МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 32796— 2014

Свинина

ТУШИ И ОТРУБЫ

Требования при поставках и контроль качества

(ECE/TRADE/369:2006, Porcine. Carcasses and Cuts, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» и Межгосударственным техническим комитетом 534 «Обеспечение безопасности сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья на основе принципов НАССР» на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 европейского стандарта

2 ВНЕСЕН Комитетом технического регулирования и метрологии Министерства индустрии и новых технологий Республики Казахстан

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 25 июня 2014 г. № 45)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 1 июня 2016 г. № 470-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32796—2014 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен европейскому стандарту ECE/TRADE/369:2006 «Свинина. Туши и отрубы» («Porcine. Carcasses and Cuts», IDT).

Европейский стандарт ECE/TRADE/369:2006 был подготовлен Специализированной секцией по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии ООН.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования европейского документа в связи с особенностями построения межгосударственной системы стандартизации

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2016

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Минимальные требования . . . 1
3 Требования, определяемые потребителем . . . 2
3.1 Дополнительные требования . . . 2
3.2 Вид . . . 2
3.3 Продукт/отруб . . . 2
3.4 Охлаждение и заморозка . . . 2
3.5 Происхождение продукции . . . 3
3.6 Положения по ограничениям и оценке толщины жира в некоторых отрубах . . . 5
3.7 Система классификации свинины по качеству . . . 6
3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH . . . 7
3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов . . . 7
3.10 Упаковка, хранение и транспортирование . . . 7
3.11 Информация на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках . . . 8
3.12 Положения по подтверждению соответствия . . . 9
4 Система кодирования требований потребителя к свинине . . . 10
4.1 Определение кода . . . 10
4.2 Пример . . . 11
5 Описания туш и отрубов . . . 12
5.1 Многоязычный индекс продуктов . . . 12
5.2 Схема костей свиной полутуши . . . 14
5.3 Схема разделки стандартных основных свиных отрубов . . . 15
5.4 Свиные отрубы . . . 17
Приложение 1 (справочное) Адреса . . . 58
Приложение 2 (справочное) Система кодирования СКТУООН . . . 59

Введение

Цель настоящего стандарта на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем разработки рекомендаций по терминологии, используемой в торговых отношениях между потребителем и поставщиком. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, поступающих в торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли.

Коды видов мяса приведены в таблице 1.

Таблица 1

Вид мяса	Код вида
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиней (свинина)	30
Баранина	40
Козлятина	50
Лама	60
Альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Свинина

ТУШИ И ОТРУБЫ

Требования при поставках и контроль качества

Porcine. Carcasses and cuts.
Requirements for supply and quality control

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает терминологию для сырых (необработанных) свиных туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Стандарт предоставляет потребителям широкий выбор методов обработки, упаковки и расфасовки мяса и подтверждения соответствия.

Для осуществления поставок свиных туш и отрубов должны быть соблюдены требования нормативных документов[1)] на пищевые продукты и нормативных документов ветеринарного контроля. 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.

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[1)] и инспекции пищевых продуктов.

Туши и отрубы должны быть:

- неповрежденными, иметь товарный вид;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (грязи, частиц древесины и металла)[2)];
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без торчащих или сломанных костей;
- без кровоподтеков, которые значительно ухудшают товарный вид;
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[3)].

[1)] В Российской Федерации действует Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС) 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

[2)] По требованию потребителя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

[3)] Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких свойств, как первоначальный цвет (цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

Издание официальное

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

3 Требования, определяемые потребителем

В нижеследующих подразделах приведены требования, которые определяются потребителем, вместе с их значениями кодов, которые должны использоваться в рамках системы кодирования свинины (см. раздел 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые потребителем 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 потребителем и поставщиком и документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для свинины в поле данных 1 используется код 30 согласно таблице 1.

3.3 Продукт/отруб

Перечисленные в настоящем стандарте наименования свиных отрубов имеют только рекомендательный характер. Многие из этих отрубов поступают в торговлю под несколькими торговыми названиями. Цель использования унифицированной системы кодификации (см. приложение 2) заключается в обеспечении согласования в рамках системы кодирования, что, в свою очередь, упростит использование настоящего стандарта.

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде[1)]. В зависимости от используемого метода замораживания допустимый вес продукта согласовывается между потребителем и поставщиком. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать постоянную температуру внутри продукта (см. таблицу 2).

Таблица 2

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Температура внутри продукта не ниже минус 1,5 °С и не выше плюс 7 °С в течение всего времени охлаждения после убоя
2	Замороженный	Температура внутри продукта не выше минус 12 °С в течение всего времени после замораживания
3	Глубокозамороженный	Температура внутри продукта не выше минус 18 °С в течение всего времени после замораживания
4—8	Коды не используются	—
9	Прочие	—

[1)] В Российской Федерации в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС) 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Прослеживание

Для определения происхождения продукции в соответствии с требованиями потребителя необходимы системы прослеживания. При прослеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации свиней, туш, картонной упаковки и отрубов на всех этапах производства. В случае использования процедуры прослеживания происхождения продукции она должна утверждаться органом по подтверждению соответствия.

3.5.2 Категории свинины

Категории свинины приведены в таблице 3.

Таблица 3

Код категории свинины (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Боров/кастрированный хряк	Кастрированный самец
2	Свинка	Неопоросившаяся самка
3	Боров/кастрированный хряк и/или свинка	Самец/самка
4	Поросенок-сосунок	Молодой поросенок весом менее 15 кг (вес горячепарной туши с головой)
5	Хряк	Половозрелый некастрированный самец
6	Свиноматка	Опоросившаяся самка
7	Молодая свинья	Молодая свинья весом менее 35 кг (вес горячепарной туши с головой)
8	Код не используется	—
9	Прочие	—

3.5.3 Система выращивания

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

Коды систем выращивания приведены в таблице 4.

Таблица 4

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система конкретно не указывается
1	Выращивание в помещениях	Методы выращивания, которые основываются на содержании в помещениях
2	Выращивание вне помещений	Методы выращивания, которые основываются на выращивании вне помещений в течение определенного периода времени
3	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем выращивания, согласованных между потребителем и поставщиком

3.5.4 Система откорма

Потребитель может определять систему откорма (см. таблицу 5). В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система откорма должна согласовываться между потребителем и поставщиком.

Таблица 5

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Конкретно не указывается
01	Традиционная
02—09	Коды не используются
10	Без РМ[1)]
11	Без РМ и ИЖП[2)]
12	Без РМ, ИЖП и СР[3)]
13	Без РМ, ИЖП, СР и ГМО[4)]
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

[1)] Без РМ — без рыбной муки.
[2)] Без ИЖП — без ингредиентов животного происхождения.
[3)] Без СР — без стимуляторов роста.
[4)] Без ГМО — без продуктов, полученных из генетически модифицированных организмов.
Определения указанных выше терминов должны соответствовать нормам, действующим в стране-импортере.

3.5.5 Способ убоя

Потребитель может определять способ убоя (см. таблицу 6). В любом случае способы убоя должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений способ убоя должен согласовываться между потребителем и поставщиком.

Таблица 6

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Указывается конкретно	Способ убоя конкретно определяется путем его согласования между потребителем и поставщиком
2—9	Коды не используются	—

3.5.6 Технология послеубойной обработки

Коды технологии послеубойной обработки описаны в таблице 7.

Таблица 7

Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Указывается конкретно	Технология послеубойной обработки скота определяется путем ее согласования между потребителем и поставщиком
2—9	Коды не используются	—

Примечания

1 Удаление спинного мозга: требования, применяющиеся на отдельных рынках, содержат конкретные положения об удалении спинного мозга, нервной и лимфатической ткани, когда это требуется. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, то спинной мозг удаляется полностью.

2 В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между потребителем и поставщиком. Эти требования не включаются в систему кодирования свинины:

- снятие шкуры;
- режимы охлаждения.

3.6 Положения по ограничениям и оценке толщины жира в некоторых отрубах

3.6.1 Толщина жира

Потребитель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов с частично или полностью снятой кожей. В отношении жира допускаются ограничения согласно таблице 8.

Таблица 8

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные оголенные отрубы с удаленной поверхностной оболочкой
2	Толщина жира от 0 до 5 мм
3	Максимальная толщина жира от 6 до 12 мм
4—8	Код не используется
9	Прочие категории

Примечание — Место, в котором производится измерение толщины жира, подлежит согласованию между потребителем и поставщиком (например, реберный свиной бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. в 3.8.

3.6.2 Обрезка

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 потребителя, требования к толщине жира могут применяться в отношении поверхностного жира (подкожный и/или наружный жир в зависимости от вида продукта) и жировой (внутримышечной) прослойки. Для описания ограничений в отношении обрезки жира применяются два определения:

- максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке;
- средняя толщина жира оценивается путем визуального определения и снятия нескольких замеров толщины жира только на тех участках, где явно присутствует поверхностный жир, 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 или любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление или когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц, так называемое выравнивание (см. рисунок 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки[1)], для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

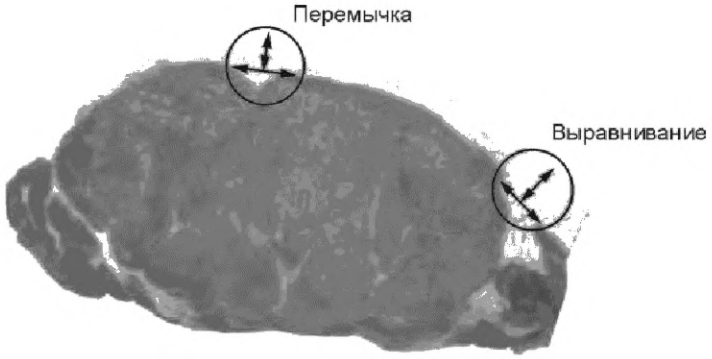


Рисунок 1

3.7 Система классификации свинины по качеству

Коды системы классификации свинины по качеству приведены в таблице 9.

Таблица 9

Код системы качества свинины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Межгосударственные (национальные) стандарты	Классификации качества, основывающиеся на официальной системе качества страны-экспортера

1) Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: в случае удаления (снятия) поверхностной оболочки («серебристая пленка» или «голубоватая ткань») на постную часть должно приходиться не менее 90 % поверхности отруба, а глубина оставшегося «чешуйчатого» жира не должна превышать 3 мм (0,125 дюйма).

Окончание таблицы 9

Код системы качества свинины (поле данных 11)	Категория	Описание
2	Стандарты организации	Классификации качества, основывающиеся на системах качества поставщика
3	Отраслевые стандарты	Системы классификации, основывающиеся на системе классификации, применяющейся в данной отрасли
4—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Другие системы классификации, выбираемые по согласованию между потребителем и поставщиком

Примечание — Требования любой системы должны соответствовать требованиям страны-экспортера или превышать их.

3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH

Постное мясо и жир в зависимости от конкретного вида имеют характерный цвет и показатель pH. Конкретные требования в отношении цвета, мраморности и показателя pH должны в случае необходимости согласовываться потребителем и поставщиком и не охватываются системой кодирования.

Различные стандарты качества основываются на спецификациях, разработанных различными странами, компаниями и/или отраслями.

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

Коды диапазона веса туш и отрубов приведены в таблице 10.

Таблица 10

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

Примечание — Эти весовые диапазоны предназначены не для определения веса порций, а для калибровки продаваемых отрубов по весу.

3.10 Упаковка, хранение и транспортирование[1)]

3.10.1 Общие требования

Расфасовка является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

а) туши, отделенные полутуши и четвертины:
- охлажденные, замороженные или глубокозамороженные в упаковке или без нее;

б) отрубы — охлажденные:
- индивидуально упакованные;
- расфасованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах);
- упакованные в вакууме;
- упакованные в модифицированной атмосфере;
- упакованные прочими способами;

[1)] В Российской Федерации в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 005/2011 и ТР ТС 034/2013.

в) отрубы — замороженные/глубокозамороженные:
- индивидуально упакованные;
- расфасованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах);
- упакованные в вакууме;
- упакованные прочими способами.

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому, в частности, термическому состоянию мяса (то есть охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера.

Примечание — Необходимо обращать внимание на положения Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (далее — СПС) (ECE/TRANS/165).

3.10.2 Код упаковки

Коды упаковки свинины приведены в таблице 11.

Таблица 11

Код упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Туши, отделенные полутуши и четвертины без упаковки
2	Туши, отделенные полутуши и четвертины с упаковкой
3	Отрубы, индивидуально упакованные
4	Отрубы, расфасованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах)
5	Отрубы, упакованные в вакууме
6	Отрубы, упакованные в модифицированной атмосфере
7	Упаковка слоями в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах
8	Коды не используются
9	Прочие

3.11 Информация на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках[1)]

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

3.11.1 Обязательная информация

Информация, подлежащая указанию на товарных этикетках без ущерба для национальных требований страны-импортера, содержится в таблице 12:

- в случае полутуш и четвертин обязательная информация должна указываться на продукте (в штампе и/или на ярлыке);
- в случае упакованных отрубов обязательная информация должна указываться на контейнере для перевозки.

Таблица 12

Маркировочная информация	Туши, полутуши и четвертины	Мясо в упаковке или расфасованное
Санитарный штамп	X	X

[1)] В Российской Федерации в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 034/2013.

Окончание таблицы 12

Маркировочная информация	Туши, полутуши и четвертины	Мясо в упаковке или расфасованное
Номер бойни или партии	X	X
Дата упаковки	—	X
Наименование продукта	—	X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны	—	X
Условия хранения (см. 3.4). Охлаждение и заморозка	—	X
Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца	—	X[1)]
Количество (число единиц продукции)	—	X[1)]
Вес нетто	—	X[1)]
[1)] Эта информация может также указываться в сопроводительных документах.		

3.11.2 Дополнительная информация

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на товарных ярлыках согласно законодательству страны-импортера по запросу потребителя или по решению перерабатывающего предприятия. В случае указания такие сведения о продукции должны поддаваться проверке (см. 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 домашнее животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране;
- способ убоя и технология послеубойной обработки;
- дальнейшая обработка;
- характеристики животных, систем выращивания и откорма;
- дата убоя;
- дата переработки/упаковки;
- предельный срок хранения;
- качество/сортность/классификация;
- pH постного мяса и цвет постного мяса/жира;
- количество (количество единиц продукции).

3.12 Положения по подтверждению соответствия

Потребитель может просить третью сторону о проведении подтверждения соответствия продукта требованиям системы качества/сортности/классификации стандартам, определяемым потребителем, и/или положениям об идентификации животных. Индивидуальные подтверждения соответствия или их сочетание могут быть выбраны следующим образом:

- подтверждение соответствия требованиям системы классификации качества/сортности (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны — органа по подтверждению соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены в соответствии с 3.1;

- подтверждение соответствия торговому стандарту (торговая спецификация): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым потребителем,

как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по подтверждению соответствия должно быть определено в соответствии с 3.1. По своему усмотрению потребитель может указать конкретные определяемые им требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по подтверждению соответствия;

- подтверждение соответствия идентификации свинины или партии (идентификация свинины/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по подтверждению соответствия и требования должны быть определены в соответствии с 3.1.

Коды подтверждения соответствия указаны в таблице 13.

Таблица 13

Код подтверждения соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Подтверждение соответствия требованиям системы качества/сортности/классификации (качества)
2	Подтверждение соответствия торговому стандарту
3	Подтверждение соответствия идентификации свинины/партии (идентификация свинины/партии)
4	Подтверждение соответствия качеству и торговому стандарту
5	Подтверждение соответствия качеству и идентификации свинины/партии
6	Подтверждение соответствия торговому стандарту и идентификации свинины/партии
7	Подтверждение соответствия качеству, торговому стандарту и идентификации свинины/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4 Система кодирования требований потребителя к свинине

4.1 Определение кода

Код для требований покупателя к свинине содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, указываемых в разделе 3 (см. таблицу 14).

