

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

**ТЕЛЯТИНУ –
ТУШИ И ОТРУБЫ**

ИЗДАНИЕ 2011



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ
Нью-Йорк, Женева, 2011

ПРИМЕЧАНИЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте: (<http://www.unece.org/trade/agr/>).

Настоящее издание Стандарта на телятину – туши и отрубы - основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2011/6.

Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations,
Geneva 10, CH-1211, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agrstandards@unece.org

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН на мясо коров: Аргентины, Австралии, Китая, Евросоюза, Франции, Венгрии, Нидерландов, Польши, Российской Федерации, Словакии и Соединенных Штатов Америки.

ЕЭК ООН также хотела бы отметить особый вклад делегации Франции в подготовку первого проекта настоящего стандарта и поблагодарить за предоставление фотографий для этого издания.

Содержание

	<i>Стр.</i>
1. Введение.....	4
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	4
1.2 Сфера охвата.....	5
1.3 Область применения	5
1.4 История принятия и публикации	5
2. Минимальные требования.....	6
3. Требования, определяемые покупателем.....	6
3.1 Дополнительные требования.....	6
3.2 Виды	7
3.3 Продукт/отруб	7
3.4 Охлаждение и заморозка	7
3.5 Происхождение продукции.....	8
3.5.1 Отслеживание	8
3.5.2 Категория телятины/телят.....	8
3.5.3 Система выращивания	9
3.5.4 Система откорма.....	9
3.5.5 Способ убоя	11
3.5.6 Технология послеубойной обработки	11
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	12
3.6.1 Толщина жира.....	12
3.6.2 Обрезка и оценка толщины жира	12
3.7 Система классификации телятины.....	14
3.8 Цвет и показатель рН мяса и жира.....	14
3.9 Диапазон изменения веса отрубов	14
3.10 Упаковка, хранение и транспортировка	15
3.10.1 Описание и положения.....	15
3.10.2 Код упаковки.....	15
3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках.....	16
3.11.1 Обязательная информация	16
3.11.2 Дополнительная информация	17
3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	17

4.	Система кодирования телятины ЕЭК ООН для требований покупателя	18
4.1	Определение кода.....	18
4.2	Пример.....	19
5.	Описание туш и отрубов	20
5.1	Многоязычный индекс продуктов.....	20
5.2	Диаграмма костей телячьей полутуши	25
5.3	Схема разделки стандартных кортовых телячьих отрубов	25
5.4	Телячьи отрубы	25
5.4.1	Отрубы с костями.....	25
5.4.2	Отрубы без костей.....	38
5.4.3	Упаковки телятины.....	47
5.5	Определение упаковки телятины без костей навалом	50
5.6	Перечень мышц, относящихся к стандартным сортовым телячьим отрубам	51
5.6.1	Латеральный/медиальный вид строения туши	51
5.6.2	Перечень названий мышц и других структур в алфавитном порядке.....	51
5.6.3	Основные отрубы задней четвертины.....	53
5.6.4	Основные отрубы передней четвертины.....	53
Приложения		
I.	Система кодирования.....	54
II.	Адреса	59

Стандарт ЕЭК ООН на телятину – туши и отрубы

1. Введение

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и определяет систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, предлагается связаться с секретариатом ЕЭК ООН.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо ЕЭК ООН. Он входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

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

Дополнительная информация размещена на вебсайте ЕЭК ООН по следующему адресу: <http://www.unesc.org/trade/agr>.

Приложение I содержит описание системы кодирования, которая содержит прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

<i>Вид мяса</i>	<i>Код вида (поле данных 1)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71
Мясо утки	72
Мясо гуся	73
Пищевые мясные субпродукты	90
Мясные отрубы, поступающие в розничную торговлю	91

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) телячьих туш и отрубов, предназначенных для торговли и пригодных для употребления в пищу человеком. Он обеспечивает покупателям широкий выбор вариантов для обработки, упаковки и расфасовки мяса, а также для оценки соответствия, которые соответствуют добросовестной практике торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для международной трансграничной реализации на рынке телячьих 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. Подобные положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы поведения, целью которых является сохранение качества продукции после отправки и предоставление правительствам рекомендаций по определенным аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *стандарты, руководящие принципы и кодексы поведения Комиссии Кодекса Алиментариус*, 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.

Оценивая соответствие товаров этим договорным требованиям, покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных частей/отрубов, что способствует лучшему пониманию его положений.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей шестьдесят седьмой сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/6).

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 вебсайте ЕЭК ООН: <http://www.unecce.org/trade/agr/standards.htm>.

2. Минимальные требования

Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

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, пластика и металла¹);
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны;
- без ушибов;
- без следов ожогов, вызванных замораживанием²;
- без спинного мозга (кроме целых неразделанных туш)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. Для получения бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, а также коды, которые будут использоваться в рамках системы кодирования телятины ЕЭК ООН (см. главу 4).

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

²Ожог, 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).

³Удаление других тканей, обладающих высокой степенью риска, может быть специфицировано в разделе 3.5.6 "Технология послеубойной обработки".

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 Виды

Для видов телятины в поле данных 1, как это определено в разделе 1.1, используется код 11.

3.3 Продукт/отруб

Перечисленные в настоящем документе телячьи отрубы имеют только рекомендательный характер. В случае необходимости по мере обновления настоящего документа будут предусматриваться соответствующие добавления или исключения, касающиеся различных мясных отрубов. Многие из этих отрубов поступают в международную торговлю под более чем одним торговым названием. Цель принятия согласованной системы кодирования (см. приложение I) заключается в упрощении использования настоящего документа.

Код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, приводится в главе 5.

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде. В зависимости от использованного метода замораживания допустимый вес продукта согласовывается между покупателем и продавцом. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую температуру внутри продукта следующим образом:

<i>Код охлаждения/ заморозки (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	Категория не указывается
1	Охлажденный	Температура внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$ в течение всего времени охлаждения после убоя
2	Замороженный	Температура внутри продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания
3	Глубокозамороженный	Температура внутри 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 и производства продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации телят, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы отслеживания этапов производства необходимы для обоснования предъявляемых претензий, а соответствие процедур должно быть удостоверено согласно положениям, касающимся требований в отношении оценки соответствия, указанным в разделе 3.12.

3.5.2 Категория телятины/телят

Покупатель может определять категорию телятины/телят. В любом случае категория должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система категорий должна согласовываться между покупателем и продавцом. Продукты из телятины получают из молодых животных в соответствии с нормами, опирающимися на требования индивидуальных стран, определенные следующим образом:

- самка (телка) или кастрированный самец (бычок) или некастрированный самец (бык), которые не имеют постоянных резцовых зубов. Вес туши рассчитывается на основе ее веса в холодном состоянии; или
- животное не старше восьми месяцев (включить в качестве сноски новое положение, касающееся нормы ЕС);
- в возрасте от 8 до 12 месяцев, только в случае наличия согласия между покупателями и продавцами и в соответствии с требованиями страны-импортера.

Код категории телятины/телят (поле данных 5)

<i>Код категории телятины/телят (поле данных 5)</i>	<i>Категория*</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	Категория не указывается
1	Легкие телячьи туши/телята	Вес туши – не более 40 кг
2	Легкие телячьи туши/телята	Вес туши – 40,1 кг и не более 70 кг
3	Телятина/телята	Вес туши – 70,1 кг и не более 150 кг
4	Телятина/телята	Вес туши – 150,1 кг и не более 200 кг
5	Телятина/телята	Вес туши – более 200 кг

телятину – туши и отрубы

<i>Код категории телятины/телят (поле данных 5)</i>	<i>Категория*</i>	<i>Описание</i>
6–9	Коды не используются	

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае система выращивания должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система выращивания должна согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Интенсивная	Методы производства, включающие применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления животных, направленных на достижение их быстрого роста
2	Экстенсивная	Методы производства, включающие относительно неограниченный доступ к естественному корму на протяжении большей части жизни животных
3	Органическая	Методы производства, соответствующие законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Могут использоваться для описания любых других систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система откорма определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
00	Не указывается	
01	Кормление молоком	Кормление цельным молоком, а не материнским
02	Кормление материнским молоком	Кормление материнским молоком
03	Рецептированное кормление	Рецептированное кормление
04	Комбинированное кормление	Смешанное кормление, которое может включать молоко,

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
		рецептуры, силос, зерно, злаки и/или любые другие продукты растительного происхождения
05–09	Коды не используются	
10	Без РМ	
11	Без РМ и ИЖП	
12	Без РМ, ИЖП и СР	
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО	
14	Без РМ и СР	
15	Без РМ, СР и ГМО	
16	Без РМ и ГМО	
17–29	Коды не используются	
30	Без ИЖП	
31	Без ИЖП и СР	
32	Без ИЖП и ГМО	
33	Без ИЖП, СР и ГМО	
34–49	Коды не используются	
50	Без СР	
51	Без СР и ГМО	
52–59	Коды не используются	
60	Без ГМО	
61–98	Коды не используются	
99	Прочие	Любая другая система откорма, согласованная между покупателем и продавцом

Определения приведенных ниже терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера:

- Без РМ Без рыбной муки
- Без ИЖП Без ингредиентов животного происхождения
- Без СР Без стимуляторов роста
- Без ГМО Без продуктов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. В любом случае способы убоя должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений способ убоя должен согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Традиционный	Обязательное оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерный	Включает соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
3	Халяльный	Включает соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой разрешенный способ убоя скота должен быть согласован между продавцом и покупателем

3.5.6 Технология послеубойной обработки

Покупатель может определять технологию послеубойной обработки. В любом случае технологии послеубойной обработки должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений технология послеубойной обработки должна согласовываться между покупателем и продавцом.

