МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
32606—
2013**

Говядина

ТУШИ И ОТРУБЫ

Требования при поставках и контроль качества

**(ECE/TRADE/326:2004,
Bovine meat — carcases 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 МТК 534 «Обеспечение безопасности сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья на основе принципов НАССР» на основе 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 14 ноября 2013 г. № 44-2013)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2016 г. № 430-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32606—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен европейскому стандарту ECE/TRADE/326:2004 «Bovine meat — carcases and cuts» («Говядина. Туши и отрубы»).

Европейский стандарт ECE/TRADE/326:2004 был подготовлен рабочей группой по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества Европейской экономической комиссии ООН.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования европейского стандарта 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 . . . 2
3.6 Положения по ограничениям и оценке толщины жира в некоторых отрубах . . . 5
3.7 Система классификации говядины . . . 6
3.8 Цвет и показатель pH мяса . . . 6
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 говядине . . . 10
4.1 Определение кода ЕЭК ООН . . . 10
4.2 Пример . . . 10
5 Описание туш и отрубов . . . 11
5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов . . . 11
5.2 Схема говяжьей полутуши . . . 15
5.3 Схема разделки стандартных основных говяжьих отрубов . . . 16
5.4 Говяжьи отрубы . . . 18
5.5 Определение упаковки говядины без костей навалом . . . 53
5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам . . . 55
5.7 Стандарты качества мяса . . . 70
Приложение 1 (справочное) Адреса . . . 74
Приложение 2 (справочное) Система кодирования МАКПТ-СЕК . . . 75

Введение

Цель настоящего стандарта заключается в упрощении торговли путем разработки рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между продавцом и покупателем. Этот язык используется для описания мясных продуктов, поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли.

Коды видов мяса приведены в таблице 1.

Таблица 1

Вид мяса	Код (поле данных 1)
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

Говядина

ТУШИ И ОТРУБЫ

Требования при поставках и контроль качества

Beef. Carcases and cuts. Requirements for supply and quality controll

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает терминологию для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, пригодных для употребления в пищу человеком и предназначенных для поставки на экспорт. Стандарт предоставляет потребителям выбор метода обработки, упаковки, расфасовки мяса и подтверждения соответствия.

Для осуществления поставок говяжьих туш и отрубов должны быть соблюдены требования нормативных документов[1)] на пищевые продукты и 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 относительно пищевой безопасности[2)] и инспекции пищевых продуктов.

Туши/отрубы должны быть:

- цельными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла[2)]);
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без торчащих или сломанных костей, которые точно не определены;
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[3)];
- без спинного мозга (кроме целых туш)[4)].

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

[2)] По требованию покупателя 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 (обычно цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

[4)] Удаление других тканей, обладающих высокой степенью риска, проводится по 3.5.6.

Издание официальное

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

3 Требования, определяемые потребителем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться потребителем, вместе с их значениями кодов, используемых в рамках системы кодирования говядины (см. раздел 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые потребителем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, для кода 9 используется «прочие»), либо вносят дополнительное уточнение в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между потребителем и продавцом, а также документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для говядины в поле данных 1 используется код 10 согласно таблице 1.

3.3 Продукт/отруб

Код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2 (см. раздел 5).

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном[1)] виде. В зависимости от использованного метода замораживания допустимый вес продукта согласовывается между потребителем и продавцом.

Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую температуру внутри продукта (см. таблицу 2).

Таблица 2

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

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Прослеживание

Для определения происхождения и производства продукции в соответствии с требованием потребителя необходимы системы прослеживания. При прослеживании происхождения продукции

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

необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации крупного рогатого скота, туш, картонной упаковки и отрубов на всех этапах производства. В случае использования процедуры прослеживания происхождения продукции она должна утверждаться органом по подтверждению соответствия, как указано в 5.10.

3.5.2 Категория говядины

Категории говядины приведены в таблице 3.

Таблица 3

Код категории говядины (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория не указывается
1	Некастрированный самец	Наличие признаков пола, возраст — старше 24 мес.
2	Молодой некастрированный самец	Возраст — менее 24 мес.
3	Бычок-кастрат	Молодой кастрированный самец
4	Телка	Нетель
5	Бычок-кастрат и/или телка	Молодой кастрированный самец или нетель
6	Корова	Взрослая корова
7	Молодое животное	6—12 мес.
8	Код не используется	—
9	Прочие категории	—

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 не указывается
1	Главным образом в помещениях	Метод выращивания — содержание в помещениях
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, включающие ограниченный выпас
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, включающие свободный выпас
4	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
5—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между потребителем и продавцом

3.5.4 Системы откорма

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

Таблица 5

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

3.5.5 Способ убоя

Коды способов убоя приведены в таблице 6.

Таблица 6

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерный	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
3	Халяльный	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
4—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Любой другой способ убоя скота должен быть согласован между продавцом и потребителем

3.5.6 Технология послеубойной обработки

Коды технологии послеубойной обработки описаны в таблице 7.

Таблица 7

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

Примечания

1 Удаление тканей, обладающих высокой степенью риска: требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регламентирующие удаление спинного мозга, нервных, лимфатических или других тканей. Положения, касающиеся удаления спинного мозга, определяют, на какой стадии

необходимо удалять спинной мозг из туши и/или отруба. При необходимости спинной мозг должен удаляться полностью.

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

- снятие шкуры;
- электростимуляция;
- метод подвешивания туш;
- перевязывание пищевода;
- режимы охлаждения;
- процесс созревания.

3.6 Положения по ограничениям и оценке толщины жира в некоторых отрубах

3.6.1 Определение кодов

Потребитель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. В отношении жира допускаются следующие ограничения в соответствии с таблицей 8.

Таблица 8

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной пленкой
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Практически без жира (75 % постного мяса с удалением подкожного жира)
4	Максимальная толщина жира 3 мм или как оговорено потребителем
5	Максимальная толщина жира 6 мм или как оговорено потребителем
6	Максимальная толщина жира 13 мм или как оговорено потребителем
7	Максимальная толщина жира 25 мм или как оговорено потребителем
8	Оговорен химический состав мышечной ткани
9	Прочие категории

3.6.2 Обрезка и оценка толщины жира

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

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

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания лежащего на поверхности жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление, учитывается только жир, расположенный над той частью углубления, которая по ширине превышает 19 мм или 3/4 дюйма и называется перемычкой (см. рисунок 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц и называется выравниванием.

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов[1] или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки[2], для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

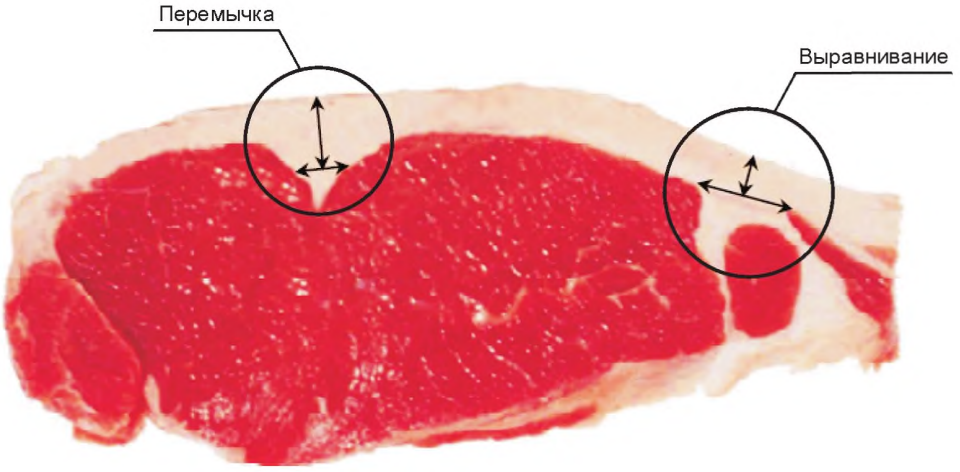


Рисунок 1

3.7 Система классификации говядины

Система кодирования дает возможность потребителям оговорить систему классификации говядины (см. таблицу 9).

Таблица 9

Код системы классификации говядины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	—
1	Указывается конкретно	Дополнительную информацию о системах классификации отдельных стран можно получить, обратившись в соответствующий орган по стандартизации

3.8 Цвет и показатель pH мяса

Обычно мясо в зависимости от вида имеет характерный цвет и показатель pH. Конкретные требования в отношении цвета и показателя pH в случае необходимости должны согласовываться потребителем и продавцом и не охватываются системой кодирования.

---

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

[2] Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: поверхностная оболочка («серебристая пленка» или «голубоватая ткань») должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось не менее 90 % поверхности отруба, а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 3 мм (0,125 дюйма) по глубине.

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

Коды диапазона веса приведены в таблице 10.

Таблица 10

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

3.10 Упаковка, хранение и транспортирование[1)]

3.10.1 Описание и положения

Расфасовка (или предварительная упаковка) является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная (наружная) упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку.

Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

а) туши и четвертины:
- охлажденные в упаковке или без нее;
- замороженные/глубокозамороженные в упаковке, служащей для защиты продуктов;

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

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

Условия хранения до отправки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (то есть охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубокозамороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения Соглашения о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС).

3.10.2 Определение кодов

Коды упаковки говядины описаны в таблице 11.

Таблица 11

Код для упаковки (поле данных 13)	Категории
0	Не указывается
1	Туши, полутуши и четвертины без упаковки
2	Туши, полутуши и четвертины упакованные

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

Окончание таблицы 11

Код для упаковки (поле данных 13)	Категории
3	Отрубы, индивидуально упакованные
4	Отрубы, упакованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах)
5	Отрубы, упакованные в вакууме
6	Отрубы, упакованные в измененной атмосфере
7—8	Коды не используются
9	Прочие

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

3.11.1 Обязательная информация

Для соблюдения национальных требований страны-импортера в таблице 12 содержится информация, которая должна быть указана на товарных этикетках (она помечена знаком «X»), используемая для неупакованных туш, четвертин и отрубов, а также для расфасованной или упакованной мясной продукции.

Таблица 12

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

3.11.2 Прочие сведения о продукции

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

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;

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

- страна убоя;
- страна (страны) переработки/разделки;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения (в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используют для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране);
- системы выращивания и переработки;
- характеристики породы, системы выращивания и откорма;
- процедуры убоя;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/классификация;
- pH, цвет мяса и жира.

3.12 Положения по подтверждению соответствия

Потребитель может просить третью сторону о проведении подтверждения соответствия продукта по показателям, определяемых потребителем, стандартам и/или идентификации животных. Индивидуальные подтверждения соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

- подтверждение соответствия качества/категории/классификации (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны — авторитетного органа по подтверждению соответствия, а также используемый стандарт качества, должны быть определены по 3.1;
- подтверждение соответствия торговому стандарту (торговый стандарт): 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 по 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 крупного рогатого скота или партии (идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название органа по подтверждению соответствия, выступающего в качестве третьей стороны, и требования по подтверждению соответствия должны быть определены по 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 качества/сорта/классификации (качество)
2	Подтверждение соответствия требованиям торгового стандарта
3	Подтверждение соответствия требованиям идентификации животных/партии
4	Подтверждение соответствия требованиям качества и торгового стандарта
5	Подтверждение соответствия требованиям качества и идентификации животных/партии
6	Подтверждение соответствия требованиям торгового стандарта и идентификации животных/партии
7	Подтверждение соответствия требованиям качества, торгового стандарта и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие

4 Система кодирования требований потребителя к говядине

4.1 Определение кода ЕЭК ООН

Код ЕЭК ООН для требований потребителя к говядине содержит 15 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, представленных в разделе 3 (см. таблицу 14).

Приложение 2 содержит описание системы МАКПТ-СЕК с идентификатором для внедрения кодов.

Таблица 14

№	Название	Диапазон значений
1	Вид	00—99
2	Продукт/отруб	0000—9999
3	Поле не используется	00—99
4	Охлаждение или заморозка	0—9
5	Категория	0—9
6	Система выращивания	0—9
7a	Система откорма	0—9
7b	Поле не используется	0—9
8	Способ убоя	0—9
9	Технология послеубойной обработки	0—9
10	Толщина жира	0—9
11	Система классификации качества говядины	0—9
12	Диапазон изменения веса	0—9
13	Упаковка	0—9
14	Подтверждение соответствия	0—9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакууме передка говяжьей туши с максимальной толщиной жира 3 мм бычка-кастрата или телки, выращенных в соответствии с органической системой производства и забитых в соответствии с традиционным способом убоя.

Пример — Данному продукту присваивается следующий код: 10164300153201040050 (см. таблицу 15).

Таблица 15

№	*Название*	*Требование*	*Значение кода*
1	*Вид*	*Говядина*	*10*
2	*Продукт/отруб*	*Челышко*	*1643*
3	*Поле не используется*	—	*00*
4	*Охлаждение и заморозка*	*Охлажденный*	*1*
5	*Категория*	*Бычок-кастрат или телка*	*5*
6	*Система выращивания*	*Органическая*	*3*
7a	*Система откорма*	*Фуражная*	*2*

Окончание таблицы 15

№	Название	Требование	Значение кода
7b	*Поле не используется*	—	*0*
8	*Способ убоя*	*Традиционный*	*1*
9	*Технология послеубойной обработки*	*Не указана*	*0*
10	*Толщина жира*	*Максимальная толщина жира 3 мм*	*4*
11	*Система классификации качества говядины*	—	*0*
12	*Диапазон изменения веса*	—	*0*
13	*Упаковка*	*Вакуумная упаковка*	*5*
14	*Подтверждение соответствия*	—	*0*

5 Описание туш и отрубов

5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов

Коды отрубов с костью начинаются с цифры 1. Для отрубов без кости — с цифры 2. Многоязычный индекс для туш/отрубов приведен в таблицах 16 и 17.

Таблица 16

Русский	Код продукта	Французский	Английский	Испанский	Китайский
С костями		Avec Os	Bone-in	Con hueso	带骨牛肉
Задняя четвертина	1010	Quartier airiere droit	Hindquarter	Cuarto trasero	后1/4胴体
Короткий филей	1550	Faux-filet	Shortloin	Espinazotrasero	腰脊肉
Кострец и филей	1540	Rumsteck et aloyau	Rump & Loin	Espinazo con cuadril	臀腰部肉
Край челышка (грудина)	1674	Gros bout de poitrine	Brisket Point (Sternum)	Punta de pecho	前胸肉
Лопаточная часть	1621	Epaule palette	Shoulder	Paleta	带腿肩肉
Лопаточная часть прямоугольной разделки	1617	Basse-cotes	Chuck — Square Cut	Aguja	方切肩肉
Оковалок	1500/ 1503	Cuisse entiere	Butt	Rueda	前/后踺子肉
Оковалок без голяшки	1510	Cuisse sans jarret	But — Shank Off	Rueda sin garron	去腱臀腿肉
Оковалок и кострец	1502	Cuisse et Rumsteck	Butt & Rump	Rueda con cuadril	臀部肉
Оковалок прямоугольной разделки	1520	Cuisse coupe droite	Butt Square Cut	Rueda cortecuadrado	方切臀腿肉
Передняя часть говяжьей грудинки	1673	Poitrine	Brisket Rib Plate	Asado ventral	臀部肉
Передняя четвертина	1063	Quartier avant droit	Forequarter	Cuarto delantero	胸肋肉前1/4胴体

Окончание таблицы 16

Русский	Код продукта	Французский	Английский	Испанский	Китайский
С костями		Avec Os	Bone-in	Con hueso	带骨牛肉
Передняя четвертина и пашина (пистолетный отруб передней четвертины)	1050	Quartier avant CAPA	Forequarter & Flank (Pistola Forequarter)	Cuarto delantero con vacio	枪形前1/4胴体
Пистолетный отруб задней четвертины	1020	Quartier arriere pistola	Pistola Hindquarter	Pistola	枪形前1/4胴体
Полутуша	1000	Demi-carcasse	Side	Media canal	半胴体
Реберная часть подготовленная	1604	Milieu de train de cotes	Ribs — Prepared	Espinazoprepa-rado	脊排
Реберный край грудинки	1694	Plat de cotes	Short Ribs	Asadocorto (Porcion de asado)	肋排
Ребра без поверхностного мяса	1695	Plat de cotes	Spare Ribs	Costillar	肋排
Рулька/голяшка передней/задней четвертины	1680	Jarret avant/Jarret arriere	FQ/HQ Shine — Shank	Brazuelo/garron	前/后腱子肉
Цельная туша	1001	Carcasse entiere	Carcase	Canal	胴体
Челышко	1643	Poitrine sans plat de cotes	Brisket	Pecho	胸肉
Шейная часть	1630	Collier	Neck	Cogote	颈肉

Таблица 17

Русский	Код продукта	Французский	Английский	Испанский	Китайский
Без костей		Sans Os	Boneless	Sin hueso	不带骨肉
Верх внутренней части бедра	2012	Dessus de tranche	Inside Cap	Tapa de nalga	带盖臀肉
Внутренняя диафрагма	2205	Fausse bavette	Inside Skirt	Tapa de cuadril (Picafla)	内裙肉
Внутренняя часть бедра	2010	Tende de tranche	Inside	Entranainterna (Falsaentrana)	臀肉
Внутренняя часть бедра без верха	2011	Tende de tranche sans dessus de tranche	Inside — Cap Off	Nalga de adentro	去盖臀肉
Внутренняя часть пашины (плоская часть)	2203	Bavette d'aloyau	Internal Flank Plate (Flap)	Nalga de adentro sin tapa	内腹肉
Выступ лопаточной мякоти	2278	Bosse du cou	Chuck Crest	Bifegrande de vacio	肩肉冠
Глазок бедра	2040	Rond de gitenoix	Eye Round	Lomo	大米龙
Глазок костреца	2093	Coeur de rumsteck	Eye of Rump	Lomo sin cadena	臀腰肉心

Продолжение таблицы 17

Русский	Код продукта	Французский	Английский	Испанский	Китайский
Без костей		Sans Os	Boneless	Sin hueso	不带骨肉
Завиток	2473	Flanchet/tendron sans os	Brisket Navel Plate	Giba	保乐肉
Край челышка без декеля	2353	Gros bout de poitrine sans osepluche	Brisket Point End Deckle Off	Peceto	修清前胸肉
Лопатка (мякоть лопаточной части)	2300	Macreuse a bif-teck + paleron	Blade (Clod)	Corazon de cuadril	肩胛肉
Мякоть передка	2310	Jumeau a bifteck	Chuck Tender	Falda	嫩肩肉
Мясо внутренней части	2035	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Inside Meat	Cuadril con colita	内臀肉
Набор отрубов оковалка	2483	Ensemble cuisse: T de T, semelle et TG	Butt Set	Pechocorto sin tapa	臀肉系列
Нежная мякоть лопатки	2303	Paleron	Blade Oyster	Paleta	牡蛎肉
Огузок	2070	Tranche grasse	Knuckle	Chingolo	膝圆
Основание лопатки	2302	Boule de macreuse	Blade Bolar	Nalga de adentro sin tapa al rojo	保乐肉
Поверхностная фасция (розовая)	2196	Peaucler du tronc	CutaneusTrunci (Rose)	Nalga de afuera al rojo	胸腹皮下肉
Подрезанная лопатка	2304	Dessus de palette	Blade Undercut	Cortes de la rueda	肩胛内肉
Порционный кусок пашинки	2210	Bavette de flan-chet	Flank Steak	Nalga de afuera	牛腩排（F肉）
Пяточная мышца	2364	Nerveux de gitenoix	Heel Muscle	Marucha	后脚肌
Рулет из лопаточной мякоти	2275	Basse-cote sans os	Chuck Roll	Bola de lomo	上脑
Рулет из лопаточной части длинновырезанный	2289	Collier basse-cote sans os	Chuck Roll — Long Cut	Cuadril	长切上脑
Рулет из спинной мякоти (рулет из мясистой части спины)	2240	Noix d'entrecote	Cube Roll (Rib Eye Roll)	Centro de carna-za de paleta	眼肉心
Рулет из глазка лопаточной мякоти	2268	Morceau de basse-cote sans os	Chuck Eye Roll	Cuadrada	上脑心
Рулька/голяшка передней/задней четвертины	2360	Jarret avant/jarret arriere sans os	FQ/HQ Shin — Shank	Matambre	腱子肉
Челышко	2323	Poitrine sans os	Brisket	Paleta sin tapa	胸肉

Окончание таблицы 17

Русский	Код продукта	Французский	Английский	Испанский	Китайский
Без костей		Sans Os	Boneless	Sin hueso	不带骨肉
Челышко без декеля	2358	Morceau de poitrine sans osepluche	Brisket Deckle Off	Bife de vacio	修清胸肉
Упаковка навалом	—	Minerai de breuf	Manufacturing Bulk Packs	Tortuguita	加工牛肉
Верх костреца	2091	Aiguillette de rumsteck	Rump Cap	Bifeancho	臀腰肉盖
Вырезка	2150	Filet avec chainette	Tenderloin	Aguja	里脊（牛柳）
Вырезка из малой поясничной мышцы	2160	Filet sans chainette	Tenderloin — Side Strap Off	Agujalarga	修清里脊
Кострец	2090	Rumsteck	Rump	Bifeancho sin tapa	臀腿肉
Мясо наружной части бедра	2033	Gitenoix et rond de gite PAD	Outside Meat	Aguja sin tapa	米龙肉
Наружная часть бедра	2030	Semelle sans nerveux	Outside	Brazuelo/Garron	米龙
Оковалок (верхняя часть)	2120	Rumsteck et partie d'aiguillette baronne	Top Sirloin (Top Butt)	Nalga de afuera con tortuguita	上臀腰肉
Плоский отруб наружной части бедра	2050	Gitenoix	Outside Flat	Entranagruesa	小米龙
Рулет «Спенсер»	2230	Entrecote sans os avec dessus de cote	Spencer Roll	Bola de lomo con colita	眼肉
Ссек	2020	Semelle entiere	Silverside	Entranafina	粗米龙
Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	2180	Onglet	Thick Skirt (Hanging Tender)	Vacio	厚裙肉
Толстая часть пашины	2060	Tranche grasse + aiguillette baronne	Thick Flank	Colita de cuadril	粗膝圆
Тонкая диафрагма (наружная)	2190	Hampe	Thin Skirt (Outside Skirt)	Carne sin hueso en bloque	薄裙肉
Тонкая часть пашины	2200	Bavettes	Thin Flank	Bifeangosto	腹肉
Тройная верхушка	2131	Partie d'aiguillette baronne	Tri-tip	Pecho	下臀腰肉
Филейный край	2140	Faux-filet	Striploin	Pecho sin tapa	外脊（西冷）
Шейная часть	2280	Collier sans os	Neck	Cogote	颈肉

5.2 Схема говяжьей полутуши

Схема говяжьей полутуши изображена на рисунке 2.