Приложение 2 содержит описание системы GS1 (СКТУООН) с конкретным идентификатором для применения настоящего кода.

Таблица 14

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	00—99
2	Продукт/отруб	3.3	0000—9999
3	Поле не используется	—	00—99
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0—9
5	Категория	3.5.2	0—9

Окончание таблицы 14

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
6	Система выращивания	3.5.3	0—9
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	Подтверждение соответствия	3.12	0—9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакууме свиного окорока с ножкой (вариант 1) с конкретным диапазоном изменения веса, имеющего толщину жира менее 5 мм и полученного от борова/кастрированного хряка, выращенного в помещениях в соответствии с традиционной системой откорма, забитого и обработанного в соответствии с конкретными требованиями, при этом применялась система классификации, основывающаяся на стандартах качества компании.

Пример — Данному продукту присваивается следующий код на свинину: 30401300111011122150 (см. таблица 15).

Таблица 15

№	*Название*	*Требование*	*Значение кода*
1	***Вид***	***Свинина***	***30***
2	***Продукт/отруб***	***Свиной окорок с ножкой — S1***	***4013***
3	***Поле не используется***	***—***	***00***
4	***Охлаждение и заморозка***	***Охлажденный продукт***	***1***
5	***Категория***	***Боров/кастрированный хряк***	***1***
6	***Система выращивания***	***В помещениях***	***1***
7	***Система откорма***	***Традиционная***	***01***
8	***Способ убоя***	***В соответствии с конкретными требованиями***	***1***
9	***Технология послеубойной обработки***	***В соответствии с конкретными требованиями***	***1***
10	***Толщина жира***	***От 0 до 5 мм***	***2***
11	***Качество***	***Компания***	***2***
12	***Диапазон изменения веса***	***Конкретный***	***1***
13	***Упаковка***	***Вакуумная упаковка***	***5***
14	***Подтверждение соответствия***	***Не указывается***	***0***

5 Описания туш и отрубов

5.1 Многоязычный индекс продуктов

Многоязычный индекс продуктов приведен в таблице 16.

Таблица 16

Продукт	Английский	Русский
4000	Full carcase	Цельная туша
4001	Carcase side	Полутуша
4002	Carcase side — Block ready (3-Way)	Полутуша для приготовления мясных блоков (трехсоставная)
4003	Carcase side — Block ready (3-Way-Special trim)	Полутуша для приготовления мясных блоков (трехсоставная специальной разделки)
4004	Carcase side — Block ready (4-Way-Special trim)	Полутуша для приготовления мясных блоков (четырехсоставная специальной разделки)
4005—4008	Forequarter	Передняя четвертина
4009—4010	Hindquarter	Задняя четвертина
4011	Roasting pig, Full	Цельный поросенок для жарения
4012	Roasting pig, Split	Разрубленный по хребту поросенок для жарения
4013—4015	Leg long cut	Окорок длинный
4016—4018	Leg short cut	Окорок короткий
4029—4032	Shoulder — square cut	Лопаточная часть — квадратный отруб
4044	Shoulder outside	Наружная часть лопатки
4045	Shoulder outside (3-Way)	Наружная часть лопатки (трехсоставная)
4045—4048	Shoulder inside	Внутренняя часть лопатки
4046—4051	Shoulder lower half (Alternative: Shoulder-Picnic)	Нижняя часть лопатки (альтернативное название: пикниковая лопатка)
4059—4062	Shoulder upper half (Alternative: Butt or Collar Butt)	Верхняя часть лопатки (альтернативное название: край или шейный край)
4069—4072	Middle	Средняя часть
4079—4082	Belly	Грудина
4098—4101	Loin — Centre cut	Корейка — центральный отруб
4102—4105	Semiboneless Loin — Centre cut	Полуобваленная корейка — центральный отруб
4104—4107	Loin — Long	Корейка длинная
4108—4111	Loin — Long (Blade removed)	Корейка длинная (с удалением лопаточной кости)
4112	Loin (French)	Корейка (французской разделки)
4113	Loin — Long (4-Way)	Корейка длинная (четырехсоставная)
4130	Sirloin (rump)	Оковалок (кострец)
4159	Loin riblets	Реберная часть корейки
4160	Belly ribs (Alternative: Spare ribs)	Ребра грудинки (альтернативное название: ребра без поверхностного мяса)
4161	Back ribs (Alternative: Loin ribs)	Ребра корейки (альтернативное название: реберная часть корейки)
4162	Full rib plate	Полная реберная пластина
4163	St. Louis style ribs	Ребра разделки «сен-луи»

Окончание таблицы 16

Продукт	Английский	Русский
4164	Short ribs	Реберный край
4164—4166	Shoulder ribs	Лопаточные ребра
4170	Hock shoulder	Плечо
4172	Hock leg (Alternative: Ossobucco)	Рулька (альтернативное название: «оссобукко»)
4175	Fore feet (Trotter)	Передняя ножка
4176	Hind feet (Trotter)	Задняя ножка
4180	Shoulder (Pectoralis)	Лопатка (Pectoralis)
4181	Shoulder (Teres major)	Лопатка (Teres major)
4182	Shoulder (Serratus ventralis)	Лопатка (Serratus ventralis)
4183	Shoulder (Cushion)	Лопатка (Cushion)
4200	Leg long cut	Окорок длинный (бескостный)
4240	Shoulder upper half (Boneless) (Alternative: Butt or Collar Butt)	Верхняя часть лопатки (бескостная) (альтернативное название: край или шейный край)
4241	Shoulder inside (Boneless)	Внутренняя часть лопатки (бескостная)
4245	Collar Butt — Special Trim (Alternative: Butt or Collar Butt — Special trim)	Шейный край (особой разделки) [альтернативное название: край или шейный край (особой разделки)]
4280	Tenderloin	Вырезка
4290	Inside	Внутренняя часть окорока
4300	Outside (Alternative: Outside trimmed or Silverside)	Наружная часть окорока (альтернативное название: наружная часть окорока зачищенная или «сильверсайд»)
4301	Outside eye	Наружная длинная мышца
4305	Sirloin (rump) boneless	Оковалок (кострец) обваленный
4310	Knuckle (tip)	Затылок оковалка (верхушка)
4311	3-Way Leg (Inside, outside and knuckle)	Трехсоставной окорок (внутренняя и наружная части и затылок оковалка)
4312	4-Way Leg (Inside, outside, rump and knuckle)	Четырехсоставной окорок (внутренняя и наружная части, кострец, затылок оковалка)
4313	5-Way Leg (Inside, knuckle, rump, outside eye and flap)	Пятисоставной окорок (внутренняя часть, затылок оковалка, кострец, длинная мышца и наружная мякоть)
4314	6-Way Leg	Шестисоставной окорок
4319—4322	Middle	Средняя часть (обваленная)
4329—4332	Belly	Грудина (обваленная)
4333	Belly (Flank on)	Грудина (пашинка)
4335	Shoulder-Picnic and Belly	Пикниковая лопатка и грудина
4340—4343	Loin	Эскалопная часть
4350	Jowl	Щековина
4360	Eye of Shortloin	Филейная покромка
4361	Eye of Loin	Филейная вырезка
4470	Trimmings	Обрезь
7680	Shoulder fat	Жировая обрезь
7685	Back fat	Хребтовый шпик

5.2 Схема костей свиной полутуши

Схема свиной полутуши изображена на рисунке 2.

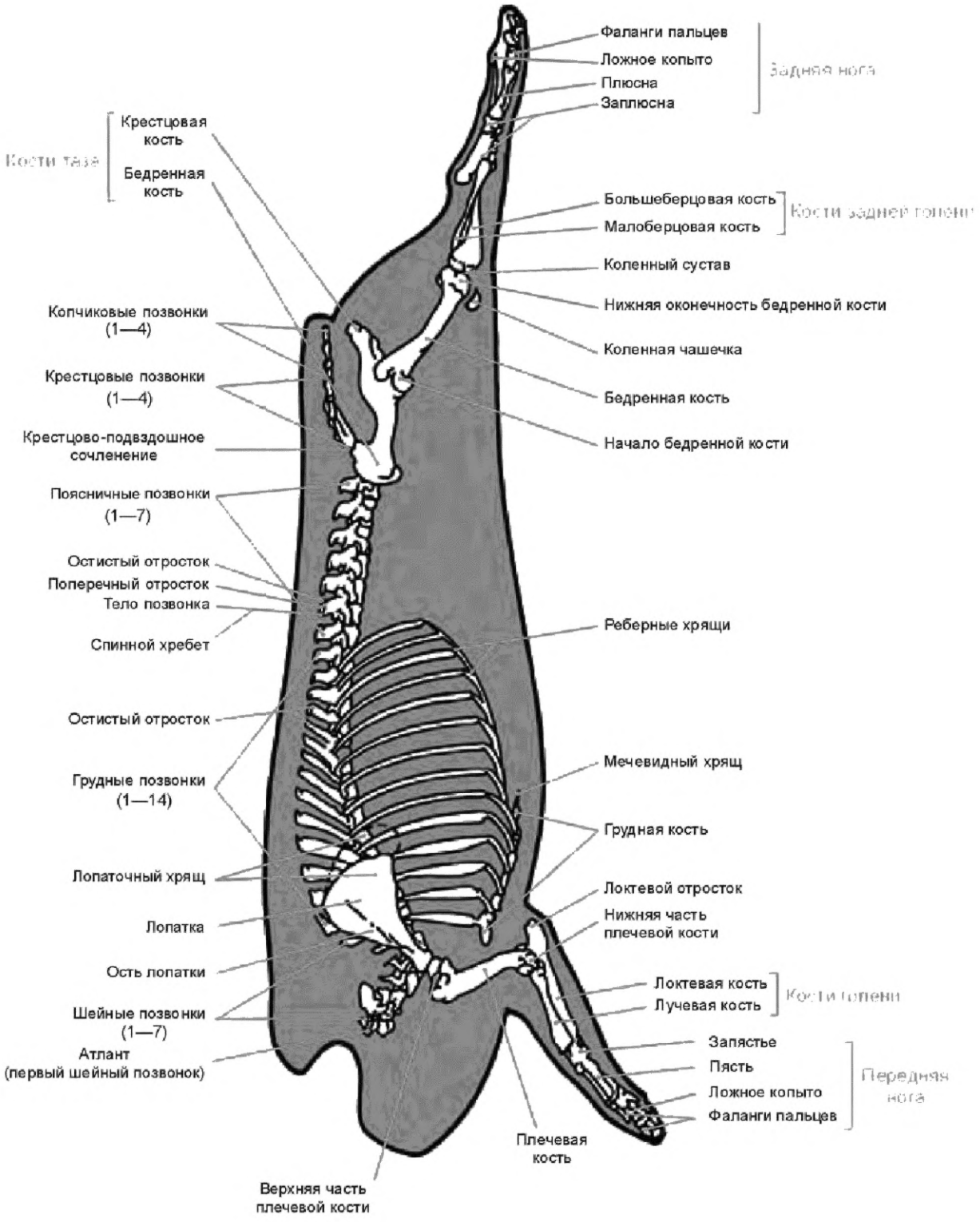


Рисунок 2

5.3 Схема разделки стандартных основных свиных отрубов

Схема разделки стандартных основных свиных отрубов изображена на рисунках 3 и 4.