<i>Код технологии послеубойной обработки (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Технология послеубойной обработки скота определяется путем согласования между покупателем и продавцом
2–9	Коды не используются	

Примечание: Удаление материала высокого 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 и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

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 отрубов. 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 удалением поверхностной оболочки
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Практически без жира (75% постного мяса с удалением поверхностного жира)
4	Максимальная толщина жира 3 мм или как указано
5	Максимальная толщина жира 6 мм или как указано
6	Толщина жира более 6 мм или как указано
7–8	Коды не используются
9	Прочие

3.6.2 Обрезка и оценка толщины жира

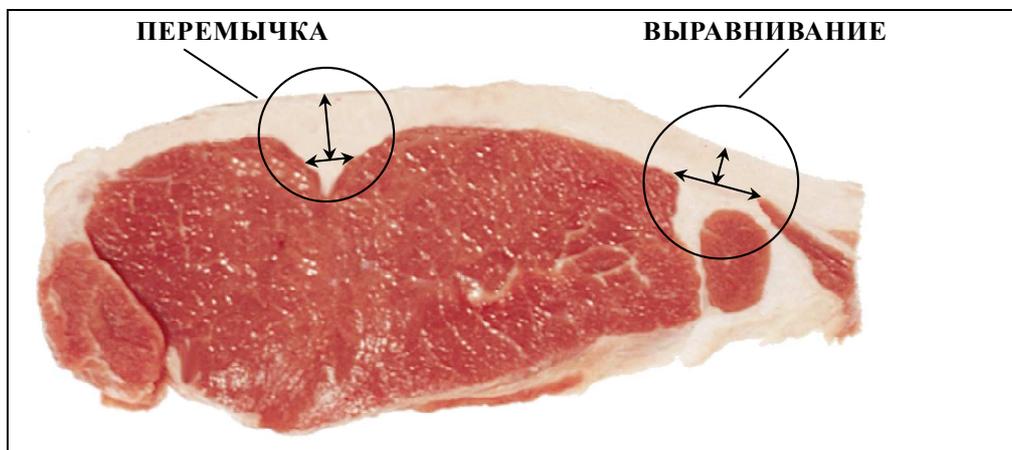
Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. Согласно указаниям покупателя требования к толщине жира могут применяться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

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 (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 выравниванием; см. также рис. 1).

Рис. 1



Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для "зачищенных/ оголенных отрубов"⁴ или "зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки"⁵, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением в мышце, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

⁴Зачищенные/оголенные отрубы: термин "зачищенный" подразумевает отделение поверхностного жила 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 2,5 см (1,0 дюйма) линии самого длинного среза и/или 3 мм (0,125 дюйма) 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 "чешуйчатый" жир не превышал 2,5 см (1,0 дюйма) по линии любого разреза и/или 3 мм (0,125 дюйма) по глубине в любой точке.

⁵Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: 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 3 мм (0,125 дюйма) по глубине.

3.7 Система классификации телятины

<i>Код системы классификации телятины (поле данных 11)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификации качества, основывающиеся на официальной системе качества страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификации качества, основывающиеся на системах качества продавца
3	Отраслевые стандарты	Классификации качества, основывающиеся на системе качества, применяющейся в данной отрасли
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие системы классификации качества, выбираемые по согласованию между покупателем и продавцом

Примечание: Требования любой системы должны соответствовать официальным требованиям страны-экспортера, предъявляемым к качеству, или превышать их.

3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира

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

3.9 Диапазон изменения веса отрубов

<i>Код диапазона изменения веса (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	

Примечание: Эти диапазоны изменения веса предназначены не для определения веса порций, а скорее для калибровки продаваемых отрубов по весу.

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

3.10.1 Описание и положения

Расфасовка (или предварительная упаковка) является первичной упаковкой продукта и должна производиться с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная (наружная) упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку. 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 вошечных картонных контейнерах);
- Упакованные в вакууме;
- Упакованные в модифицированной атмосфере;
- Упакованные прочими способами.

Отрубы – замороженные/глубокозамороженные

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

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубоко замороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС) (ECE/TRANS/165)*.

3.10.2 Код упаковки

<i>Код упаковки (поле данных 13)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указывается
1	Туши, отделенные полутуши и четвертины – без упаковки
2	Туши, отделенные полутуши и четвертины – с упаковкой

<i>Код упаковки (поле данных 13)</i>	<i>Категория</i>
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

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

Все сведения, указываемые на маркировке, должны поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

3.11.1 Обязательная информация

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

<i>Информация на маркировке</i>	<i>Нерасфасованные туши, четверти и отрубы</i>	<i>Расфасованное или упакованное мясо</i>
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
Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца		X ^a
Количество (число наименований)		X ^a
Вес нетто		X ^a

^a Эта информация может также указываться в сопроводительной документации.

3.11.2 Дополнительная информация

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;
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что рождение, выращивание, забой, переработка/разделка и упаковка происходили в одной и той же стране;
- способы убоя и технология послеубойной обработки;
- дальнейшая обработка;
- характеристики породы, системы выращивания и откорма;
- дата убоя;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/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 требованиям системы качества/сортности/классификации, стандартам, определяемым покупателем, и/или положениям об идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия требованиям системы качества/сортности/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 в соответствии с пунктом 3.1.

Оценка 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 в соответствии с пунктом 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 телятины или партии (идентификация телятины/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и требования должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

*Код оценки соответствия Категория
(поле данных 14)*

0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сортности/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации телятины/партии (идентификация телятины/партии)
4	Оценка соответствия качеству и торговому стандарту
5	Оценка соответствия качеству и идентификации телятины/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации телятины/партии
7	Оценка соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации телятины/партии
8	Код не используется
9	Прочие

4. Система кодирования телятины ЕЭК ООН для требований покупателя

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя телятины содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой комбинацию кодов, определенных в главах 3 и 5.

<i>Поле №</i>	<i>Название</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений</i>
1	Вид	3.2	00–99
2	Продукт/отруб	5	0000–9999
3	Поле не используется	–	00–99
4	Охлаждение/заморозка	3.4	0–9
5	Категория	3.5.2	0–9
6	Система производства	3.5.3	0–9

Поле №	Название	Раздел	Диапазон значений
7	Система откорма	3.5.4	00–99
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	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

Приводимый ниже пример кодирования представляет собой описание охлажденной и упакованной в вакууме верхней части тазобедренного отруба с максимальной толщиной жира 3 мм применительно к теленку, выращенному в соответствии с органической системой производства, откормленному фуражом и забитому в соответствии с традиционным способом убоя.

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН для телятины: **11373500153031040050**.

Поле №	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Телятина	11
2	Продукт/отруб	Чельшко	3735
3	Поле не используется	–	00
4	Охлаждение/заморозка	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Телятина/теленки	5
6	Система производства	Органическая	3
7	Система откорма	Фуражная	03
8	Способ убоя	Традиционный	1
9	Технология послеубойной обработки	Не указывается	0
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3 мм или как указано	4
11	Качество	Не указывается	0
12	Диапазон изменения веса	Не указывается	0
13	Упаковка	Отрубы – упакованные в вакууме	5
14	Оценка соответствия	Не указывается	0

5. Описание туш и отрубов

5.1 Многоязычный индекс продуктов

<i>Английский</i>	<i>Номер продукта</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
<i>Bone-in</i>			<i>Avec os</i>	<i>С костями</i>	<i>Con hueso</i>	带骨牛肉
Carcase	3500			Цельная туша		
Side	3505			Полутуша		
Side (brisket Removed)	3506			Полутуша (без грудины)		
Side (brisket and shin removed)	3507			Полутуша (без грудины и рульки)		
Trunk	3508			Туша без задней части		
Forequarter pair	3509			Неразделенные передние четвертины		
Forequarter	3510–3513			Передняя четвертина		
Forend (pistola)	ТДУ			Пистолетный отруб передней полутуши		
Forequarter (pistola)	ТДУ			Пистолетный отруб передней четвертины		
Forend (straight cut)	ТДУ			Передняя полутуша, прямой отруб		
Forequarter (straight cut)	ТДУ			Передняя четвертина, прямой отруб		
Forequarter saddle	3524–3525			Передняя часть седла		
Double crops (5 ribs)	ТДУ			Чепрак (5 ребер)		
Single crops (5 ribs)	ТДУ			Получепрак (5 ребер)		
Pistola forequarter pair	ТДУ			Пистолетный отруб неразделенных передних четвертин		
Forequarter pair (brisket removed)	ТДУ			Неразделенные передние четвертины (без грудины)		

<i>Английский</i>	<i>Номер продукта</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
Hindquarter	3530–3533			Задняя четвертина		
Hindend (straight cut)	ТДУ			Задняя полутуша, прямой отруб		
Hindend (pistola)	ТДУ			Пистолетный отруб задней полутуши		
Hindquarter (straight cut)	ТДУ			Задняя четвертина, прямой отруб		
Pistola hindquarter	3540–3543			Пистолетный отруб задней четвертины		
Butt	3565			Тазобедренный отруб		
Double haunch (leg pair longcut)	ТДУ			Цельная бедренная часть, длинный отруб		
Butt (leg long cut)	ТДУ			Цельное бедро, длинный отруб		
Hindquarter saddle	3535–3536			Задняя часть седла		
Saddle	ТДУ			Спинно- поясничная часть		
Loin	3575–3578			Спинная часть		
Shortloin	3590–3593			Почечная часть		
Rack	3581–3582			Передок туши		
Rack cap off (frenched)	3583–3584			Передок туши без хребтового края (зачищенный)		
Ribs prepared	3605–3609			Реберная часть – подготовленная		
Spare ribs	3670			Ребра без поверхностного мяса		
Short ribs	3665–3669			Реберный край грудинки		
Shin-shank	3630			Рулька/голяшка передней/задней четвертины		
Shin	ТДУ			Рулька		
Shank	ТДУ			Голяшка		
Ossobucco	3631			Оссобукко		
Breast and flank	ТДУ			Грудинка целая		

телятину – туши и отрубы

<i>Английский</i>	<i>Номер продукта</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
Flank	ТДУ			Грудинка без ядра		
Breast and flank without brisket navel plate	ТДУ			Грудинка без пашины		
Brisket point end	3650–3653			Передняя часть грудинки с костью		
Brisket navel end	3660–3664			Завиток грудинки с костью		
Shoulder (blade)	3615			Плечо (лопатка)		
Brisket navel plate	ТДУ			Пашина		
Brisket rib plate	ТДУ			Средняя часть грудинки		
[Chuck long cut]	ТДУ			Лопаточная часть, длинный отруб		
Neck	ТДУ			Шейная часть		
Chuck	ТДУ			Лопаточная часть		
<i>Boneless</i>			<i>Sans Os</i>	<i>Без костей</i>	<i>Sin hueso</i>	<i>剔骨牛肉</i>
Leg long cut	3681			Бедровый отруб длинный		
Leg set	3682			Комплект отрубов тазобедренной части туши		
Topside	3680			Щуп		
Topside cap off	3686			Щуп зачищенный		
Thick flank	3710			Боковая часть тазобедренного отруба		
Knuckle	3715			Огузок		
Silverside	3690			Наружная часть тазобедренного отруба		
Outside	3695			Наружная часть тазобедренного отруба без пяточной мышцы		
Silverside and rump (heel muscle attached)	ТДУ			Наружная часть тазобедренного отруба без пяточной мышцы		

