calcanei) – оставляется или удаляется;
- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, – оставляются или удаляются.

*Тазобедренный отруб короткий без голяшки (9114)*

Тазобедренный отруб короткий без голяшки получают из тазобедренного отруба короткого (9113) путем отделения голяшки в месте соединения бедренной и большеберцовой костей (по коленному суставу).

Указать:

- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, – оставляются или удаляются.

*Крестцовая часть (9115)*

Крестцовую часть получают из тазобедренного отруба (9111) путем отделения крестцовой кости и хвостовых позвонков с прилегающими мышцами хвоста: хвостовой, добавочной межпоперечной опускателей и поднимателей.

Указать:

- хвост – оставляется или удаляется.

*Тазобедренный отруб бескостный (9211)*

Тазобедренный отруб бескостный получают путем обвалки тазобедренного отруба на кости (9111), при этом удаляют подвздошную, крестцовую, лонную, тазовую, бедренную и берцовые кости, хрящи и сухожилия. Отруб состоит из наружной, верхней, внутренней и боковой частей тазобедренного отруба и задней голяшки бескостной.

Указать:

- пашина – оставляется или удаляется;
- жир тазовой полости – оставляется, частично или полностью удаляется;
- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, – оставляются или удаляются.

*Тазобедренный отруб без голяшки бескостный (9212)*

Тазобедренный отруб без голяшки бескостный получают путем обвалки тазобедренного отруба без голяшки на кости (9112), при этом удаляют подвздошную, крестцовую, лонную, тазовую и бедренную кости. Отруб состоит из наружной, верхней, внутренней и боковой частей.

Указать:

- пашина – оставляется или удаляется;
- жир тазовой полости – оставляется, частично или полностью удаляется;
- поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью, – оставляются или удаляются.

*Тазобедренный отруб короткий бескостный (9213)*

Тазобедренный отруб короткий бескостный получают путем обвалки тазобедренного отруба короткого на кости (9113), при этом удаляют крестцовую, лонную, тазовую, бедренную и берцовые кости, хрящи и сухожилия. Отруб состоит из наружной, внутренней и боковой частей тазобедренного отруба и задней голяшки бескостной.

Указать:

- поверхностный паховый лимфатический узел – оставляется или удаляется.

*Тазобедренный отруб короткий без голяшки бескостный (9214)*

Тазобедренный отруб короткий без голяшки бескостный получают путем обвалки тазобедренного отруба короткого без голяшки на кости (9114), при этом удаляют крестцовую, лонную, тазовую и бедренную кости, хрящи и сухожилия. Отруб состоит из наружной, внутренней и боковой частей тазобедренного отруба.

Указать:

- поверхностный паховый лимфатический узел – оставляется или удаляется.

*Части тазобедренного отруба (9250)*

Части тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба без голяшки бескостного (9212) путем его разделения на четыре отдельных отруба, зачищаемых в соответствии с указанными требованиями.

*Верхняя часть тазобедренного отруба (9220)*

Верхнюю часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (9111) после отделения тазобедренного отруба короткого (9113) и пашины (9215) по линии, проходящей от большого бугра бедренной кости по соединительной пленке по направлению к крестцово-подвздошной связке. Представляет собой группу ягодичных мышц, отделенных от подвздошной кости.

Естественную поверхностную пленку, сохраняющую природную форму мышц, и слой подкожного жира оставляют. Можно разделить на среднюю ягодичную мышцу, глубокую ягодичную мышцу и грушевидную мышцу.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Средняя ягодичная мышца (9234)*

Среднюю ягодичную мышцу (*m. glutea medialis*) получают из верхней части тазобедренного (9220) отруба путем ее отделения по естественной линии сращения. Толстым мясистым треугольником лежит на всей ягодичной поверхности крыла подвздошной кости, покрывая глубокую ягодичную мышцу. Начинается от крыла подвздошной кости до большого бугра бедренной кости.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Глубокая ягодичная мышца (9235)*

Глубокую ягодичную мышцу (*m. gluteus profundus*) получают из верхней части тазобедренного (9220) отруба путем ее отделения по естественной линии сращения. Начинается на латеральной поверхности подвздошной и седалищной кости, оканчивается на передней части большого вертела бедренной кости.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Грушевидная мышца (9236)*