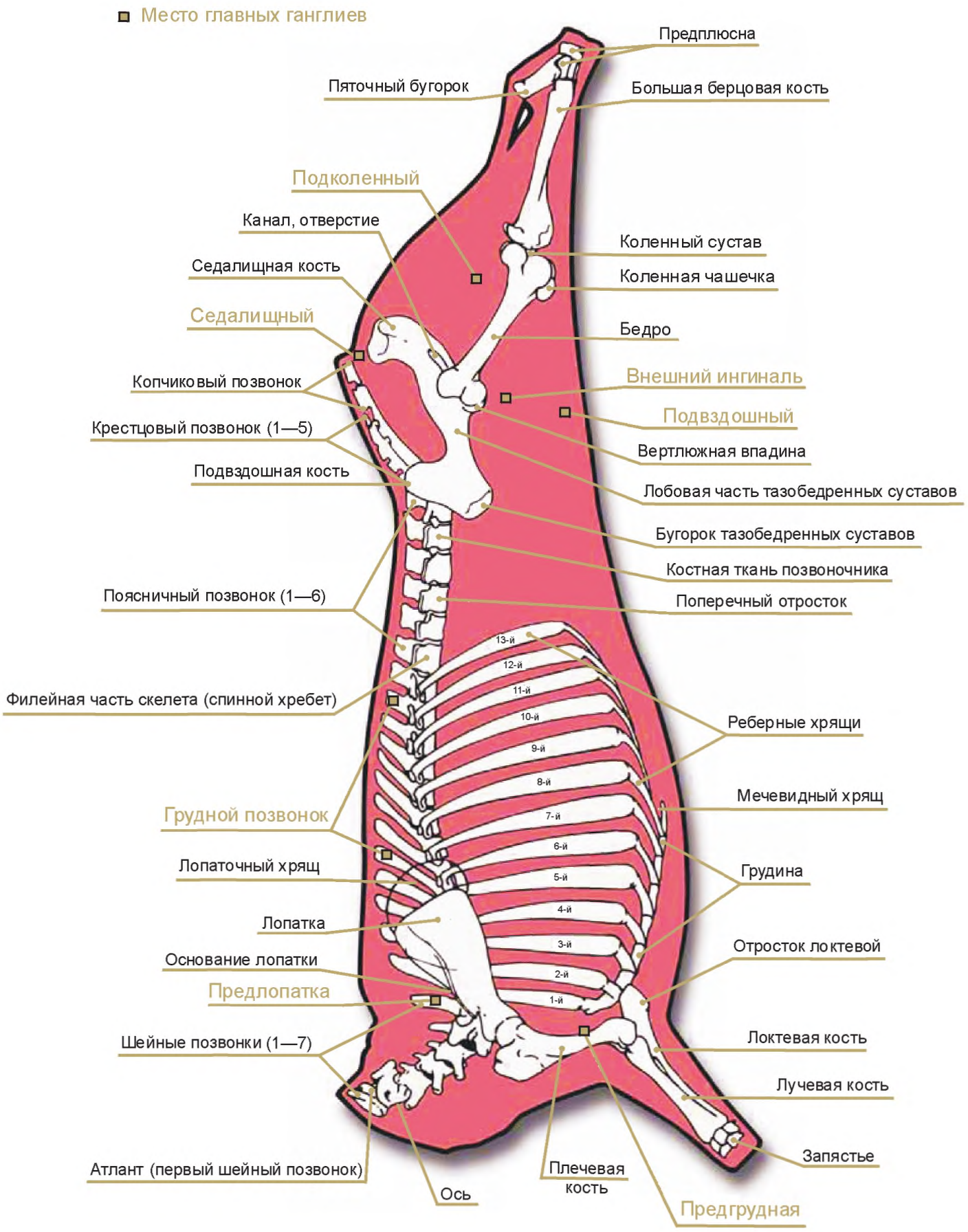


Рисунок 2

5.3 Схема разделки стандартных основных говяжьих отрубов

Схема разделки стандартных основных говяжьих отрубов изображена на рисунке 3.

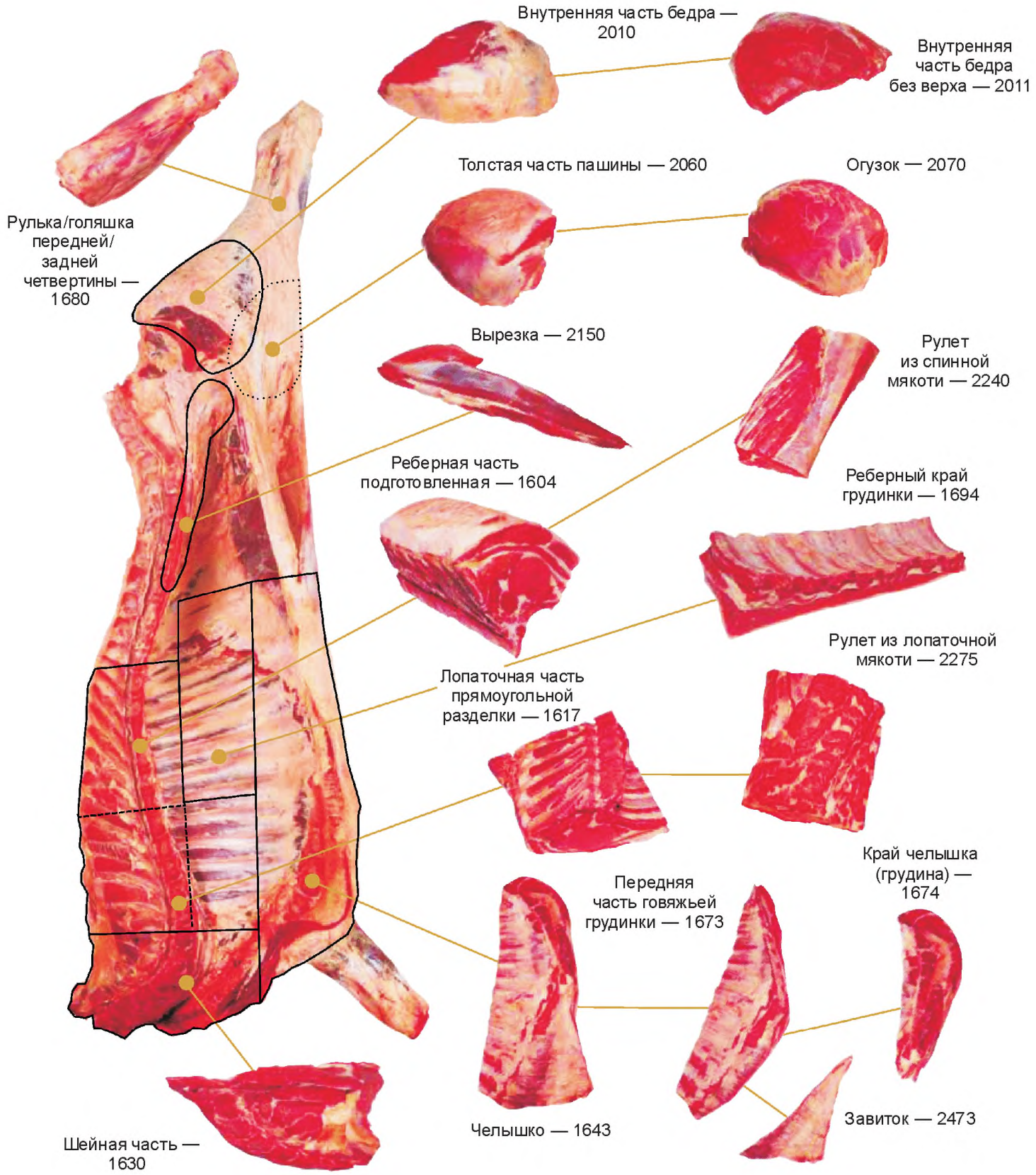


Рисунок 3, лист 1

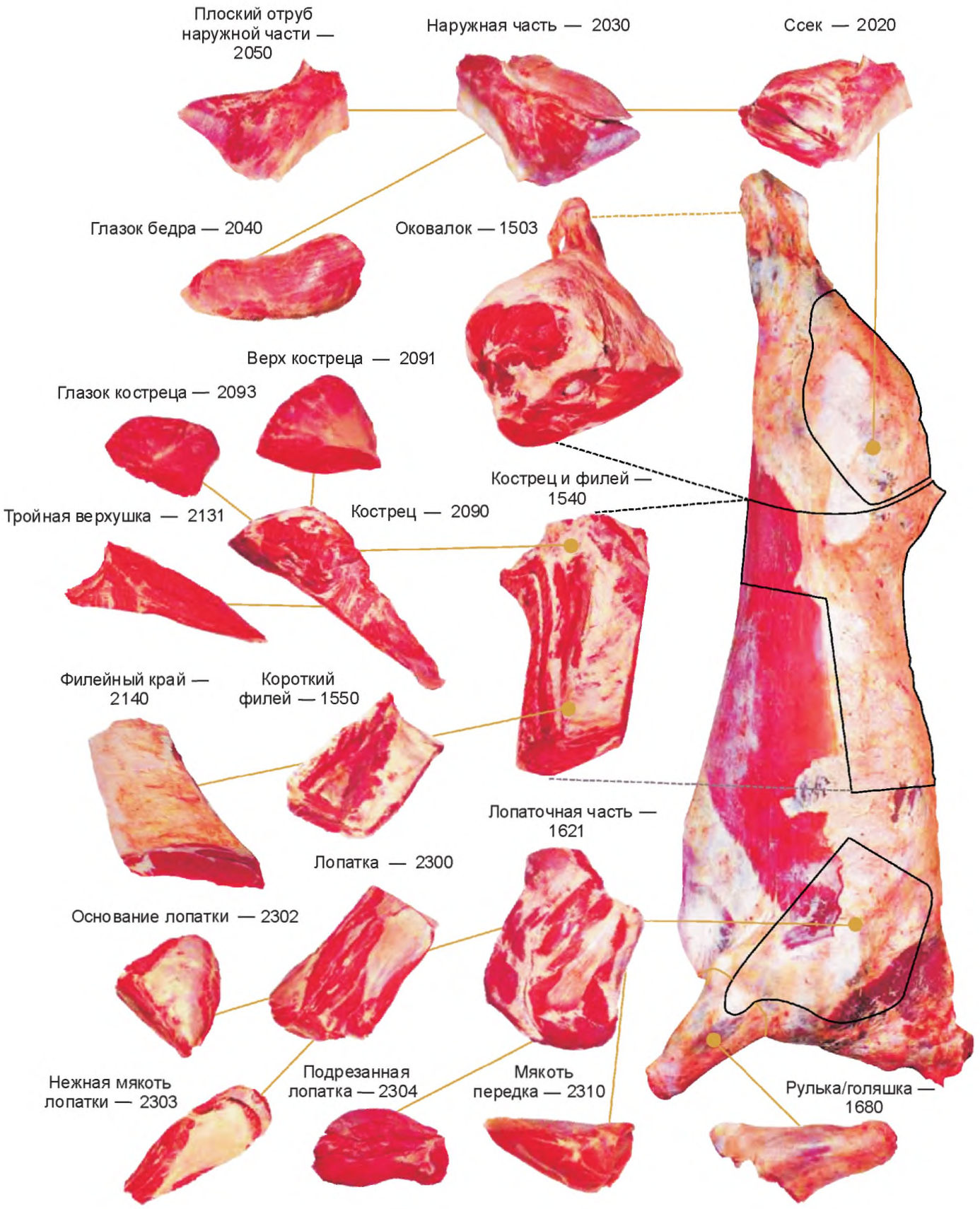


Рисунок 3, лист 2

5.4 Говяжьи отрубы

5.4.1 Полутуша (код продукта: 1000)

Полутушу получают распиливанием туши (код продукта: 1001) на полутуши вдоль позвоночного столба (см. рисунки 4—5).



Рисунок 4

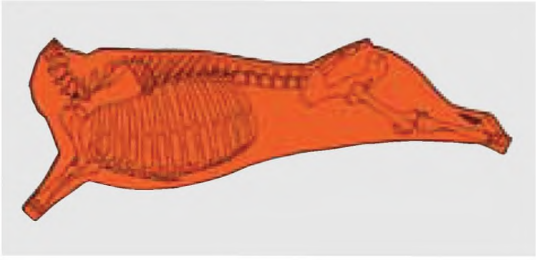


Рисунок 5

Указывают:

- оставляется или удаляется диафрагма;
- оставляется или удаляется почка;
- околопочечный жир: оставляется, частично или полностью удаляется;
- порядок проведения стандартной мойки туши.

5.4.2 Задняя четвертина [коды продуктов: 1009 (5-ребровая), 1010 (3-ребровая), 1011 (0-ребровая), 1012 (1-ребровая), 1013 (2-ребровая), 1014 (7-ребровая),1015 (8-ребровая), 1016 (4-ребровая), 1017 (6-ребровая), 1018 (9-ребровая), 1019 (10-ребровая)]

Заднюю четвертину получают в результате разделения полутуши (1000) на заднюю и переднюю четвертины, разрезаемые вдоль указанного ребра под прямым углом к позвоночному столбу через брюшную часть пашины (см. рисунки 6—7).



Рисунок 6

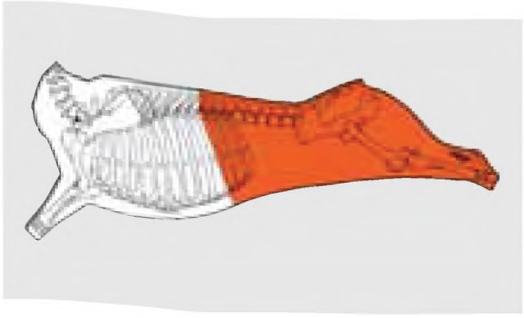


Рисунок 7

Указывают:
- число ребер (от 0 до 10) в отрубе;
- оставляется или удаляется диафрагма;
- оставляется или удаляется почка;
- оставляется или удаляется околопочечный жир.

5.4.3 Пистолетный отруб задней четвертины [коды продуктов: 1020 (8-ребровый), 1021 (1-ребровый), 1022 (2-ребровый), 1023 (3-ребровый), 1024 (4-ребровый), 1025 (5-ребровый), 1026 (6-ребровый), 1027 (7-ребровый), 1028 (9-ребровый), 1029 (10-ребровый)]

Пистолетный отруб задней четвертины получают путем удаления тонкой части пашины (2200), бокового участка ребер и грудной части (см. рисунки 8—9). Разрез начинают с поверхностного пахового лимфатического узла, затем отделяют прямую брюшную мышцу (*M. rectusab dominus*), следуя контуру бедра, далее разрез ведут параллельно телам позвонков приблизительно в 50 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) до указанного ребра.



Рисунок 8

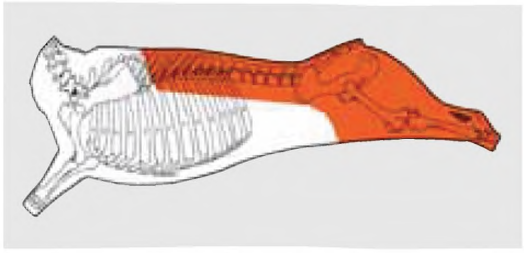


Рисунок 9

Указывают:
- число ребер (от нуля до 10) в отрубе;
- оставляется или удаляется диафрагма;
- оставляется или удаляется почка;
- оставляется или удаляется околопочечный жир;
- длина ребра от длиннейшего мускула спины.

Пистолетный отруб задней четвертины зачастую получают из полутуши (1000).

5.4.4 Оковалок и кострец (тазобедренный отруб) (код продукта: 1502)

Оковалок и кострец получают из задней четвертины (1010), предварительно отделив одним куском вырезку (2150) от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости (см. рисунки 10—11). Отруб отделяют разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков, проходит краниально к тазобедренным буграм и ведется к брюшному участку пашины.



Рисунок 10

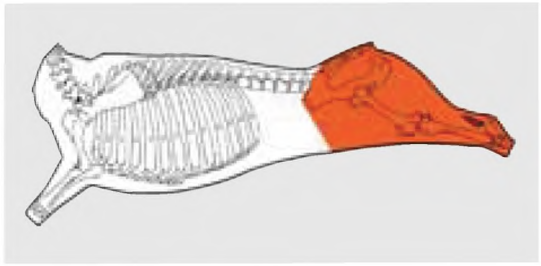


Рисунок 11

5.4.5 Оковалок (код продукта: 1500)

Оковалок получают из задней четвертины (1010). Разрез начинают от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проводят точно краниально к тазобедренному суставу и ведут до седалищного лимфатического узла (см. рисунки 12—13).



Рисунок 12

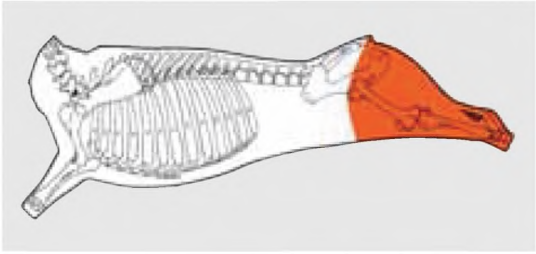


Рисунок 13

Указывают:

- оставляется или удаляется поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью.

5.4.6 Оковалок [тазобедренный отруб без верхней части (костреца)] (код продукта: 1503)

Оковалок получают из задней четвертины (1010). Разрез начинают в месте соединения последнего крестцового и первого хвостового позвонков и обнажают головку бедренной кости без отсечения выпуклости (см. рисунки 14—15). На отрубе не должно оставаться более двух позвонков.



Рисунок 14

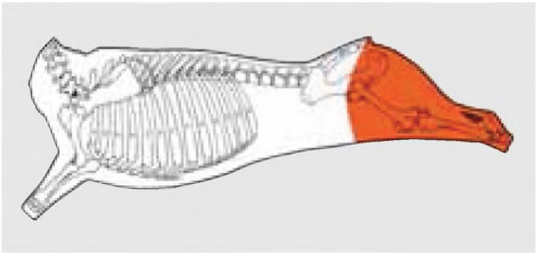


Рисунок 15

Указывают:

- оставляется или удаляется поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью.

5.4.7 Оковалок без голяшки (код продукта: 1510)

Оковалок без голяшки получают из оковалка (1500/1503) путем удаления большой берцовой кости (по коленному суставу), предплюсневой кости (за исключением пяточного бугра) и группы мышц-разгибателей по линии сращения, оставляя пяточную мышцу (*M. gastrocnemius*), ахиллово сухожилие и группу мышц-сгибателей (см. рисунки 16—17).