<i>Английский</i>	<i>Номер продукта</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
Eye of silverside (heel muscle, rump and rump tail (removed))	ТДУ			Средняя часть наружной (плоской) части бедр (без пяточной мышцы, без мякоти заднепоясничной части и без верхушки заднепоясничной части		
Striploin (0 to 3 rib)	3765–3768			Поясничный отруб (0-3 ребра)		
Eye of loin	3769			Филейная вырезка		
Tenderloin	3770			Вырезка		
Tenderloin side strap off	3775			Вырезка без малой поясничной мышцы		
Rump	3735			Верхняя часть тазобедренного отруба		
Cube roll	3815–3819			Рулет из спинной мякоти		
Backstrap	3838			Краевая покровка		
Trunk	3839			Туша без задней части		
Chuck	3830–3832			Лопаточная часть		
Chuck roll	3840–3842			Рулет из подлопаточной части		
Chuck eye roll	ТДУ			Рулет из глазка подлопаточной части		
Underblade	ТДУ			Подрезанная лопатка		
Chuck tender	3855			Предостная мышца		
Shin-shank	3886			Рулька/голяшка передней/задней четвертины		
Breast and flank without brisket navel plate	ТДУ			Грудинка без пашины		
Blade	3850			Лопатка		
<i>Blade Oyster</i>	<i>3851</i>		<i>paleron</i>	Заплечная мякоть		

телятину – туши и отрубы

<i>Английский</i>	<i>Номер продукта</i>	<i>Стр.</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>	<i>Испанский</i>	<i>Китайский</i>
<i>Blade Bolar</i>	3852		Boule de macreuse	Заплечная мякоть		
<i>Blade tender</i>	3853		Merlan d'épaule	Мякоть лопаточной части		
Shoulder	ТДУ		épaule	Лопаточная часть		
Middle of shoulder	ТДУ		Milieu d'épaule	Середина		
Eye of shoulder (blade and part of the blade undercut) [code]			(macreuse + partie de dessus de palette)	лопаточной части (заплечная мякоть и часть, плечевая мякоть и часть подлопаточной прослойки под ребрами)		
Thick skirt (hanging tender)	ТДУ		onglet	Мясистый край диафрагмы (ножка диафрагмы)		
Heel muscle	ТДУ		Nerveux de sous- noix	Пяточная мышца		
Heel muscle (straight cut)	ТДУ		Nerveux de sous- noix (coupe droite)	Пяточная мышца (прямой отруб)		
Striploin	3761			Филейный край		
Heel muscle	3887			Икроножная мышца		
Think flank	3785			Тонкая пашина		
Упаковки телятины						
Trimming	3960			Обрезки		
Forequarter and hindquarter	3970		Quartier avant et quartier arrière	Передняя и задняя четвертина		
Forequarter and hindquarter meat	3895		Viande du quartier avant et du quartier arrière	Мясо передней и задней четвертины		
Forequarter	3975		Quartier avant	Передняя четвертина		
Forequarter meat	3980-3983		Viande du quartier avant	Мясо передней четвертины		
Hindquarter	3950-3953		Quartier arrière	Задняя четвертина		
Hindquarter meat	3955-3958		Viande du quartier arrière	Мясо задней четвертины		

5.2 Диаграмма костей телячьей полутуши

5.3 Схема разделки стандартных сортовых телячьих отрубов

5.4 Телячьи отрубы

5.4.1 Отрубы с костями

Цельная туша 3500

Телячья цельная туша включает в себя все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков.

Обвалка туш должна проводиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу.

Указать:

- без хвоста;
- без тонкой диафрагмы;
- без мясистого края диафрагмы;
- без почек;
- без околопочечного жира (филей зачищенный);
- без шейного жира (зарез);
- без жира в тазовой полости;
- с разрубом;
- без спинного мозга;
- со связанной плечевой частью;
- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные с покупателем);
- требования к весу туши.

Полутуша 3505

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Обвалка туши должна проводиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу, и с минимальными требованиями в отношении обвалки туш, согласованными с мясной промышленностью.

Указать:

- без хвоста;
- без мясистого края диафрагмы;
- без мясистого края диафрагмы;
- без грудинки (но с пашинной грудинки);

- без грудинки (и без пашины грудинки);
- без рульки и/или голяшки (релька и/или голяшка отделен(ы) от сустава(ов), пяточная мышца оставлена);
- без почек;
- без околопочечного жира (филей зачищенный);
- без шейного жира (зарез);
- без жира в тазовой полости;
- без спинного мозга;
- со связанной плечевой частью;
- изменения в определении минимального стандарта обвалки туш (изменения, согласованные с покупателем/продавцом);
- требования к весу туши.

Полутуша (без грудины) (Разделка 2) 3506

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Почка и околопочечный жир оставляются. Спинной мозг сохраняется.

Грудина удаляется путем разруба, параллельного дорсальной линии полутуши, начиная с первого ребра. Часть грудины удаляется по естественному стыку между плечевыми мышцами.

Часть грудной мышцы грудины остается плотно прикрепленной к плечу. Остальная часть грудины удаляется по каудальной линии тонкой тазобедренной пашины. Тонкая пашина остается прикрепленной к полутуше.

Обвалка туш должна производиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы сделать тушу пригодной для употребления в пищу при соблюдении минимальных требований к обвалке, согласованных мясной промышленностью.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные между покупателем и продавцом);
- удаляются ли почки и околопочечный жир.

Полутуша (без грудины и рульки) (разделка 3) 3507

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба. Почка и околопочечный жир оставляются. Спинной мозг оставляется.

Передняя часть грудинки отрезается по естественному стыку между плечевыми мышцами, а лопаточная кость и голяшка также удаляются и остаются прикрепленными к грудине.

Часть грудной мышцы передней части грудинки остается прочно прикрепленной к лопатке. Брюшная часть грудины удаляется по каудальной линии тонкой пашины.

Тонкая пашина остается прикрепленной к полутуше.

Обвалка туши должна проводиться в соответствии со всеми государственными санитарно-гигиеническими правилами для того, чтобы

сделать тушу пригодной для употребления в пищу при соблюдении минимальных требований к обвалке, согласованных мясной промышленностью.

Указать:

- изменения в определении минимального стандарта обвалки туши (изменения, согласованные между покупателем и продавцом);
- удаляются ли почки и околопочечный жир;
- удаляется ли спинной мозг.

Туша без задней части 3508

Тушу без задней части получают из туши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, освобождая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины.

Указать:

- удалена ли диафрагма;
- требования к весу туши.

Неразделенные передние четвертины 3509

Неразделенные передние четвертины получают из туши разрубом вдоль контура указанного ребра до брюшной кромки грудинки. Другой отруб получают через спинной хребет, отделяя позвоночник.

Указать:

- необходимое количество ребер.

Передняя четвертина 3510–3513 (3510 – 10 ребро, 3511 – 11 ребро, 3512 – 12 ребро, 3513 – 13 ребро)

Переднюю четвертину получают из полутуши путем расчленения передней и задней четвертин отрубом вдоль указанного ребра, производимым под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшной участок пашины.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- оставлена ли диафрагма.

Передняя полутуша (пистолетный отруб)

[предусмотреть несколько кодов, в том числе как минимум: 1 с пятью ребрами и 1 с десятью ребрами]

Переднюю полутушу получают из целой туши [код] путем отделения задних полчетвертин (задней полутуши) [код] по трем линиям разделки с каждой стороны:

- первая поперечная линия, проходящая через пащину;
- второй линии, параллельной оси позвоночного столба на указанном расстоянии от тела позвоночника;
- третьей линии под прямым углом к позвоночному столбу между указанными позвонками и частями соответствующих ребер.

Указать:

- оставляется ли тонкая часть пашины.

Передняя четвертина (пистолетный отруб)

[предусмотреть несколько кодов, в том числе как минимум: 1 с 5 ребрами и 1 с 10 ребрами]

Переднюю четвертину полутуши получают путем разделения передней полутуши [код] по оси позвоночника или из полутуши [код] путем отделения задней четвертины [код] по трем линиям разделки, указанной в предыдущей позиции (см. "Передняя полутуша") [код].

Указать:

- оставляется ли тонкая пашина;
- удаляется ли спинной мозг.

Передняя полутуша (прямой отруб)

[предусмотреть несколько кодов, в том числе как минимум: 1 с 5 ребрами и 1 с 10 ребрами]

Переднюю полутушу, прямой отруб, получают из целой туши [код] путем отделения задних четвертин (задней полутуши, прямой отруб) [код] по поперечной линии разделки между указанными позвонками и соответствующими ребрами.

Передняя четвертина (прямой отруб)

[предусмотреть несколько кодов, в том числе как минимум: 1 с 5 ребрами и 1 с 10 ребрами]

Переднюю четвертину, прямой отруб, получают путем разделения передней полутуши, прямой отруб [код] по оси позвоночника или из полутуши путем отделения задней четвертины, прямой отруб [код] по указанной в предыдущей позиции линии разделки (см. "Передняя полутуша, прямой отруб") [код].

Указать:

- Удаляется ли спинной мозг.

Передняя часть седла 3524–3525 (3524 – 11 ребро, 3525 – 12 ребро)

Передняя часть седла – это передняя часть туши, отделяемая отрубам через позвонки на первом и одиннадцатом ребрах.

Указать:

- оставляется или удаляется ли диафрагма.

Чепрак (5 ребер)

Чепрак получают из передней полутуши [код] или из передней полутуши, прямой отруб [код], после удаления частей оболочки грудной клетки и брюшной полости (грудинки) [код] или части грудинки [код].

Указать:

- с разрубом.

Получепрак (5 ребер)

Получепрак получают путем разруба чепрака на две части [код] по оси позвоночника.

Указать:

- удаляется ли спинной мозг.

Пистолетный отруб неразделенных передних четвертин (разделка 1)

Пистолетный отруб неразделенных передних четвертин является остающейся частью туши после удаления пистолетного отруба неразделенных задних четвертин (разделка 1). Диафрагма оставляется.

Неразделенные передние четвертины (без грудины) (разделка 3)

Неразделенные передние четвертины получают из туши путем прямого разруба по контуру указанного ребра до брюшного края грудины. Еще один разруб производится через указанный грудной позвонок с отделением спинного хребта.

Грудинка (передняя часть) на обеих полутушах удаляется по естественному стыку между лопаточными мышцами, причем разруб ребра производится на указанном расстоянии от позвоночника.

Указать:

- необходимое количество ребер.

Задняя четвертина 3530–3533 (3530 – 3 ребро, 3531 – 2 ребро, 3532 – 1 ребро, 3533 – 0 ребро)

Заднюю четвертину получают в результате разделения полутуши (3505) на заднюю и переднюю четвертины, разрезаемые вдоль указанного ребра под прямым углом к позвоночному столбу через брюшную часть пашины.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- удалена диафрагма;
- требования к весу туши.