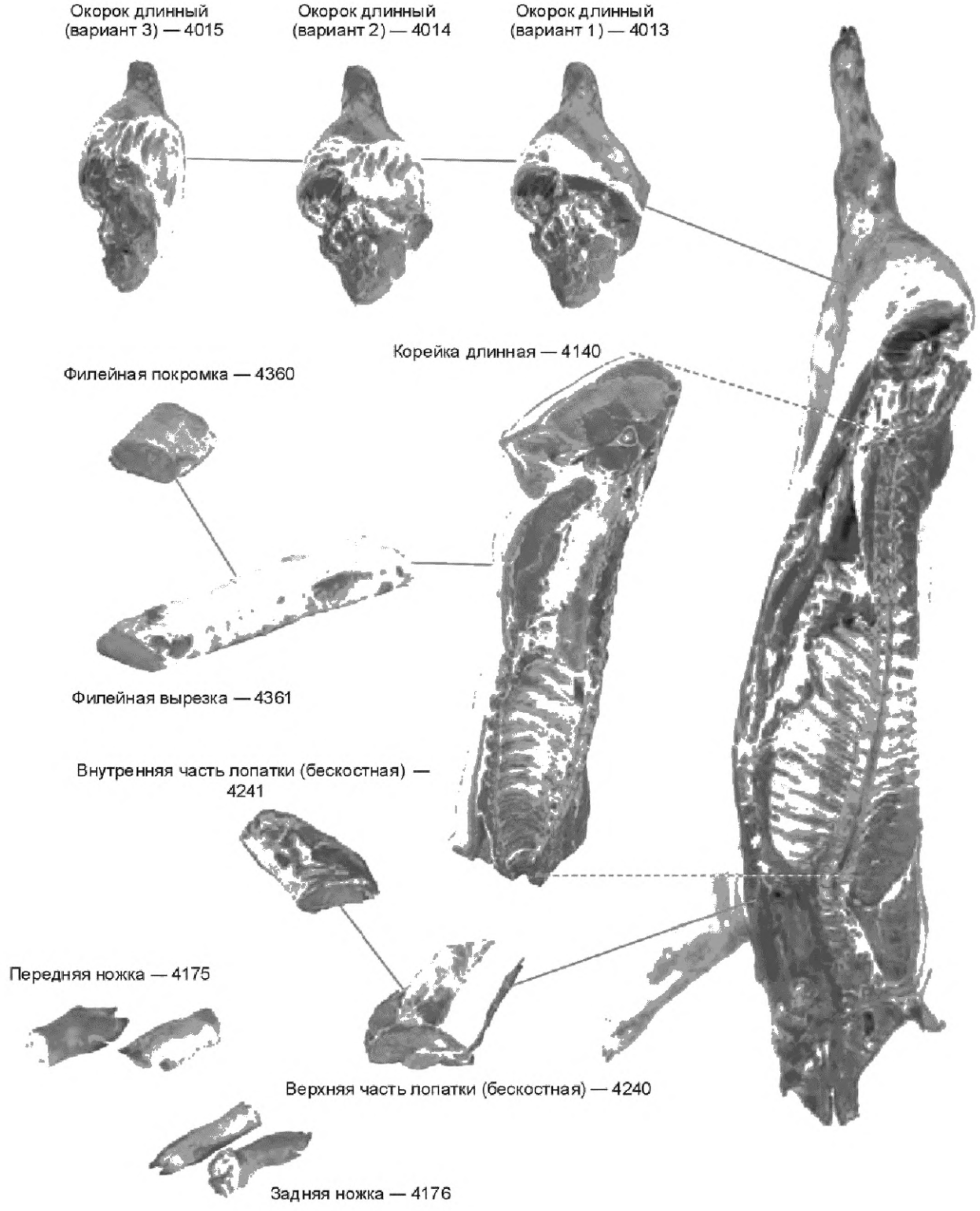


Рисунок 3

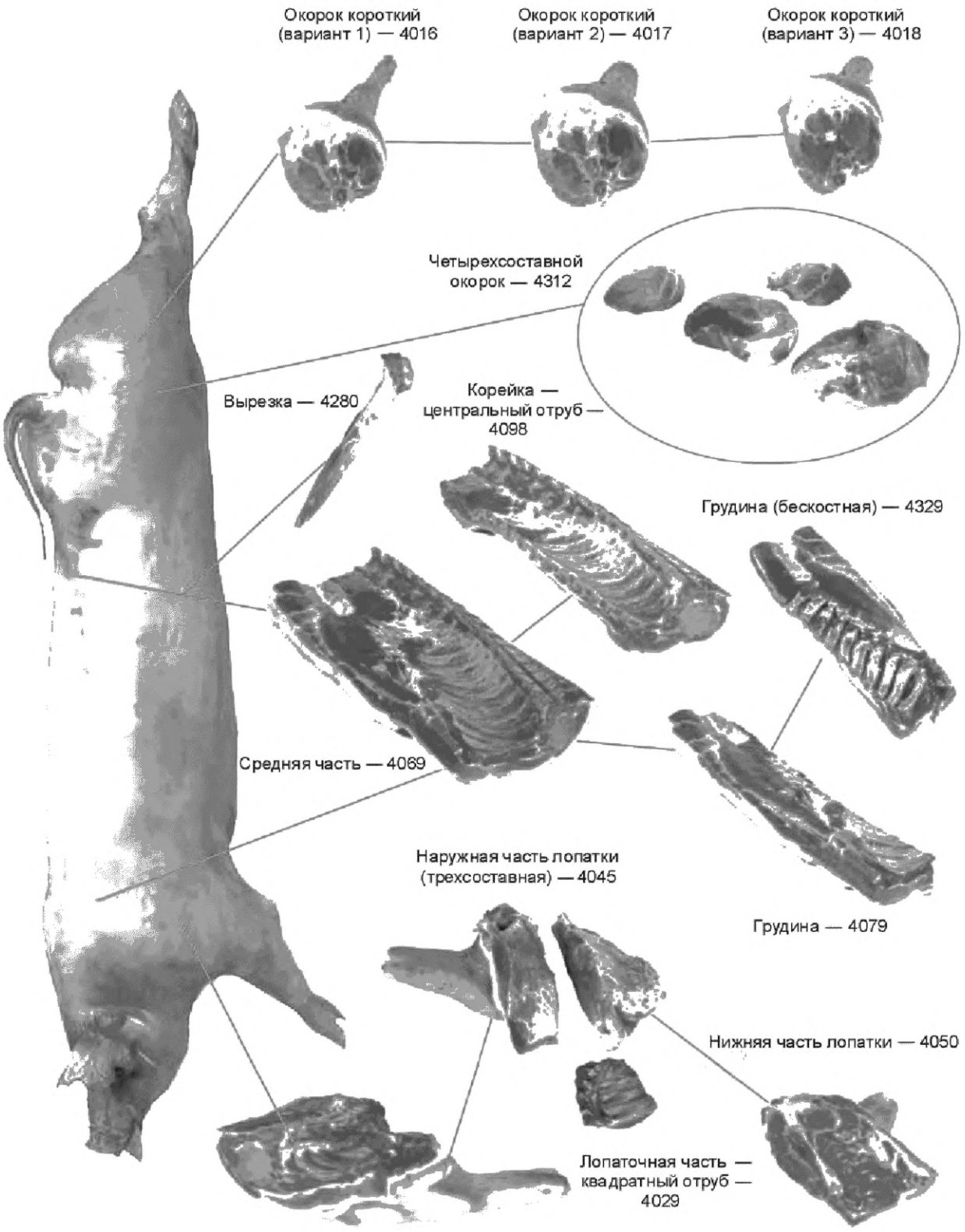

Окорок короткий (вариант 1) — 4016
Окорок короткий (вариант 2) — 4017
Окорок короткий (вариант 3) — 4018
Четырехсоставной окорок — 4312
Вырезка — 4280
Корейка — центральный отруб — 4098
Грудина (бескостная) — 4329
Средняя часть — 4069
Наружная часть лопатки (трехсоставная) — 4045
Грудина — 4079
Нижняя часть лопатки — 4050
Лопаточная часть — квадратный отруб — 4029

Рисунок 4

5.4 Свиные отрубы

5.4.1 Туша

5.4.1.1 Цельная туша (код продукта: 4000)

Цельная туша включает все скелетные кости и ткани животного; при разделке удаляются почки и другие внутренние органы, а также весь нутряной жир (см. рисунок 5—6). На внешней части туши не должно быть порезов, и, если иное не оговорено, туша не должна освобождаться от шкурки. Поврежденные ножки должны быть отсечены на уровне скакательного или верхнего коленного сустава (в зависимости от обстоятельств). Не допускаются туши с кровоподтеками в лопаточном отделе (в результате неправильного надреза сонной артерии). Пленчатый отдел диафрагмы должен быть удален вплоть до постной части, хотя постная часть (и окружающая ее пленка) могут быть оставлены, если они трудно отделимы от туши. Голова, щековины и ножки оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, если не оговорено иное.



Рисунок 5

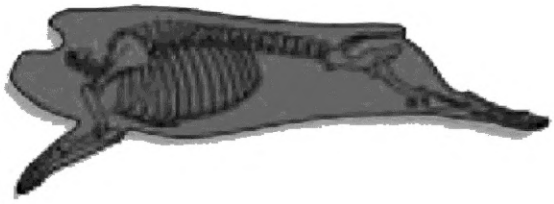


Рисунок 6

Оговаривают:

- удаление головы и щековин;
- удаление передней ножки;
- удаление задней ножки;
- удаление хвоста;
- удаление диафрагмы;
- удаление подложки диафрагмы;
- удаление пашинного жира, прилегающего к ножке;
- удаление почек, почечной лоханки, сердца и околопочечного жира.

5.4.1.2 Полутуша (код продукта: 4001)

Полутушу получают из целой туши (4000) (см. рисунки 7—8). Туша делится на равные полутуши путем продольного разруба (распиловки) вдоль позвоночника так, чтобы не повредить основные мышцы поясничной и лопаточной частей и чтобы по всему хребту просматривалась канавка спинного мозга. Щековина и задняя ножка оставляются, если не оговорено иное. Хвост удаляется, голова и передняя ножка удаляются, если не оговорено иное.



Рисунок 7

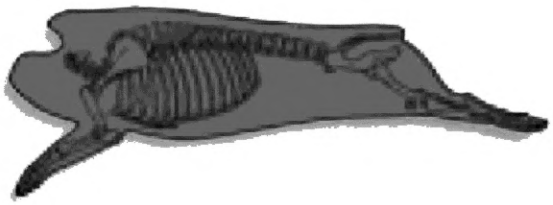


Рисунок 8

Оговаривают:

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

5.4.1.3 Полутуша для приготовления мясных блоков (трехсоставная) (код продукта: 4002)

Полутуша для приготовления мясных блоков имеет те же характеристики, что и полутуша (4001). Туша (4000) разделывается на три части перпендикулярно ее продольной линии (см. рисунки 9—10). Получают следующие отрубы: окорок длинный (4013), отделяемый разрубом вдоль позвоночника, проходящим между шестым и седьмым поясничными позвонками; задняя ножка (4176), отделяемая путем разруба, проходящего между плюсневой и предплюсневой костями; окорок средний (4069), отделяемый от передней четвертины по указанному ребру; передняя четвертина (4008), отделяемая по указанному ребру; передняя ножка (4175), отделяемая разрубом, проходящим по запястью. Щековина (4350) удаляется.

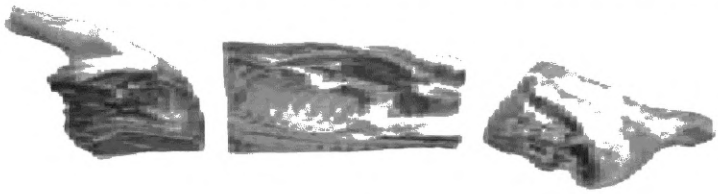


Рисунок 9

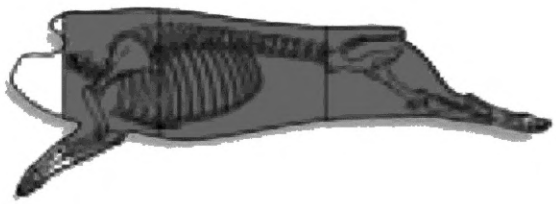


Рисунок 10

5.4.1.4 Полутуша для приготовления мясных блоков (трехсоставная специальной разделки) (код продукта: 4003)

Полутуша для приготовления мясных блоков (трехсоставная специальной разделки) имеет те же характеристики, что и полутуша (4001). Тушу (4000) разделывают на три части (см. рисунки 11—12). Отрубы включают окорок короткий (4016) с сохранением передней ножки. Остающуюся часть туловища полутуши разделывают на длинную корейку (4104), пикниковую лопатку и грудину (4335). Длинная корейка/пикниковая лопатка и грудина разделяются путем разруба, начинающегося от передней части на указанном расстоянии от позвоночника через соединение лопатки и плечевой кости и параллельно до кромки спинного хребта по всей длине корейки до конца пашины, включая продолговатую мышцу пашины.



Рисунок 11

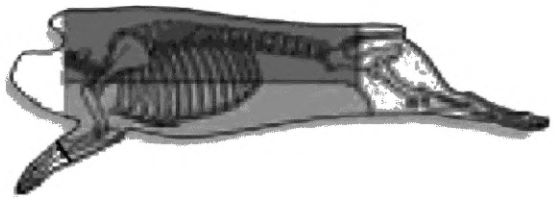


Рисунок 12

5.4.1.5 Отделенная полутуша для приготовления мясных блоков (четырехсоставная специальной разделки) (код продукта: 4004)

Полутушу для приготовления мясных блоков (четырехсоставная специальной разделки) получают путем разделки туши (4000) на четыре части (см. рисунки 13—14). Отруб включает длинный окорок (4016) с задней ножкой. Остающуюся часть полутуши разделывают как длинную корейку (4104). Остаточная четверть, расположенная над корейкой, удаляется вдоль естественного шва в месте передней четвертины. Брюшная часть, внешняя часть окорока (4045) и длинная грудинка (4333) отделяются прямым отрубом вдоль указанного ребра.

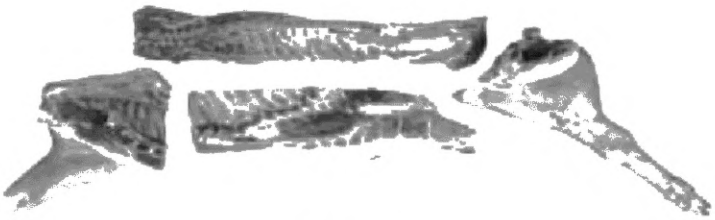


Рисунок 13

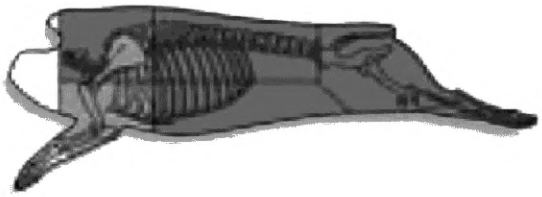


Рисунок 14

5.4.1.6 Передняя четвертина [коды продуктов: 4005 (1-ребровая); 4006 (2-ребровая); 4007 (3-ребровая); 4008 (4-ребровая)]

Переднюю четвертину получают из отделенной полутуши (4001) посредством прямого разруба через позвонки на уровне указанного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части (см. рисунки 15—16). Ножка, щековина и шейные/грудные позвонки, а также ребра/межреберная мышечная ткань оставляются, если не оговорено иное.



Рисунок 15

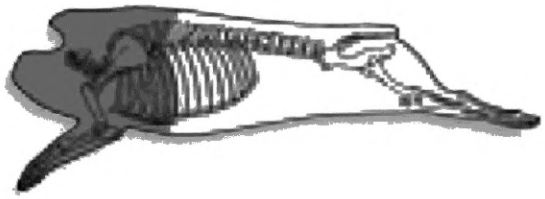


Рисунок 16

Оговаривают:
- удаление передней ножки;
- удаление щековины;
- удаление шейных/грудных позвонков;
- удаление ребер/межреберной мышечной ткани.

5.4.1.7 Задняя четвертина [коды продуктов: 4009 (9-ребровая); 4010 (8-ребровая)]

Заднюю четвертину получают из отделенной полутуши (4001) посредством прямого разруба через позвонки на уровне указанного ребра с продолжением по контуру ребра до брюшной части (см. рисунки 17—18). Потребитель и поставщик могут согласовать иные характеристики разделки. Диафрагма и задняя ножка удаляются.

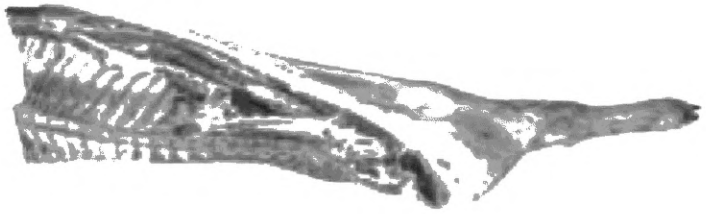


Рисунок 17



Рисунок 18

Оговаривают:

- удаление диафрагмы;
- удаление задней ножки.

5.4.1.8 Цельный поросенок для жарения (код продукта: 4011)

Цельный поросенок для жарения поставляется с головой и может включать внутренний жир и мембранную часть диафрагмы (см. рисунки 19—20). Могут указываться и другие требования.



Рисунок 19

Оговаривают:

- приблизительный вес.

5.4.1.9 Разрубленный по хребту поросенок для жарения (код продукта: 4012)

Разрубленный по хребту поросенок для жарения — это поросенок для жарения с головой и, возможно, внутренним жиром и мембранной частью диафрагмы (см. рисунок 20). Могут указываться и другие требования.

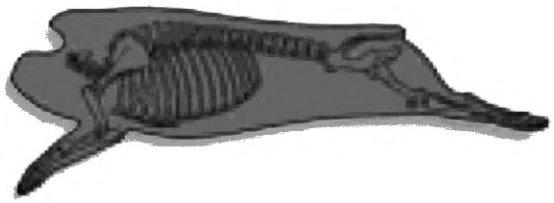


Рисунок 20

Оговаривают:

- приблизительный вес.

5.4.2 Окорок

5.4.2.1 Окорок длинный (вариант 1) (код продукта: 4013)

Окорок длинный (вариант 1) получают из отделенной полутуши (4001) посредством прямого разруба через позвоночник перпендикулярно линии, параллельной ему, между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом (см. рисунки 21—22). Ножка удаляется, если не оговорено иное.

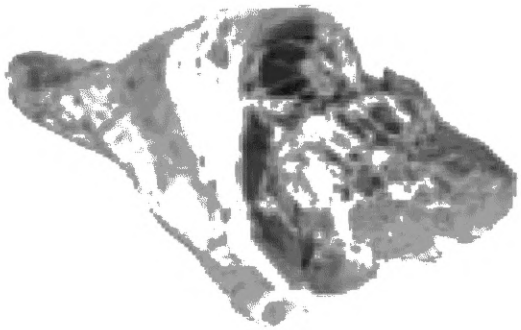


Рисунок 21

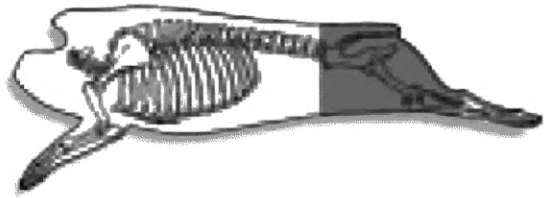


Рисунок 22

Оговаривают:

- оставление ножки.

5.4.2.2 Окорок длинный (вариант 2) (код продукта: 4014)

Окорок длинный (вариант 2) имеет тот же вид, что и вариант 1, за тем исключением, что хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются (см. рисунок 23). Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными так, чтобы внутренний край был отрезан по изгибу по крайней мере посредине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется близко к постной части. Ножка удаляется по предплюсневому суставу, если не оговорено иное.