Рисунок 16

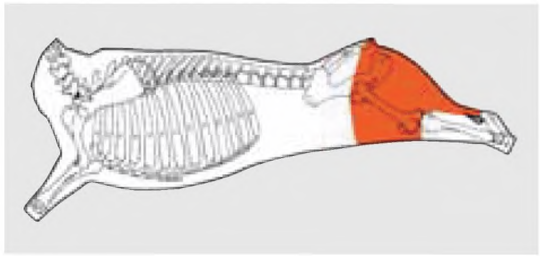


Рисунок 17

Указывают:

- оставляется или удаляется поверхностный паховый лимфатический узел и лимфатический узел, расположенный под подвздошной костью.

5.4.8 Оковалок прямоугольной разделки (код продукта: 1520)

Оковалок прямоугольной разделки получают из оковалка (1500/1503) при помощи надреза по коленному суставу параллельно основанию с удалением большой берцовой и предплюсневой костей и покрывающей их мясной мякоти (см. рисунок 18).



Рисунок 18

5.4.9 Кострец и филей [коды продуктов: 1539 (4—6-ребровый), 1540 (3-ребровый), 1541 (0-ребровый), 1542 (1-ребровый), 1543 (2-ребровый)]

Кострец и филей получают из задней четвертины (1010) путем удаления оковалка (1500) (см. рисунки 19—20). Тонкая часть пашины (2200) удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм и приблизительно в 75 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*), параллельно телу позвонка указанного ребра.



Рисунок 19

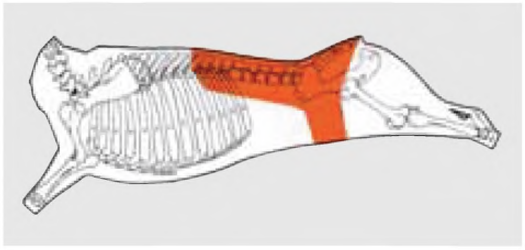


Рисунок 20

Указывают:
- количество ребер (от нуля до шести ребер);
- расстояние от длиннейшего мускула спины;
- оставляется или удаляется диафрагма;
- оставляются или удаляются почка и почечный жир.

Примечание — Данный отруб также может быть получен из пистолетного отруба задней четвертины (1020).

5.4.10 Короткий филей [коды продуктов: 1550 (3-ребровый), 1551 (0-ребровый), 1552 (1-ребровый), 1553 (2-ребровый)]

Короткий филей получают из задней четвертины (1010) сортовым отрубом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков в точке, расположенной краниально по отношению к тазобедренным буграм, и идет к брюшному участку пашины. Тонкая часть пашины удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм и приблизительно в 50—75 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*), параллельно телу позвонка указанного ребра.

Указывают:
- количество ребер (от нуля до трех ребер);
- расстояние от длиннейшего мускула спины;
- оставляется или удаляется диафрагма;
- оставляется или удаляется почка;
- оставляется или удаляется почечный жир.

5.4.11 Передняя четвертина [коды продуктов: 1060 (10-реброва), 1061 (11-реброва), 1062 (12-реброва), 1063 (13-реброва), 1064 (6-реброва), 1065 (5-реброва), 1066 (7-реброва), 1067 (9-реброва), 1068 (8-реброва)]

Переднюю четвертину получают из полутуши (1000) путем рассечения передней и задней четвертин (1010) отрубом вдоль указанного ребра, производимого под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшной участок пашины (см. рисунки 21—22).



Рисунок 21

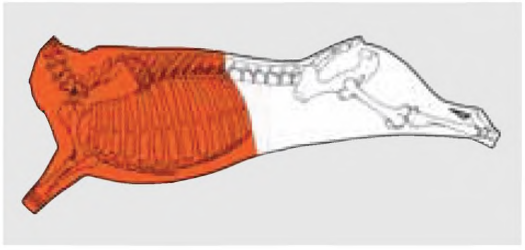


Рисунок 22

Указывают:

- количество ребер (от пяти до 13 ребер);
- оставляется или удаляется диафрагма.

5.4.12 Передняя четвертина и пашина (пистолетный отруб передней четвертины) [коды продуктов: 1049 (4-ребровая), 1050 (5-ребровая), 1051 (6-ребровая), 1052 (7-ребровая), 1053 (8-ребровая), 1054 (9-ребровая), 1055 (10-ребровая), 1056 (11-ребровая), 1057 (12-ребровая), 1058 (13-ребровая)]

Переднюю четвертину и пашину получают из полутуши (1000), они состоят из передней четвертины, отрезаемой до указанного ребра после отделения от полутуши пистолетного отруба задней четвертины (1020) (см. рисунки 23—24). Тринадцатиреберное челышко/полная пашина (1643) не отделяются от передней четвертины.



Рисунок 23

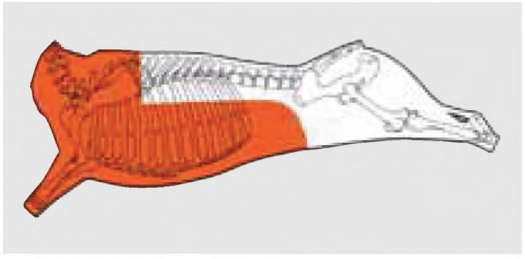


Рисунок 24

Указывают:

- количество ребер передней четвертины (от пяти до девяти ребер);
- оставляется или удаляется диафрагма;
- длина ребер, измеряемая от длиннейшего мускула спины.

5.4.13 Челышко [коды продуктов: 1640 (10-ребровое), 1641 (11-ребровое), 1642 (12-ребровое), 1643 (13-ребровое)]

Челышко получают из тринадцатиреберной передней четвертины (1063) сортовым отрубом, который начинается в месте соединения первого ребра и первого грудинного сегмента, проходит через участок загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра и продолжается до тринадцатого ребра (см. рисунки 25—27).

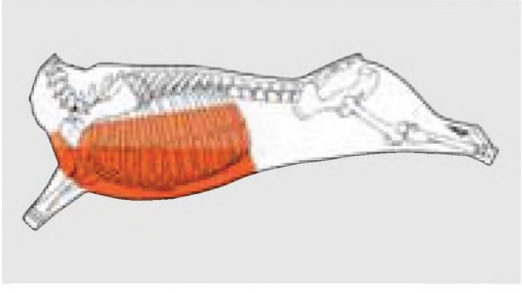


Рисунок 25



Рисунок 26



Рисунок 27

Указывают:
- количество ребер (от 10 до 13 ребер);
- диафрагма удаляется или оставляется;
- параллельную линию отруба и точку удаления челышка.

Примечание — Набор челышка: подробное описание смотреть по кодам продуктов 1673, 1674, 2473.

5.4.14 Передняя часть говяжьей грудинки (код продукта: 1673)

Переднюю часть говяжьей грудинки получают из тринадцатиреберного челышка (1643). Участок грудины и расположенные там мышцы удаляются отрубом, начинающимся в первом грудинном сегменте, проходящем через реберный хрящ до хряща седьмого ребра включительно с удалением грудины и расположенной там грудинной мышцы (см. рисунки 28—29). Отруб производится по брюшному контуру реберного хряща от седьмого до тринадцатого ребра передней четвертины с удалением бескостного брюшного участка завитка (*M. transversus abdominis*) и соединенных с ней мышц. Передняя часть говяжьей грудинки может состоять из следующих ребер по выбору: с четвертого по тринадцатое ребро или с первого по десятое ребро включительно.



Рисунок 28

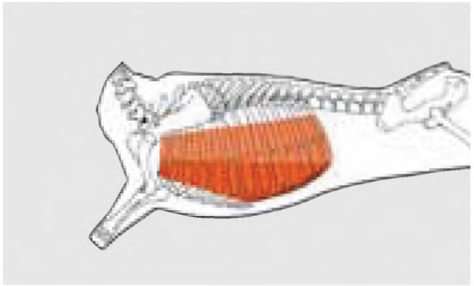


Рисунок 29

Указывают:
- номера и количество ребер;
- диафрагма удаляется или оставляется;
- длину ребер от дорсальной линии разреза.

5.4.15 Край челышка (грудина) (код продукта: 1674)

Край челышка (грудина) и расположенные там мышцы отделяются от челышка (1643) отрубом, начинающимся в первом сегменте грудины, проходящим через и вдоль реберного хряща до хряща седьмого ребра включительно (см. рисунки 30—31). Эта часть отделяется с соответствующей мышцей от края челышка одним куском. Основные мышцы: *M. pectoralis superficialisis*, *M. pectoralis profundus*, *M. rectus thoracis*.



Рисунок 30

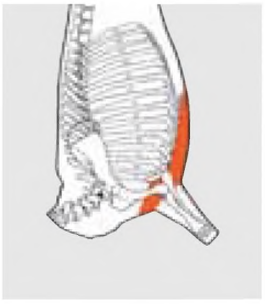


Рисунок 31

Указывают:

- удаляется или оставляется *M. transversus thoracis*.

5.4.16 Завиток (код продукта: 2473)

Завиток получают из челышка (1643) отрубом, проходящим по брюшному контуру реберного хряща от седьмого до тринадцатого ребра передней четвертины с отделением бескостного брюшного отдела завитка (см. рисунки 32—33). Основные мышцы: *M. transversusabdominis* и *M. rectusabdominis*. Белая волокнистая ткань кромки брюшины (*linea alba*) удаляется.



Рисунок 32

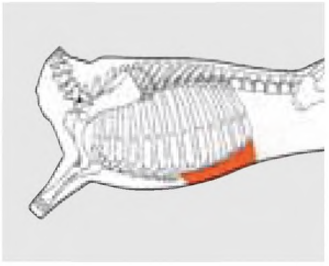


Рисунок 33

Указывают:

- брюшина удаляется или оставляется.

5.4.17 Лопаточная часть прямоугольной разделки [коды продуктов: 1615 (5-реберная), 1616 (4-реберная), 1617 (6-реберная)]

Лопаточную часть прямоугольной разделки получают из передней четвертины (1063) после отделения челышка (1643) и подготовленной реберной части (1604) (см. рисунки 34—36). Шейная часть (1630) отделяется от передней четвертины сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков. Лопаточная часть прямоугольной разделки состоит из четырех — шести ребер, а линия разреза на брюшине проходит в 75 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Жировое отложение, расположенное на дорсальном крае, удаляется вместе с рыхлой мышечной тканью.



Рисунок 34



Рисунок 35

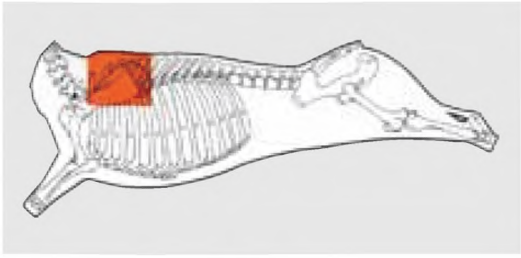


Рисунок 36

Указывают:
- количество ребер (от четырех до шести ребер);
- расстояние от длиннейшего мускула спины;
- оставляется или удаляется *M. subscapularis*;
- оставляется или удаляется выйная связка (*ligamentum nuchae*).

5.4.18 Шейная часть (код продукта: 1630)

Шейная часть отделяется от передней четвертины (1063) сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков (см. рисунки 37—39).



Рисунок 37



Рисунок 38

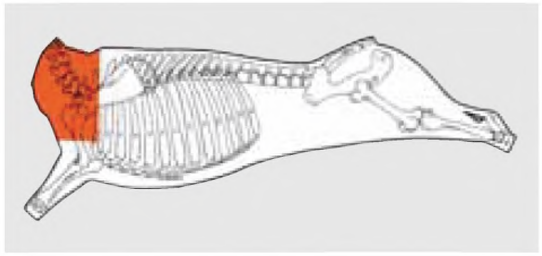


Рисунок 39

Указывают:

- оставляется или удаляется выйная связка (*ligamentum nuchae*).

5.4.19 Подготовленная реберная часть [коды продуктов: 1600 (5-реброваяя), 1601 (6-реброваяя), 1602 (7-реброваяя), 1603 (8-реброваяя), 1604 (9-реброваяя), 1605 (4-реброваяя)]

Подготовленную реберную часть получают из передней четвертины (1063) после отделения челышка (1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (1617). Реберный край грудинки (1694) отделяется на расстоянии 75 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) с филейного (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) в месте расположения шестого ребра (см. рисунки 40—42). Тела позвонков (хребтового края) из подготовленной реберной части удаляются с обнажением костного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.



Рисунок 40



Рисунок 41

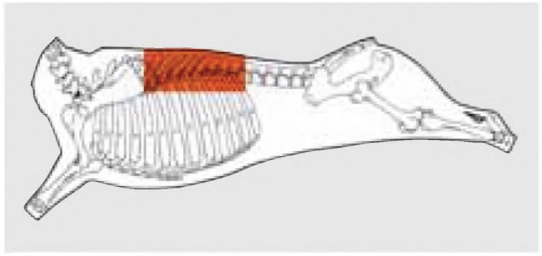


Рисунок 42

Указывают:

- количество ребер (от четырех до девяти ребер);
- удаляются или оставляются остистые отростки;
- удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща;
- длину ребер, измеренную от длиннейшего мускула спины;
- удаляется или оставляется трапециевидная мышца (*M. trapezius*);
- оставляется или удаляется выйная связка (*ligamentum nuchae*).

Примечание — Продукт под кодом 1604 часто получают из пистолетного отруба задней четвертины (1020—1028).

5.4.20 Реберный край грудинки [коды продуктов: 1686 (1-ребровый), 1687 (2-ребровый), 1688 (3-ребровый), 1689 (4-ребровый), 1690 (5-ребровый), 1691 (6-ребровый), 1692 (7-ребровый), 1693 (8-ребровый), 1694 (9-ребровый)]

Реберный край грудинки получают из передней четвертины (1063) после удаления челышка (1643)/подготовленной реберной части (1604) и лопаточной части прямоугольной разделки (1617) (см. рисунки 43—48). Линия отделения реберного края грудинки проходит приблизительно в 75 мм от длиннейшего мускула спины (глазка) и параллельно позвоночному столбу. Поверхностная фасция (*M. cutaneus trunci*) удаляется, если не указан иной способ действий.



Рисунок 43

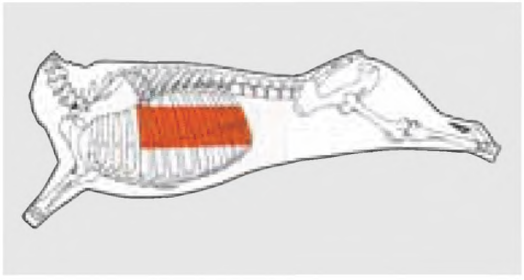


Рисунок 44



Рисунок 45 — Реберный край грудинки. Пять ребер



Рисунок 46 — Реберный край грудинки без верха



Рисунок 47 — Реберный край грудинки с удаленным наружным жировым покровом



Рисунок 48 — Реберный край грудинки (нарезанные части)

Указывают:
- количество (от одного до девяти ребер) и номера ребер;
- оставляется ли поверхностная фасция (*M. cutaneus trunci*);
- удаляется или оставляется длиннейший мускул спины;
- оставляется или удаляется наружный жировой покров;
- удаляется или оставляется диафрагма;
- требования о размерах нарезанной части продукта.

5.4.21 Ребра без поверхностного мяса (код продукта: 1695)

Ребра без поверхностного мяса получают из передней четвертины (1063), они состоят из реберных костей и межкостных мышц (см. рисунки 49—50). Ребра без поверхностного мяса можно получать из любой части грудной клетки.



Рисунок 49

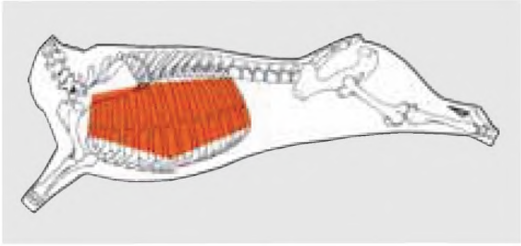


Рисунок 50

Указывают:
- количество и номера ребер;
- размер реберной части.

5.4.22 Рулька/голяшка (передней/задней четвертины) (код продукта: 1680, передней четвертины: 1682, задней четвертины: 1683)

Рульку/голяшку получают из передней/задней ног (группы мышц-разгибателей/сгибателей) (см. рисунки 51—54). Передняя нога отрубается по линии отделения челышка от передней четвертины через мышцы *M. triceps* и *M. bicepsbrachii* и через дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы. Задняя нога отрубается по коленному суставу с удалением большой берцовой/предплюсневой костей с облегающими их группами мышц-сгибателей/разгибателей.



а б

Рисунок 51

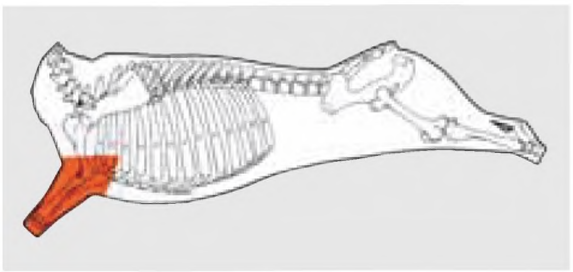


Рисунок 52

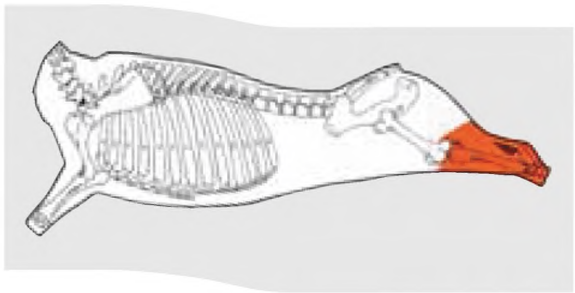


Рисунок 53



а б

Рисунок 54

Указывают:

- отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястного сустава на этапе удаления мяса;
- удаление *trasus* и коленного сустава задней четвертины на этапе отделения мяса.

Примечание — Рулька/голяшка передней/задней четвертины (упакованные вместе) имеют код продукта 1680. Рулька передней четвертины в отдельности имеет код продукта 1682, голяшка задней четвертины в отдельности имеет код продукта 1683.

5.4.23 Внутренняя часть бедра (код продукта: 2010)

Внутренняя часть бедра расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к крестцовой кости (*os coxae*), причем она отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины (2060) и ссека (2020) (см. рисунки 55—56). Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.



Рисунок 55

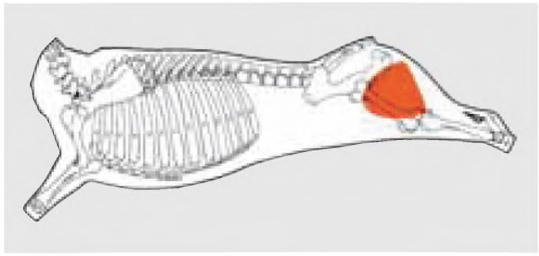


Рисунок 56

Указывают:

- толщину жирового покрова;
- удаляется или оставляется мышца-эректор;
- удаляется или оставляется соединительная ткань;
- удаляются или оставляются бедренные кровеносные сосуды.

5.4.24 Внутренняя часть бедра без верха (код продукта: 2011)

Внутреннюю часть бедра без верха получают из внутренней части бедра (2010) путем отделения *M. gracilis* по естественной линии сращения (см. рисунок 57). Жировые отложения полностью удаляются.



Рисунок 57

Указывают:

- удаляются или оставляются *M. pectineus* и/или *M. sartorius*.

5.4.25 Верх внутренней части бедра (код продукта: 2012)

Верх внутренней части бедра представляет собой *M. gracilis*, которая отделяется от внутренней части бедра по естественной линии сращения (см. рисунок 58).



Рисунок 58

Указывают:

- удаляются или оставляются волокнистая ткань и жировые отложения;
- удаляются или оставляются *M. pectineus* и *M. sartorius*.

5.4.26 Мясо наружной части бедра (код продукта: 2033)

Мясо наружной части бедра получают из наружной части бедра (2030) после отделения плоского отруба наружной части (2050) и глазка бедра (2040) по естественной линии сращения (см. рисунки 59—60). Весь подкожный жир, соединительная ткань, оболочки и пленки на плоском отрубе и глазке бедра наружной части удаляются. Клиновидная мышца, расположенная на каудальной части *M. gluteobiceps* плоского отруба наружной части бедра, может быть отделена в целях удаления отложений жира по линии сращения.



Рисунок 59

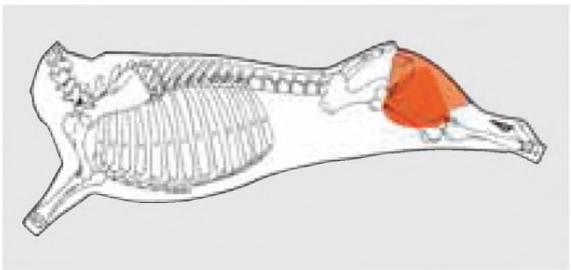


Рисунок 60

Указывают:

- оставляется или удаляется клиновидная мышца или часть *M. glutobiceps*.