Задняя полутуша (прямой отруб)

[предусмотреть несколько кодов, в том числе как минимум: 1 с 8 ребрами и 1 с 3 ребрами]

Заднюю полутушу, прямой отруб, получают из целой туши [код] путем отделения передних четвертин (передней полутуши) [код] по поперечной линии разделки, проходящей между указанными позвонками и соответствующими ребрами.

Указать:

- удаляется ли хвост;
- удаляются ли почки;
- удаляются ли голяшки (отделены от суставов, пяточные мышцы оставлены);

- с разрубом;
- с разрубом, без спинного мозга;
- удаляется ли околопочечный жир (филей зачищенный);
- удаляется ли жир в тазовой полости.

Задняя полутуша (пистолетный отруб)

[предусмотреть несколько кодов: 1 с 8 ребрами и 1 с 3 ребрами]

Заднюю полутушу получают из целой туши [код] путем отделения передней полутуши [код] по трем ранее указанным линиям разделки (см. "Передняя полутуша" [код]). Разрез начинают с поверхности пахового лимфатического узла, отделяя мышцу *M. rectus abdominis* и следуя контуру бедра, параллельно телам позвонков в 50 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) указанного ребра.

Указать:

- удаляется ли тонкая часть пашины (пистолетный отруб);
- удаление тонкой части пашины может производиться в соответствии с указанием потребителя;
- удаляется ли рулька и голяшка (отделена от сустава, пяточная мышца оставлена);
- удаляется ли хвост;
- удаляются ли почки;
- удаляется ли околопочечный жир (филей зачищенный);
- удаляется ли жир в тазовой полости;
- количество ребер;
- удаляется ли спинной мозг.

Задняя четвертина (прямой отруб)

[предусмотреть несколько кодов, в том числе как минимум: 1 с 8 и 1 с 3 ребрами]

Заднюю четвертину, прямой отруб, получают путем разделения задней полутуши, прямой отруб [код] по позвоночному столбу и из полутуши [код] путем отделения передней четвертины, прямой отруб [код] по указанной в предыдущей позиции схеме разделки (см. "Задняя полутуша" [код]).

Указать:

- удаляется ли хвост;
- удаляются ли почки;
- удаляются ли голяшки (отделены от сустава, пяточные мышцы оставлены);
- удаляется ли спинной мозг;
- удаляется ли околопочечный жир (филей очищенный);
- удаляется ли жир в тазовой полости;

- разрез брюшной полости производится по границе тонкой диафрагмы (M. transversus abdominis), кошерные правила.

Пистолетный отруб задней четвертины 3540–3543 (3540 – 8 ребро, 3541 – 7 ребро, 3542 – 6 ребро, 3543 – 0 ребро)

Пистолетный отруб получают из задней четвертины путем удаления тонкой части пашины, бокового участка ребер и грудной части. Разрез начинают с поверхностного пахового лимфатического узла, затем отделяют мышцу rectus abdominis, следуя контуру бедра, далее разрез ведут параллельно телам позвонков приблизительно в 50 мм от длиннейшего мускула спины (мышца longissimus dorsi) до указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- удаляется ли диафрагма;
- длину указанного ребра от длиннейшего мускула спины;
- требования к весу туши.

Тазобедренный отруб 3565

Тазобедренный отруб получают из задней четвертины. Разрез начинают от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проводят точно краниально к тазобедренному суставу и ведут до седалищного лимфатического узла.

Указать:

- удаляется ли поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью;
- удаляется ли часть крестца и прилегающая соединительная ткань;
- требования к весу туши.

Цельная бедренная часть (длинный отруб) [код]

Получают из задней полутуши [код] или задней полутуши, прямой отруб [код]:

Костная основа: большая и малая берцовые кости и предплюсневые кости (голяшка [код]), бедренная кость, надколенник, тазобедренная кость, крестец и последний поясничный позвонок;

Мышечная основа: мышцы тазового пояса, бедра и голени.

Указать:

- удаляется ли хвост;
- удаляется ли тонкая часть пашины;
- удаляется ли голяшка (отделена от сустава, пяточная мышца оставлена);
- удаляется ли верхний край вырезки;
- с разрубом.

Цельное бедро (длинный отруб) [код]

Получают путем разруба цельной бедренной части (длинный отруб) [код] на две части вдоль оси позвоночника.

Указать:

- удаляется ли хвост;
- удаляется ли тонкая пашина;
- удаляется ли голяшка (отделена от сустава, пяточная мышца оставлена);
- удаляется ли верхний край вырезки;
- удаляется ли спинной мозг.

Задняя часть седла 3535–3536 (3535 – 1 ребро, 3536 – 2 ребро)

Задняя часть седла – это часть туши, остающаяся после удаления передней части седла и задней части в месте соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- количество оставленных ребер;
- оставляются или удаляются ли мясистая часть диафрагмы и сама диафрагма.

Спинно-поясничная часть [код]

Получают из задней полутуши (пистолетный отруб) [код] путем поперечного разруба на уровне предпоследнего поясничного позвонка или из задней полутуши, прямой отруб [код] путем поперечного разруба предпоследнего поясничного позвонка и продольного разруба, параллельного оси позвоночника.

- Костная основа: от указанного спинного (или грудного позвонка) до предпоследнего поясничного позвонка, а также смежная часть соответствующих ребер на указанную длину тела позвоночника;
- мышечная основа: мышцы пояснично-спинного отдела, части большой спинной мышцы и трапецевидной мышцы (хребтовый край), а также часть пашины [код].

Указать:

- необходимое количество ребер и поясничных позвонков;
- оставляется или удаляется тонкая часть пашины;
- удаляются или оставляются почки;
- оставляется ли верхний край вырезки;
- удаляется ли вырезка;
- оставляется ли мясистый край диафрагмы;
- удаляется ли хребтовый край (покрывающий 3 ребра);
- удаляется ли хребтовый край (покрывающий 5 ребер);
- удаляется ли жир;

- длина ребра от глазка мышцы;
- с разрубом.

Спинная часть 3575–3578 (на следующей странице имеется еще одно описание спинной части) (3575 – 3 ребро, 3576 – 2 ребро, 3577 – 1 ребро, 3578 – 0 ребро)

Получают из спинно-поясничной части [код] путем разруба вдоль оси позвоночника (или из задней полутуши [код] или из задней полутуши, прямой отруб [код], по линии разруба целой/спинной позвоночной части).

Костная основа: от указанного грудного (или спинного) позвонка до предпоследнего поясничного позвонка, а также смежная часть соответствующих ребер на указанную длину тела позвонника;

мышечная основа: спинно-поясничный отдел и соединительные ткани мышц реберной стенки, части большой спинной мышцы и трапецевидной мышцы, а также часть пашины [код].

Указать:

необходимое число ребер и поясничных позвонков;

оставляется или удаляется тонкая часть пашины;

оставляются или удаляются почки;

оставляется ли верхняя часть вырезки;

удаляется ли вырезка;

оставляется ли мясистый край диафрагмы;

удаляется ли хребтовый край (покрывающий 3 ребра);

удаляется ли хребтовый край (покрывающий 5 ребер);

указанная длина ребра (от глазка мышцы);

удаляется ли спиной мозг.

Почечная часть 3590–3593 (3590 – 1 ребро, 3592 – 2 ребро, 3593 – 3 ребро)

Почечную часть получают из спинной части путем отделения указанных ребер параллельно линии отделения передней четвертины. С целью удаления ребер разруб производится вдоль контура указанного ребра через грудной позвонок.

Указать:

- линию отделения грудинки и расстояние от длинного мускула;
- необходимое количество ребер.

Передок туши 3581–3582 (3581 – 6 ребро, 3582 – 7 ребро)

Передок туши получают из полутуши разрубом по позвоночнику, проходящим между 12-м и 13-м ребром. Передняя четвертина удаляется разрубом по позвоночнику, проходящим между 4-м и 5-м ребром. Грудинка удаляется путем прямого разруба, параллельного хребтовому краю на указанном расстоянии от длиннейшей мышцы спины.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- оставляется или удаляется хребтовая/лопаточная кость;
- линию отделения брюшного участка;
- передок туши с зачищенными ребрами.

Передок туши без хребтового края (зачищенный) 3583–3584 (3583 – 6 ребро, 3584 – 7 ребро)

Передок туши без хребтового края (зачищенный) получают из передка туши путем удаления хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом. Ребра зачищаются на указанную длину.

Альтернативная обрезка: передок туши без хребтового края с полностью зачищенными (оголенными) ребрами.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- оставляется или удаляется ли хребтовая/лопаточная кость;
- линию отделения брюшного участка.

Реберная часть – подготовленная 3605–3609 (3605 – 4 ребро, 3606 – 5 ребро, 3607 – 6 ребро, 3608 – 7 ребро, 3609 – 8 ребро)

Подготовленную реберную часть получают из передней четвертины после отделения чельшка и лопаточной части. Реберный край грудинки отделяется на расстоянии 75 мм от длинного мускула спины (мышца *longissimus dorsi*) с филейного (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) в месте расположения указанного ребра. Тела позвонков (хребтового края) на подготовленной реберной части удаляются с обнажением костного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- удаляются ли остистые отростки;
- удаляется ли кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща;
- длину ребер, измеренную от длинного мускула спины;
- удаляется ли трапецевидная мышца (*trapezius*);
- удаляется ли выйная связка (*ligamentum nuchae*);
- требования к весу туши.

Ребра без поверхностного мяса 3670

Ребра без поверхностного мяса получают из любой части грудной клетки, и они состоят только из реберных костей и межкостных мышц.

Указать:

- необходимое количество ребер;

- размер части грудной клетки.

Реберный край грудинки 3665–3669 (3665 – 5 ребро, 3666 – 6 ребро, 3667 – 7 ребро, 3668 – 8 ребро, 3669 – 9 ребро)

Реберный край грудинки получают из передней четвертины после удаления чельшка, подготовленной реберной части и лопаточной части. Линия отделения реберного края грудинки проходит приблизительно в 75 мм от (глазка) длинного мускула спины и параллельно позвоночному столбу. Поверхностная фасция (*cutaneus trunci*) удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- необходимое количество ребер и их номера;
- оставляется ли поверхностная фасция (*cutaneus trunci*);
- удаляется или оставляется ли длинный мускул спины (*laterissimus dorsi*);
- оставляется или удаляется ли наружный жировой покров;
- удаляется или оставляется ли диафрагма;
- требования в отношении размеров нарезанной части продукта.