Грушевидную мышцу (*m. periformes*) отделяют от верхней части тазобедренного отруба (9220) по естественной линии сращения. Начинается от ягодичной фасции, закрепляется на большом вертеле бедренной кости чуть ниже средней ягодичной мышцы, над подмышечной бурсой.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Наружная часть тазобедренного отруба (9217)*

Наружную часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (9211). Расположена сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости. Отруб отделяют по естественной линии сращения между боковой и внутренней частью тазобедренного отруба начиная от пяточного бугра к связке коленного сустава, и далее в направлении к крестцово-седалищной связке и передней поверхности седалищного бугра.

Указать:

- подколенный лимфатический узел – оставляется или удаляется;
- жир – оставляется или удаляется.

*Полусухожильная мышца (9218)*

Полусухожильную мышцу (*m. semitendinosus*) выделяют из наружной части тазобедренного отруба (9217) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы. Полусухожильная мышца лежит позади двуглавой мышцы и занимает на бедре латерально-каудальное положение. Продолговатая, округлой формы.

Указать:

- жир – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Ягодично-двуглавая мышца бедра (9219)*

Ягодично-двуглавую мышцу (*m. glutaebiceps*) бедра выделяют из наружной части тазобедренного отруба (9217) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: ягодично-двуглавой мышцы бедра и полусухожильной мышцы. Ягодично-двуглавая – самая крупная мышца бедра, занимает почти всю наружную (латеральную) поверхность заднебедренной части: от седалищного бугра до дорсального гребня большой берцовой кости и пяточного бугра.

Указать:

- жир – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Внутренняя часть тазобедренного отруба (9237)*

Внутреннюю часть получают из тазобедренного отруба (9211). Расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости. Отруб выделяют по естественной линии сращения от нижней части бедренной кости по направлению к седалищному бугру и крестцово-седалищной связке. Состоит из полуперепончатой, приводящей, портняжной, гребешковой мышц, стройной, покрывающей все мышцы с медиальной стороны, двойничных мышц, квадратной мышцы бедра и наружной и внутренней запирающих мышц. Основание полового члена, волокнистую ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляют.

Указать:

- стройная мышца – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Внутренняя часть тазобедренного отруба без верхушки (9238)*

Внутреннюю часть тазобедренного отруба без верхушки получают из внутренней части тазобедренного отруба (9237) после отделения стройной мышцы (*m. gracilis*) по естественной линии сращения. Жировые отложения полностью удаляют.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Верхушка внутренней части тазобедренного отруба (9239)*

Бескостная верхушка внутренней части тазобедренного отруба представляет собой стройную мышцу (*m. gracilis*), которую отделяют от внутренней части тазобедренного отруба (9237) по естественной линии сращения. Стройная мышца представляет собой толстый, расширяющийся к низу треугольник. Начинается на тазовом сращении, заканчивается на прямой связке коленной чашки, гребне большой берцовой кости.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Боковая часть тазобедренного отруба (9240)*

Боковую часть тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба (9211). Расположена с передней стороны бедренной кости и состоит из четырехглавой мышцы бедра и напрягателя широкой фасции бедра. Ее выделяют по линии проходящей от коленной чашечки к большому вертелу бедренной кости.

Коленную чашечку, суставную капсулу и окружающую их соединительную ткань удаляют.

Из четырехглавой можно выделить прямую, латеральную, промежуточную и медиальную мышцы бедра.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Прямая мышца бедра (9241)*

Прямую мышцу бедра (*m. rectus femoris*) получают из четырехглавой мышцы боковой части тазобедренного отруба (9240) путем ее отделения по естественной линии сращения. Начинается сухожилием в двойной ямке на вентральной поверхности тела подвздошной кости, оканчивается на коленной чашечке.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Латеральная мышца бедра (9242)*

Латеральную мышцу (*m. vastus lateralis*) получают из четырехглавой мышцы боковой части тазобедренного отруба (9240) путем ее отделения естественной линии сращения. Начинается от основания большого вертела бедренной кости, оканчивается на коленной чашечке.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Промежуточная и медиальная мышцы (9243)*