5.4.27 Мясо внутренней части бедра (код продукта: 2035)

Мясо внутренней части бедра получают из внутренней части бедра без верха (2011) после удаления всех оболочек, соединительной ткани и бедренных кровеносных сосудов (см. рисунки 60—61).



Рисунок 61

Указывают:

- удаляются или оставляются *M. pectineus* и *M. sartorius*.

Примечание — Особое сочетание мяса внутренней части бедра (2035) и мяса наружной части бедра (2033) можно также назвать черным мясом и применять к нему любой из этих идентификационных кодов.

5.4.28 Ссек (код продукта: 2020)

Ссек расположен сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплен к крестцовой кости (*os coxae*), он отделяется по естественной линии сращения между толстой частью пашины и внутренней частью бедра (см. рисунки 62—63). Сортовой отруб ноги проходит непосредственно в месте соединения ахиллова сухожилия и пяточной мышцы (*M. gastrocnemius*). С крестцовой кости удаляются все хрящи.



Рисунок 62

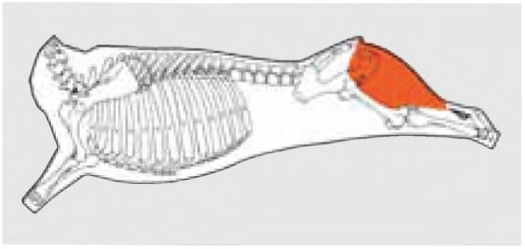


Рисунок 63

Указывают:

- оставляется или удаляется ахиллово сухожилие;
- удаляется или оставляется подколенный лимфатический узел.

5.4.29 Наружная часть бедра (код продукта: 2030)

Наружную часть бедра получают из ссека (2020) после удаления пяточной мышцы (*M. gastrocnemius*) (см. рисунки 64—65). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.



Рисунок 64

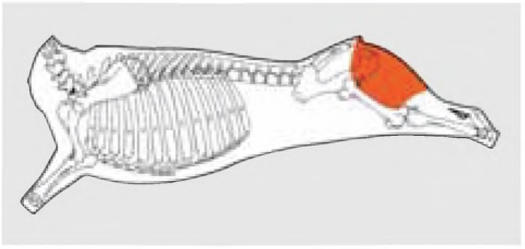


Рисунок 65

Указывают:

- удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки).

5.4.30 Глазок бедра (код продукта: 2040)

Глазок бедра получают из наружной части бедра (2030) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: мышцы *gluteobiceps* плоского отруба наружной части бедра и *M. semitendinosus* глазка бедра (см. рисунки 66—67).



Рисунок 66

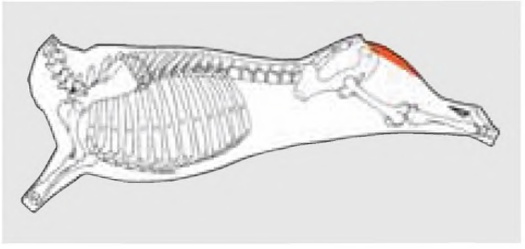


Рисунок 67

5.4.31 Плоский отруб наружной части бедра (код продукта: 2050)

Плоский отруб наружной части бедра получают из наружной части бедра (2030) путем отделения плоского отруба наружной части бедра по естественной линии сращения между глазком бедра (*M. semitendinosus*) и плоским отрубом наружной части бедра (*M. gluteobiceps*) (см. рисунки 68—69).



Рисунок 68

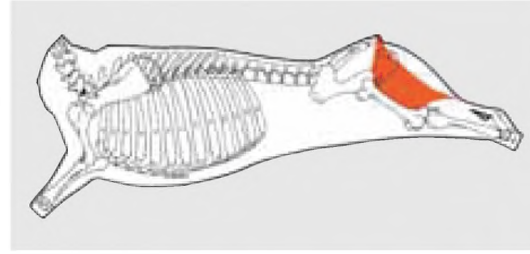


Рисунок 69

Указывают:

- удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки) на краю брюшины.

5.4.32 Толстая часть пашины (код продукта: 2060)

Толстую часть пашины получают из оковалка (1500) путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части бедра (2010) и ссека (2020) (см. рисунки 70—71). Надколенник, составная капсула и окружающая их соединительная ткань удаляются.



Рисунок 70

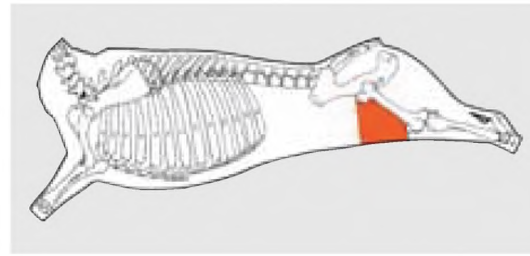


Рисунок 71

Указывают:

- оставляется или удаляется поверхностная фасция (*M. cutaneus trunci*);
- степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

5.4.33 Огузок (код продукта: 2070)

Огузок получают из толстой части пашины (2060) после удаления надлежащей мышцы (*M. tensor fasciae latae*), а также покрывающего ее жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью (см. рисунки 72—73).



Рисунок 72

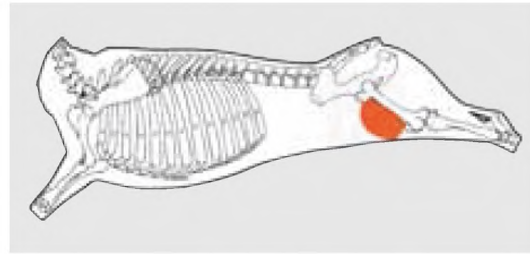


Рисунок 73

Указывают:

- степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

5.4.34 Основные мышцы: *M. rectus femoris*, *M. vastus lateralis*, *M. vastus intermedius* изображены на рисунках 74—76.



Рисунок 74 — *M. rectus femoris*



Рисунок 75 — *M. vastus lateralis*



Рисунок 76 — *M. vastus intermedius*

5.4.35 Вырезка (код продукта: 2150)

Вырезку получают из задней четвертины (1010), отделяя единым куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости (см. рисунки 77—78). Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) не отделяется.



Рисунок 77

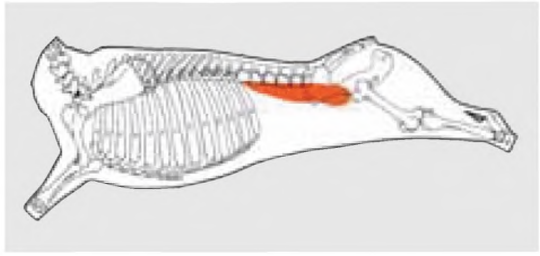


Рисунок 78

Указывают:

- удаляется или оставляется жировой покров;
- удаляются или оставляются оболочки;
- удаляется или оставляется подвздошная мышца (*M. iliacus*), прилегающая к малой поясничной мышце.

5.4.36 Вырезка без малой поясничной мышцы (код продукта: 2160)

Вырезку без малой поясничной мышцы получают из вырезки (2150) путем удаления малой поясничной мышцы (*M. psoas minor*).

5.4.37 Филейный край [коды продуктов: 2141 (0-ребровый), 2142 (1-ребровый), 2143 (2-ребровый), 2140 (3-ребровый)]

Филейный край получают из задней четвертины (1010) отрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины (см. рисунки 79—80). Пашина удаляется на указанном расстоянии от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) с краниального и каудального концов.



Рисунок 79

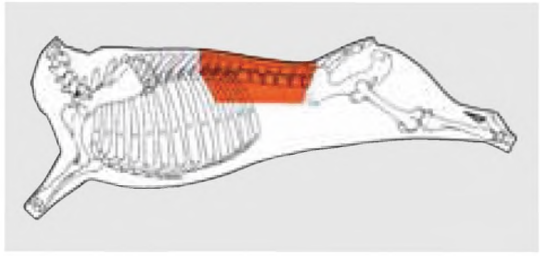


Рисунок 80

Указывают:

- количество ребер (от нуля до трех ребер);
- расстояние от длиннейшего мускула спины;

- удаляются или оставляются межреберные мышцы;
- удаляется или оставляется надкостная связка;
- удаляется или оставляется *M. multifidus*.

5.4.38 Тонкая часть пашины (код продукта: 2200)

Тонкую часть пашины получают из задней четвертины (1010) в результате отруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, рассекает *M. rectus abdominus*, проходит по контуру бедра, продолжается до тринадцатого ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (*linea alba*) на кромке брюшины удаляется (см. рисунки 81—82).



Рисунок 81

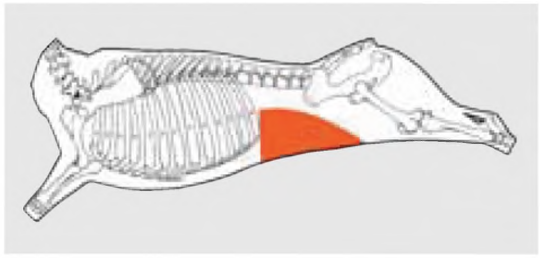


Рисунок 82

Указывают:

- удаляется или оставляется поверхностная фасция (*M. cataneus trunci*);
- удаляется или оставляется железа и отложения жиров под поверхностной фасцией *cutaneus trunci*.

5.4.39 Порционный кусок пашинки (код продукта: 2210)

Порционный кусок пашинки получают из тонкой части пашины (2200), он представляет собой плоский постный мясистый участок *M. rectus abdominisc* с серозной пленкой и соединительной тканью, отделенной от мускулов (см. рисунки 83—84).



Рисунок 83

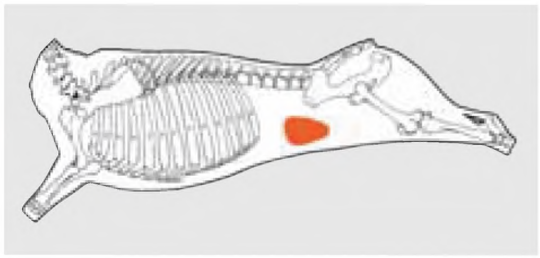


Рисунок 84

5.4.40 Внутренняя диафрагма (*M. transverses abdominis*) (код продукта: 2205)

Внутренняя диафрагма расположена на внутренней части брюшной стенки задней четвертины (1010) и продолжается до завитка челышка (1643) (см. рисунки 85—86). Чешуйки брюшины и жира удаляются.



Рисунок 85

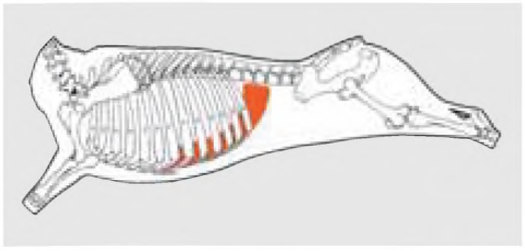


Рисунок 86

Указывают:

- включаются ли задняя и/или передняя четвертины;
- удаляется или оставляется наружная пленка.

5.4.41 Внутренняя часть пашины (код продукта: 2203)

Внутреннюю часть пашины получают из пашины, она представляет собой наиболее толстую часть *M. obliquus abdominis*. Весь видимый жир удаляется (см. рисунки 87—88).



Рисунок 87

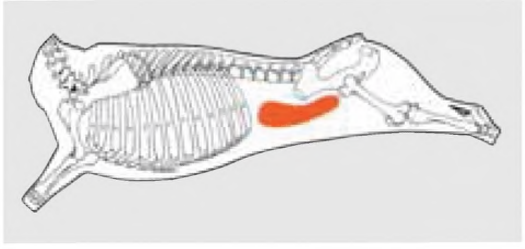


Рисунок 88

5.4.42 Тонкая диафрагма (наружная диафрагма) (код продукта: 2190)

Тонкая диафрагма представляет собой реберную мышечную часть диафрагмы (см. рисунки 89—90). Вся белая сухожильная ткань, не покрывающая постную красную брюшную мышцу, удаляется.



Рисунок 89

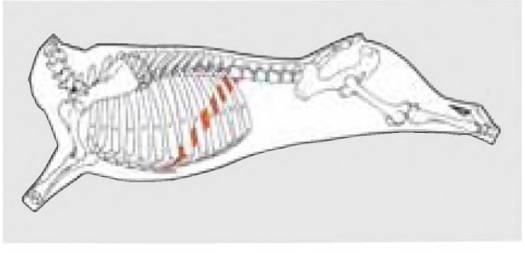


Рисунок 90

Указывают:

- оставляются или удаляются наружный жир и пленки.

5.4.43 Толстая диафрагма (код продукта: 2180)

Толстая диафрагма представляет собой поясничный участок диафрагмы (см. рисунки 91—92). Вся соединительная ткань, пленки и жир удаляются.



Рисунок 91

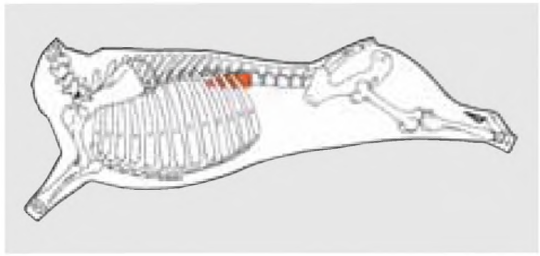


Рисунок 92

5.4.44 Оковалок (код продукта: 2120)

Оковалок получают из костреца (2090) путем удаления хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*) сортовым отрубом в месте соединения *M. gluteus medius* и *M. tensor fasciae latae*, обнажающим приблизительно 25 мм поверхности *M. gluteus medius* и оставляющим часть хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*) прикрепленной к боковой поверхности оковалка (см. рисунки 93—94).



Рисунок 93

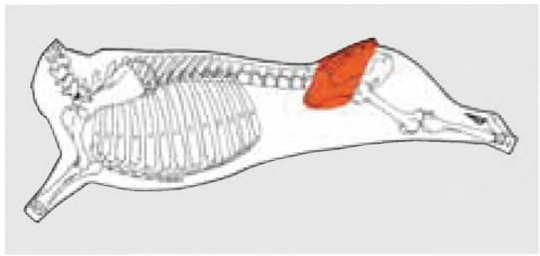


Рисунок 94

Указывают:

- удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.

5.4.45 Кострец (код продукта: 2090)

Кострец получают из передней четвертины (1010) разрезом, начинающимся на каудальном конце хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*) над огузком (2070) и проходящим по естественной линии сращения до основания группы мышц *quadriceps* (см. рисунки 95—96). Сортовой отруб делается от краниальной точки вертлюжной впадины до седалищного лимфатического узла в дорсальном конце костреца. Филей (краниальный конец) отделяется отрубом, производимым в месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до брюшной части пашины.



Рисунок 95

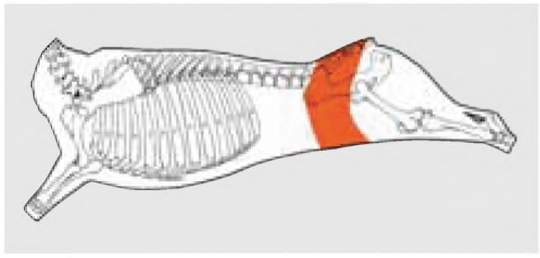


Рисунок 96

Указывают:

- удаляется или оставляется плотная соединительная ткань;
- длина оставляемой хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*).

5.4.46 Глазок костреца (код продукта: 2093)

Глазок костреца получают из костреца (2090) после удаления всех групп мышц, когда в качестве глазка костреца оставляют только часть *M. gluteusmedius* (см. рисунки 96—97).



Рисунок 97

Указывают:

- удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.

5.4.47 Верх костреца (код продукта: 2091)

Верх костреца получают из костреца (2090) путем отделения надлежащей мышцы (*M. gluteobiceps*) по естественной линии сращения (см. рисунки 96—98).



Рисунок 98

Указывают:

- удаляется или оставляется жир;
- удаляется или оставляется оболочка.

5.4.48 Тройная верхушка (треугольник) нижнего края оковалка (код продукта: 2131)

Тройная верхушка (треугольник) нижнего края оковалка представляет собой часть треугольной мышцы (*M. tensor fasciae latae*), отделенной от костреца (2090) по естественной линии сращения между *M. tensor fasciae latae* и *M. gluteusmedius* (см. рисунки 96—99).



Рисунок 99

Указывают:

- оставляется или удаляется жировой покров;
- оставляется или удаляется соединительная ткань.

5.4.49 Челышко [код продукта: 2320 (10-ребровое), 2321 (11-ребровое), 2322 (12-ребровое), 2323 (13-ребровое)]

Челышко получают из челышка с костью (1643) после отделения всех костей и хрящей (см. рисунки 100—101). Жировая ткань, расположенная медиально к грудным мышцам, удаляется. Белая волокнистая ткань на кромке брюшины (*linea alba*) удаляется.



Рисунок 100

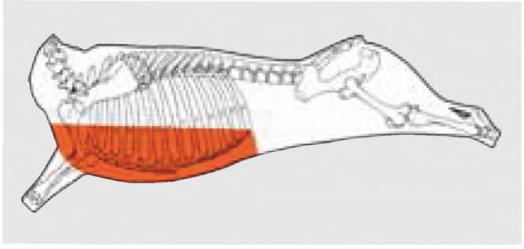


Рисунок 101

Указывают:

- количество ребер (от 10 до 13 ребер);
- оставляются или удаляются межреберные мышцы;
- оставляется или удаляется диафрагма;
- оставляется или удаляется брюшина;
- оставляется или удаляется внутренняя диафрагма (*M. transversus abdominis*).

5.4.50 Челышко без декеля [коды продуктов: 2355 (10-ребровое), 2356 (11-ребровое), 2357 (12-ребровое), 2358 (13-ребровое)]

Челышко без декеля получают из челышка (2323) путем полного удаления декеля, расположенного поблизости жира и межреберных мышц по естественной линии сращения (см. рисунки 102—103). Внутренняя диафрагма (2205) (*M. transversus abdominis*) и белая волокнистая ткань (*linea alba*) завитка удаляются. Поверхностная фасция (*M. cutaneus trunci*) удаляется, если не указан другой способ действий.



Рисунок 102

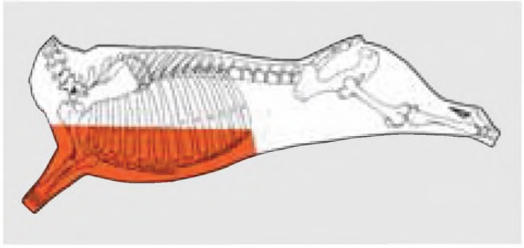


Рисунок 103

Указывают:

- количество ребер (от 10 до 13 ребер);
- оставляется ли поверхностная фасция (*M. cutaneus trunci*).

5.4.51 Край челышка без декеля [коды продуктов: 2350 (5-реберный), 2351 (4-реберный), 2352 (6-реберный), 2353 (7-реберный)]

Край челышка без декеля получают из челышка (2323) путем удаления завитка по каудальной кромке указанного ребра (см. рисунки 104—105). Декель отделяют от края челышка по естественной линии сращения вместе с расположенным там жиром и межреберными мышцами. Жировая ткань между грудными мышцами полностью удаляется.



Рисунок 104

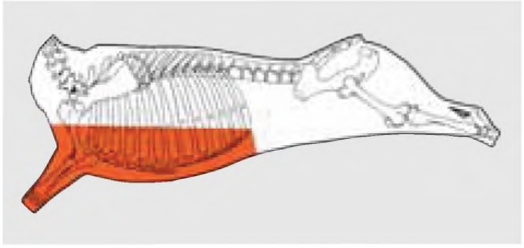


Рисунок 105

Указывают:

- требующееся количество ребер (от четырех до семи ребер) и их местоположение;
- оставляется или удаляется поверхностная фасция (*M. cutaneus trunci*).

5.4.52 Рулет «Спенсер» [коды продуктов: 2230 (5-реберный), 2231 (6-реберный), 2232 (7-реберный), 2233 (8-реберный), 2234 (9-реберный)]

Рулет «Спенсер» без костей получают из передней четвертины (1063) после отделения челышка (1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (1617) (см. рисунки 106—107). Краевую покромку с концами ребер отделяют на указанном расстоянии от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*). Межреберные мышцы удаляются.



Рисунок 106

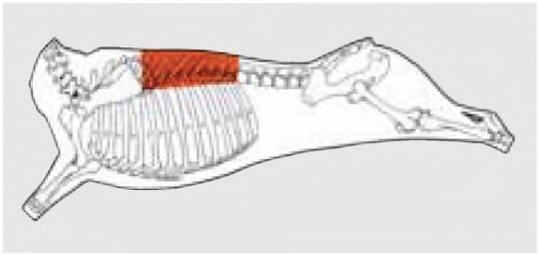


Рисунок 107

Указывают:
- требующееся количество ребер (от пяти до девяти ребер) и их местоположение;
- расстояние от длиннейшего мускула спины, на котором удаляются концы ребер;
- оставляется или удаляется выйная связка (*Ligamentum nuchae*).