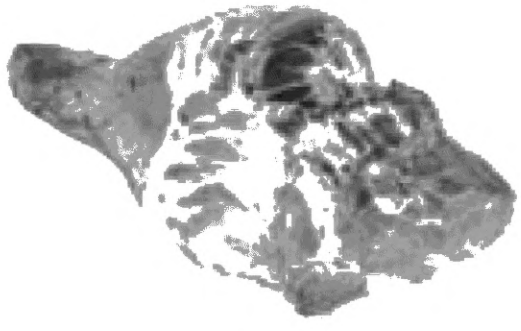


Рисунок 23

Оговаривают:

- оставление ножки.

5.4.2.3 Окорок длинный (вариант 3) (код продукта: 4015)

Окорок длинный (вариант 3) имеет тот же вид, что и вариант 2, за тем исключением, что боковые мышцы (прямая брюшная мышца, косая внутренняя брюшная мышца, косая внешняя брюшная мышца), позвонки, подвздошная кость вместе с обволакивающими ее постным мясом и жиром, постное мясо и жир, обволакивающие четырехглавую мышцу (передняя подушка), поясничная мышца и подвздошная мышца удаляются (см. рисунок 24). Сустав бедренной кости обнажается. Задняя ножка удаляется по предплюсневому суставу. Верхняя часть вырезки удаляется, а шкурка оставляется, если не оговорено иное.

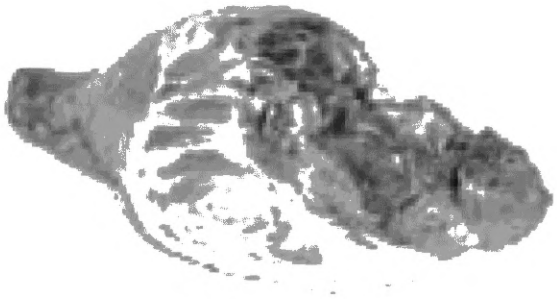


Рисунок 24

Оговаривают:

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

5.4.2.4 Окорок короткий (вариант 1) (код продукта: 4016)

Окорок короткий (вариант 1) получают из отделенной полутуши (4001) посредством прямого разруба через точку перед четырехглавой мышцей перпендикулярно линии, параллельной костям голяшки и проходящей через точку, расположенную в 25—88 мм к голове от задней оконечности подвздошной кости (см. рисунки 25—26). Задняя ножка оставляется. Потребителем и поставщиком могут быть согласованы и другие варианты разделки.

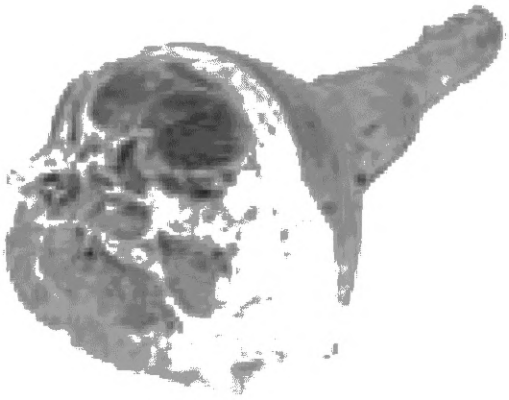


Рисунок 25

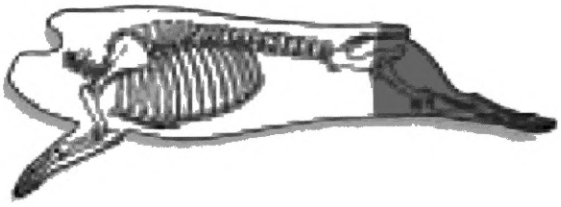


Рисунок 26

5.4.2.5 Окорок короткий (вариант 2) (код продукта: 4017)

Окорок короткий (вариант 2) имеет тот же вид, что и вариант 1, за тем исключением, что ножка удаляется на уровне скакательного сустава или перед ним (см. рисунки 27—28). Хвостовые (каудальные) позвонки, боковая мышца (прямая брюшная мышца), кожные наросты и обнажившиеся лимфатические железы удаляются. Кожа и жир, обволакивающие полуперепончатую мышцу, должны быть ровными и хорошо обработанными так, чтобы внутренний край был отрезан по изгибу посредине между коленным суставом и задним окончанием седалищной кости. Кожа, закрывающая срединную (внутреннюю) часть четырехглавой мышцы, удаляется, а жир, покрывающий эту мышцу и тазовую область, удаляется в районе постной части. Огузок частично удаляется, при этом седалищная кость не затрагивается.



Рисунок 27

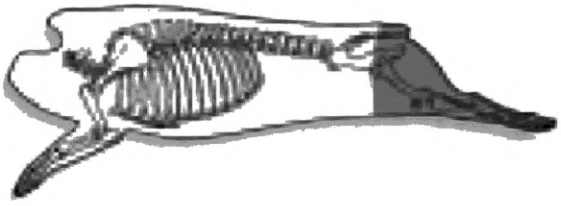


Рисунок 28

5.4.2.6 Окорок короткий (вариант 3) (код продукта: 4018)

Окорок короткий (вариант 3) имеет тот же вид, что и вариант 2, за тем исключением, что подвздошная мышца, позвонки, седалищная кость и обволакивающие их постное мясо и жир удаляются, обнажая головку бедренной кости (см. рисунок 29). Ножка удаляется в скакательном суставе или перед

ним путем разруба посредине между скакательным и коленным суставами или в каком-либо другом обозначенном месте.

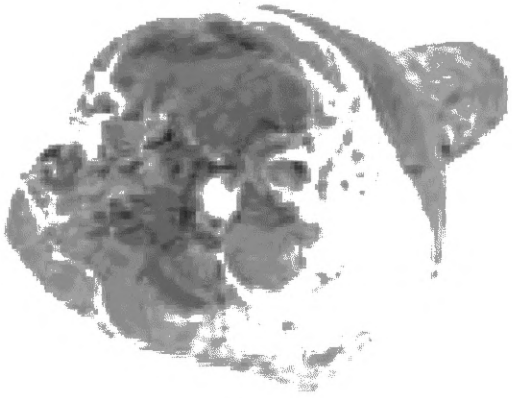


Рисунок 29

Оговаривают:

- удаление шкурки.

5.4.3 Окорок бескостный

5.4.3.1 Окорок длинный (бескостный) (код продукта: 4200)

Окорок длинный (бескостный) получают из отделенной полутуши (4001) посредством прямого разруба через позвоночник перпендикулярно линии, параллельной ему, между шестым и седьмым поясничными позвонками и далее через точку, расположенную непосредственно перед подвздошной костью и относящимся к ней хрящом (см. рисунки 30—31). Все кости и хрящи удаляются. Пашина и относящийся к ней шпик удаляются. Кости удаляются вырезанием или «туннельным» методом. Шкурка удаляется.

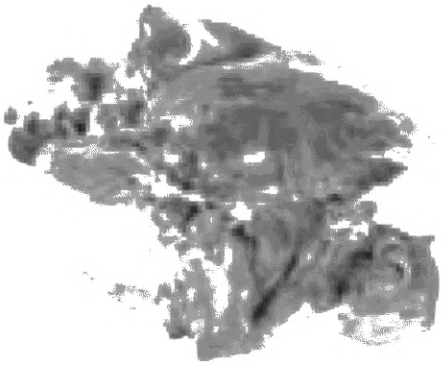


Рисунок 30

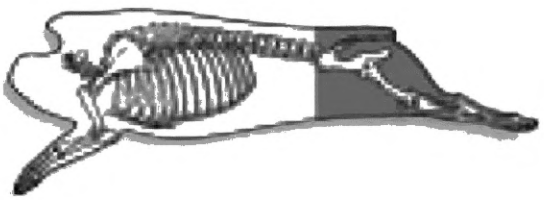


Рисунок 31

Оговаривают:

- оставление шкурки;
- «туннельный» метод удаления костей (без разрезания);
- вырезание костей.

5.4.3.2 Наружная часть окорока[1)] (код продукта: 4300)

Наружная часть окорока состоит из наружных мышц окорока (двуглавая мышца бедра и мышца глазка бедра) (см. рисунки 32—33). Внутренняя часть рульки может быть оставлена, однако полусухожильный сгибатель пальцев (*flexor digitorum superficialis*) и относящийся к нему жир должны быть удалены. Удаляется вся наружная шкурка.

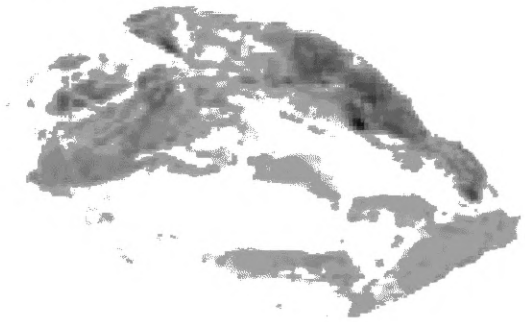


Рисунок 32

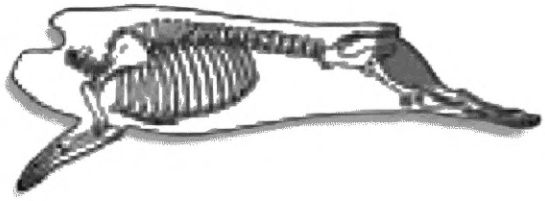


Рисунок 33

5.4.3.3 Наружная длинная мышца (код продукта: 4301)

Наружная длинная мышца снимается с внешней части окорока (см. рисунки 34—35). Она состоит только из мышцы глазка бедра.

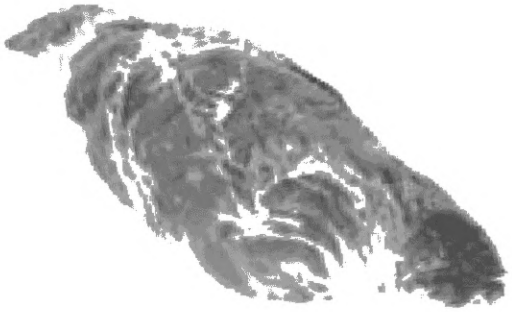


Рисунок 34

[1)] В торговле могут использоваться названия «наружная часть окорока зачищенная» или «сильверсайд».

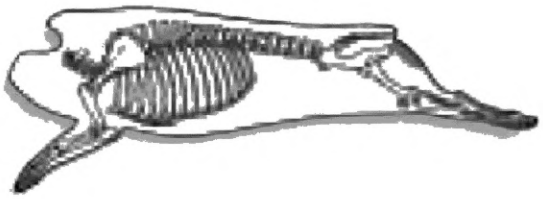


Рисунок 35

5.4.3.4 Внутренняя часть окорока (код продукта: 4290)

Внутренняя часть окорока состоит из полуперепончатой (*semimembranosus*) и прилегающих к ней мышц внутренней части окорока, которые снимаются с наружной части окорока и затылка оковалка (верхушка) окорока по естественному стыку (см. рисунки 36—37). Все кости, хрящи и тяжелая соединительная ткань удаляются.

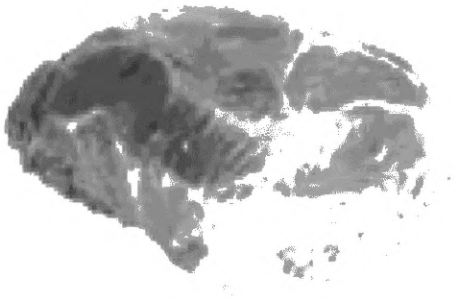


Рисунок 36

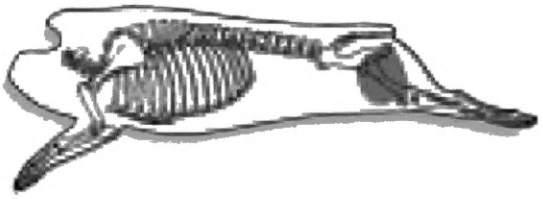


Рисунок 37

5.4.3.5 Затылок оковалка (верхушка) (код продукта: 4310)

Затылок оковалка (верхушка) получают из брюшной части обваленного окорока посредством его отделения по стыкам между затылком оковалка и внутренней частью окорока, а также между затылком оковалка и наружной частью окорока (см. рисунки 38—39). В затылок оковалка входят следующие мышцы: прямая мышца бедра, медиальная и латеральная (*rectus femoris*, *vastus medialis*, *intermedius* и *lateralis*). Оставляется также горбушка (*tensor fascia latae*).

Оговаривают:

- удаление горбушки (*tensor fascia latae*).

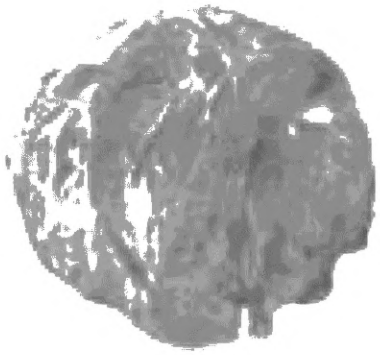


Рисунок 38

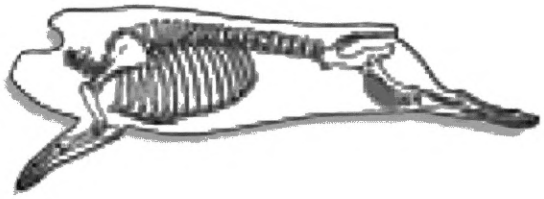


Рисунок 39

5.4.3.6 Трехсоставной окорок (код продукта: 4311) (внутренняя часть — 4290, наружная часть — 4300 и затылок оковалка — 4310)

Трехсоставной окорок получают из короткого окорока. Он состоит из внутренней части, внешней части и затылка оковалка (верхушки), которые отделяются друг от друга по естественным стыкам (см. рисунки 40—41).



Рисунок 40

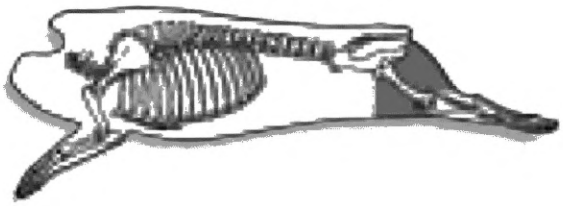


Рисунок 41

5.4.3.7 Четырехсоставной окорок (код продукта: 4312) (внутренняя часть — 4290, наружная часть — 4300, кострец — 4130 и затылок оковалка — 4310)

Четырехсоставной окорок получают из длинного окорока. Он состоит из внутренней части окорока, зачищенной наружной части, внутренней части рульки (пятки) и затылка оковалка (верхушки), которые отделяются друг от друга по естественным стыкам (см. рисунки 42—43).



Рисунок 42

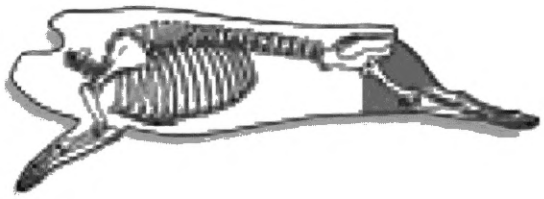


Рисунок 43

5.4.3.8 Пятисоставной окорок (код продукта: 4313) (внутренняя часть — 4290, затылок оковалка — 4310, кострец — 4130, длиннейшая мышца — 4301 и наружная мякоть)

Пятисоставной окорок получают из длинного окорока. Он состоит из окорочного филе, зачищенной наружной части, внутренней части рульки (пятки), внутренней части и затылка оковалка (верхушки) (см. рисунок 44). Все основные мышцы отделяются друг от друга по естественным стыкам.