Промежуточную (m. vastus intermedius) и медиальную (m. vastus medialis) мышцы получают из четырехглавой мышцы боковой части тазобедренного отруба (9240) путем отделения их по естественной линии сращения. Промежуточная расположена на передней стороне бедренной кости, медиальная – начинается от верхней трети бедра, оканчиваются на коленной чашечке.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Задняя голяшка (9116)*

Заднюю голяшку получают из тазобедренного отруба (9111), она состоит из костей голени (большой и малой берцовыми костями), заплюсны, пяточной кости и соединенных с ними группы мышц, самая крупная из которых – икроножная. Заднюю голяшку отделяют от тазобедренного отруба через коленный сустав по нижнему краю бедренной кости (между бедренной и большой берцовой костями).

Указать:

- заплюсна – оставляется или удаляется;
- ахиллово сухожилие – оставляется или удаляется;
- отделена путем распиливания или разрыва сустава.

*Задняя голяшка бескостная (9216)*

Заднюю голяшку бескостную получают путем обвалки задней голяшки на кости (9116). Включает в себя группы мышц сгибателей и разгибателей задних конечностей, икроножную, большеберцовую, малоберцовую и пяточную мышцы.

Указать:

- сухожилие/связки – оставляются или удаляются.

*Седло (9117)*

Седло получают из задней половины (9003) путем отделения задней части (9004) прямым разрубом между последним поясничным и первым крестцовым позвонками до обнажения верхушки подвздошной кости, продолжая до брюшной части пашины. Ребра (при наличии) и пашина обрезаются на указанном расстоянии от (краниального) конца.

Указать:

- пашина – удаляется или оставляется;
- необходимое количество ребер;
- количество зачищаемых ребер;
- необходимое расстояние зачистки;

- почки – оставляются или удаляются;
- жир тазовой полости – оставляется, частично или полностью удаляется;
- диафрагма – оставляется или удаляется;
- расстояние отделения пашины от длиннейшей мышцы поясницы;
- уровень обрезки поверхностного жира.

#### *Шейный отруб (9130)*

Шейный отруб отделяют от туши (9000) или из передней половины (9005) путем поперечного разреза между последним шейным и первым грудным позвонками, параллельно первому ребру.

Указать:

- выйная связка (ligamentum nuchae) – оставляется или удаляется;
- шейный зарез оставляется или удаляется;
- первый шейный позвонок (атлант) – оставляется или удаляется.

#### *Шейный отруб бескостный (9230)*

Бескостный шейный отруб получают путем обвалки шейного отруба на кости (9130). Кости, хрящи, видимые сухожилия и выйную связку удаляют, если не указан иной способ действий.

Указать:

- выйная связка – оставляется или удаляется;
- шейный зарез – оставляется или удаляется.

#### *Спинно-поясничный отруб (9121)*

Спинно-поясничный отруб выделяют из полутуши (9002) по линиям: передняя – между определенным грудным позвонком и соответствующим ребром; задняя – между последним (пятым) поясничным и первым крестцовым позвонками вдоль передней кромки подвздошной кости (маклока); нижняя – параллельно позвоночному столбу в 70 мм (если не указано иначе) от тел позвонков.

Указать:

- количество ребер;
- остистые отростки – оставляются или удаляются;
- длина ребер, измеряемая от тел позвонков;
- кончик лопаточного хряща – оставляется или удаляется;
- трапецевидная мышца (m. trapezius) – оставляется или удаляется;
- выйная связка (ligamentum nuchae) – оставляется или удаляется;
- надкостная связка – оставляется или удаляется;

- вырезка – оставляется или удаляется.

*Спинно-поясничный отруб бескостный (9221)*

Спинно-поясничный отруб бескостный получают путем обвалки спинно-поясничного отруба на кости (9121), при этом подрезают мягкотные ткани вдоль остистых отростков позвонков и удаляют позвонки и соответствующие части ребер. Включает следующие мышцы: длиннейшую спины и поясницы (*m. longissimus lumborum et dorsi*), остистую и поостистую спины (*m. spinalis et semispinalis dorsi*), многораздельные (*m.m. multifidus lumborum et dorsi*), подвздошнореберные (*m.m. iliocostalis lumborum et dorsi*), большую поясничную (*m. psoas maior*), квадратную поясничную (*m. quadratus lumborum*).