Примечание — Рулет «Спенсер» часто получают из пистолетного отруба задней четвертины (1020—1028).

5.4.53 Рулет из спинной мякоти [коды продуктов: 2240 (5-ребровый), 2241 (4-ребровый), 2242 (6-ребровый), 2243 (7-ребровый), 2244 (8-ребровый), 2242 (6-ребровый)]

Рулет из спинной мякоти получают из передней четвертины (1063), он состоит из длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) и соединенных с ним мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от четвертого до тринадцатого ребра включительно) (см. рисунки 108—109).



Рисунок 108

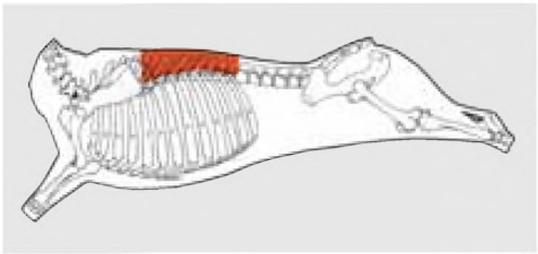


Рисунок 109

Указывают:
- требующееся количество ребер (от четырех до восьми ребер) и их местоположение;
- оставляется или удаляется *M. illocostalis*.

Примечание — Рулет из спинной мякоти часто получают из пистолетного отруба задней четвертины (1020—1028).

5.4.54 Рулет из лопаточной мякоти (без костей) [коды продуктов: 2275 (5-реберный), 2276 (4-реберный), 2277 (6-реберный)]

Рулет из лопаточной мякоти получают из лопаточной части прямоугольной разделки с костями (1617) (см. рисунки 110—111). Линия разреза в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. *M. rhomboideus* удаляется, а подрезанная *M. subscapularis* остается твердо прикрепленной к отрубу. *M. trapezius* удаляется, если не указан иной способ действий.



Рисунок 110

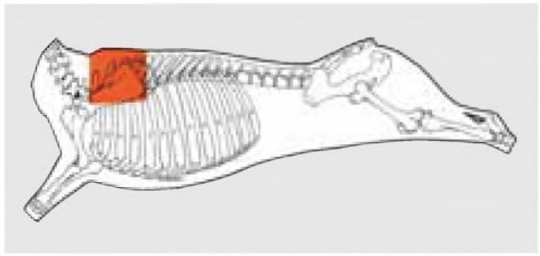


Рисунок 111

Указывают:

- требующееся количество ребер (от четырех до шести ребер);
- краниальная линия разреза: между шестым и седьмым шейными позвонками, между седьмым шейным и первым грудным позвонками;
- оставляется ли *M. trapezius*.

5.4.55 Рулет из лопаточной мякоти длинновырезанный (без костей) (код продукта: 2289)

Рулет из лопаточной мякоти длинновырезанный (без костей) получают из лопаточной передней четвертины (1063) после удаления челышка (1643) и подготовленной реберной части (1604) (см. рисунки 112—113). Линия раздела в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от длиннейшего мускула спины (*M. longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу. Шейная часть (2280) отделяется сортовым отрубом, проходящим параллельно к каудальной линии разделки между третьим и четвертым шейными позвонками. Мышцы *M. trapezius* и *M. rhomboideus* удаляются, а подрезанная мышца *M. subscapularis* остается твердо прикрепленной к отрубу, если не указан иной способ действий.



Рисунок 112

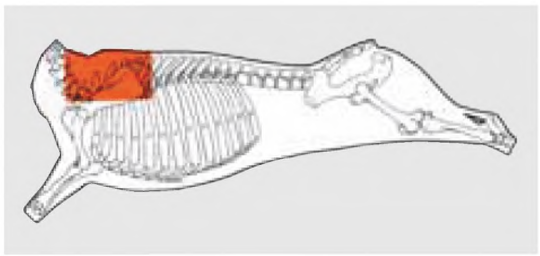


Рисунок 113

Указывают:

- оставляется ли *M. trapezius*;

- оставляется или удаляется выйная связка;
- удаляется ли подрезанная *M. subscapularis*.

5.4.56 Рулет из глазка лопаточной мякоти [код продукта: 2268 (5-ребровый)]

Рулет из глазка лопаточной мякоти получают из рулета из лопаточной мякоти (2275) после отделения части *M. serratus ventralis* на расстоянии приблизительно в 75 мм от кромки брюшины разрезом, проходящим параллельно позвоночному столбу (см. рисунки 114—115).



Рисунок 114

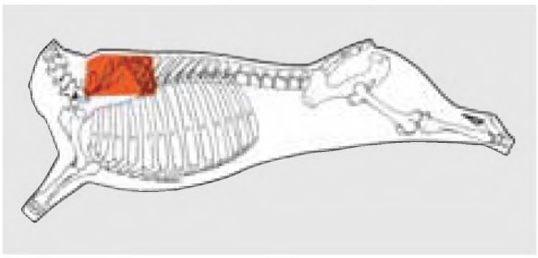


Рисунок 115

Указывают:

- ширину: расстояние линии разреза от кромки брюшины;
- оставляется или удаляется выйная связка.

5.4.57 Шейная часть (код продукта: 2280)

Шейную часть получают из шейной части с костями (1630). Кости, хрящ, обнаженное сухожилие и выйную связку удаляют, если не указан иной способ действий (см. рисунки 116—117).



Рисунок 116

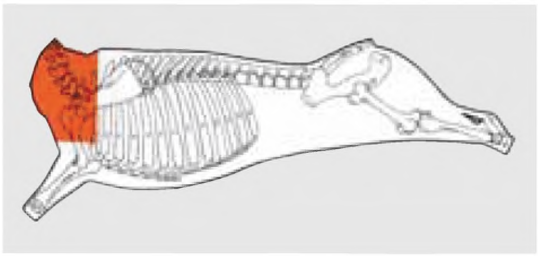


Рисунок 117

Указывают:

- оставляется ли выйная связка.

5.4.58 Поверхностная фасция (розовая) (код продукта: 2196)

Поверхностная фасция (розовая) представляет собой тонкий слой черного мяса на внешней поверхности туши, который удаляется путем отделения подлежащего жира (см. рисунки 118—119).



Рисунок 118

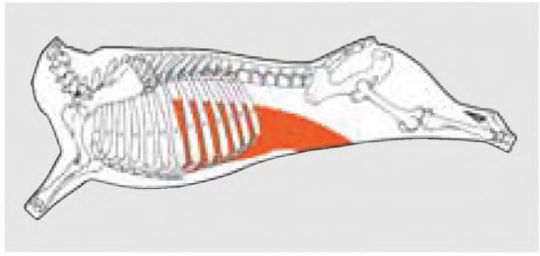


Рисунок 119

Указывают:

- оставляется или удаляется наибольшая толщина участка;
- минимальный размер участка.

5.4.59 Выступ лопаточной части (код продукта: 2278)

Выступ лопаточной части получают из передней четвертины (1063), он представляет собой основную часть *M. rhomboideus*, которая расположена на дорсальном крае лопаточной и шейной частей (см. рисунки 120—121).



Рисунок 120

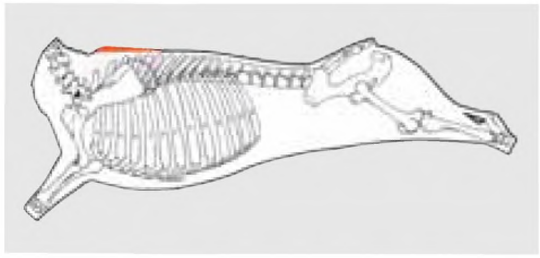


Рисунок 121

Указывают:

- оставляемую часть мышцы.

5.4.60 Мякоть передка (код продукта: 2310)

Мякоть передка представляет собой конусообразную мышцу, расположенную сбоку от лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня (см. рисунки 122—123). Жировой покров удаляется.



Рисунок 122

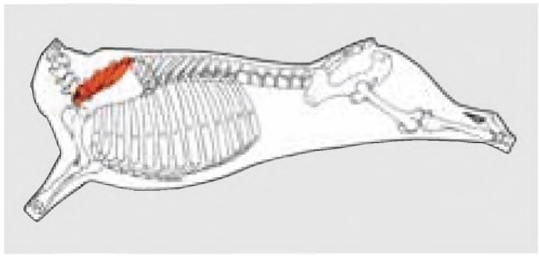


Рисунок 123

Указывают:

- оставляется или удаляется покров из соединительной ткани.

5.4.61 Лопаточная часть с костями (код продукта: 1621)

Лопаточная часть с костями состоит из лопатки (2300), основания лопатки (2302), нежной мякоти лопатки (2303), подрезанной лопатки (2304), мякоти передка (2310) (см. рисунки 124—125).



Рисунок 124

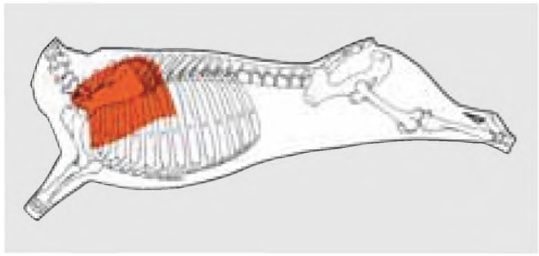


Рисунок 125

5.4.62 Лопатка (мякоть лопаточной части) (код продукта: 2300)

Лопатку (мякоть лопаточной части) получают из передней четвертины (1063) путем отделения по естественной линии сращения между ребрами и мышцами *M. latissimus dorsi*, *M. trapezius* (надлежащая мышца) и *M. serratus ventralis* (подлежащая мышца) (см. рисунок 126). Лопатка расположена каудально к плечевой кости и под костью лопаточной части и включает в себя значительную часть трехглавых мышц.



Рисунок 126

Указывают:

- длину хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща;
- оставляется или удаляется подрезанная мышца *M. subscapularis*;
- оставляются или удаляются сухожилия и плечевой сустав.

5.4.63 Основание лопатки (код продукта: 2302)

Основание лопатки получают из лопатки (2300) после отделения мышц *M. infraspinatus* и *M. trapezius*, расположенных каудально к плечевой кости; основание лопатки включает в себя значительную часть группы трехглавых мышц (см. рисунок 127).



Рисунок 127

Указывают:

- оставляется или удаляется поверхностная фасция (*M. cutaneous trunci*);
- оставляется или удаляется *M. latissimus dorsi*.

5.4.64 Нежная мякоть лопатки (код продукта: 2303)

Нежную мякоть лопатки получают из лопатки (2300) путем отделения основания лопатки (2302) (группы трехглавых мышц) по линии естественного сращения от *M. infraspinastus* (см. рисунок 128).



Рисунок 128

Указывают:

- оставляется или удаляется *M. trapezius*;
- оставляется или удаляется надкостница.

5.4.65 Подрезанная лопатка (код продукта: 2304)

Подрезанную лопатку получают путем удаления *M. subscapularis* со средней поверхности лопаточной кости (см. рисунок 129). Эта мышца состоит из трех частей, она зачищается согласно предъявляемым требованиям.



Рисунок 129

Указывают:

- подготовку до определенного требуемого размера.

5.4.66 Рулька/голяшка передней/задней четвертины (код продукта: 2360)

Рульку/голяшку передней/задней четвертины получают из мышц передней и задней ноги, а именно группы мышц-разгибателей/сгибателей (см. рисунки 130—131). Кроме того, в рульку/голяшку входит пяточная мышца ссека (*M. gastrocnemius*).



Рисунок 130

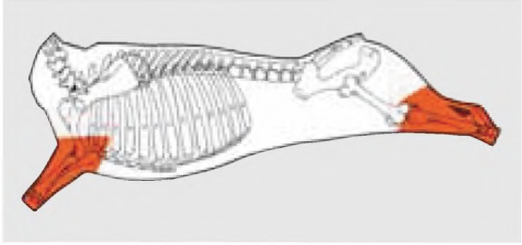


Рисунок 131

Указывают:

- оставляются или удаляются соединительная ткань и кожа;
- входит ли только передняя или задняя рулька/голяшка;
- удаляются или оставляются сухожилия и связки;
- входит ли только пяточная мышца.

5.4.67 Пяточная мышца (код продукта: 2364)

Пяточную мышцу получают из ссека (2020) путем отделения от *M. gloteo bicceps* (см. рисунки 132—133). Пяточная мышца состоит из мышц *M. gastrocnumius* и *M. flexor superficialis*. Обе мышцы должны оставляться.



Рисунок 132

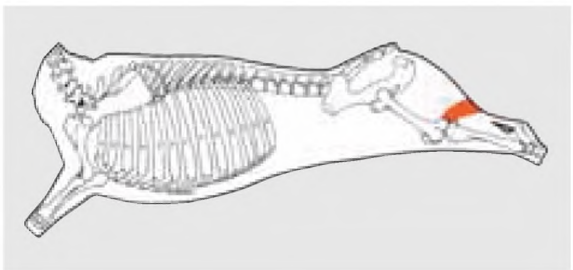


Рисунок 133

Указывают:

- оставляется или удаляется соединительная ткань;
- максимальную длину оставляемого сухожилия.

5.4.68 Набор отрубов оковалка (код продукта: 2483)

Набор отрубов оковалка состоит из сортовых отрубов оковалка (1500—1503) (см. рисунки 134—135): внутренней части бедра (2010), ссека (2020), наружной части бедра (2030), толстой пашины (2060), огузка (2070).



Рисунок 134

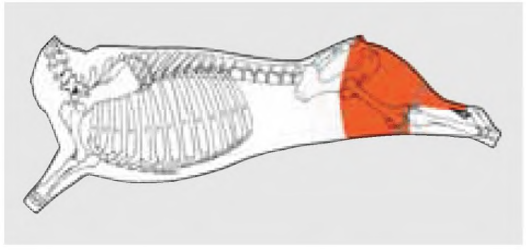


Рисунок 135

Указывают:
- код каждого продукта для уточнения спецификации.

5.5 Определение упаковки говядины без костей навалом

Обычно производится упаковка навалом следующих товаров:
- сортовых отрубов или частей сортовых отрубов;
- обрези от производства сортовых отрубов;
- передней или задней четвертины без костей;
- рубленой говядины.

При подготовке упаковок (см. рисунки 136—137) обычно соблюдается определенное содержание постного мяса, определяемое визуально или по химическому составу, и это содержание указывается в процентном соотношении постного мяса и жира в упаковке.



Рисунок 136



60 ХП 80 ХП 90 ХП

Рисунок 137

5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам

5.6.1 Латеральный/медиальный вид строения туши

Латеральный/медиальный вид строения туши изображен на рисунках 138—139.

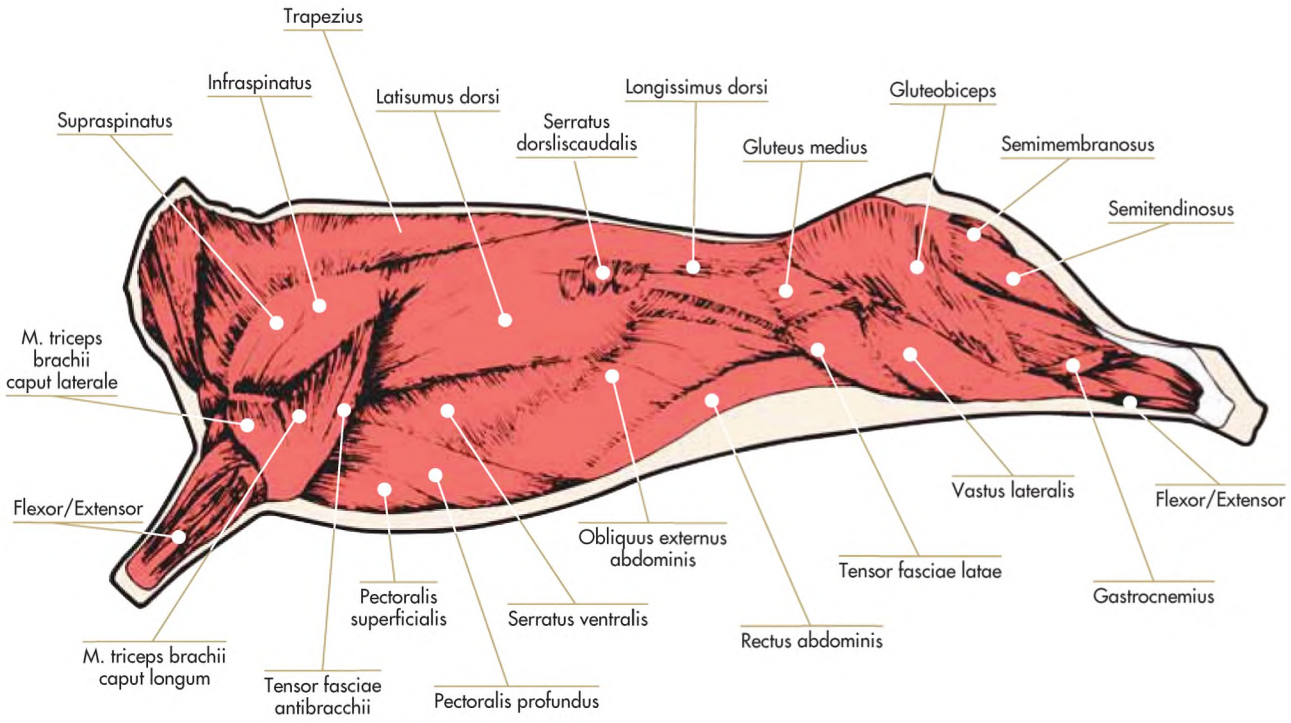


Рисунок 138

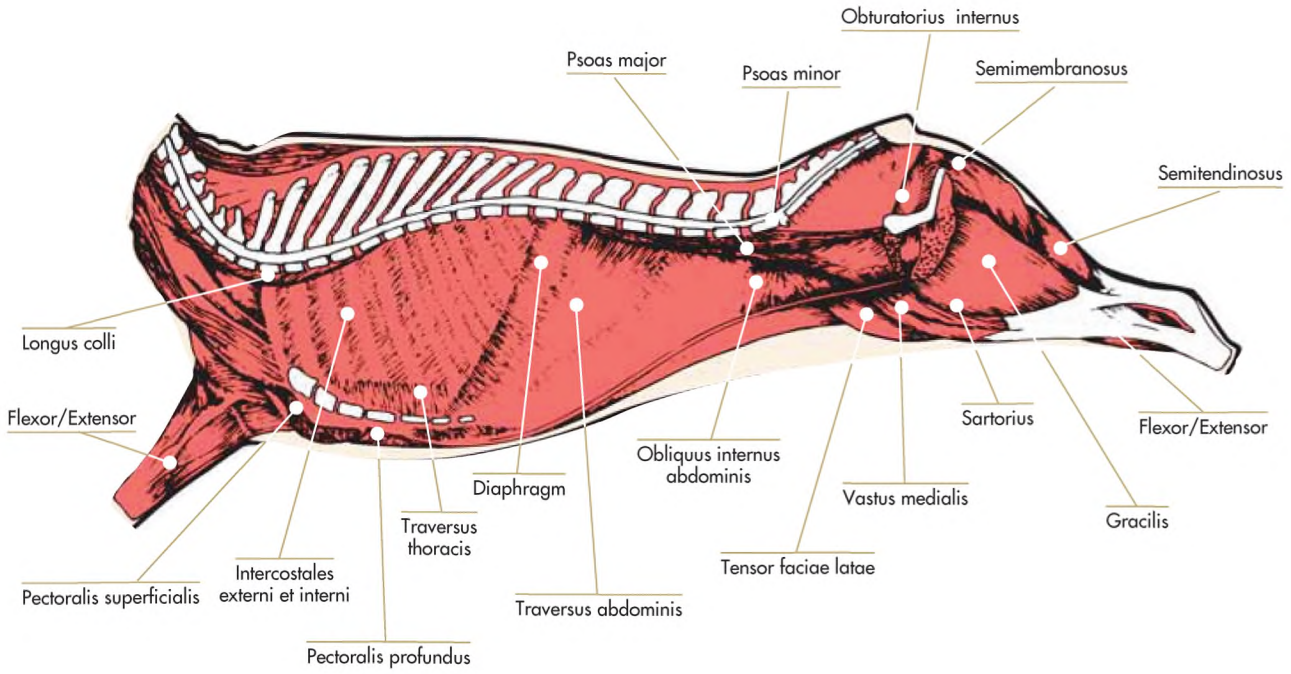


Рисунок 139

5.6.2 Перечень названий мышц в алфавитном порядке

0001 *M. adductor femoris*
0002 *M. anconaeus*
0003 *M. articularis genu*
0004 *M. biceps brachii*
0005 *M. biceps femoris* (синоним *gluteobiceps*)
0006 *M. brachialis*
0007 *M. brachiocephalicus*
0008 *M. coracobrachialis*
0009 *M. cutaneus omobrachialis*
0010 *M. cutaneus trunci*
0011 *M. deltoideus*
0012 *M. diaphragma*
0013 *M. extensor carpi obliquus*
0014 *M. extensor carpi radialis*
0015 *M. extensor carpi ulnaris*
0016 *M. extensor digiti quarti proprius*
0017 *M. extensor digiti quarti proprius* (*pedis*)
0018 *M. extensor digiti tertii proprius*
0019 *M. extensor digiti tertii proprius* (*pedis*)
0020 *M. extensor digitorum communis*
0021 *M. extensor digitorum longus*
0022 *M. flexor carpi radialis*
0023 *M. flexor carpi ulnaris*
0024 *M. flexor digitorum longus*
0025 *M. flexor digitorum profundus*
0026 *M. flexor digitorum profundus*
0027 *M. flexor digitorum sublimis*
0028 *M. flexor hallucis longus*
0029 *M. gastrocnemius*
0030 *M. gluteus accessories*
0031 *M. gluteus medius*
0032 *M. gluteus profundus*
0033 *M. gracilis*
0034 *M. iliacus*
0035 *M. iliocostalis*
0036 *M. infraspinatus*
0037 *M. intercostales externus and internus*
0038 *M. intertransversarii cervicis*
0039 *M. intertransversarius longus*
0040 *M. ischiocavernosus*
0041 *M. latissimus dorsi*
0042 *M. levatores costarum*
0043 *M. longissimus cervicis*
0044 *M. longissimus capitis et atlantis*
0045 *M. longissimus dorsi* (синоним *M. longissimus thoracis et lumborum*)
0046 *M. longus capitis*
0047 *M. longus colli*
0048 *M. multifidi cervicis*
0049 *M. multifidi dorsi*
0050 *M. obliquus capitus caudalis*
0051 *M. obliquus externus abdominis*
0052 *M. obliquus internus abdominis*
0053 *M. obturator externus and internus*
0054 *M. omotransversarius*
0055 *M. pectineus*