Рулька-голяшка передней/задней четвертины 3630

Рульку/голяшку получают из передней/задней ног (группы мышц разгибателей/ сгибателей). Передняя нога отрубается по линии отделения чельшка от передней четвертины через мышцы *triceps* и *biceps brachii* и через дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы. Задняя нога отрубается по коленному суставу с удалением большой берцовой/предплюсневой костей с облегающими их группами мышц сгибателей/разгибателей.

Указать:

- переднюю или заднюю четвертину;
- отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевых суставов на этапе удаления мяса;
- удаление *hindquarter tarsus* и коленного сустава задней четвертины на этапе отделения мяса.

Рулька [код]

Периферийная часть передней ноги (без голени):

- Костная основа: лучевая-локтевая кость и запястье;
- Мышечная основа: мышцы предплечья.

Указать:

- сустав отпилен;
- верхний слой удален (обрезан под прямым углом в плоскости отпила).

Голяшка [код]

Периферийная часть задней ноги (без стопы):

- Костная основа: большая берцовая – малая берцовая кости и предплюсневые кости;
- Мышечная основа: мышцы ноги.

Указать:

- бабка и сустав отпилены.

Оссобукко 3631

Оссобукко – это кусочки мяса, полученные из рульки/голяшки передней/задней четвертины (3630). Эти кусочки имеют указанную толщину и получают путем поперечного разруба кости.

Указать:

- толщину кусочков;
- используется ли рулька/голяшка только передней четвертины;
- используется ли рулька/голяшка только задней четвертины.

Грудинка (целая) [код]

[Часть оболочки грудной клетки и брюшной полости, получаемая из передней полутуши (пистолетный отруб) или передней четверти ног (пистолетный отруб) [коды] после отделения чепрака [код]. В грудинку входят: пашина [код], средняя часть грудинки [код] и ядро грудинки [код]:

- Костная основа: грудная кость, средняя и периферическая часть ребер (указанное число);
- Мышечная основа: грудные мышцы и мышцы оболочки реберной стенки и грудной полости, мышечная часть диафрагмы (тонкой диафрагмы).

Указать:

- оставляется ли тонкая часть пашины;
- необходимое число ребер;
- оставляется ли восходящая грудная мышца;
- удаляется ли тонкая диафрагма.

Грудинка без ядра [код]

[То же описание, что и в случае целой грудинки [код], без грудной кости с периферийными краями смежных ребер (число указать).]

Указать:

- необходимое число ребер;
- оставляется ли тонкая часть пашины;
- удаляется ли тонкая диафрагма.

Грудинка без пашины [код]

[То же описание, что и в случае грудинки целой [код] без пашины [код].]

Указать:

- необходимое число ребер;
- удаляется ли тонкая диафрагма.

Ядро грудинки [код]

Костно-оболочечная часть грудной клетки:

- Костная основа: грудная кость и периферийные края смежных ребер (число указать);
- Мышечная основа: мышцы костно-оболочечного отдела грудной клетки.

Указать:

- необходимое число ребер.

Передняя часть грудинки с костью 3650–3653 (3650 – 4 ребро, 3651 – 5 ребро, 3652 – 6 ребро, 3653 – 7 ребро)

Переднюю часть грудинки с костью получают из грудной части путем удаления завитка вдоль каудальной кромки указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер.

Завиток грудинки с костью 3660–3664 (3660 – 4 ребро, 3661 – 5 ребро, 3662 – 6 ребро, 3663 – 7 ребро, 3664 – 8 ребро)

Завиток грудинки с костью получают из грудной части путем удаления края по каудальной кромке указанного ребра.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- удаляется ли диафрагма;
- удаляется ли брюшная полость;
- удаляется ли внутренняя диафрагма.

Плечо (лопатка) 3615

Плечо (лопатку) получают из передней четвертины; она состоит из лопаточной и плечевой костей и большой берцовой кости вместе с прилегающими к ним мышцами. Плечо отделяется от передней четвертины путем разруба по линии сращения между покрывающими ребра мышцами, оставляя надрезанной мышцу *M. subscapularis*, прикрепленной к лопаточной кости.

Пашина [код]

Оболочка брюшной полости:

Мышечная основа: мышечная ткань: *rectus abdominis* (бифштексная часть пашины), *obliquus internus abdominis* (внутренняя часть пашины), *transversus abdominis* и *obliquus externus et cutaneus trunci* (внутренние части диафрагмы).

Средняя часть грудинки [код]

Часть целой грудинки между пашиной (код?) и ядром грудинки (код?):

Костная основа: средняя и периферическая части ребер (указать число);

Мышечная основа: мышцы реберной стенки.

Указать:

- необходимое число ребер;
- без тонкой диафрагмы.

[Шейная часть и передние ребра спинной части [код]]

Спинной отдел краниального конца грудной клетки и шейный отдел. Состоит из: шейной части [код] и передних ребер спинной части [код]:

- костная основа: семь шейных позвонков и первые грудные позвонки или (уточнить число) также смежная часть соответствующих ребер;
- мышечная основа: мышцы шейного отдела и части затылочных и спинных мышц грудной клетки.

Указать:

- необходимое число ребер;
- без спинного мозга;
- без костей.

Шейный отдел:

- костная основа: 7 шейных позвонков;
- мышечная основа: мышцы шейного отдела.

Указать:

- без костей.

Шейная часть [код]

Шейный отдел:

- костная основа: 7 шейных позвонков;
- мышечная основа: мышцы шейного отдела.

Передние ребра спинной части [код]

Спинной отдел краниального конца грудной клетки:

- костная основа: первые грудные или спинные позвонки (число указать) и смежная часть соответствующих ребер;
- мышечная основа: мышцы краниально-спинной части грудной клетки.

Указать:

- необходимое число ребер;
- без костей.

5.4.2 Отрубы без костей

Бедровый отруб длинный 3681

Бедровый отруб длинный получают из телячьей полутуши (3505) и отделяют разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к тазовой кости. Дальнейшая обработка проводится путем удаления костей, хрящей и обнаженных сухожилий.

Указать:

- удаляется ли жир тазовой полости;
- удаляется ли пашина;
- удаляется ли голяшка.

Комплект отрубов тазобедренной части туши 3682

Альтернативное название: комплект отрубов голяшки задней четвертины

Комплект отрубов тазобедренной части туши получают из бедрового отруба длинного (3681) путем удаления отдельных продуктов первичной обработки, шупа, наружной части тазобедренного отруба и огузка с факультативным сохранением верхней части тазобедренного отруба. В тех случаях, когда это оговаривается, можно использовать различные виды получения этих основных отрубов.

Указать:

- различные виды основных отрубов: толстая часть пашины, наружная часть тазобедренного отруба без пяточной мышцы, плоский отруб наружной части/глазок бедра, D-отруб тазобедренной части;
- используется ли возможность сохранения верхней части тазобедренного отруба;
- оголяются ли основные отрубы.

Комплект отрубов голяшки задней четвертины состоит из двух продуктов первичной обработки во всех видах отрубов: шуп, наружная часть тазобедренного отруба, огузок и верхняя часть тазобедренного отруба, которая может включаться в этот комплект в факультативном порядке. В тех случаях, когда это конкретно оговаривается, могут использоваться различные варианты получения этих продуктов первичной обработки.

Щуп 3680

Альтернативное название: внутренняя часть бедра 3685

Щуп (3680) – Внутренняя часть бедра (3685). [Проверить коды.]

Щуп расположен каудально и медиально к берцовой кости и прикреплен к os сохае (крестцовой кости) и отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины и наружной части тазобедренного отруба. Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.

Указать:

- удаляется ли мышца-эректор;
- удаляется ли соединительная ткань;
- удаляются ли бедренные кровеносные сосуды;

- полужилованный;
- ножевое жилование;
- жилованный и зачищенный.

Щуп зачищенный 3686

Щуп зачищенный получают из внутренней части бедра (3685) путем отделения мышцы *gracilis* по естественной линии сращения. Жировые отложения удаляются.

Указать:

- удаляется ли мышца *pectineus* и/или же мышца *sartorius*.

Боковая часть тазобедренного отруба 3710

Толстую часть пашины получают из оковалка путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части и наружной части тазобедренного отруба. Надколенник, суставная капсула и окружающая их соединительная ткань удаляются.

Указать:

- удаляется ли поверхностная фасция *cutaneus trunci*;
- степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

Огузок 3715

Огузок получают из боковой части тазобедренного отруба (3710) после удаления надлежащей мышцы (*tensor fasciae*), а также покрывающего ее жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

Указать:

- степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

Наружная часть тазобедренного отруба 3690

Наружная часть тазобедренного отруба расположена сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплена к *os coxae* (крестцовой кости) и отделяется по естественной линии сращения между боковой частью тазобедренного отруба и щупом. Сортовой отруб ноги проходит непосредственно в месте соединения ахиллова сухожилия и пяточной мышцы (*gastrocnemius*). С крестцовой кости удаляются все хрящи.

Указать:

- удаляется ли ахиллово сухожилие;
- удаляется ли подколенный лимфатический узел;
- без пяточной мышцы;
- с верхушкой мякоти заднепоясничной части;
- жилованная;
- ножевая жиловка;
- жилованная и зачищенная.

Наружная часть тазобедренного отруба без пяточной мышцы 3695

Наружную часть получают из наружной части тазобедренного отруба (3690) после удаления пяточной мышцы (gastrocnemius). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.

Указать:

- удаляется ли плотная соединительная ткань (оболочки) с вентральной поверхности;
- удаляется ли ишиасное окончание мышцы biceps femoris.

Наружная (плоская) часть бедра и мякоть заднепоясничной части (со смежной пяточной мышцей) [код]

Часть бедра, соответствующая мышцам: gastrocnemius, biceps femoris и glutaefemoralis, biceps femoris и glutaefemoralis, semitendinosus (глазок бедра), и gluteus: speriialis, medius, profundus, accessorius (кострец).

Указать:

- жилованная;
- ножевая жиловка;
- жилованная и зачищенная.

Наружная (плоская) часть бедра со смежной пяточной мышцей, без мякоти заднепоясничной части [код]

Часть бедра, соответствующая мышцам: gastrocnemius (пяточная мышца), biceps femoris and glutaefemoralis (глазок бедра), semitendinosus (полусухожильная мышца).

Указать:

- Trimmed;
- Trimmed with a knife;
- Peeled and denuded.