Указать:

- количество обваленных ребер;
- надкостная связка – оставляется или удаляется;
- части трапецевидной мышцы (m. trapezius), ромбовидной (m. rhomboideus) и широчайшей мышцы спины (m. latissimus dorsi) – оставляются или удаляются;
- мышца многораздельная мышца (m. multifidus) – оставляется или удаляется;
- выйная связка (ligamentum nuchae) – оставляется или удаляется;
- вырезка – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Спинной отруб (9122)*

Спинной отруб получают путем разделения спинно-поясничного отруба (9121) на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра.

Указать:

- количество ребер;
- остистые отростки – оставляются или удаляются;
- кончик лопаточного хряща – оставляется или удаляется;
- длина ребер, измеряемая от тел позвонков;
- части трапецевидной мышцы (m. trapezius), ромбовидной (m. rhomboideus) и широчайшей мышцы спины (m. latissimus dorsi) – оставляются или удаляются;
- мышца многораздельная мышца (m. multifidus) – оставляется или удаляется;
- выйная связка (ligamentum nuchae) – оставляется или удаляется;
- вырезка – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Спинной отруб бескостный (9222)*

Спинной отруб бескостный получают путем обвалки спинного отруба на кости (9122), при этом подрезают мякотные ткани и удаляют остистые отростки позвонков и ребра.

Указать:

- количество обваленных ребер;
- межреберные мышцы – оставляются или удаляются;
- надкостная связка – оставляется или удаляется;

- мышца многораздельная мышца (m. multifidus) оставляется или удаляется;
- части трапецевидной мышцы (m. trapezius), ромбовидной (m. rhomboideus) и широчайшей мышцы спины (m. latissimus dorsi) – оставляются или удаляются;
- вырезка – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Поясничный отруб (9123)*

Спинной отруб получают путем разделения спинно-поясничного отруба на кости (9121) на спинной и поясничный отрубы между первым поясничным и последним грудным позвонком, продолжая разрез по заднему краю последнего ребра.

Указать:

- остистые отростки – оставляются или удаляются;
- жир – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Поясничный отруб бескостный (9223)*

Поясничный отруб бескостный получают путем обвалки поясничного отруба на кости (9123), при этом подрезают мякотные ткани и удаляют остистые отростки позвонков.

Указать:

- надкостная связка – оставляется или удаляется;
- мышца многораздельная мышца (m. multifidus) – оставляется или удаляется;
- часть средней ягодичной мышцы (m. gluteus medius) – оставляется или удаляется;
- вырезка – оставляется или удаляется.

#### *Пашина (9215)*

Пашину выделяют из полутуши (9002), пластом мяса, лежащим ниже поясничной части, начиная от поверхностного пахового лимфатического узла, следуя контуру тазобедренной части, до границы с последним поясничным позвонком, затем вдоль поясничных позвонков в 70 мм от их тел, огибая последнее ребро и контур реберных хрящей, до грудной кости.

Указать:

- поверхностная фасция наружной косой мышцы живота (m. obliquus externus abdominis) – оставляется или удаляется;
- железа и отложения жира под наружной косой мышцей живота (m. obliquus externus abdominis) – оставляется или удаляется;

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

*Лопаточный отруб (9124)*

Лопаточный отруб отделяют от полутуши (9002) круговым подрезом по фасциям: с наружной (латеральной) стороны в виде полукруга по верхнему (дорсальному) краю лопаточного хряща; с внутренней (медиальной) стороны – по естественной линии сращения передней конечности с реберной частью.

Указать:

- длина отруба от верхнего конца лопаточного хряща;
- сухожилия – оставляются или удаляются.

*Лопаточный отруб без передней голяшки (9125)*

Лопаточный отруб без голяшки получают из лопаточного отруба (9124) после отделения голяшки по линии, проходящей между плечевой костью и костями предплечья.

Указать:

- длина отруба от верхнего конца лопаточного хряща;
- сухожилия оставляются или удаляются.

*Лопаточный отруб без передней голяшки бескостный (9225)*

Лопаточный отруб без передней голяшки бескостный получают путем обвалки лопаточного отруба на кости без голяшки (9125), при этом удаляют лопаточную и плечевую кости.