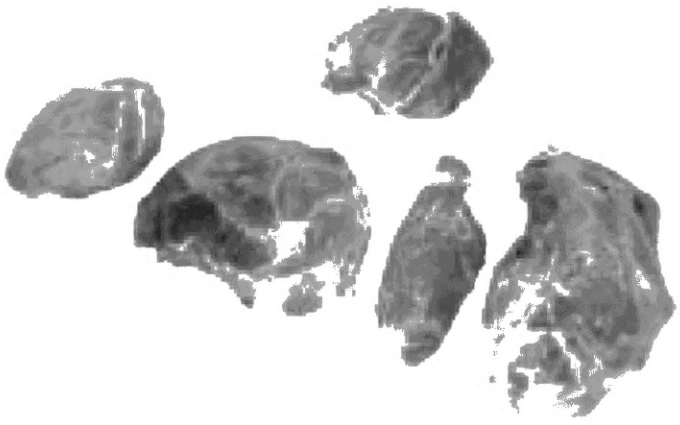


Рисунок 44

5.4.3.9 Шестисоставной окорок (код продукта: 4314)

Шестисоставной окорок получают из длинного окорока. Он состоит из внутреннего окорочного филе, зачищенной наружной части (тонкой), внутренней рульки (пятки), внутренней части и затылка

оковалка (верхушки) (см. рисунки 45—46). Все основные мышцы отделяются друг от друга по естественным стыкам.

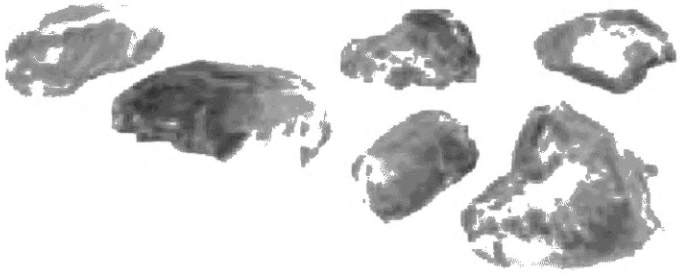


Рисунок 45

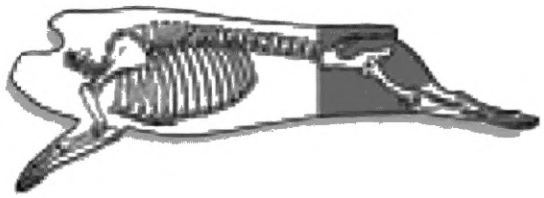


Рисунок 46

5.4.3.10 Рулька[1)] (код продукта: 4172)

Рульку получают из окорока (4013) в результате отсечения задней ножки по предплюсневому суставу и отделения ноги в коленном суставе (см. рисунки 47—48). Шкурка оставляется.

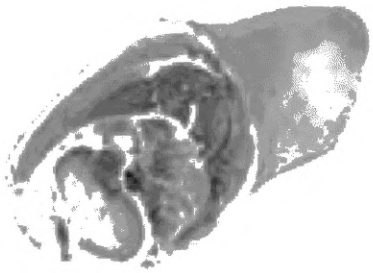


Рисунок 47

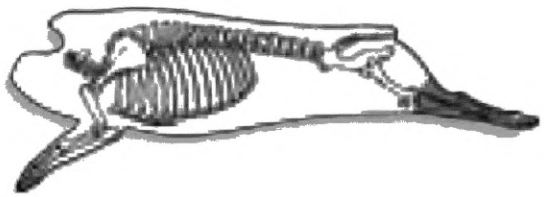


Рисунок 48

[1)] В торговле может использоваться название «свинина «оссобукко».

Оговаривают:

- удаление шкурки;
- насекание.

5.4.3.11 Ножка задняя (код продукта: 4176)

Ножка задняя отсекается от рульки по предплюсневому суставу (см. рисунки 49—50). Шкурка оставляется.

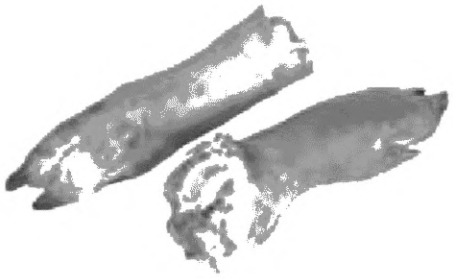


Рисунок 49

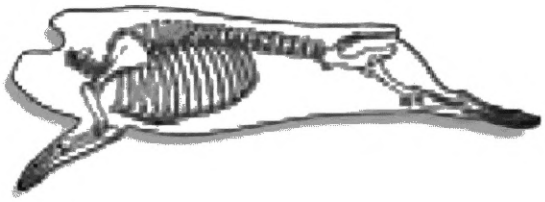


Рисунок 50

Оговаривают:

- удаление шкурки.

5.4.4 Средняя часть и корейка

5.4.4.1 Средняя часть [коды продуктов: 4069 (13-ребровая), 4070 (12-ребровая), 4071 (11-ребровая), 4072 (10-ребровая)]

Среднюю часть получают из отделенной полутуши (4001) путем отсечения окорока длинного (4013) и передней четвертины (4005) в определенных местах (см. рисунки 51—52). Диафрагма и вырезка отделяются.

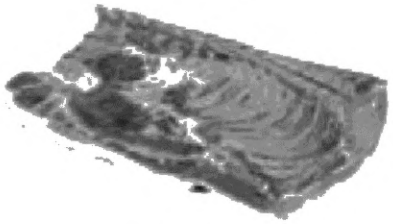


Рисунок 51

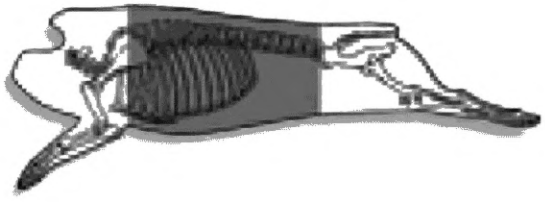


Рисунок 52

Оговаривают:
- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- оставление или удаление лопатки;
- оставление вырезки.

5.4.4.2 Грудина [коды продуктов: 4079 (13-ребровая), 4080 (12-ребровая), 4081 (11-ребровая), 4082 (10-ребровая)]

Грудину (необваленную) получают из средней части (4069) путем удаления корейки (4104) (см. рисунки 53—54). Шкурка оставляется. Весь околопочечный жир удаляется. Передний (лопаточный) и задний (окорочный) края грудины должны быть прямыми и параллельными. Грудина должна быть с одного края не более чем на 5 см длиннее, чем с другого. По толщине бочок (прямая брюшная мышца) должен составлять не менее 25 % от ширины грудины с заднего края. Жир на внутренней стороне грудины, непосредственно прилегающий к бочку, срезается до толщины в 2 см от постной части. Грудина не должна содержать разросшейся, мягкой, пористой, темной ткани или рыхлой ткани молочных желез.

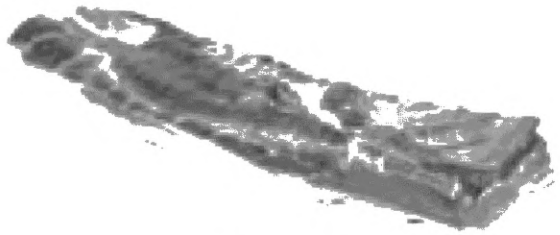


Рисунок 53

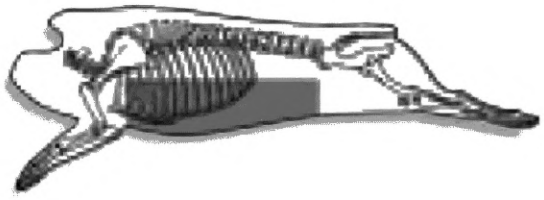


Рисунок 54

Оговаривают:
- требуемое число ребер;
- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- ширину грудины.

5.4.4.3 Корейка длинная [коды продуктов: 4104 (13-ребровая), 4102 (12-ребровая), 4106 (11-ребровая), 4107 (10-ребровая)]

- Вариант 1 — корейка длинная представляет собой остающуюся спинную часть полутуши после удаления окорока короткого (4016) и пикниковой лопатки и грудины (4335) (см. рисунки 55—56). Поясничный жир (внутренней поверхностью покрывающий вырезку) срезается полностью. Вырезка оставляется.

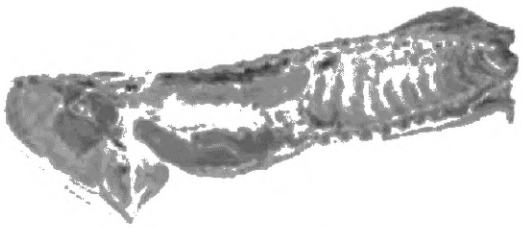


Рисунок 55

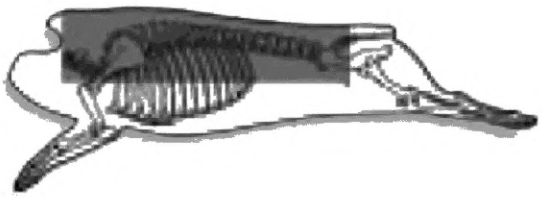


Рисунок 56

- Вариант 2 (см. рисунок 57) — лопатка, относящийся к ней хрящ, а также покрывающие их мышечная ткань (полностью) и шпик удаляются.



Рисунок 57

- Вариант 3 (см. рисунок 58) — лопаточная часть удаляется с оставлением не более восьми ребер; длиннейшая мышца спины должна быть не менее чем вдвое шире остистой мышцы.



Рисунок 58

Оговаривают:

- удаление шкурки;
- уровень обрезки жира.

5.4.4.4 Длинная корейка (без лопатки) [коды продуктов: 4108 (13-ребровая), 4109 (12-ребровая), 4110 (11-ребровая), 4111 (10-ребровая)]

- Вариант 1 — длинную корейку (без лопатки) получают из корейки длинной (4140) (см. рисунок 59—60). Шкурка удаляется. Затем удаляется лопаточная кость. Соединительные кости и ребра остаются.



Рисунок 59

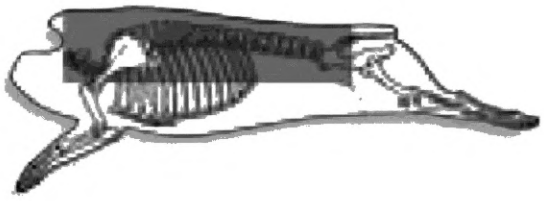


Рисунок 60

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

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

5.4.4.5 Корейка (французской разделки) (код продукта: 4112)

Корейку (французской разделки) получают из средней части (4069) путем отделения окорока (короткого) (4016), наружной лопаточной части (4044) и грудины (4079). Лопатка и наружная лопаточная часть удаляются по естественному стыку. Грудина удаляется прямым отрубом от точки, расположенной в сторону брюшины от шейных костей с переднего края, до точки, расположенной в сторону брюшины от вырезки на заднем краю. Поясничный жир срезается полностью. Вырезка остается.

5.4.4.6 Корейка длинная (четырехсоставная) (код продукта: 4113)

Длинную корейку (четырехсоставную) получают из корейки длинной (4108) (см. рисунки 61—62). Корейка состоит из четырех частей: корейки центрального отруба (4101), отделяемой по указанному ребру, вырезки (4280), оковалка (кострец) (4130), внутренней лопаточной части (4045), отделяемой по указанному ребру.

Оговаривают:

- линии отруба корейки и лопатки.



Рисунок 61

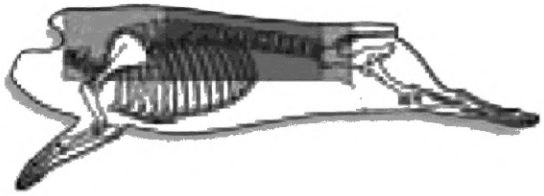


Рисунок 62

5.4.4.7 Корейка — центральный отруб [коды продуктов: 4098 (13-ребровая), 4099 (12-ребровая), 4100 (11-ребровая), 4101 (10-ребровая)]

Корейку — центральный отруб получают из средней части (4069) путем отсечения грудины на оговоренном расстоянии от длинного мускула спины в сторону брюшной части параллельно позвоночнику (измеряется по передней части) (см. рисунки 63—64). Шкурка, лопатка и относящийся к ней хрящ удаляются, если не оговорено иное.

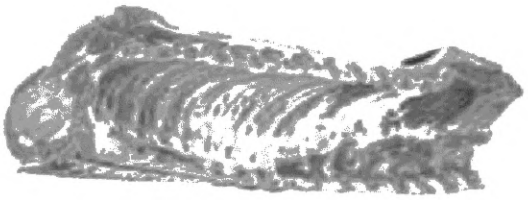


Рисунок 63

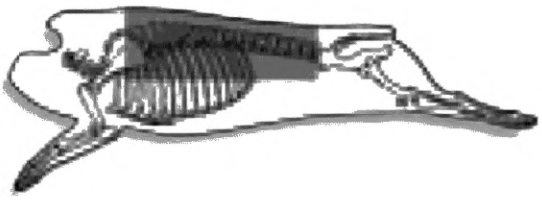


Рисунок 64

Оговаривают:

- линию отруба по брюшному краю (длина в хвостовой части);
- оставление диафрагмы;
- оставление вырезки;
- удаление хребта.

5.4.4.8 Полуобваленная корейка — центральный отруб [коды продуктов: 4102 (13-ребровая), 4103 (12-ребровая), 4104 (11-ребровая), 4105 (10-ребровая)]

Полуобавленную корейку (центральный отруб) получают из корейки (центральный отруб) путем удаления спинного хребта; однако соединительные кости и ребра остаются (см. рисунки 65—66).

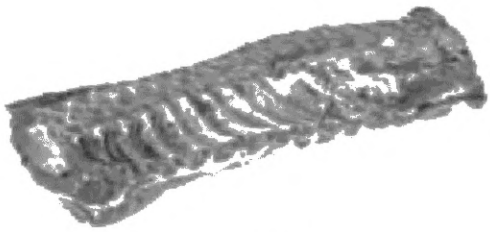


Рисунок 65

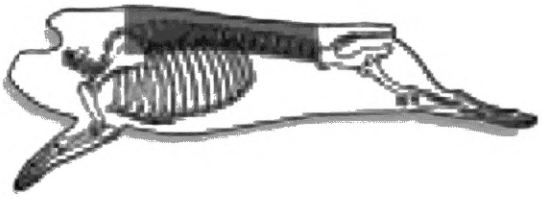


Рисунок 66

5.4.4.9 Оковалок (кострец) (код продукта: 4130)

Оковалок (кострец) получают из окорока длинного (4013) (см. рисунки 67—68). Оковалок отделяют от окорока на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Если не указано иное, может оставляться часть вырезки.

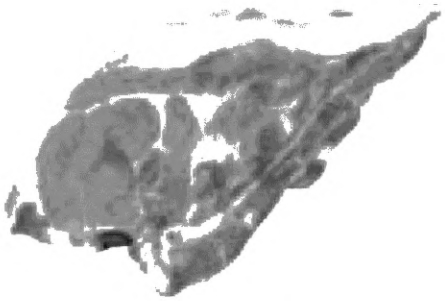


Рисунок 67

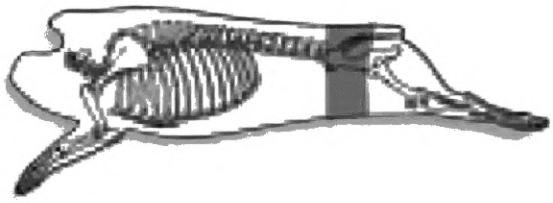


Рисунок 68

Оговаривают:

- удаление шкурки;
- линию отсечения от длинного окорока (4140).