0056 *M. pectoral Is profundus*
0057 *M. pectoral Is superficialis*
0058 *M. peronaeus longus*
0059 *M. peronaeus tertius*
0060 *M. popliteus*
0061 *M. protractor praeputii*
0062 *M. psoas major*
0063 *M. psoas minor*
0064 *M. rectus abdominis*
0065 *M. rectus capitis dorsalis major*
0066 *M. rectus femoris*
0067 *M. rectus thoracis*
0068 *M. rhomboideus*
0069 *M. sacrococcygeus dorsalis et lateralis*
0070 *M. sartorius*
0071 *M. scalenus dorsalis*
0072 *M. scalenus ventralis*
0073 *M. semimembranosus*
0074 *M. semi spinalis capitis*
0075 *M. semitendinosus*
0076 *M. serratus dorsalis caudalis*
0077 *M. serratus dorsalis cranialis*
0078 *M. serratus ventralis cervids*
0079 *M. serratus ventralis thoracis*
0080 *M. soleus*
0081 *M. spinalis dorsi*
0082 *M. splenius*
0083 *M. stemocephalicus*
0084 *M. subscapularis*
0085 *M. supraspinatus*
0086 *M. tensor fasciae antibrachii*
0087 *M. tensor fasciae latae*
0088 *M. teres major*
0089 *M. teres minor*
0090 *M. tibialis anterior*
0091 *M. tibialis posterior*
0092 *M. transversus abdominis*
0093 *M. trapezius cervicalis*
0094 *M. trapezius thoracis*
0095 *M. triceps brachii caput laterale*
0096 *M. triceps brachii caput longum*
0097 *M. triceps brachii caput mediale*
0098 *M. vastus intermedius*
0099 *M. vastus lateralis*
0100 *M. vastus medialis*

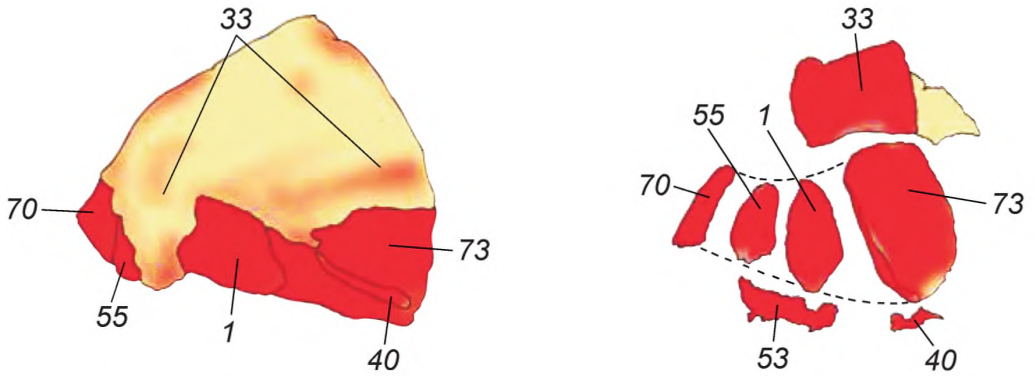
Другие структуры:

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

Примечание — Использование в данном перечне четырехзначных чисел объясняется требованиями штрихового кода. Номера иллюстрируемых ниже мышц приводятся в цифровом выражении.

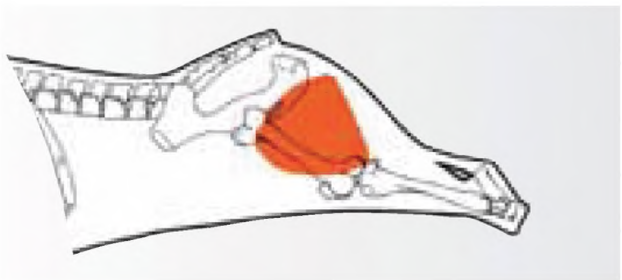
5.6.3 Основные отрубы задней четвертины

Основные отрубы задней четвертины изображены на рисунках 140—146.



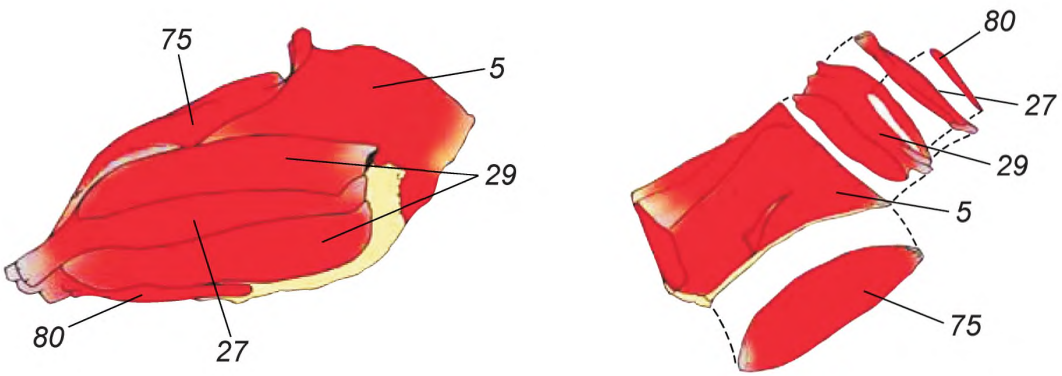
а б

1 — M. adductor femoris, *33 — M. gracilis*, *40 — M. ischiocavernosus*, *53 — M. obturator externus and internus*, *55 — M. pectineus*, *70 — M. sartorius*, *73 — M. semimembranosus*



в

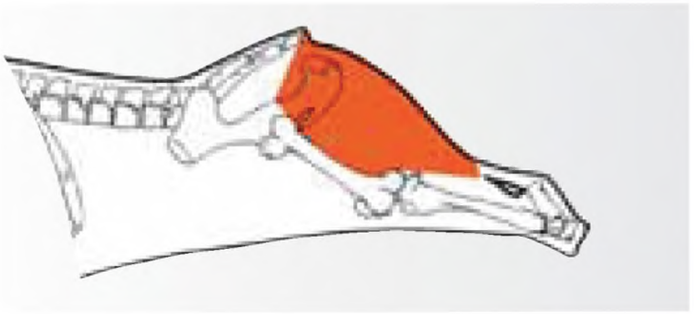
Рисунок 140 — Внутренняя часть бедра



а б

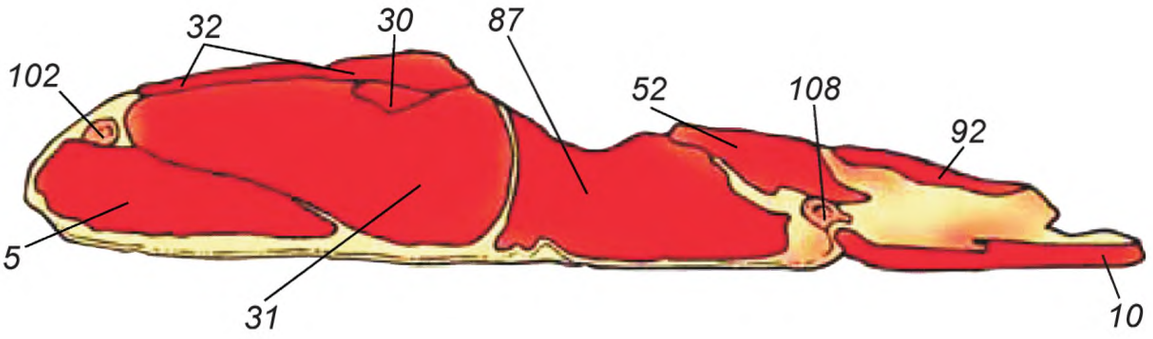
5 — M. biceps femoris (синоним *gluteobiceps*), *27 — M. flexor digitorum sublimis*, *29 — M. gastrocnemius*, *75 — M. semitendinosus*, *80 — M. soleus*

Рисунок 141, лист 1 — Ссек

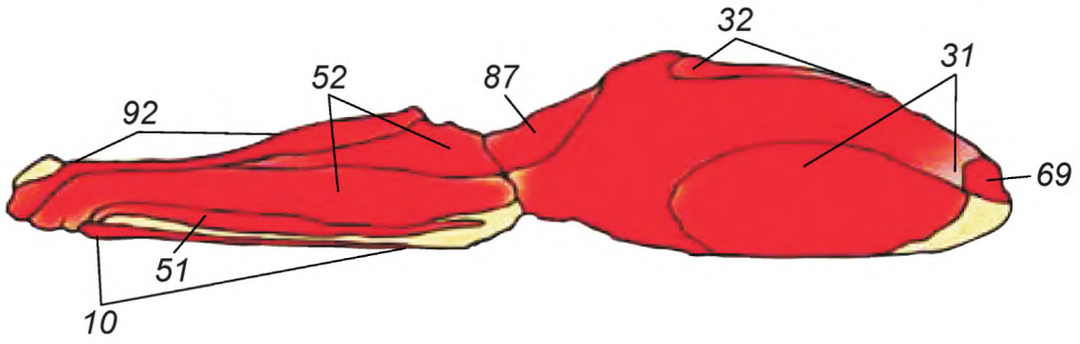


в

Рисунок 141, лист 2

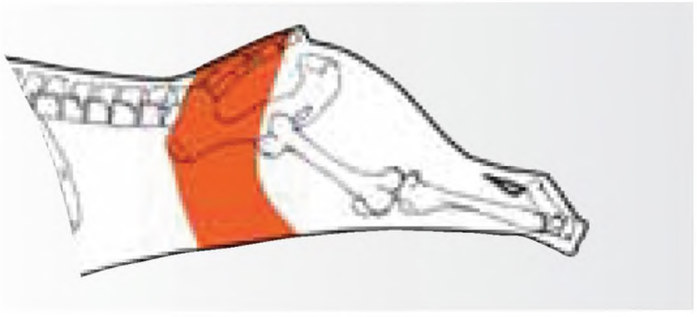


а



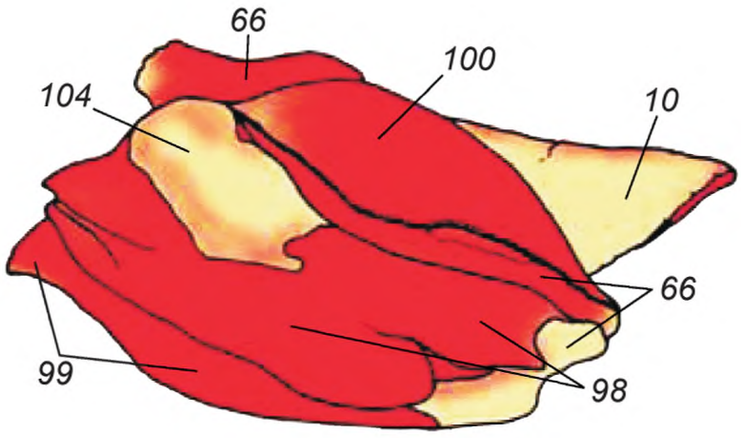
б

5 — M. biceps femoris (синоним *gluteobiceps*), *10 — M. cutaneus trunci*, *30 — M. gluteus accessories*, *31 — M. gluteus medius*, *32 — M. gluteus profundus*, *51 — M. obliquus externus abdominis abdominis*, *52 — M. obliquus internus*, *69 — M. sacrococcygeus dorsalis et lateralis*, *87 — M. tensor fasciae latae*, *92 — M. transversus abdominis*, *102 — ischiatic lymph node*, *108 — subiliac lymph node*



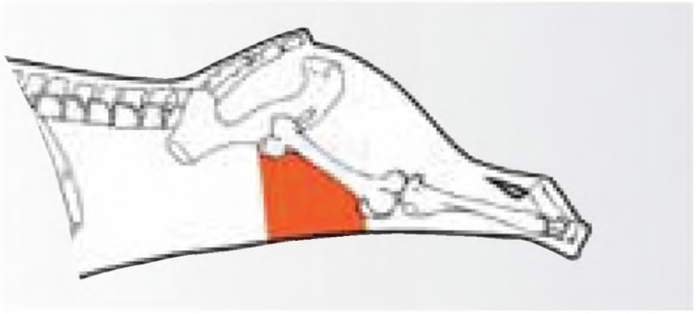
в

Рисунок 142 — Кострец



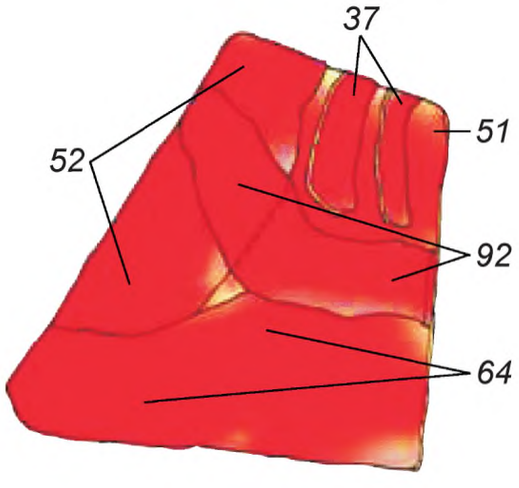
а

10 — M. cutaneus trunci, 66 — M. rectus femoris, 87 — M. tensor fasciae latae, 98 — M. vastus intermedius, 99 — M. vastus lateralis, 100 — M. vastus medialis, 104 — periosteum

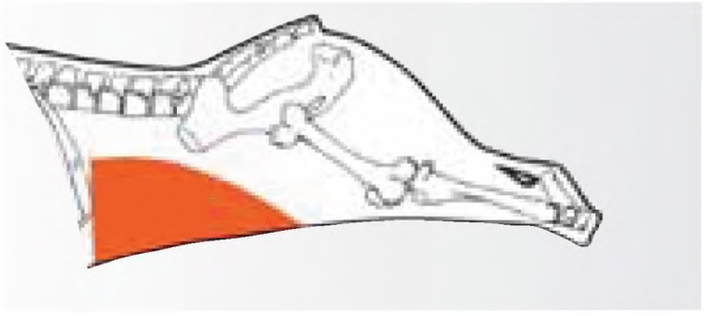


б

Рисунок 143 —Толстая часть пашины[1)]



а

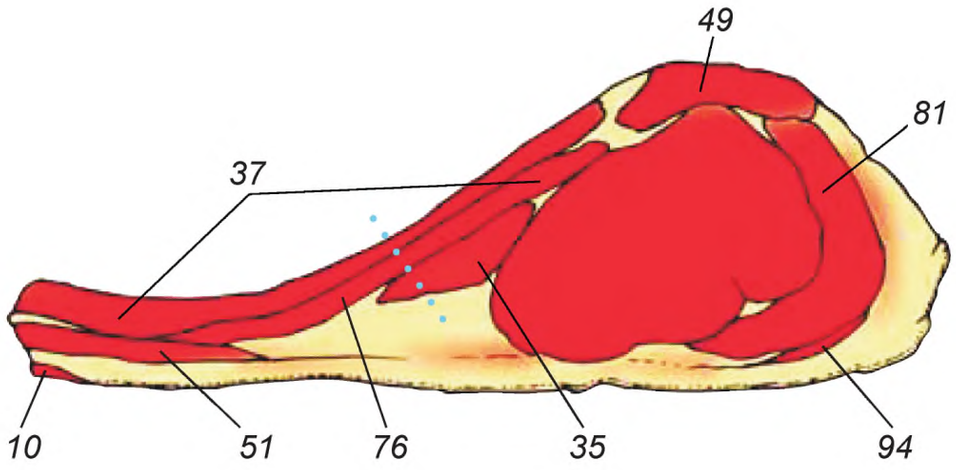


б

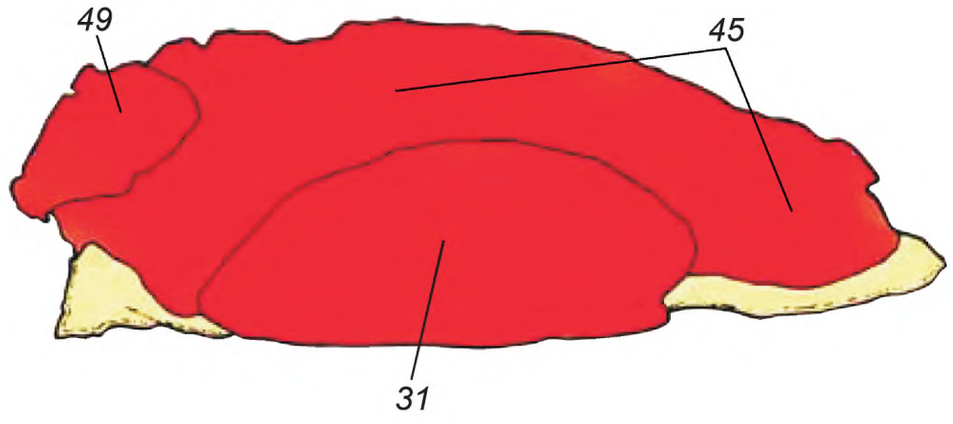
37 — M. intercostales externus and internus, 51 — M. obliquus externus abdominis, 52 — M. obliquus internus abdominis, 64 — M. rectus abdominis, 92 — M. transversus abdominis

Рисунок 144 — Тонкая часть пашины

[1)] Нумерация — согласно оригиналу ECE/TRADE/326:2004, Bovine meat — carcases and cuts.