Полученный бескостный лопаточный отруб без голяшки разделяют с сохранением целостности мышц и естественной поверхностной пленки, на следующие части:

- трехглавую мышцу плеча;
- заостренную и дельтовидную мышцы;
- предостенную мышцу;
- плечевую часть лопаточного отруба;
- внутреннюю часть лопаточного отруба.

Указать:

- сухожилия – оставляются или удаляются.

*Трехглавая мышца плеча (9227)*

Трехглавую мышцу (*m. triceps brachii*) получают из бескостного лопаточного отруба (9225) путем отделения мяса, заполняющего треугольное пространство между плечевой и задним краем лопатки с сохранением целостности мышц и естественной поверхностной пленки, сохраняющей

природную форму мышц. Имеет клиновидную форму, включает в себя группу трех мышц.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Предостная мышца (9229)*

Предостную (*m. supraspinatus*) мышцу получают из бескостного лопаточного отруба (9225). Расположена спереди лопаточной ости, заполняет всю предостную ямку лопатки и оканчивается на буграх плечевой кости. Имеет цилиндрическую форму.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Заостная и дельтовидная мышцы (9231)*

Заостную (*m. infraspinatus*) и дельтовидную (*m. deltoideus*) мышцы, сросшиеся друг с другом получают из бескостного лопаточного отруба (9225). Расположены с наружной (латеральной) стороны лопатки, заполняют всю заостную ямку.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Внутренняя часть лопаточного отруба (9232)*

Внутреннюю часть лопаточного отруба получают из бескостного лопаточного отруба (9225). Расположена на медиальной поверхности лопаточной кости. Состоит из подлопаточной (*m. subscapularis*) и большой круглой (*m. teres major*) мышц, которые заполняют подлопаточную ямку.

Указать:

- вентральная зубчатая мышца (*m. serratus ventralis*) – оставляется или удаляется.

#### *Плечевая часть лопаточного отруба (9233)*

Бескостную плечевую часть лопаточного отруба получают из нижней части бескостного лопаточного отруба (9225). Состоит из двуглавой мышцы плеча (*m. biceps brachii*), плечевой (*m. brachialis*) мышцы.

Указать:

- соединительная ткань – оставляется или удаляется.

#### *Передняя голяшка (9126)*

Переднюю голяшку получают из лопаточного отруба (9124). Отделяют по линии проходящей между плечевой костью и костями предплечья через

дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы сгибатели/разгибатели.

*Передняя голяшка бескостная 9226*

Переднюю голяшку бескостную получают путем обвалки передней голяшки на кости (9126). Включает в себя группы мышц сгибателей и разгибателей передних конечностей

Указать:

- сухожилие/связки – оставляются или удаляются.

*Грудино-реберный отруб (9127)*

Грудино-реберный отруб получают из передней четвертины (9120) после отделения спинно-поясничного (9121), шейного (9130) и лопаточного (9124) отрубов.

Указать:

- количество ребер;
- диафрагма – оставляется или удаляется;
- поверхностная фасция – оставляется или удаляется;
- широчайшая мышца спины (m. latissimus dorsi) – оставляется или удаляется;
- зубчатая вентральная мышца (m. serratus ventralis) – оставляется или удаляется;
- наружный жир – оставляется или удаляется.

#### *Грудной отруб (9129)*

Грудной отруб выделяют из передней четвертины (9120) или из грудино-реберного отруба (9127) по линии сочленения истинных и ложных ребер, начиная с первого сегмента грудной кости (рукоятки) через реберные хрящи до восьмого ребра.

#### *Реберный отруб (9128)*

Реберный отруб получают из грудино-реберного отруба (9127) после отделения грудного отруба (9129).

Указать:

- количество ребер;
- диафрагма – оставляется или удаляется;
- поверхностная фасция – оставляется или удаляется;
- широчайшая мышца спины (m. latissimus dorsi) – оставляется или удаляется;
- зубчатая вентральная мышца (m. serratus ventralis) – оставляется или удаляется;
- наружный жир – оставляется или удаляется.