5.4.4.10 Реберная часть корейки (код продукта: 4159)

Реберную часть корейки получают из поперечных отростков поясничных позвонков с относящимся к ним костным мясом любого участка необваленной корейки после удаления вырезки и длинного поясничного мускула (см. рисунки 69—70). Реберная часть корейки должна включать не менее четырех поперечных отростков (пластинчатые/пальчиковые кости), образовывать цельный кусок с соединенной с ними постной мышечной тканью и включать не более двух реберных костей. Отруб должен быть освобожден от подкожного шпика.

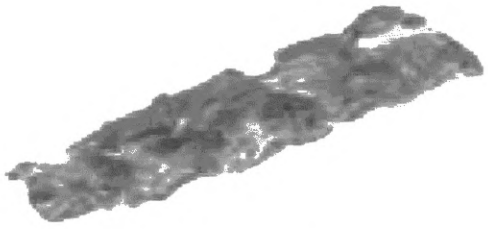


Рисунок 69

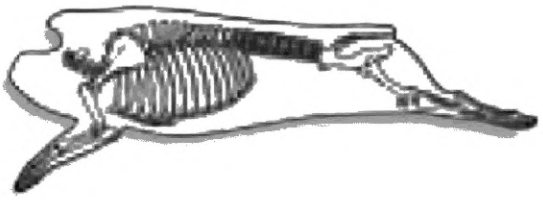


Рисунок 70

5.4.4.11 Ребра грудинки[1)] (код продукта: 4160)

Ребра грудинки получают из костистой части грудины в результате удаления ребер, реберного хряща и межреберной мышечной ткани и включают не менее восьми ребер (см. рисунки 71—72).



Рисунок 71

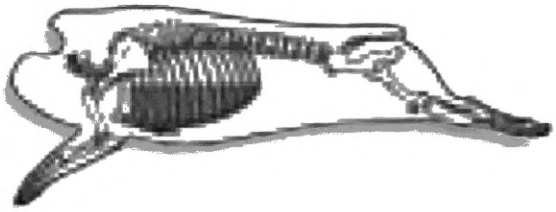


Рисунок 72

Оговаривают:

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

5.4.4.12 Ребра корейки[1)] (код продукта: 4161)

Ребра корейки получают из костистой части корейки в результате удаления всех костей и хряща; этот отруб состоит не менее чем из восьми ребер и соединяющей их межреберной мышечной ткани (см. рисунки 73—74). Отруб ребер корейки должен быть цельным, причем тела грудных позвонков подлежат удалению с тем исключением, что между окончаниями ребер могут быть оставлены небольшие фрагменты позвонков.



Рисунок 73

[1)] В торговле может использоваться название «ребра без поверхностного мяса».

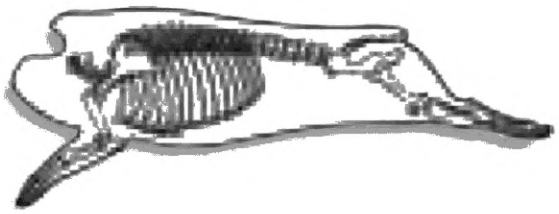


Рисунок 74

Оговаривают:
- требуемое количество ребер;
- оставление диафрагмы;
- ширину отруба ребер корейки;
- удаление брюшины с внутренней поверхности ребер и межреберной мышечной ткани.

5.4.4.13 Полная реберная пластина (код продукта: 4162)

Полную реберную пластину получают из средней части в результате полного отделения всей реберной пластины целиком с относящейся к ребрам межреберной мышечной тканью (см. рисунки 75—76). Диафрагма удаляется.

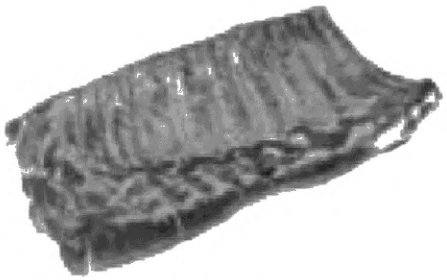


Рисунок 75

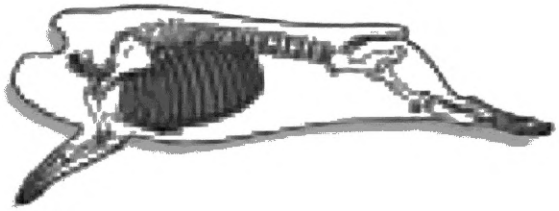


Рисунок 76

Оговаривают:
- требуемое число ребер;
- оставление диафрагмы;
- удаление реберного хряща.

5.4.4.14 Ребра разделки Сен-Луи (код продукта: 4163)

Ребра разделки Сен-Луи получают из ребер грудинки (4160) в результате удаления грудной кости и брюшной части реберного хряща (см. рисунки 77—78). Оставляют не менее восьми ребер.



Рисунок 77

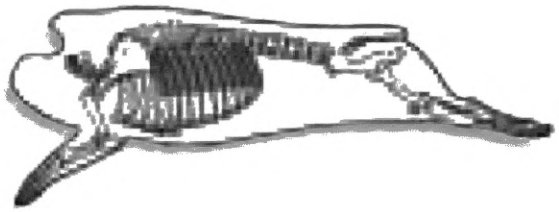


Рисунок 78

5.4.4.15 Реберный край (код продукта: 4164)

Реберный край отделяется от спинной части грудинки прямым разрубом по всей длине грудинки (см. рисунки 79—80). Ребра должны иметь ширину 120 мм.



Рисунок 79

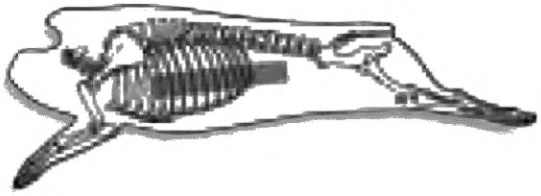


Рисунок 80

5.4.5 Обваленная средняя часть и эскалопная часть

5.4.5.1 Средняя часть обваленная [коды продуктов: 4319 (13-ребровая), 4320 (12-ребровая), 4321 (11-ребровая), 4322 (10-ребровая)]

Среднюю часть обваленную получают из полутуши (4001) посредством отделения окорока (4013) на уровне оговоренного поясничного позвонка и передней четвертины (4005) на уровне оговоренного ребра или грудного позвонка (см. рисунки 81—82). Диафрагма и вырезка отделяются. Все кости и хрящи удаляются.

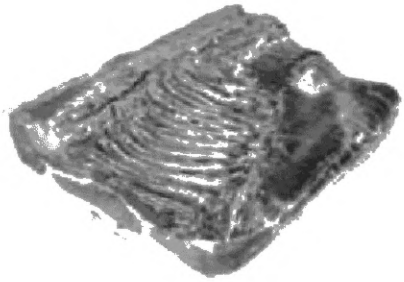


Рисунок 81

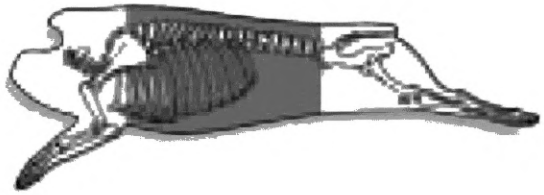


Рисунок 82

Оговаривают:

- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- удаление реберных костей пластиной/по одной.

5.4.5.2 Эскалопная часть [коды продуктов: 4340 (13-ребровая), 4341 (12-ребровая), 4342 (11-ребровая), 4343 (10-ребровая)]

Эскалопную часть получают из средней части обваленной (4319) путем отсечения обваленной грудины (4329) на оговоренном расстоянии от брюшного края длинного мускула спины параллельно позвоночнику (отмеряется по переднему краю) (см. рисунки 83—84).



Рисунок 83

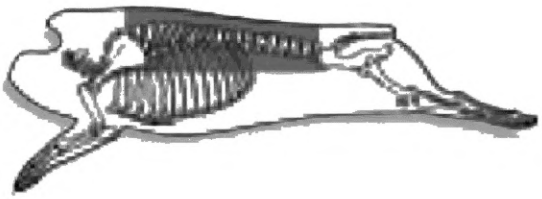


Рисунок 84

Оговаривают:
- оставление шкурки;
- нижную линию отруба (длина хвоста).

5.4.5.3 Филейная вырезка (код продукта: 4361)

Филейную вырезку получают из эскалопной части (4340). Отруб представляет собой фрагмент длиннейшего мускула спины, отделяемый по естественной линии стыка (см. рисунки 85—86). Межреберная мышечная ткань и соединенные с нею мышцы удаляются.



Рисунок 85

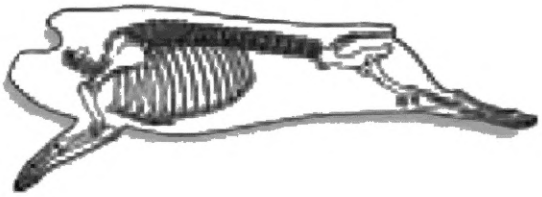


Рисунок 86

Оговаривают:
- полную зачистку от жира;
- удаление мышечной пленки;
- оставление многораздельной спинной мышцы.

5.4.5.4 Филейная покромка (код продукта: 4360)

Филейную покромку получают из эскалопной части (4340). Отруб представляет собой часть длинного мускула спины, расположенную от десятого грудного позвонка до пояснично-крестцового позвонка; она тщательно отделяется по естественной линии стыка (см. рисунки 87—88). Межреберная мышечная ткань и соединенные с ней мышцы удаляются.

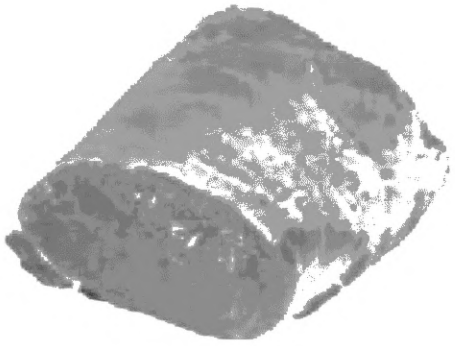


Рисунок 87

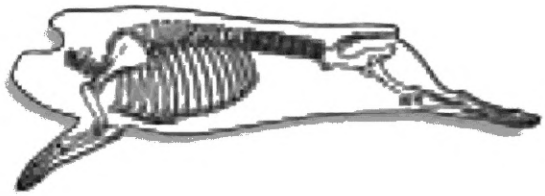


Рисунок 88

Оговаривают:

- полную зачистку от жира;
- удаление мышечной пленки;
- оставление многораздельной спинной мышцы.

5.4.5.5 Обваленный оковалок (кострец) (код продукта: 4305)

Обваленный оковалок (кострец) получают из оковалка (костреца) на кости (4130) путем удаления всех костей, хрящей, подкожного жира и остающейся части вырезки (см. рисунки 89—90).

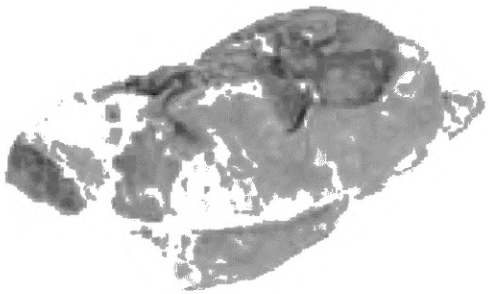


Рисунок 89

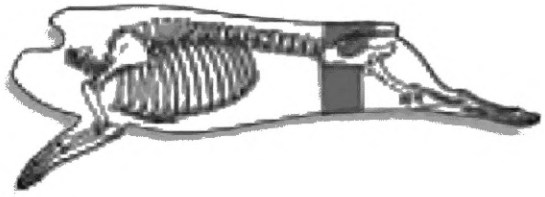


Рисунок 90

5.4.5.6 Вырезка (код продукта: 4280)

Вырезка состоит из главной поясничной мышцы и подвздошной мышцы, которые проходят вдоль вентральной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости (см. рисунки 91—92). Малая поясничная мышца удаляется (*psoas minor*). Вырезка должна быть свободна от подкожного жира.



Рисунок 91

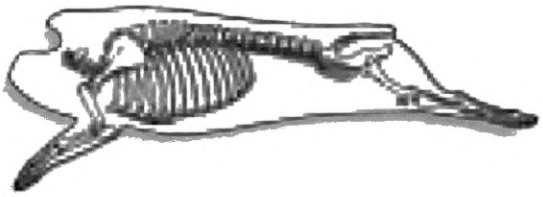


Рисунок 92

Оговаривают:

- оставление малой поясничной мышцы;
- удаление подвздошной мышцы.

5.4.5.7 Грудина бескостная [коды продуктов: 4329 (13-ребровая), 4330 (12-ребровая), 4331 (11-ребровая), 4332 (10-ребровая)]

Грудину бескостную получают из грудины (необваленной) посредством удаления ребер (см. рисунок 93).

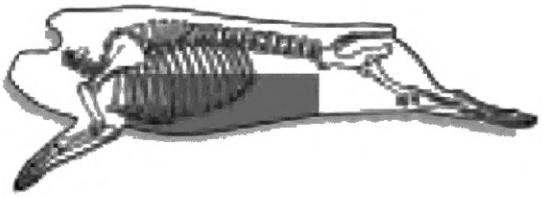


Рисунок 93

Вариант 1 — ребра удаляются из отруба грудины по отдельности, а прочно соединенные с брюшной частью реберные хрящи, диафрагма и межреберная мышечная ткань оставляются (см. рисунок 94).

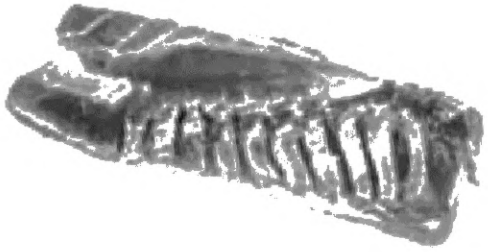


Рисунок 94

Вариант 2 — ребра отделяются от грудины одним куском вместе с реберными хрящами, диафрагмой и межреберной мышечной тканью. Грудина не должна содержать подрезов и «снежков» (проступающих участков жира) размером 50 $см^2$ и более (см. рисунок 95).

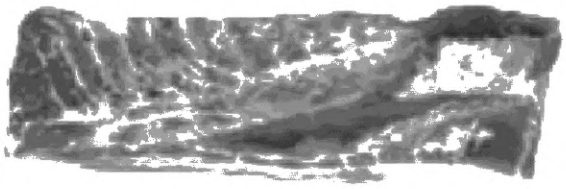


Рисунок 95

Вариант 3 — аналогичен варианту 2 за тем исключением, что расположенные в линию соски отсекаются прямым отрезом (см. рисунок 96).

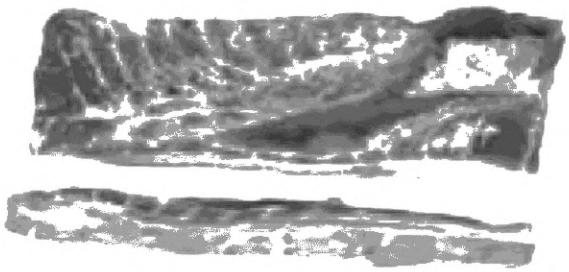


Рисунок 96

Оговаривают:
- требуемое количество ребер;
- удаление шкурки;
- оставление диафрагмы;
- ширину грудины.

5.4.5.8 Грудина (пашинка) (код продукта: 4333)

Грудина (пашинка) представляет собой оставшуюся основную часть после удаления пикниковой лопатки (4046) и пикниковой лопатки и грудинки (4335) вдоль указанного ребра (см. рисунки 97—98).