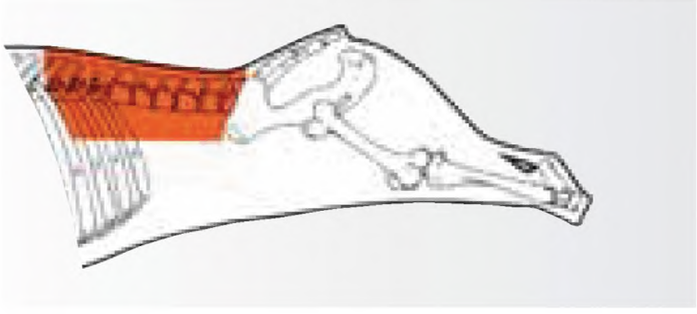


а



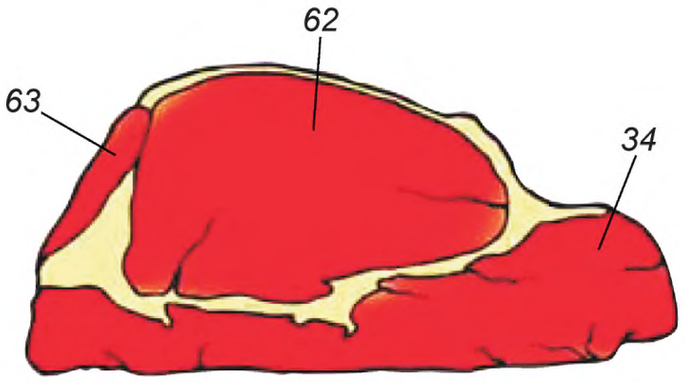
б

10 — M. cutaneus trunci, *31 — M. gluteus medius*, *35 — M. iliocostalis*, *37 — M. intercostales externus and internus*, *45 — M. longissimus dorsi* (синоним *M. longissimus thoracis et lumborum*), *49 — M. multifidi dorsi*, *51 — M. obliquus externus abdominis*, *76 — M. serratus dorsalis caudalis*, *81 — M. spinalis dorsi*, *94 — M. trapezius thoracis*

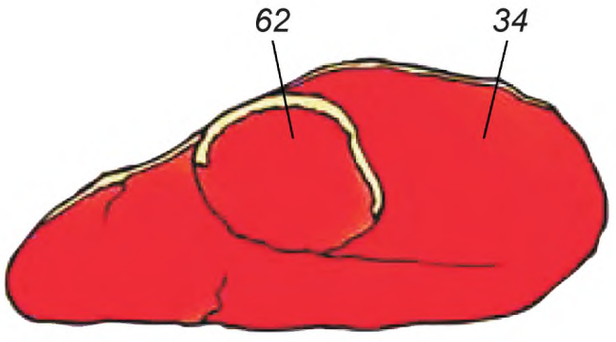


в

Рисунок 145 — Короткий филей

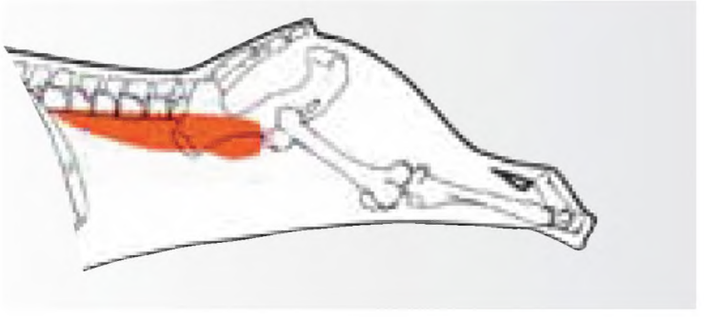


а



б

34 — M. iliacus, 62 — M. psoas major, 63 — M. psoas minor

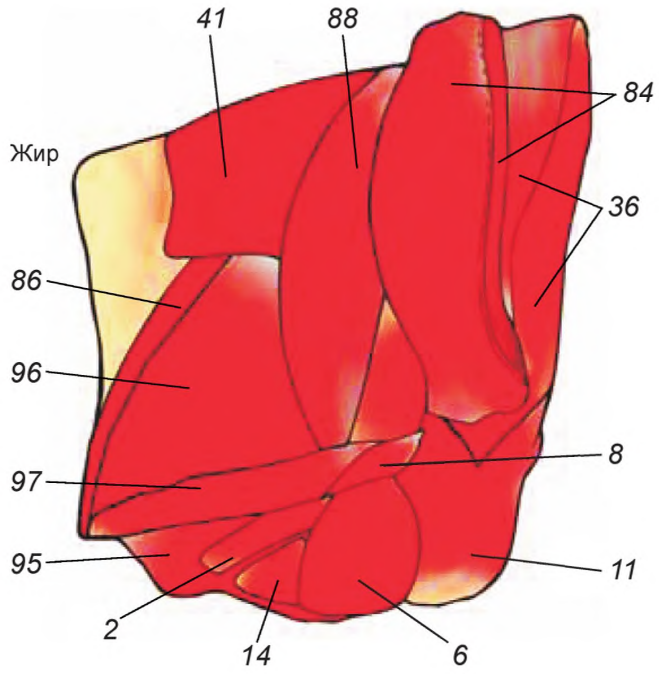


в

Рисунок 146 — Вырезка

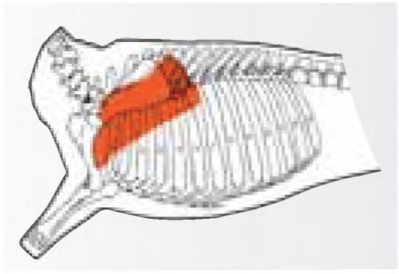
5.6.4 Основные отрубы передней четвертины

Основные отрубы передней четвертины изображены на рисунках 147—154.



а

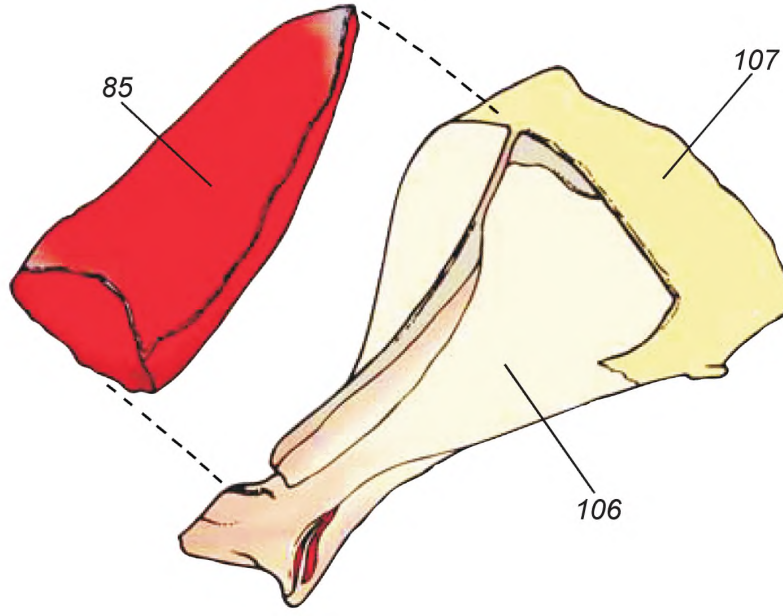
2 — M. anconaeus, 6 — M. brachialis, 8 — M. coracobrachialis, 11 — M. deltoideus, 14 — M. extensor carpi radialis, 36 — M. infraspinatus, 41 — M. latissimus dorsi, 84 — M. subscapularis, 86 — M. tensor fasciae antibrachii, 88 — M. teres major, 89 — M. teres minor, 95 — M. triceps brachii caput laterale, 96 — M. triceps brachii caput longum, 97 — M. triceps brachii caput mediale



б

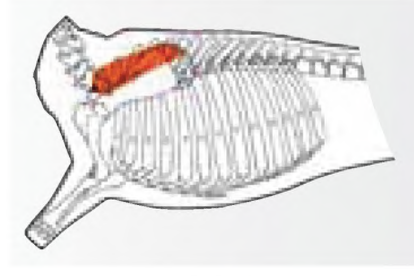
Рисунок 147 — Лопатка (мякоть лопаточной части)[1)]

[1)] Нумерация — согласно оригиналу ECE/TRADE/326:2004, Bovine meat — carcases and cuts.



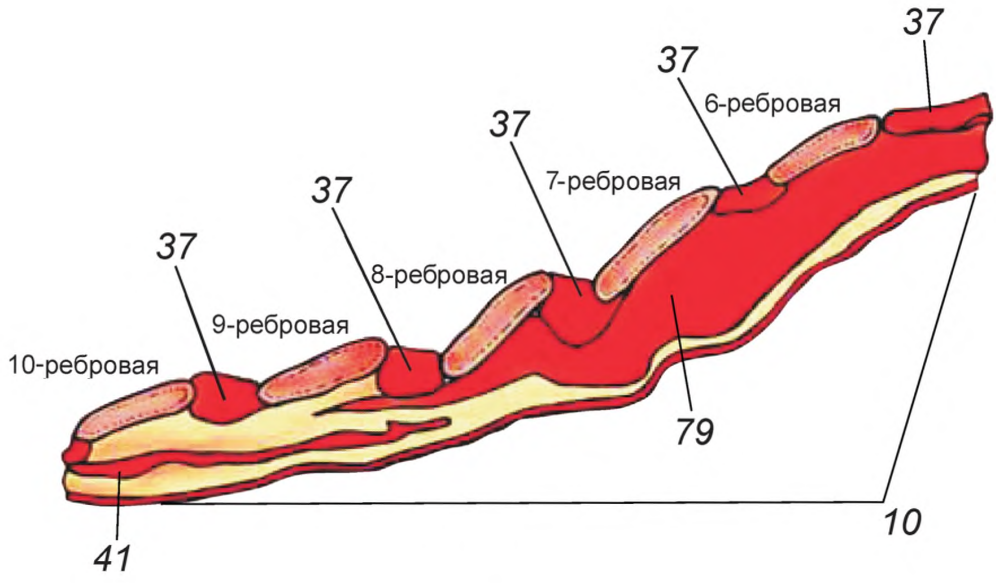
а

85 — M. supraspinatus, 106 — scapula, 107 — scapula cartilage

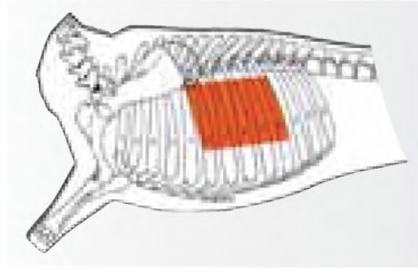


б

Рисунок 148 — Мякоть передка



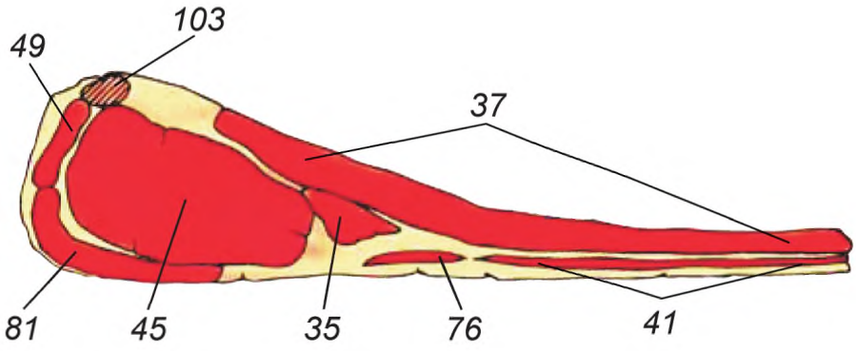
а



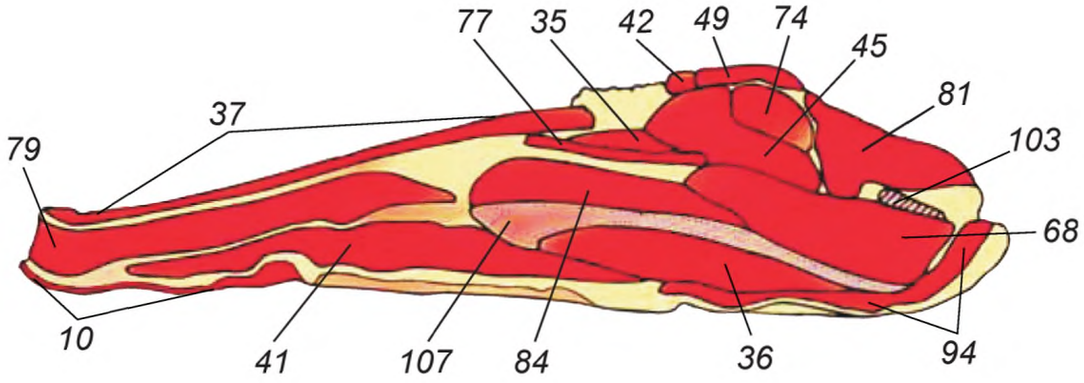
б

Рисунок 149 — Реберный край грудинки[1)]

[1)] Обозначения — согласно оригиналу ECE/TRADE/326:2004, Bovine meat — carcases and cuts.

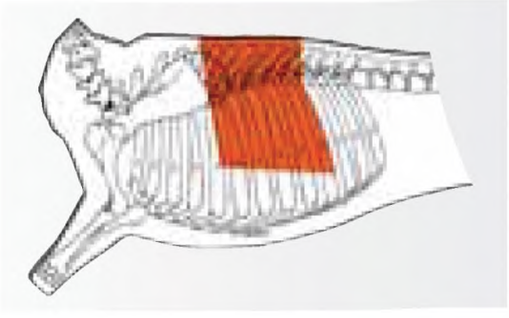


а



б

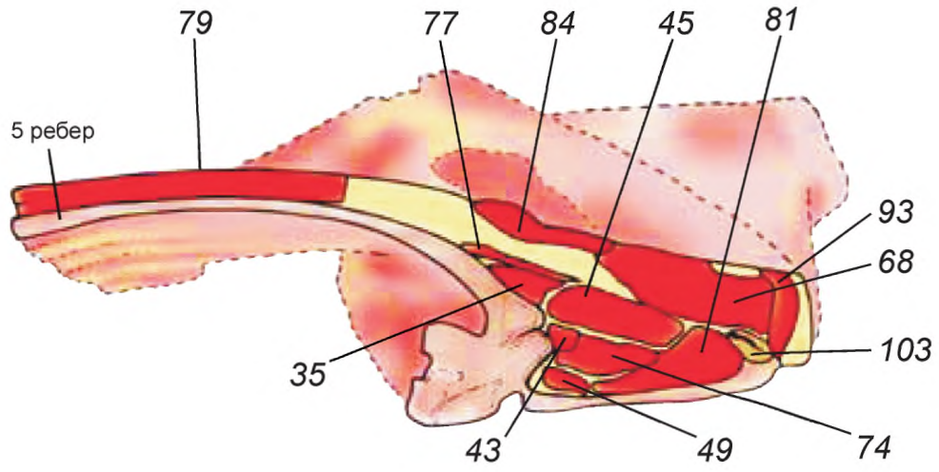
10 — M. cutaneus trunci, *35 — M. iliocostalis*, *36 — M. infraspinatus*, *37 — M. intercostales externus and internus*, *41 — M. latissimus dorsi*, *42 — M. levatores costarum*; *45 — M. longissimus dorsi* (синоним *M. longissimus thoracis et lumborum*), *49 — M. multifidi dorsi*, *68 — M. rhomboideus*, *74 — M. semispinalis capitis*, *76 — M. serratus dorsalis caudalis*, *77 — M. serratus dorsalis cranialis*, *78 — M. serratus ventralis cervicis*, *79 — M. serratus ventralis thoracis*, *81 — M. spinalis dorsi*, *84 — M. subscapularis*, *94 — M. trapezius thoracis*



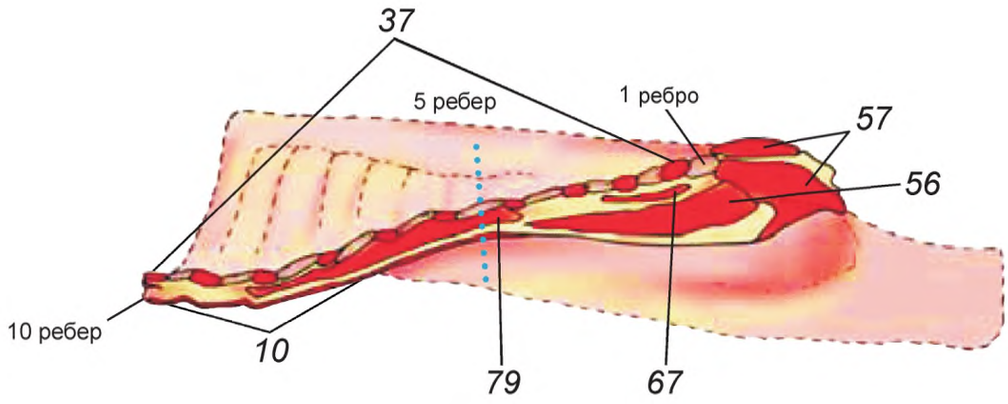
в

Рисунок 150 — Реберный край грудинки (5 ребер)/набор ребер (5 ребер — от шестого до десятого ребра)[1)]

[1)] Нумерация — согласно оригиналу ECE/TRADE/326:2004, Bovine meat — carcases and cuts.

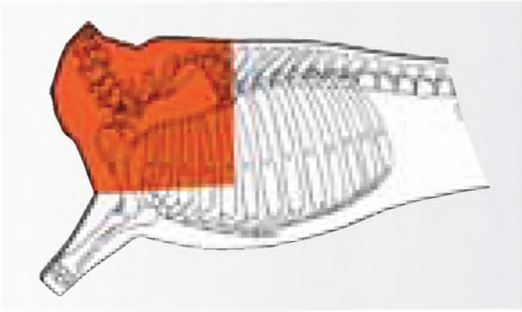


а



б

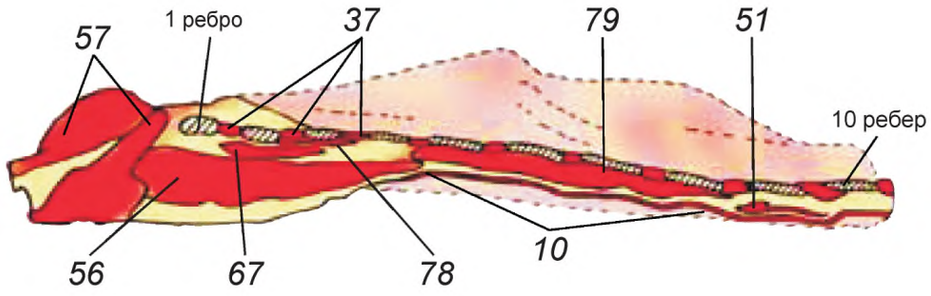
6 — M. brachialis, 7 — M. brachiocephalicus, 10 — M. cutaneus trunci, 35 — M. iliocostalis, 37 — M. intercostales externus and internus, 38 — M. intertransversarii cervicis, 39 — M. intertransversarius longus, 43 — M. longissimus cervicis, 44 — M. longissimus capitis et atlantis, 45 — M. longissimus dorsi (синоним *M. longissimus thoracis et lumborum*), *46 — M. longus capitis, 47 — M. longus colli, 48 — M. multifidi cervicis, 49 — M. multifidi dorsi, 50 — M. obliquus capitus caudalis, 54 — M. omotransversarius, 56 — M. pectoralis profundus, 57 — M. pectoralis superficialis, 65 — M. rectus capitis dorsalis major, 67 — M. rectus thoracis, 68 — M. rhomboideus, 71 — M. scalenus dorsalis, 72 — M. scalenus ventralis, 74 — M. semispinalis capitis, 77 — M. serratus dorsalis cranialis, 79 — M. serratus ventralis thoracis, 81 — M. spinalis dorsi, 82 — M. splenius, 83 — M. sternocephalicus, 84 — M. subscapularis, 93 — M. trapezius cervicalis, 103 — ligamentum nuchae*



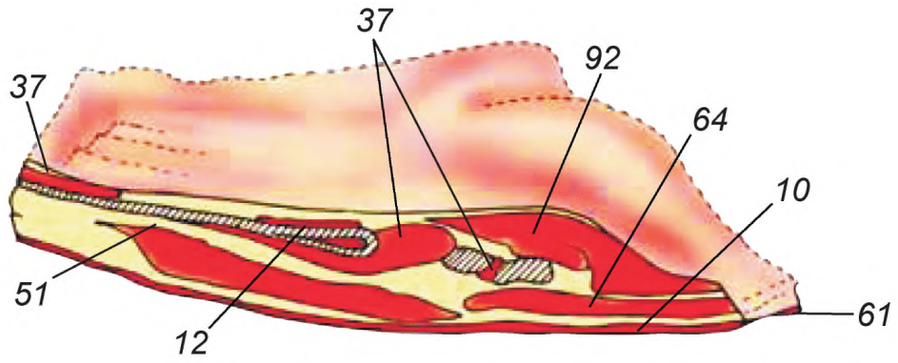
в

Рисунок 151 — Рулет из лопаточной мякоти[1)]

[1)] Нумерация — согласно оригиналу ECE/TRADE/326:2004, Bovine meat — carcases and cuts.