Поясничный отруб 3765–3768 (3765 – 3 ребро, 3766 – 2 ребро, 3767 – 1 ребро, 3768 – 0 ребро)

Поясничный отруб получают из задней четвертины разрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинного мускула спины (longissimus dorsi) как с краниального, так и с каудального концов.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- расстояние от длинного мускула спины;
- удаляются ли межкостные мышцы;
- удаляется ли надкостная связка;
- удаляется ли мышца multifidi muscle.

Филейная вырезка 3769

Филейную вырезку получают из полутуши, и она состоит из длинного мускула (*longissimus dorsi*), идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Филейная вырезка начинается от четвертого шейного позвонка и достигает место соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указать:

- длина филейной вырезки определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

Вырезка 3770

Вырезку получают из задней полутуши (пистолетный отруб) или задней четвертины, мышечная основа: *iliacus* и *psoas major* (вырезка), *psoas minor* и *quadratus lumborum* (вырезка с цепочкой).

Указать:

- жилованная;
- жилованная и защищенная.

Вырезка без малой поясничной мышцы 3775

Вырезка далее зачищается путем удаления малой поясничной мышцы (мышца *psoas minor*).

Указать:

- удаляются ли оболочки.

Верхний край вырезки [код]

Каудальная часть мышцы *ilio psoas*

Указать:

- жилованная;
- жилованная и зачищенная.

Верхняя часть тазобедренного отруба 3735

Верхнюю часть тазобедренного отруба получают из передней четвертины разрезом, начинающимся на каудальном конце мышцы *tensor fasciae latae* над огузком и проходящим по естественной линии сращения до основания группы мышц *quadriceps*. Сторовой отруб делается от краниальной точки вертлюжной впадины до седалищного лимфатического узла в дорсальном конце костреца. Филей (краниальный конец) отделяется отрубом, производимым в месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до брюшной части пашины.

Указать:

- удаляется ли плотная соединительная ткань;
- длину оставляемой мышцы *tensor fasciae latae*.

Рулет из спинной мякоти 3815–3819 (3815 – 4 ребро, 3816 – 5 ребро, 3817 – 6 ребро, 3818 – 7 ребро, 3819 – 8 ребро)

Рулет из спинной мякоти получают из полутуши, и он состоит из мускула *longissimus dorsi* и соединенных с ним мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от 4-го до 13-го ребра включительно).

Указать:

- количество ребер и их местоположение;
- оставляется ли мышца *illocostalis*.

Краевая покромка 3838

Краевую покромку получают из полутуши, и она состоит из длинного мускула (*longissimus dorsi*), идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков. Краевая покромка начинается от 4-го шейного позвонка и продолжается до тазовой кости, и ее длина может быть различной в тех случаях, когда это оговаривается между покупателем и продавцом.

Указать:

- удалены ли оболочки;
- альтернативные требования в отношении длины.

Туша без задней части 3839

Упаковки туш без задней части изготавливают из туш молодых телят путем отделения бедрового отруба длинного (3681) и удаления всех костей, хрящей, оголенных сухожилий, вейной связки и лимфатических узлов. Упаковки туш без задней части не должны содержать каких-либо продуктов первичной обработки, перечисленных в группе А.

Группа А

Голяшка, шея, краевая покромка, вырезка

Указать:

- удалены ли межкостные мышцы;
- удалена ли диафрагма.

Лопаточная часть 3830–3832 (3830 – 4 ребро, 3831 – 5 ребро, 3832 – 6 ребро)

Лопаточную часть получают из передней четвертины путем удаления ребер между указанными ребрами и челюшка по линии раскрытия. Удалению подлежат голень, лопатка, лопаточная часть, а также все кости, хрящи, сухожилия, вейная связка и лимфатические узлы.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- удалены ли межкостные мышцы;
- удалена ли мышца *subscapularis* (подрезанная).

Рулет из подлопаточной части 3840–3842 (3840 – 4 ребро, 3841 – 5 ребро, 3842 – 6 ребро)

Рулет из подлопаточной части получают из лопаточной части. Линия разреза в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от длинного мускула спины (мышца *longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Мышцы *trapezius* и *rhomboideus* удаляются, а подрезанная мышца (мышца *subscapularis*) остается твердоприкрепленной к отрубам.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- краниальная линия разреза;
- между 6-м и 7-м шейными позвонками;
- между 7-м шейными и первым грудным позвонками;
- оставляется ли мышца *trapezius*;
- удаляется ли выйная связка;
- удаляется ли мышца *subscapularis* (подрезанная).

Рулет из глазка подлопаточной части 3843?

Рулет из глазка подлопаточной мышцы состоит из мышц *longissimus, spinalis, complexus, multifidus*.

Рулет из глазка подлопаточной части получают из рулета из лопаточной мякоти (2275) путем удаления части мышцы *serratus ventralis* на расстоянии приблизительно в 75 мм от кромки брюшины разрезом, проходящим параллельно к позвоночному столбу.

Указать:

- ширина: расстояние до разреза от кромки брюшины;
- выйная связка оставляется или удаляется.

Подрезанная лопатка 3844

Подрезанная лопатка состоит из мышц *Serratus ventralis* и всех прилегающих мышц.

Подрезанная лопатка без кости *serratus ventralis* 3845 (или соответствующий международный термин продукта из телятины, мы называем это "бескостная телячья лопатка")

Отруб представляет собой веерообразную мышцу, располагающуюся от спинной или боковой зоны сразу же над нижними (брюшными) ребрами в направлении грудины или грудной кости. Волокна мышцы идут параллельно оси мышцы с плотными слоями поверхностной соединительной ткани.

Указать:

- удаляется ли соединительная ткань, удаляется ли сухожилие.

Предостная мышца 3855

Предостная мышца представляет собой конусообразную мышцу, расположенную сбоку от лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня, и отделяется от передней четвертины по естественной линии сращения.

Указать:

- удаляется ли покров из соединительной ткани.

Рулька/голяшка передней/задней четвертины 3886

Рульку/голяшку получают из мышц передней и задней ноги, а именно группы мышц разгибателей и сгибателей. Кроме того, в рульку/голяшку входит пяточная мышца (мышца *gastrocnemius*).

Указать:

- удаляются ли соединительная ткань и кожа;
- используются ли только передняя или же задняя рулька/голяшка;
- удаляются ли сухожилие/связки;
- состав мышц, т.е. (только) пяточная мышца.

Грудинка без пашины [код]

Указать:

- необходимое число ребер;
- удаляется ли тонкая диафрагма.

Лопатка 3850

Альтернативное название: мякоть лопаточной части

Лопатку получают из передней четвертины путем отделения по естественной линии сращения между ребрами и мышцами *latissimus dorsi*, *trapezius* (надлежащая мышца) и *serratus ventralis* (подлежащая мышца). Лопатка расположена каудально к плечевой кости и под костью лопаточной части и включает в себя значительную часть трехглавых мышц.

Указать:

- длину хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща;
- оставляется ли мышца *subscapularis* (подрезанная);
- удаляются ли сухожилия в плечевом суставе.

Заплечная мякоть 3851

Infraspinatus Данная мышца проходит от соединения плечевой кости и лопатки в верхней части лопаточной кости. Остистый отросток кости расположен до начала этой мышцы. Она может характеризоваться наличием плотных слоев соединительной ткани на внутренней и внешней поверхностях. Волокна мышцы располагаются параллельно длине мышцы.

Указать:

- удаляется ли соединительная ткань, удаляются ли сухожилия.

Заплечная мякоть 3852

triceps brachii Речь идет о трехглавой мышце, расположенной сзади и на спинной части от плечевой кости и пролегающей до нижнего края лопаточной кости. Она представляет собой умеренно широкую клиновидную мышцу с соединительной тканью между различными головками мышцы. Волокна располагаются поперек ширины мышцы.

Указать:

- удаляется ли соединительная ткань, удаляются ли сухожилия.

Мякоть лопаточной части 3853

Teres major

Речь идет о малой конусообразной мышце, находящейся сразу же за triceps brachii, а также под и на заднем крае лопаточной мышцы. Волокна мышцы параллельны длинной оси мышцы. Данная мышца может иметь определенную плотную соединительную ткань на внешней поверхности.

Указать:

- удаляется ли соединительная ткань, удаляются ли сухожилия.]

Лопаточная часть [код]

Отруб передней ноги, получаемый из половины передней полутуши (код?) или передней полутуши (код?) после отделения грудинки (код?) и шейной части и передних ребер спинной части (код?):

костная основа: лопаточная кость с хрящом, плечевая кость, локтевая кость, запястная кость;

мышечная основа: мышцы лопаточной части, плеча и предплечья и часть pectoralis profundus (глубокой грудной (надкоракоидной) (подключичной) мышцы).

Указать:

- удаляется мышца pectoralis ascendens.

Середина лопаточной части (заплечная мякоть, плечевая мякоть + часть подлопаточной прослойки над ребрами) [код]

Получают из обваленной лопаточной части:

мышечная основа: triceps brachii (заплечная мякоть), infraspinatus (плечевая мякоть), subscapularis (подлопаточная прослойка) и teres major (большая круглая мышца).

Указать:

- кончик лопаточного хряща удален
 - ножевая жиловка.

Мясистый край диафрагмы (ножка диафрагмы) [код]

Указать:

- жилованная

- жилованная и зачищенная.

Пяточная мышца [код]

- Gastrocnemius.

Пяточная мышца (прямой отруб) [код]

Gastrocnemius, а также периферийные части biceps femoris и glutaefemoralis (глазок бедра), semitendinosus (полусухожилие).

Указать:

- смежные передняя часть глазка и полусухожилия.

Филейный край (разделка 2) 3761 (8 ребер)

Филейный край получают из задней четвертины путем разруба в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинной мышцы спины (M. longissimus dorsi) как с краниального, так и с каудального концов.

Указать:

- необходимое количество ребер;
- расстояние от длинной мышцы спины;
- удаляются ли межреберные мышцы;
- удаляется ли надкостная связка;
- удаляется ли мышца M. multifidi.

Икроножная мышца 3887

Икроножную мышцу получают из ссёка путем отделения от мышцы M. gluteo biceps. Икроножная мышца состоит из мышц M. gastrocnemius и M. flexor digitorum superficialis. Обе мышцы должны оставаться.

Тонкая пашина 3785

Тонкую часть пашины получают из задней четвертины посредством разруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, пересекает мышцу M. rectus abdominus, идет по контуру бедра, продолжается до 13-го ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (linea alba) по кромке брюшины удаляется.

Указать:

- оставляется или удаляется ли мышца M. cutaneus trunci;
- оставляются или удаляются ли железа и отложения жиров под M. cutaneus trunci.