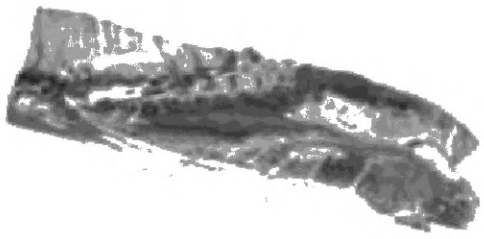


Рисунок 97

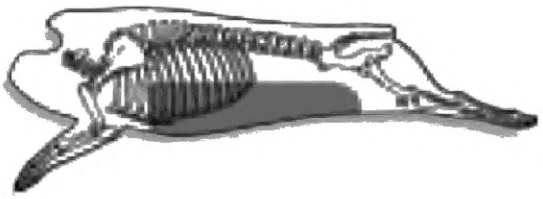


Рисунок 98

Оговаривают:
- удаление шкурки;
- удаление края грудинки;
- удаление пашинки;
- удаление ребер пашинки (4160).

5.4.5.9 Пикниковая лопатка и грудинка (код продукта: 4335)

Пикниковую лопатку и грудинку получают из полутуши (4001) (см. рисунки 99—100). Пикниковая лопатка и грудинка отделяются путем разреза, начинающегося с переднего конца на оговоренном расстоянии от хребта, через соединение лопаточной и плечевой костей параллельно краю лопатки по всей длине корейки до кончика, включая удлиненные мышцы боковины.



Рисунок 99

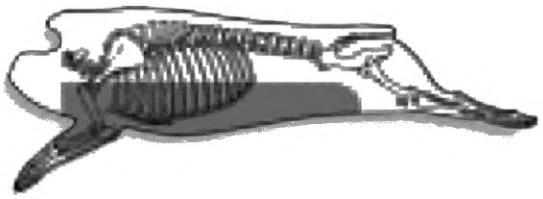


Рисунок 100

5.4.5.10 Хребтовый шпик (код продукта: 7685)

Хребтовый шпик получают из шпиковой прослойки задней части после отделения филея. Хребтовый шпик должен быть довольно толстым, причем толщина должна быть везде одинаковой. Все края должны быть прямоугольными.

5.4.6 Лопатка

5.4.6.1 Лопаточная часть — квадратный отруб [коды продуктов: 4029 (1-ребровая), 4030 (2-ребровая), 4031 (3-ребровая), 4032 (4-ребровая)]

Лопаточную часть — квадратный отруб получают из полутуши (4001) посредством прямого разруба, производимого перпендикулярно продольной линии полутуши на уровне оговоренного ребра (см. рисунки 101—102). Голова, щековина и грудной лоскут удаляются прямым отсечением, производимым параллельно поясничному краю не более чем в 25 мм перед самым глубоким местом изгиба ушной впадины. Ножка и грудной лоскут удаляются.



Рисунок 101

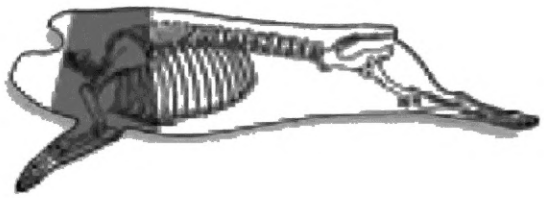


Рисунок 102

Оговаривают:

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

5.4.6.2 Наружная часть лопатки (код продукта: 4044)

Наружную часть лопатки получают из лопаточной части — квадратный отруб (4029). Отруб состоит из лопатки, плечевой кости и костей предплечья вместе с относящейся к ним мышечной тканью (см. рисунки 103—104). Наружная часть лопатки отделяется от лопаточной части — квадратный отруб разрубом от точки, расположенной (ближе к середине) под передней конечностью по линии, проходящей по грудной поверхностной мышце, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и широчайшей мышцей спины, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и подлопаточной мышцей, естественному стыку между зубчатой брюшной мышцей и срединной частью лопатки до точки, находящейся в направлении спины сразу за лопаточным хрящом. Все края должны быть обрезаны по естественному изгибу основных мышц и лопатки. На заднем крае не должна быть видна трехглавая мышца плеча. Шкурка и ножка оставляются.



Рисунок 103

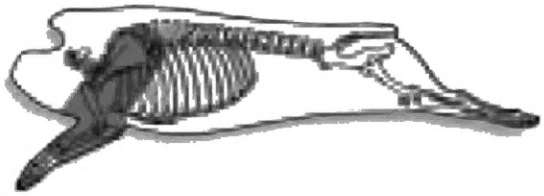


Рисунок 104

Оговаривают:
- удаление ножки;
- сохранение грудного лоскута;
- удаление шкурки;
- удаление ребер.

5.4.6.3 Наружная часть лопатки (трехсоставная) (код продукта: 4045)

Наружную часть лопатки (трехсоставную) получают из средней четвертины (4005), отделенной от полутуши для приготовления мясных блоков (четырехсоставной) (4004), из которой удалены позвонки и прилегающее мясо шеи и передней четвертины (см. рисунки 105—106). Лопаточные ребра (4164) удаляются. Остающаяся часть — наружная часть лопатки (4044) разрубается на две части путем отделения (от головы к хвосту) через соединение лопаточной и плечевой костей.

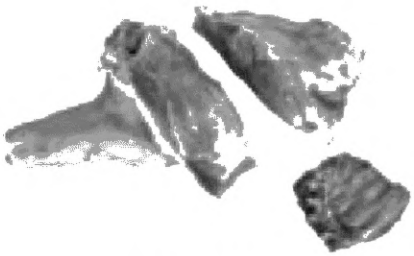


Рисунок 105

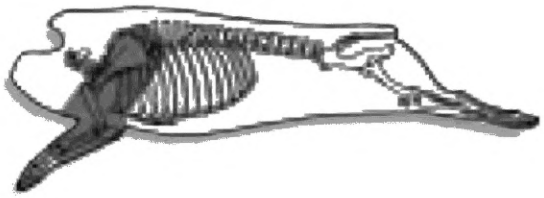


Рисунок 106

5.4.6.4 Нижняя часть лопатки[1)] [коды продуктов: 4046 (6-ребровая), 4047 (5-ребровая), 4048 (4-ребровая), 4049 (3-ребровая), 4050 (2-ребровая), 4051 (1-ребровая)]

Нижнюю часть лопатки получают из лопаточной части — квадратный отруб (4029) (см. рисунки 107—108). Нижняя часть лопатки отделяется от верхней части прямым отрубом, производимым в сторону спины от плечевого сустава перпендикулярно линии отделения плечевой части от поясничной. Шейные кости, ребра, грудные кости, относящиеся к ним хрящи и грудной лоскут (по основному рубцу) удаляются. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном крае.

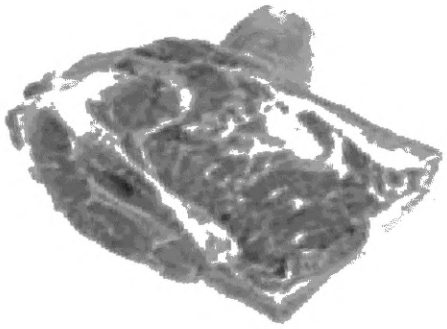


Рисунок 107

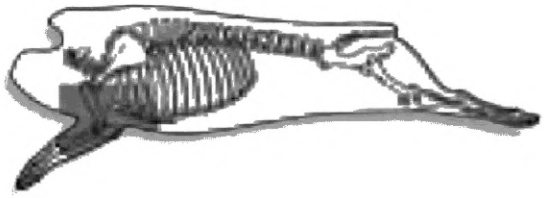


Рисунок 108

Оговаривают:

- удаление ножки;
- удаление шкурки.

[1)] В торговле может использоваться название «пикниковая лопатка».

5.4.6.5 Верхняя часть лопатки[1)] [коды продуктов: 4059 (4-ребровая), 4060 (3-ребровая), 4061 (2-ребровая), 4062 (1-ребровая)]

Верхнюю часть лопатки получают из лопаточной части — квадратного отруба (4029) (см. рисунки 109—110). Верхняя часть лопатки отделяется от нижней части прямым отрубом, производимым перпендикулярно поясничному и лопаточному краям. Шпик и шкурка срезаются до постного мяса на спинном краям. Все кости и хрящи, кроме лопатки и относящегося к ней хряща, удаляются. Шкурка остается, если не оговорено иное.

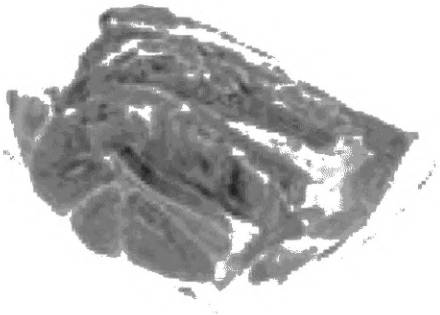


Рисунок 109

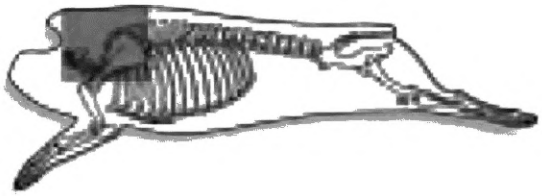


Рисунок 110

Оговаривают:

- удаление шкурки.

5.4.6.6 Наружная часть лопатки [коды продуктов: 4045 (1-ребровая), 4046 (2-ребровая), 4047 (3-ребровая), 4048 (4-ребровая)]

Наружную часть лопатки получают из длинной корейки (с удалением лопаточной кости) (4108) (см. рисунки 111—112). Она представляет собой переднюю четверть корейки, отделенную по указанному ребру.

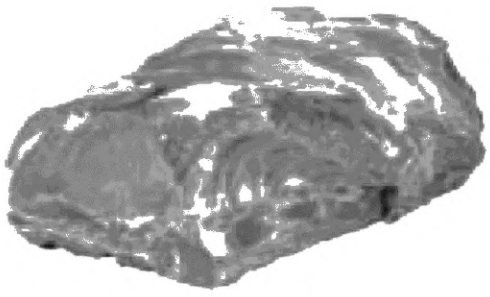


Рисунок 111

[1)] В торговле может использоваться название «пикниковая лопатка».

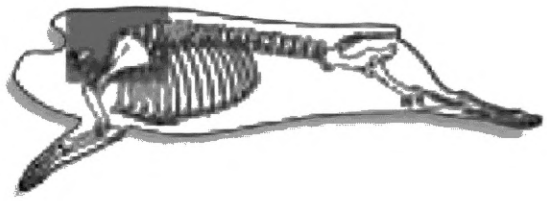


Рисунок 112

Оговаривают:
- количество ребер;
- удаление грудного лоскута и расстояние от позвонка;
- удаление жира.

5.4.7 Обваленная лопатка

5.4.7.1 Верхняя часть лопатки[1)] (бескостная) (код продукта: 4240)

Верхнюю часть лопатки (бескостную) получают из верхней части лопатки (необваленной) (4059) путем удаления всех костей, хрящей и шкурки (см. рисунки 113—114). Шейный край — это спинная часть, остающаяся после удаления нижней части лопатки.



Рисунок 113

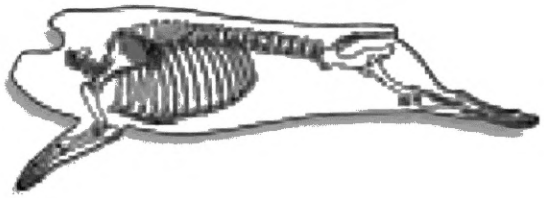


Рисунок 114

Оговаривают:
- расстояние от длиннейшего мускула спины.

5.4.7.2 Внутренняя часть лопатки (бескостная) (код продукта: 4241)

Внутреннюю часть лопатки (бескостную) получают из внутренней части лопатки путем удаления всех костей, хрящей и подкожного жира (см. рисунки 115—116).

[1)] В торговле может использоваться название «край» или «шейный край».



Рисунок 115

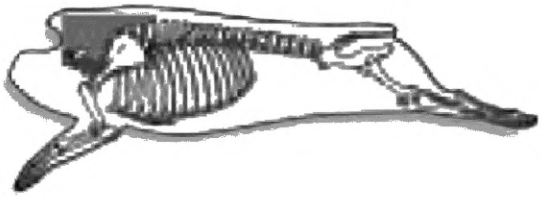


Рисунок 116

5.4.7.3 Шейный край (особая разделка)[1)] (код продукта: 4245)

Шейный край или край (особая разделка) получают из верхней части лопатки (необваленной) (4059) посредством удаления ребер, грудных и шейных позвонков и нижней половины лопатки (см. рисунки 117—118). Шейный край — это спинная часть, остающаяся после удаления нижней половины лопатки. Все кости и хрящи удаляются. Шкурка с поверхности шейного края срезается. На внешней поверхности отруба параллельно спинному краю по всей длине шейного края оставляется полоска шпика. Оговариваются ширина и толщина оставляемой полоски шпика.

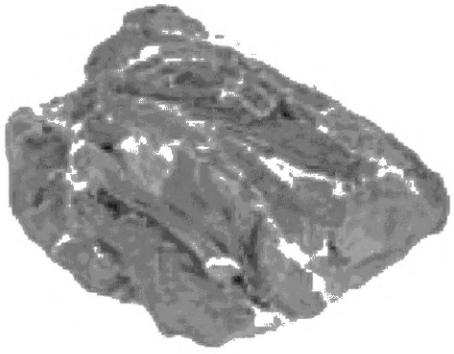


Рисунок 117

[1)] В торговле могут использоваться названия «край» или «шейный край» (особая разделка).

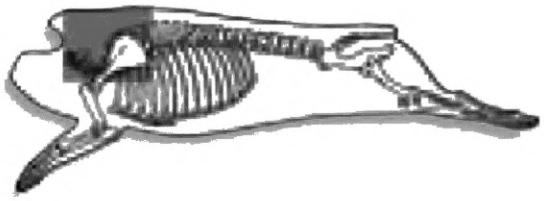


Рисунок 118

Оговаривают:

- параметры шпикового покрытия;
- высоту срезки шпика;
- длину остающейся хвостовой части, измеряемую от длиннейшего мускула спины.

5.4.7.4 Лопатка (грудная) (код продукта: 4180)

Лопатка (грудная) состоит из грудной глубокой и грудной поверхностной мышц из грудной части свиной лопатки (см. рисунки 119—120). Она обнажается в ходе отделения внутренней части от наружной части лопатки, а также расположена на срединной части нижней половины лопатки.

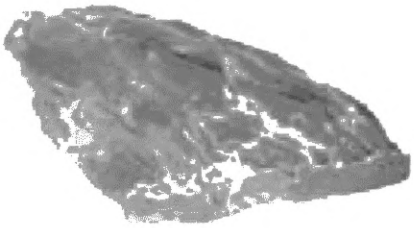


Рисунок 119

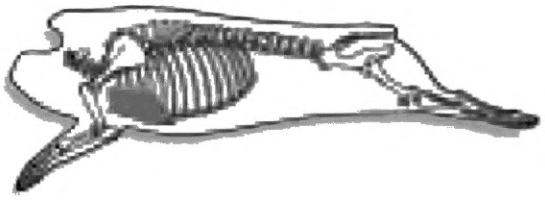


Рисунок 120

5.4.7.5 Лопатка (большая круглая мышца) (код продукта: 4181)

Лопатка (большая круглая мышца) удаляется из срединной части наружной части лопатки (см. рисунки 121—122). Она расположена в направлении брюшной части за лопаточной костью. Она отделяется путем разреза вдоль естественного соединения от прилегающих мышц.