#### *Реберный отруб бескостный (9228)*

Реберный отруб бескостный получают путем обвалки реберного отруба (9128). Жировую ткань, расположенную медиально к грудным мышцам, удаляют. Белую волокнистую ткань на кромке брюшины удаляют.

Указать:

- количество удаленных ребер;
- межреберные мышцы – оставляются или удаляются;
- диафрагма – оставляется или удаляется.

#### *Вырезка (9201)*

Вырезку – подвздошно-поясничную мышцу (*m. iliopsoas*) получают из задней четвертины (9110), отделяя единым отрубом от последних ребер до тазобедренного сустава по линии соединения с брюшной поверхностью поясничных позвонков и боковой поверхностью подвздошной кости. Малую поясничную мышцу (*m. psoas minor*) не отделяют.

Указать:

- жир – оставляется или удаляется;
- соединительная ткань – оставляется или удаляется;
- подвздошная мышца (*m. iliacus*) – оставляется или удаляется;
- малая поясничная (*m. psoas minor*) и квадратная поясничная (*m. quadratus lumborum*) мышцы – оставляются или удаляются.

#### *Вырезка без малой поясничной мышцы (9202)*

Вырезку (9201) зачищают путем удаления малой поясничной мышцы (*m. psoas minor*).

### **5.5 Определение мясного блока из обваленной оленины**

Мясные блоки выпускаются в следующих комбинациях:

- отрубы или части отрубов;
- обрезь от производства отрубов;
- передняя или задняя четвертины без костей;
- могут быть указаны минимальные размеры блоков;
- мясные блоки с указанием химической постности;
- мясные блоки с указанием визуальной постности.

Химическая постность представляет собой определяемое химическим методом соотношение содержания мяса и жира и обычно выражается в процентах.

Визуальная постность представляет собой определяемое визуальным методом соотношение содержания мяса и жира и выражается в процентах.

Все мясные блоки, подготовленные в соответствии со спецификацией относительно химической постности, должны соответствовать заявлениям о химической постности. Заявление о химической постности должно быть точным и подтверждаться программой взятия проб, проверки и регистрации. Химическая постность обычно выражается в процентах (например, 85% хим. постность).

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

Визуальная или химическая постность указывается в процентном соотношении постного мяса к доле жира на упаковке и в сопроводительных документах.

## **5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным оленьим отрубам**

### **5.6.1 Латеральный/Медиальный вид строения туши**

### **5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке**

Перечень названий мышц в алфавитном порядке\*

- 0001 M. adductor femoris
- 0002 M. anconaeus
- 0003 M. articularis genu
- 0004 M. biceps brachii
- 0005 M. biceps femoris (synonym: gluteobiceps)
- 0006 M. brachialis
- 0007 M. brachiocephalicus
- 0008 M. coracobrachialis
- 0009 M. cutaneus omobrachialis
- 0010 M. cutaneus trunci
- 0011 M. deltoideus
- 0012 M. diaphragma
- 0013 M. extensor carpi obliquus
- 0014 M. extensor carpi radialis
- 0015 M. extensor carpi ulnaris
- 0016 M. extensor digiti quarti proprius
- 0017 M. extensor digiti quarti proprius (pedis)
- 0018 M. extensor digiti tertii proprius
- 0019 M. extensor digiti tertii proprius (pedis)
- 0020 M. extensor digitorum communis
- 0021 M. extensor digitorum longus
- 0022 M. flexor carpi radialis

---

\* Примечание: Использование в данном перечне четырехзначных чисел объясняется требованиями штрихового кода. Номера иллюстрируемых ниже мышц приходятся в цифровом выражении.