5.4.3 Упаковки телятины

Обрезки 3960

Обрезки – это порции мяса, остающегося после отделения сортовых отрубов от туши, полутуши, четвертины или части туши. Упаковки обрезков не должны содержать какие-либо порции мяса головы, внутренние органы,

основные сухожилия или связки. Исключаются такие позиции, как субпродукты (побочные продукты мясопереработки), основные сухожилия или связки.

Указать:

- минимальный размер обрезков, совместно определяемый покупателем и продавцом.

Передняя и задняя четвертина 3970

Упаковки передних и задних четвертин включают в себя указанные сортовые отрубы, полученные из передней/задней четвертин, и сопутствующие обрезки. Упаковки не должны содержать каких-либо сортовых отрубов, перечисленных в группе 1, однако должны иметь по меньшей мере два сорта отруба, перечисленных в группе 2, и по меньшей мере два сорта отруба, перечисленных в группе 3.

Указать:

- обрезки и любые опознаваемые куски исключаются.

Группа 1: Рулет из мясистой мякоти, предостная мышца, рулька/голяшка передней/ задней четвертины, вырезка, бифштексная часть пашины

Группа 2: Лопаточная часть, шея, лопатка

Группа 3: Наружная часть тазобедренного отруба, боковая часть тазобедренного отруба (огузок), верхняя часть тазобедренного отруба, поясничный отруб

Мясо передней и задней четвертины 3985

Упаковки мяса передней и задней четвертины включают в себя указанные сортовые отрубы, полученные из передней/задней четвертины, и сопутствующие обрезки. Упаковки не должны содержать каких-либо сортовых отрубов, перечисленных в группе 1, но должны иметь по меньшей мере два сорта отруба, перечисленных в группе 2, и два сорта отруба, перечисленных в группе 1, и должны иметь по меньшей мере два сорта отруба, перечисленных в группе 2, и по меньшей мере два сорта отруба, перечисленных в группе 3.

Указать:

- включены ли сортовые отрубы;
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины;
- удалена ли диафрагма;
- удалены ли межкостные мышцы.

Группа 1: Рулет из спинной мякоти, предостная мышца, рулька/голяшка передней/задней четвертины, бифштексная часть пашины

Группа 2: Щуп, наружная часть тазобедренного отруба, боковая часть тазобедренного отруба (огузок), верхняя часть тазобедренного отруба, поясничный отруб

Группа 3: Лопаточная часть, шея, лопатка

Передняя четвертина 3975

Упаковки передней четвертины содержат сортовые отрубы, полученные из передней четвертины, и сопутствующие обрезки. Упаковки передней четвертины не должны иметь каких-либо сортовых отрубов, перечисленных в группе 1.

Указать:

- включены ли сортовые отрубы;
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины;
- удалена ли диафрагма;
- удалены ли межкостные мышцы;
- включено ли мясо грудной части;
- те или иные включенные категории мяса задней четвертины.

Группа 1: Рулет из спинной мякоти, предостная мышца, рулька/голяшка передней/задней четвертины

Мясо передней четвертины 3980–3983 (3980 – 10 ребро, 3981 – 11 ребро, 3982 – 12 ребро, 3983 – 13 ребро)

Упаковки мяса передней четвертины содержат сортовые отрубы, полученные из передней четвертины, и сопутствующие обрезки. Упаковки передней четвертины не должны иметь каких-либо сортовых отрубов, перечисленных в группе 1, но должны содержать по меньшей мере два сорта отруба, перечисленных в группе 2.

Указать:

- включены ли сортовые отрубы;
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины;
- удалена ли диафрагма;
- удалены ли межкостные мышцы;
- включено ли мясо грудной части;
- те или иные включенные категории мяса задней четвертины.

Группа 1: Рулет из спинной мякоти, предостная мышца рулька/голяшка передней/задней четвертины

Группа 2: Лопаточная часть, шея, лопатка

Задняя четвертина 3950–3953 (3950 – 3 ребро, 3951 – 2 ребро, 3952 – 1 ребро, 3953 – 0 ребро)

Упаковки задней четвертины изготавливают из задней четвертины, и они состоят из указанных сортовых отрубов и сопутствующих обрезков. Упаковки задней четвертины не должны содержать каких-либо сортовых отрубов, перечисленных в группе 1.

Указать:

- включены ли сортовые отрубы;
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины;

- удалена ли диафрагма;
- удалены ли межкостные мышцы;
- те или иные включенные категории мяса передней четвертины.

Группа 1: Вырезка, голяшка, бифштексная часть пашины

Мясо задней четвертины 3955–3958 (3955 – 3 ребро, 3956 – 2 ребро, 3957 – 1 ребро, 3958 – 0 ребро)

Упаковки мяса задней четвертины состоят из указанных сортовых отрубов задней четвертины и сопутствующих обрезков. Упаковка не должна содержать каких-либо сортовых отрубов, перечисленных в группе 1, но должна иметь по меньшей мере два сортавых отруба, перечисленных в группе 2.

Указать:

- включены ли сортавые отрубы;
- включение тонкой части пашины/мяса тонкой части пашины;
- удалена ли диафрагма;
- удалены ли межкостные мышцы;
- те или иные включенные категории мяса передней четвертины.

Группа 1: Вырезка, голяшка, бифштексная часть пашины

Группа 2: Щуп, наружная часть тазобедренного отруба, боковая часть тазобедренного отруба (огузок), верхняя часть тазобедренного отруба, поясничный отруб.

5.5 Определение упаковки телятины без костей навалом

Упаковки обычно подготавливаются с использованием следующих компонентов:

- сортавые отрубы или части сортовых отрубов;
- обрезь от производства сортовых отрубов;
- передние или задние четвертины без костей;
- рубленая говядина.

При подготовке упаковок обычно соблюдается определенное содержание постного мяса, определяемое визуально или по химическому составу, и это содержание указывается в процентном соотношении постного мяса к доле жира в упаковке.

- Химическая постность представляет собой определяемое химическим методом соотношение постного мяса к доле жира в упаковке и обычно выражается в процентах.
- Все упаковки мяса навалом, подготовленные в соответствии со спецификацией относительного химической постности, должны соответствовать заявлениям о химической постности. Заявление о химической постности должно быть точным и подтверждаться точной программой отбора проб, тестирования и регистрации в отношении

определения постности. Химическая постность обычно выражается в процентах (например, 85% химической постности).

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

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

Обычно упаковки мяса выпускаются в следующих комбинациях:

- сортовые отрубы и части сортовых отрубов;
- обрезь от производства сортовых отрубов;
- туши, туши без задней части, передние или задние четвертины без костей и обрезь;
- могут быть указаны минимальные размеры упаковок.

5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным сортам телячьим отрубам

5.6.1 Латеральный/медиальный вид строения туши

[Рисунок MUSCLE U_Lview, U_Mview]

5.6.2 Перечень названий мышц и других структур в алфавитном порядке

- 0001 M. adductor femoris
- 0002 M. anconaeus
- 0003 M. articularis genu
- 0004 M. biceps brachii
- 0005 M. biceps femoris (syn. 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
- 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 et 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 et atlantis
- 0045 M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum)
- 0046 M. longus capitis
- 0047 M. longus colli
- 0048 M. multifidi cervicis
- 0049 Mm. multifidi dorsi
- 0050 M. obliquus capitis caudalis
- 0051 M. obliquus externus abdominis
- 0052 M. obliquus internus abdominis
- 0053 Mm. obturator externus et 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 et 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

Другие структуры

- 0101 atlantal lymph node
- 0102 ischiatic lymph node
- 0103 ligamentum nuchae
- 0104 periosteum
- 0105 prescapular lymph node
- 0106 scapula
- 0107 scapula cartilage
- 0108 subiliac lymph node

* *Примечание:* использование в данном перечне четырехзначных чисел объясняется требованиями штрихового кода. Номера иллюстрируемых ниже мышц приводятся в цифровом выражении.

[Включить диаграмму костей.]

5.6.3 Сортные отрубы задней четвертины

[Внутренняя часть бедра/наружная часть тазобедренного отруба – Рисунок МЫШЦА верхняя часть В и А/наружная часть тазобедренного отруба А и В]

[Верхняя часть тазобедренного отруба/боковая часть тазобедренного отруба/тонкая часть пашины (трехреберная) – Рисунок МЫШЦА полностью - верхняя часть тазобедренного отруба А и В/боковая часть тазобедренного отруба А/тонкая часть пашины А]

[Поясничный отруб (трехреберный)/вырезка – Рисунок МЫШЦА поясничный отруб А и В/вырезка А и В]

5.6.4 Основные отрубы передней четвертины

[Лопатка/предостная мышца – Рисунок МЫШЦА лопатка/предостная мышца]

[Реберный край грудинки (пять ребер)/набор ребер (пять ребер - от шестого до десятого ребра) – Рисунок МЫШЦА набор ребер А/набор ребер В и С]

[Лопаточная часть (пять ребер)/челышко (10 ребер) – Рисунок МЫШЦА лопаточная часть А и В/челышко А и В]

[Рулька/голяшка (передней четвертины)/рулька/голяшка (задней четвертины) – Рисунок МЫШЦА рулька-голяшка А, передняя четвертина В/задняя четвертина А и В]

Приложение I

Система кодирования

1. Цель системы GS1

Система GS1 широко используется в мире для совершенствования связи между покупателями, продавцами и органами третьей стороны, производящей оценку соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется Глобальным управлением GS1 совместно с национальными организациями – членами GS1 всего мира.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования компаний, отраслей и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Использование стандартов GS1 повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения продуктов благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг, сторон и местонахождения. Идентификаторы GS1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает в случае необходимости их электронное считывание в процессе торговли.

Стандарты GS1 могут использоваться в электронном обмене данными (ЭОД) и Глобальной сети синхронизации данных (ГССД) GS1. Торговые партнеры применяют ЭОД для электронного обмена сообщениями, касающимися покупки и статуса отправляемых грузовых партий. Торговые партнеры используют ГССД для синхронизации информации о товаре и стороне в своих внутренних информационных системах. Эта синхронизация способствует обеспечению единой глобальной идентификации и классификации продукта и имеет решающее значение для формирования эффективной глобальной электронной торговли.