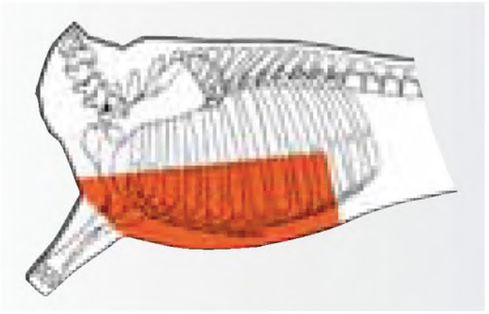


а



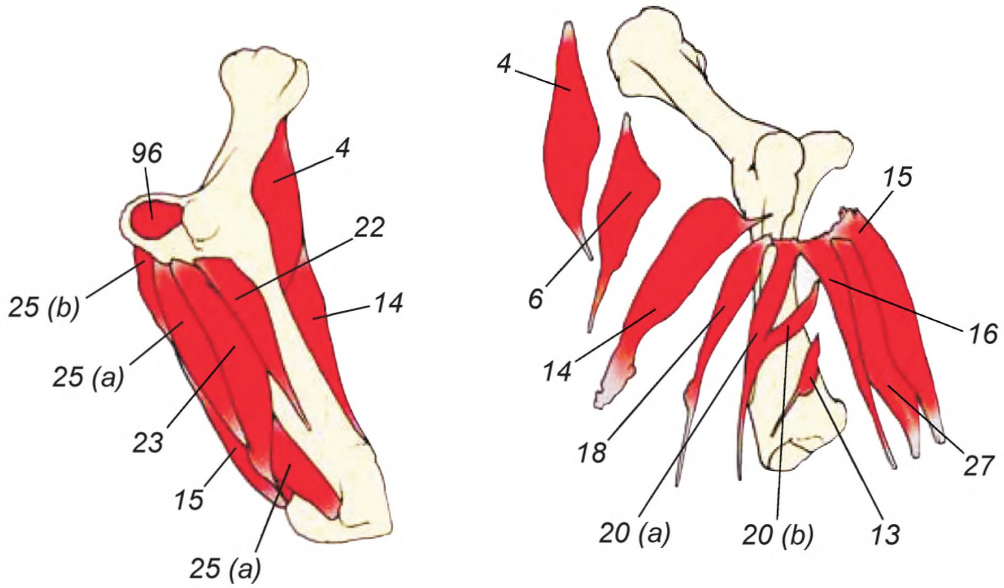
б

10 — cutaneus trunci, *12 — M. diaphragm*, *37 — M. intercostales externus and internus*, *51 — M. obliquus externus abdominis*, *56 — M. pectoralis profundus*, *57 — M. pectoralis superficialis*, *61 — M. protractor praeputii*, *64 — M. rectus abdominis*, *67 — M. rectus thoracis*, *61 — M. protractor praeputii*, *78 — M. serratus ventralis cervicis*, *79 — M. serratus ventralis thoracis*, *92 — M. transversus abdominis*



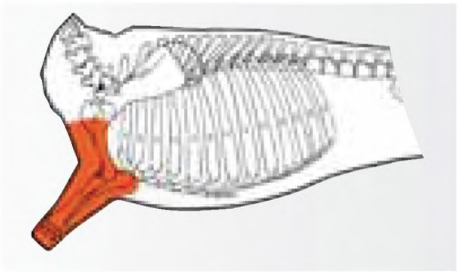
в

Рисунок 152 — Челышко



а б

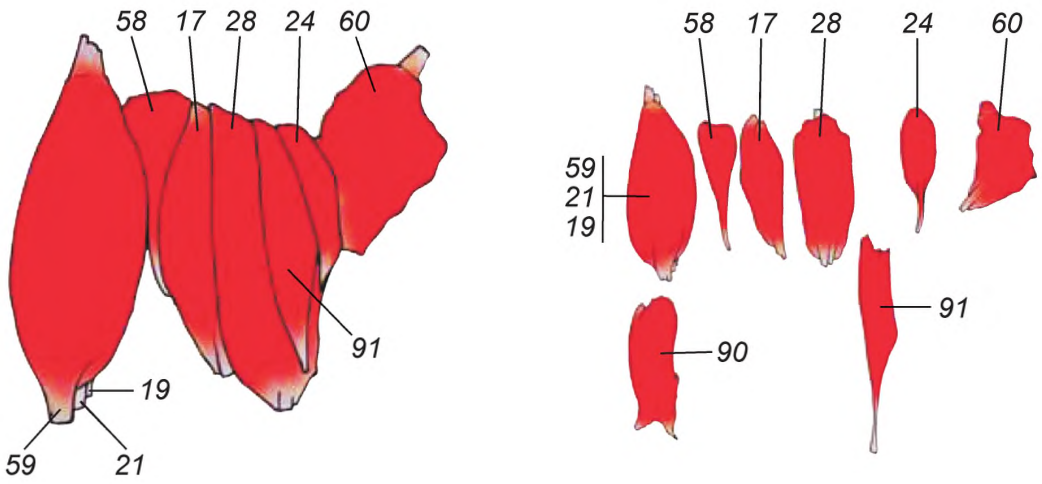
4 — M. biceps brachii, 6 — M. brachialis, 14 — M. extensor carpi radialis, 15 — M. extensor carpi ulnaris, 16 — M. extensor digiti quarti proprius, 18 — M. extensor digiti tertii proprius, 20 — M. extensor digitorum communis, 22 — M. flexor carpi radialis, 23 — M. flexor carpi ulnaris, 25 — M. flexor digitorum profundus, 27 — M. flexor digitorum sublimis, 95 — M. triceps brachii caput laterale, 96 — M. triceps brachii caput longum



в

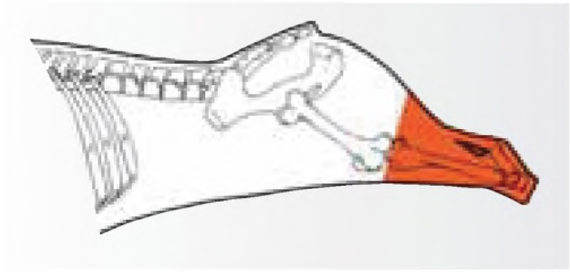
Рисунок 153 — Рулька[1)]

[1)] Нумерация — согласно оригиналу ECE/TRADE/326:2004, Bovine meat — carcases and cuts.



а б

17 — M. extensor digiti quarti proprius (pedis), 19 — M. extensor digiti tertii proprius (pedis), 21 — M. extensor digitorum longus, 24 — M. flexor digitorum longus, 26 — M. flexor digitorum profundus, 28 — M. flexor hallucis longus, 58 — M. peronaeus longus, 59 — M. peronaeus tertius, 60 — M. popliteus, 90 — M. tibialis anterior, 91 — M. tibialis posterior



в

Рисунок 154 — Голяшка[1)]

5.7 Стандарты качества мяса

Характеристики мяса, жира и мраморности определяются квалифицированными специалистами и сравниваются органолептически со стандартными образцами по цвету мяса, цвету жира и мраморности в области глазка мышцы говяжьей полутуши, разделенной на четвертины с пятого по тринадцатое ребро.

[1)] Нумерация — согласно оригиналу ECE/TRADE/326:2004, Bovine meat — carcases and cuts.

5.7.1 Стандартные образцы цвета мяса

Цвет мяса может быть определен в любом месте с пятого по тринадцатое ребро (см. рисунки 155—156). В случае явного отсутствия доминантного цвета проводится оценка наиболее темного из заметных оттенков, которому дается соответствующая характеристика. Если цвет мяса определяется как промежуточный между двумя эталонными стандартами, туше присваивается номер более темного из этих эталонных стандартов.



Рисунок 155

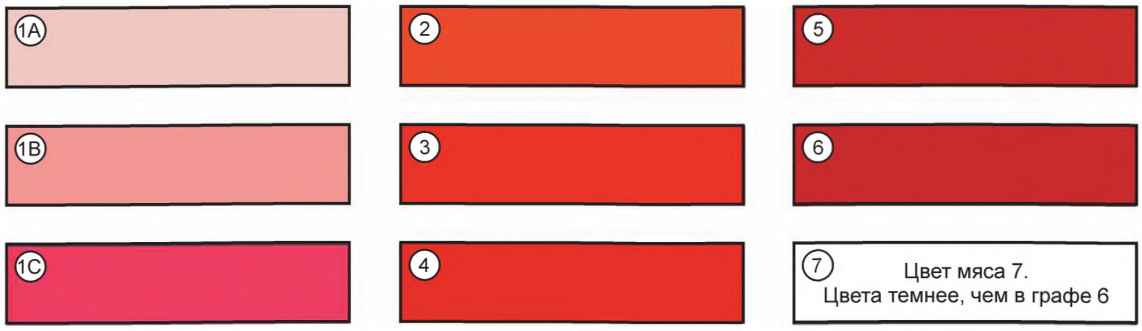


Рисунок 156

5.7.2 Стандартные образцы цвета жира

Цвет жира может определяться в любом месте между пятым и тринадцатым ребром (см. рисунки 157—158). Если цвет жира соответствует промежуточному положению между двумя эталонными стандартами, туше присваивается номер более желтого из этих эталонных стандартов.



Рисунок 157

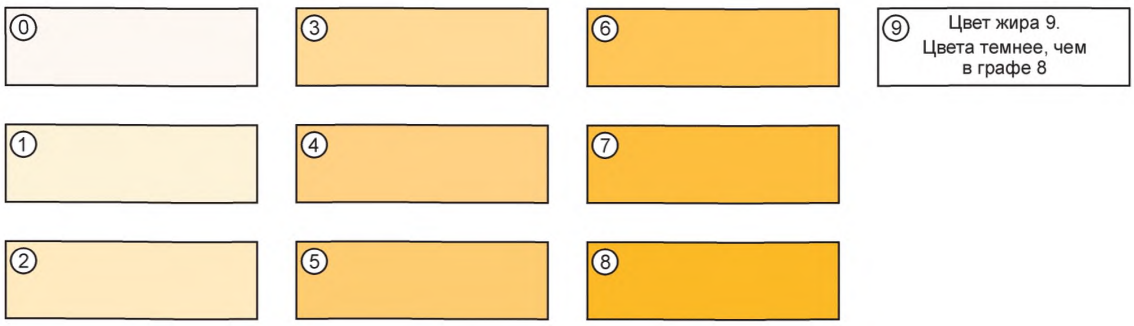


Рисунок 158

5.7.3 Стандартные образцы мраморности

Мраморность может быть определена в любой точке расположения ребер с пятого по тринадцатое ребро (см. рисунки 159—160). Если значение мраморности занимает промежуточное положение между двумя стандартами, присваивается значение нижнего из них.



Рисунок 159

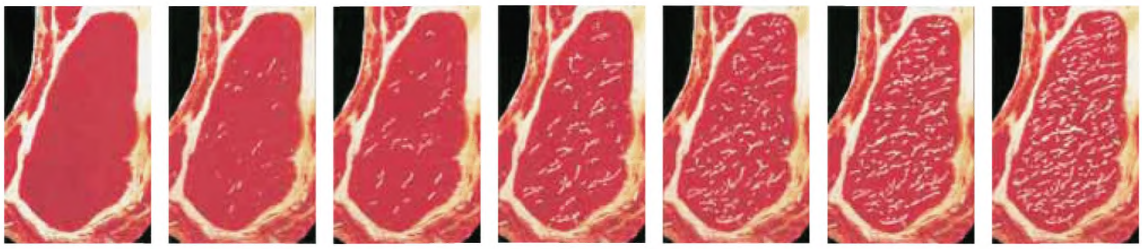


Рисунок 160

Приложение 1
(справочное)

Адреса

Европейская экономическая комиссия Организации Обьединенных Наций (ЕЭКООН)
United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Trade and Timber Division Agricultural Standards Unit Palais des Nations
CH —1211 Geneva 10, ШВЕЙЦАРИЯ —SWITZERLAND
Телефон: +41 22 917 1366
Факс: +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
Телефон: +61 7 3361 9200
Факс:+61 7 3361 9222
e-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов
United States Department of Agriculture (US1M)
Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249, UNITED STATES
Телефон: +1 202 720 5705
Факс:+1 202 720 3499
e-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

AJFFCO New Zealand
Corporate Office Great South Road, Horotiu
Private Bag 3301, Hamilton, NEW ZEALAND
Телефон: +64 7 829 2888
Факс: +64 7 829 2889
e-mail: gost.e-ecolog.ru
gost.e-ecolog.ru

GS1 International
Blue Tower Avenue Louise, 326, BE 1050 Brussels, BELGIUM
Телефон: +32 2 788 78 00
Факс:+32 2 788 78 99
www.gsl.org/contact/

Приложение 2
(справочное)

Система кодирования МАКПТ-СЕК

1 Цель использования системы МАКПТ-СЕК

Данная система широко используется во всем мире для налаживания контактов между потребителями и продавцами и третьей стороной — компетентными органами по подтверждению соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она применяется МАКПТ в сотрудничестве с национальными органами МАКПТ по кодированию, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в США и Канаде. Система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Применение системы МАКПТ/СЕК повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения. Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды МАКПТ/СЕК могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

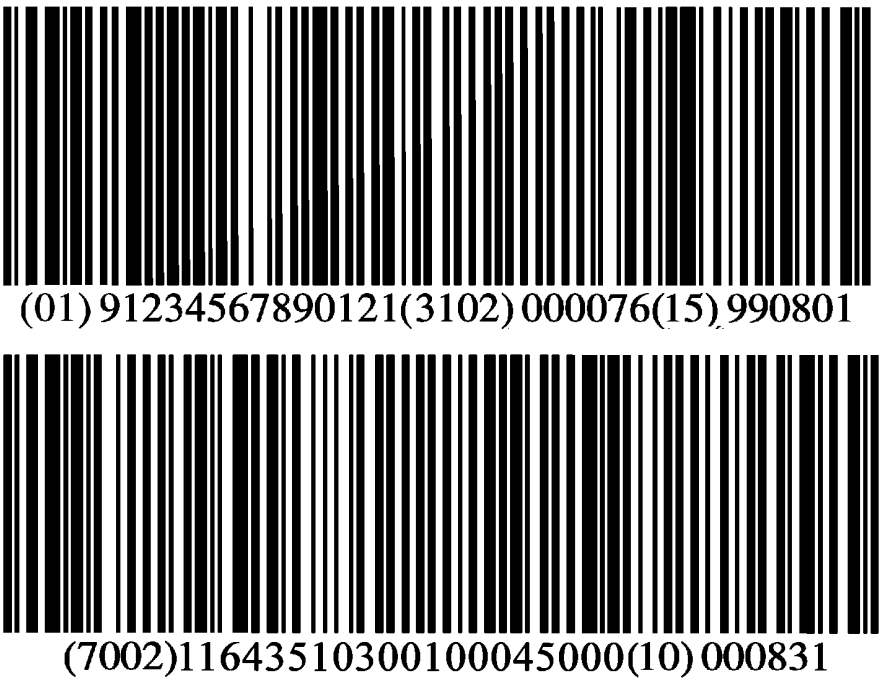
Система МАКПТ/СЕК предлагает универсальные понятия, касающиеся отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг, местонахождения и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки снабжения, для наблюдения за продвижением мясных продуктов от ферм до розничной торговой сети. Информация об использовании системы МАКПТ/СЕК содержится в руководстве «Отслеживание происхождения говядины», за которым можно обратиться в МАКПТ или национальные организации МАКПТ.

2 Использование кода на основе системы МАКПТ-СЕК

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

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

Пример 1



(01)	***Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)***
(3102)	***Масса нетто, кг***
(7002)	***Код стандарта***
(15)	***Предельный срок хранения***
(10)	***Номер партии***

Рисунок А.1

Пример 2

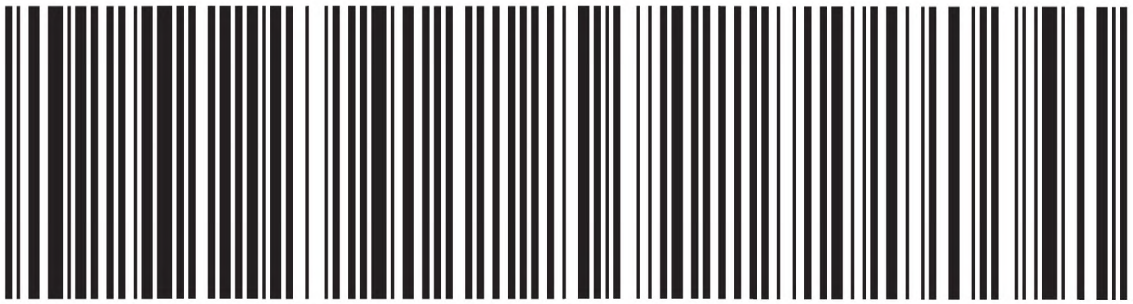


Рисунок А.2

(1) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
(3102) Масса нетто, кг
(13) Дата убоя/упаковки
(21) Серийный номер

Другие данные, например режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через электронный обмен данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМ8).

3 Применение системы в цепочке поставок

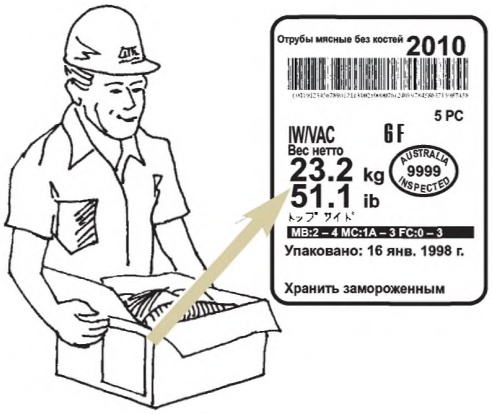
Применение системы в цепочке поставок осуществляется следующим образом:



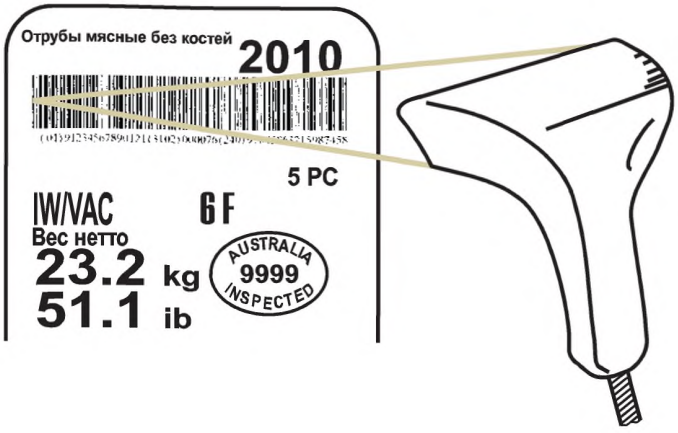
1) покупатели делают заказ с использованием настоящего стандарта и схемы кодирования;



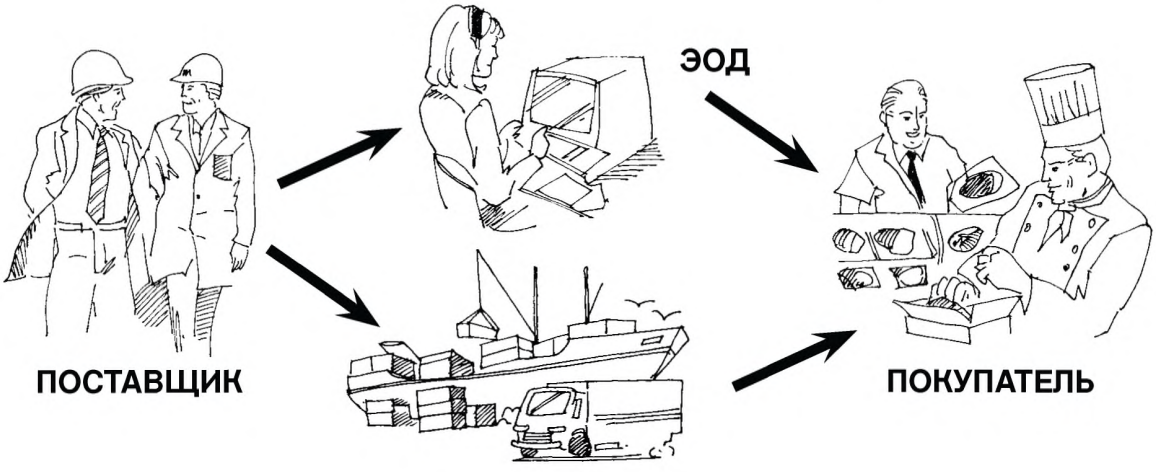
2) после получения заказа поставщики переводят коды настоящего стандарта в свои собственные коды товарной продукции (то есть глобальный номер товарной продукции);



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



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



5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов ГС1-128, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

УДК 637.5:006.354 МКС 67.120.10 IDT

Ключевые слова: говядина, туши крупного рогатого скота, отрубы, происхождение продукции, категории говядины, коды системы откорма крупного рогатого скота, коды способа убоя крупного рогатого скота, коды технологии послеубойной обработки крупного рогатого скота, определение кодов продукции, классификация говядины по качеству, подтверждение соответствия продукции, многоязычный индекс продуктов, отрубы с костями, отрубы без костей, упаковки говядины, определение упаковки говядины без костей навалом, строение туши крупного рогатого скота, сортовые отрубы задней четвертины, основные отрубы передней четвертины

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

Сдано в набор 31.05.2016. Подписано в печать 30.08.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 9,77.

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

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

gost.e-ecolog.ru