- 0023 M. flexor carpi ulnaris
- 0024 M. flexor digitorum longus
- 0025 M. flexor digitorum profundus
- 0026 M. flexor digitorum profundus
- 0027 M. flexor digitorum sublimis
- 0028 M. flexor hallucis longus
- 0029 M. gastrocnemius
- 0030 M. gluteus accessorius
- 0031 M. gluteus medius
- 0032 M. gluteus profundus
- 0033 M. gracilis
- 0034 M. iliacus
- 0035 M. iliocostalis
- 0036 M. infraspinatus
- 0037 Mm. intercostales externus and internus
- 0038 Mm. intertransversarii cervicis
- 0039 M. intertransversarius longus
- 0040 M. ischiocavernosus
- 0041 M. latissimus dorsi
- 0042 M. levatores costarum
- 0043 M. longissimus cervicis
- 0044 Mm. longissimus capitis and atlantis
- 0045 M. longissimus dorsi
- 0046 M. longus capitis
- 0047 M. longus colli
- 0048 M. multifidi cervicis
- 0049 M. multifidi dorsi
- 0050 M. obliquus capitis caudalis
- 0051 M. obliquus externus abdominis
- 0052 M. obliquus internus abdominis
- 0053 Mm. obturator externus and internus
- 0054 M. omotransversarius
- 0055 M. pectineus
- 0056 M. pectoralis profundus

- 0057 *M. pectoralis superficialis*
- 0058 *M. peroneus longus*
- 0059 *M. peroneus tertius*
- 0060 *M. popliteus*
- 0061 *M. protractor praeputii*
- 0062 *M. psoas major*
- 0063 *M. psoas minor*
- 0064 *M. rectus abdominis*
- 0065 *M. rectus capitis dorsalis major*
- 0066 *M. rectus femoris*
- 0067 *M. rectus thoracis*
- 0068 *M. rhomboideus*
- 0069 *Mm. sacrococcygeus dorsalis and lateralis*
- 0070 *M. sartorius*
- 0071 *M. scalenus dorsalis*
- 0072 *M. scalenus ventralis*
- 0073 *M. semimembranosus*
- 0074 *M. semispinalis capitis*
- 0075 *M. semitendinosus*
- 0076 *M. serratus dorsalis caudalis*
- 0077 *M. serratus dorsalis cranialis*
- 0078 *M. serratus ventralis cervicis*
- 0079 *M. serratus ventralis thoracis*
- 0080 *M. soleus*
- 0081 *M. spinalis dorsi*
- 0082 *M. splenius*
- 0083 *M. sternocephalicus*
- 0084 *M. subscapularis*
- 0085 *M. supraspinatus*
- 0086 *M. tensor fasciae antibrachii*
- 0087 *M. tensor fasciae latae*
- 0088 *M. teres major*
- 0089 *M. teres minor*
- 0090 *M. tibialis anterior*

- 0091 M. tibialis posterior
- 0092 M. transversus abdominis
- 0093 M. trapezius cervicalis
- 0094 M. trapezius thoracis
- 0095 M. triceps brachii caput laterale
- 0096 M. triceps brachii caput longum
- 0097 M. triceps brachii caput mediale
- 0098 M. vastus intermedius
- 0099 M. vastus lateralis
- 0100 M. vastus medialis

#### **Прочие системы**

- 0101 Lymph node of the first cervical vertebra
- 0102 Ischiatic lymph node
- 0103 Ligamentum nuchae
- 0104 Periosteum
- 0105 Prescapular lymph node
- 0106 Scapula
- 0107 Scapular cartilage
- 0108 Subiliac lymph node

## **5.7 Стандарты качества мяса**

Оценка мяса и жира производится квалифицированными специалистами, которые проводят сравнительный анализ цвета мяса и жира на участке длиннейшей мышцы спины оленьей полутуши, разделенной на четвертины с пятого по тринадцатое ребро.

В рамках таких процедур используются, как это указано ниже, стандартные эталоны цвета мяса и жира.

### **5.7.1 Стандартные эталоны цвета мяса**

Цвет мяса может определяться в любом месте между пятым и тринадцатым ребрами. В случае отсутствия явно доминирующего цвета определяется наиболее темный из различимых оттенков, которому присваивается соответствующий балл. Если цвет мяса является промежуточным между двумя стандартными эталонными цветами, туше присваивается номер, соответствующий более темному из этих стандартных эталонных цветов.

Цвет служит лишь ориентиром, а не основанием для установления сортности мяса.

**5.7.2 Стандартные эталоны цвета жира**

Цвет жира может определяться в любом месте между пятым и тринадцатым ребрами. Если цвет жира является промежуточным между двумя стандартными эталонными цветами, туше присваивается номер, соответствующий более желтому из этих стандартных эталонных цветов.

Цвет служит лишь ориентиром, а не основанием для установления сортности мяса.