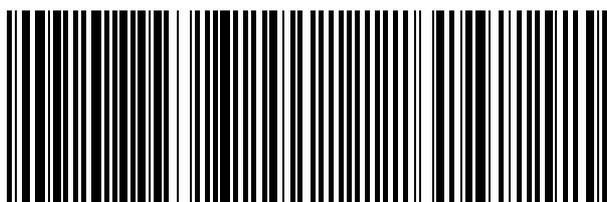
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

В системе GS1 используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в международной цепочке поставок, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

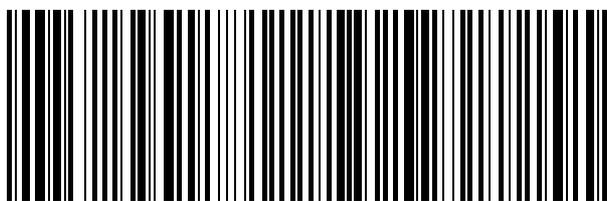
Код ЕЭК ООН для спецификации покупки, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор GS1 (7002) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (ГНТП) и был включен в символ штрихового кода GS1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде ЕЭК ООН, в символы штрихового кода GS1-128, наносимые на транспортную тару наряду с другой информацией о продукте (см. примеры 1 и 2).

Определения ЕЭК ООН, касающиеся мясных отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на мясные отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта на отрубы, принятые ЕЭК ООН и опубликованные в ГССД (см. пример 3).

Пример 1:



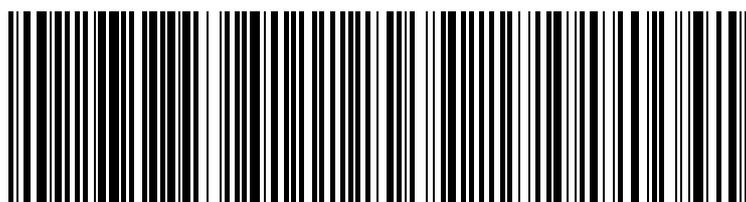
(01) 91234567890121(3102) 000076(15) 990801



(7002) 44932211340000145100(10) 000831

- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (15) Предельный срок потребления
- (7002) Код ЕЭК ООН для спецификации покупки
- (10) Номер партии

Пример 2:



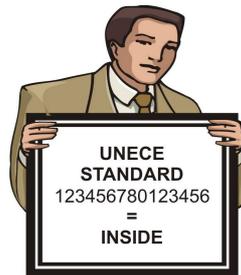
(01) 99312345678917(3102) 004770(13) 000105(21) 12345678

- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (13) Дата убоя/упаковки
- (21) Серийный номер

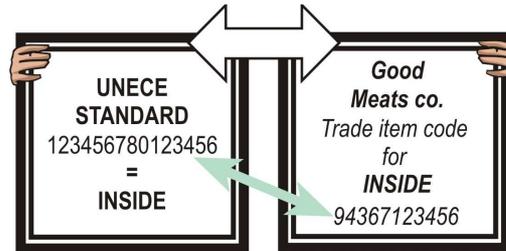
Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

3. Применение системы в цепи поставок

1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.



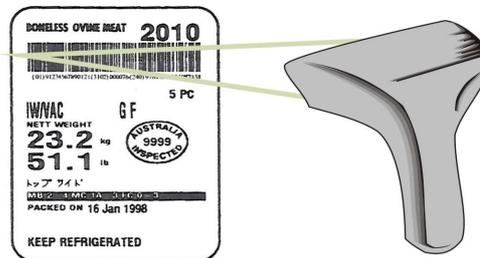
2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



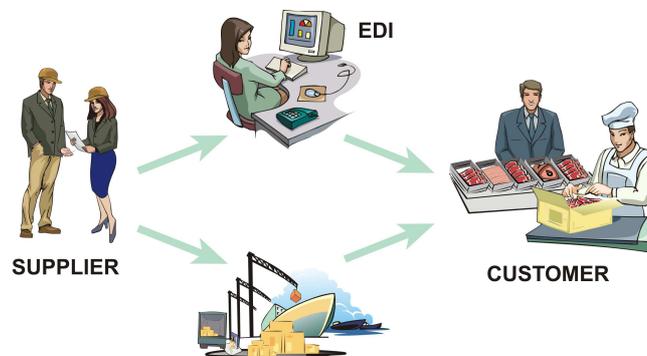
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода ГС1-128.



4) Потребители получают заказ и сканируют символ штрихового кода ГС1-128, что позволяет автоматически обновлять информацию в коммерческих, логистических и административных процессах.



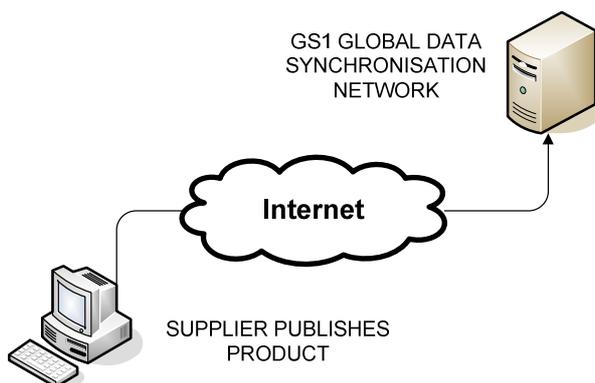
5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов ГС1, может быть увязан с информационным потоком благодаря использованию сообщений электронного обмена данными (ЭОД).



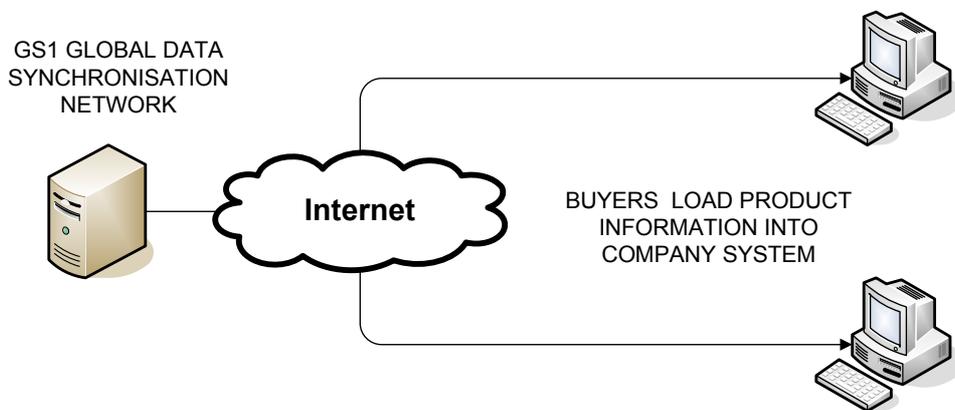
Пример 3:

4. Использование определений мясных отрубов ЕЭК ООН в ГССД

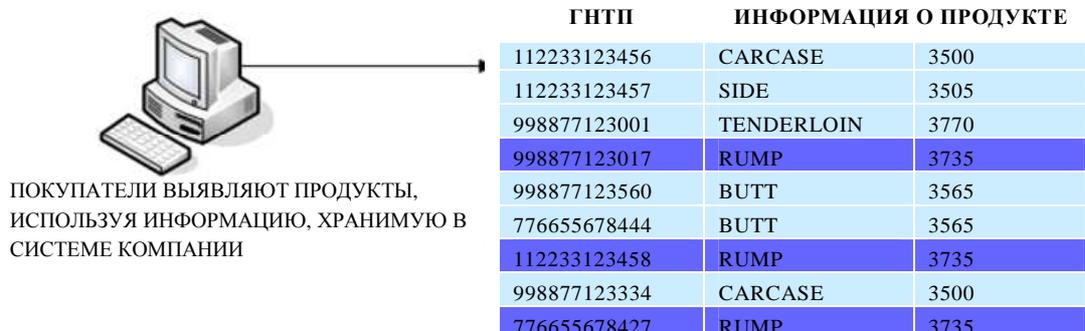
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют соответствующее определение отруба, принятое ЕЭК ООН, для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



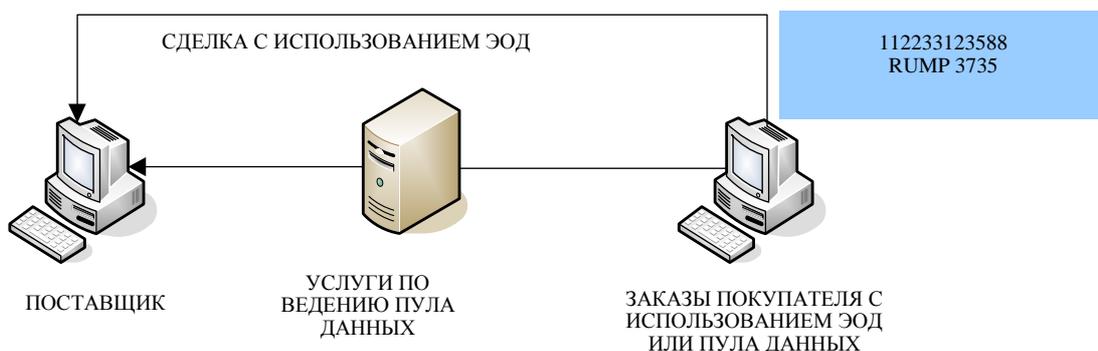
2) Заинтересованные покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.



3) Покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте в своих информационных системах с целью идентификации с помощью ГНТП продуктов, которые они желают заказать.



4) Покупатели используют ГНТП продукта и соответствующую информацию для направления заказа на продукт поставщику с использованием ЭОД или совместимых с ГССД провайдеров услуг по ведению пула данных.



Приложение II

Адреса

United Nations Economic Commission for Europe

Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10
Switzerland
Tel.: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agrstandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr/>

AUS-MEAT Ltd

Unit 1/333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
Australia
Tel.: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au/>

France

Direction générale de la consommation, de la
concurrence et de la répression des fraudes
Cité Administrative
Bd de la Liberté – CS92104
Rennes Cédex 9
CP 35021
France
Tel.: +33 2 99 29 76 00
Fax: +33 2 99 29 80 05
E-mail: alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr

China

National Center of Meat Quality and
Safety Control
Nanjing Agricultural University
1 Weigang St.
210095 Nanjing
China
Tel.: +86 25-84395376
Fax: +86 25-84395939
E-mail: ghzhou@njau.edu.cn
<http://www.meat-food.com>

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 788 7800
Fax: +32 2 788 7899
<http://www.gs1.org/contact/>

Poland

Poland
Ministry of Agriculture and Rural Development
30 Wspolna St.
00-930 Warsaw
Poland
Tel.: +48 22 623 20 61
Fax: +48 22 623 23 00
E-mail: joanna.trybus@minrol.gov.pl
integracja@ijhar-s.gov.pl

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
United States
Tel.: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
E-mail: craig.morris@usda.gov
www.ams.usda.gov

All Russian Research Institute for the Meat Industry

Talalikhina 26
109316 Moscow
Russian Federation
Tel.: +7 495-676-9511
Fax: +7 495-676-9551
E-mail: vniimp@orc.ru