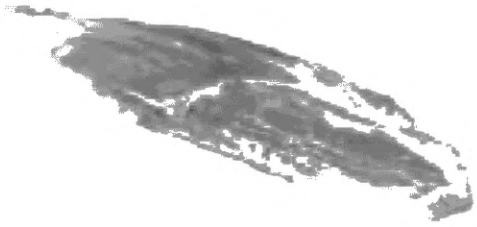


Рисунок 121

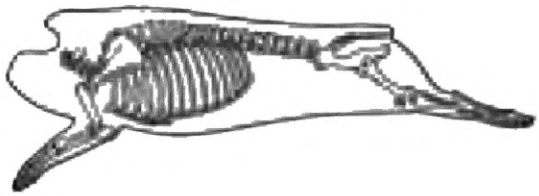


Рисунок 122

5.4.7.6 Лопатка (зубчатая брюшная) (код продукта: 4182)

Лопатка (зубчатая брюшная) состоит из мышцы зубчатой брюшной, идущей от верхней части лопатки к внутренней части лопатки (см. рисунки 123—124). Она отделяется от прилегающих мышц путем разреза по естественным соединениям.

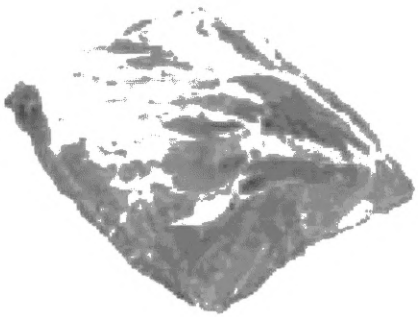


Рисунок 123

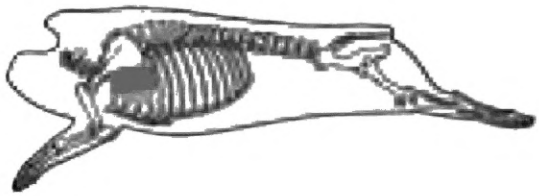


Рисунок 124

5.4.7.7 Лопатка (подушка) (код продукта: 4183)

Лопатка (подушка) состоит из трехглавой мышцы плеча, идущей от нижней половины лопатки, и должна быть без жира (см. рисунки 125—126). Сухожилия должны обрезаться с постной частью.

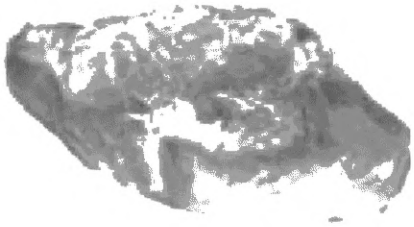


Рисунок 125

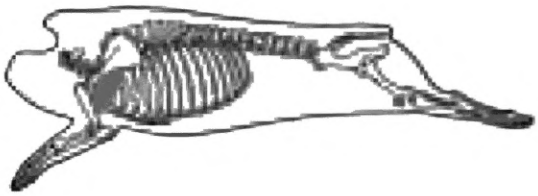


Рисунок 126

5.4.7.8 Лопаточные ребра [коды продуктов: 4164 (4-ребровые), 4165 (3-ребровые), 4166 (2-ребровые)]

Лопаточные ребра получают из наружной части лопатки (4045) (см. рисунки 127—128). Они должны содержать три уровня обрезей, включая факультативные виды обрези:

- без обрези — грудная глубокая мышца оставляется;
- маргинальная обрезь — грудная глубокая мышца обрезается с сохранением подлежащей мякоти;
- полная обрезка — все постное мясо на прилегающей поверхности лопаточных ребер должно обрезаться.

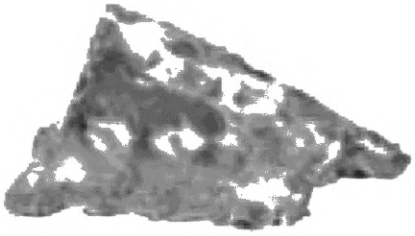


Рисунок 127

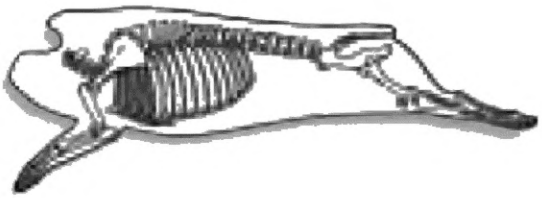


Рисунок 128

Оговаривают:

- сохранение грудной кости.

5.4.7.9 Щековина (код продукта: 4350)

Щековина отделяется от лопаточной части прямым отрубом, производимым параллельно заднему краю. Щековина должна иметь прямоугольную форму так, чтобы ее края сходились под прямым углом. Поверхность щековины тщательно зачищается от наружной железистой и рыхлой ткани, шкурки и следов кровоподтеков (см. рисунки 129—130).

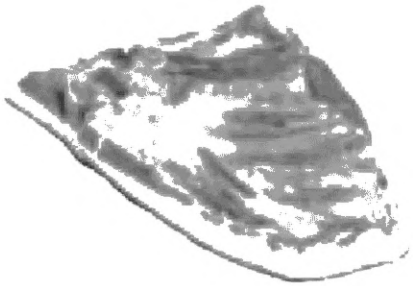


Рисунок 129

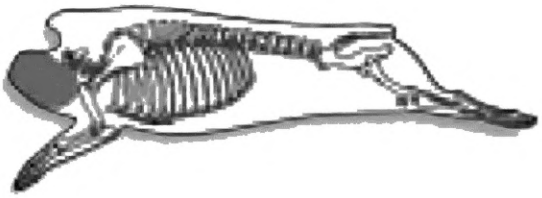


Рисунок 130

Оговаривают:

- удаление шкурки;
- минимальный размер отруба;
- удаление сухожилий [обнажившейся плотной (непрозрачной) соединительной ткани и окончаний ножных сухожилий].

5.4.7.10 Рулька (код продукта: 4170)

Рульку получают из передней четвертины (4005) в результате отсечения передней ножки по запястному и скакательному суставам и отделения окорочной части от лопаточной по лучевой и плечевой костям (см. рисунки 131—132). Шкурка оставляется.

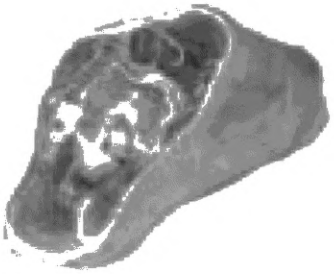


Рисунок 131

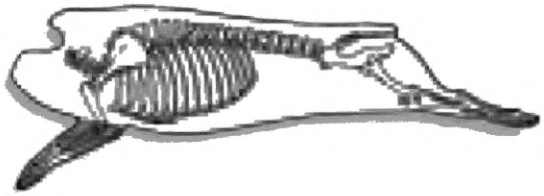


Рисунок 132

Оговаривают:

- удаление шкурки.

5.4.7.11 Ножка передняя (код продукта: 4175)

Ножку переднюю получают из передней четвертины (4005) путем ее отсечения от последней по запястному суставу (см. рисунки 133—134). С передней ножки должны быть удалены щетина и ее корни. Шкурка оставляется.



Рисунок 133

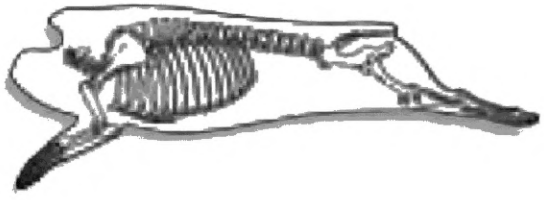


Рисунок 134

Оговаривают:

- удаление шкурки.

5.4.7.12 Обрезь (код продукта: 4470)

Обрезь получают из любого отруба туши. Обрезь не должна содержать костей, хрящей, шкурки, рыхлой ткани молочных желез и лимфатических узлов (включая предбедренные, подколенные, предлопаточные и прочие обнажившиеся лимфатические узлы) (см. рисунок 135).

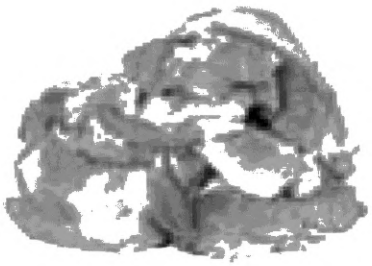


Рисунок 135

Оговаривают:

- химическую постность.

5.4.7.13 Жировая обрезь (код продукта: 7680)

Лопаточный шпик — это подкожный жир, получаемый из лопаточной части.

Приложение 1
(справочное)

Адреса

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)
United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH — 1211 Geneva 10
SWITZERLAND
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

AUS-MEAT Ltd
9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIA
Tel: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
E-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

GS1 International
Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 788 7800
Fax: +32 2 788 7899
gost.e-ecolog.ru ontact/

Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов
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: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

Приложение 2
(справочное)

Система кодирования СКТУООН

1 Цель системы СКТУООН

В то время как процесс глобализации торговли, особенно электронной, набирает все большие обороты, описания и названия товаров и услуг еще не во всех случаях унифицированы. Предприятиям крайне необходима классификация продуктов для понимания реалий рынка и складывающихся на нем тенденций. Кроме того, она необходима предприятиям для целенаправленной работы с покупателем, заключения договоров с поставщиками и оптимизации производства.

В 1999 году Программа развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) и подразделения стандартных кодов товаров и услуг (СКТУ) компании «Дан и Брэдстрит» совместно приступили к разработке системы кодирования, ориентированной на потребности развивающихся стран. Новая система, известная под названием «Стандартные коды товаров и услуг Организации Объединенных Наций» (СКТУООН), представляет собой открытую, глобальную, многоотраслевую, стандартную классификацию товаров и услуг. Система СКТУООН объединяет в себе более раннюю методику классификации товаров и услуг, разработанную Межучрежденческим управлением по закупкам Программы развития Организации Объединенных Наций (ПРООН) для целей закупок в системе Организации Объединенных Наций, и более гибкую систему (СКТУ), предложенную компанией «Дан и Брэдстрит», которая доступна на бесплатной основе через Интернет и может использоваться всеми предприятиями.

В соответствии с новой системой каждому товару или услуге присваивается идентификационный цифровой код, состоящий из двух — восьми цифр. Компании, имеющие доступ к глобальной системе, могут вести поиск товаров и потенциальных поставщиков, сравнивать стоимость и расширять рынки сбыта своей продукции посредством электронной торговли. Путем ввода конкретного кода товара в механизм поиска по Интернету покупатели могут находить потенциальных поставщиков, которые использовали соответствующий код на своих вебстраницах или в рекламных объявлениях в Интернете, знакомиться с информацией о ценах и спецификациях. По мере того как все больше поставщиков и производителей будут осознавать важные маркетинговые преимущества общей системы классификации и использовать коды в своих стратегиях сбыта и закупок, воздействие СКТУООН на глобальную торговлю, как ожидается, будет быстро возрастать.

ПРООН зарегистрировала за собой права интеллектуальной собственности на СКТУООН, вести которую будут Глобальная система GS1 (ранее известная как EAN International-Uniform Code Council (EAN-UCC). Дополнительную информацию о СКТУООН можно найти на вебсайте по адресу gost.e-ecolog.ru и в дополнительных информационных материалах, размещенных на вебсайте ПРООН по адресу gost.e-ecolog.ru .

Разработка товарных кодов СКТУООН для свиных туш и отрубов позволяет создать единый коммуникационный механизм для автоматизации процесса закупок, обеспечивающий возможность использования непротиворечивых наименований и кодов всеми участниками глобального рынка. Она также позволяет повысить эффективность цепочки поставок благодаря избежанию ошибок, которые могут обходиться весьма дорого. Еще одним дополнительным преимуществом набора кодов СКТУООН является то, что в интересах ее глобального использования эта система была переведена на основные языки, на которых составляется торговая документация.

2 Применение системы в цепочке поставок

1) Заказчик направляет свой заказ, используя систему кодирования настоящего стандарта на свиные туши и отрубы.



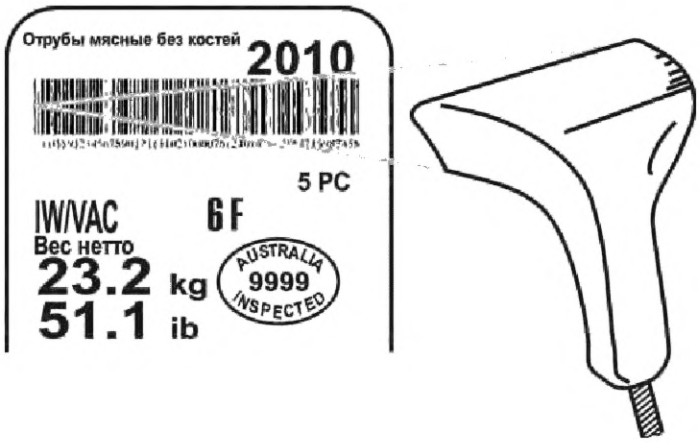
2) После получения заказа поставщик переводит коды настоящего стандарта в свои собственные коды товарной продукции (то есть глобальный номер товарной продукции).



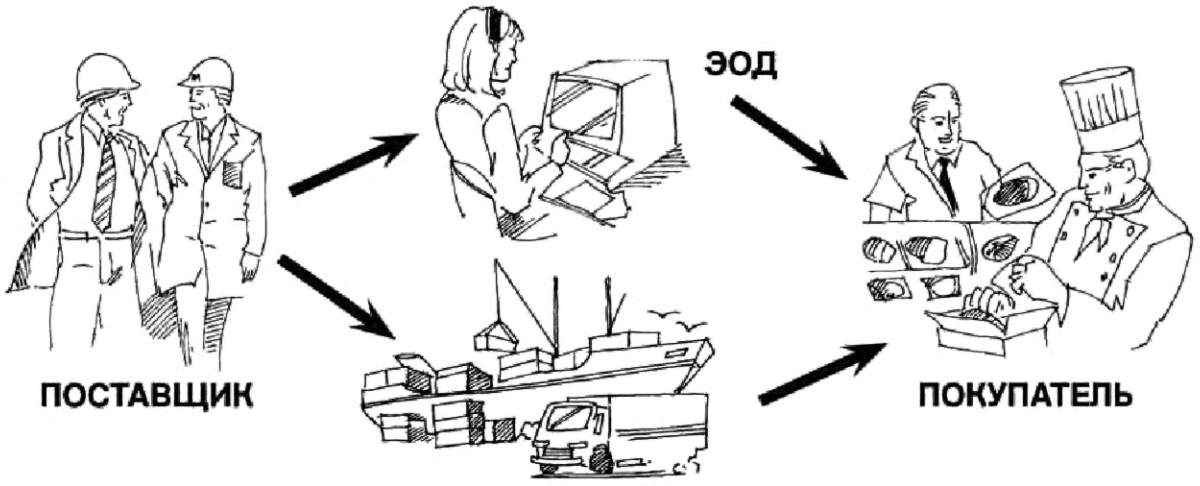
3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов GS1-128.



4) Заказчик получает заказанные товары и сканирует штриховой код GS1-128, что позволяет автоматически актуализировать коммерческие, логистические и административные процессы.



5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком путем использования сообщений электронного обмена данными (ЭОД).



УДК 637.5:006.354 МКС 67.120.10 IDT

Ключевые слова: свинина, туши свиней, отрубы, происхождение продукции, категории свинины, коды системы откорма свиней, коды способа убоя свиней, коды технологии послеубойной обработки свиней, определение кодов продукции, классификация свинины по качеству, подтверждение соответствия продукции, многоязычный индекс продуктов

Редактор *Д.А. Мезинова*
Корректор *Е.Р. Ароян*
Компьютерная верстка *Ю.В. Поповой*

Сдано в набор 07.06.2016. Подписано в печать 29.08.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 7,91. Уч.-изд. л. 6,72. Тираж 50 экз. Зак. 2075.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Набрано в ИД «Юриспруденция», 115419, Москва, ул. Орджоникидзе, 11.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995, Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru