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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

**ГОСТ 32605— 2013**

# Баранина

# ТУШИ И ОТРУБЫ

## Требования при поставках и контроль качества

**(ECE/TRADE/308:2006, Ovine 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, применения, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

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

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

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 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 |
|---|---|---|
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизия | KG | Кыргызстандарт |
| Молдова | MD | Молдова-Стандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2016 г. № 431-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 32605—2013 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен европейскому стандарту ECE/TRADE/308:2006 «Баранина. Туши и отрубы» («Ovine meat — Carcases and cuts», IDT).

Европейский стандарт ECE/TRADE/308:2006 был подготовлен рабочей группой по сельскохозяйственным стандартам 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 потребителями . . . 2
3.1 Дополнительные требования . . . 2
3.2 Вид . . . 2
3.3 Продукт/отруб . . . 2
3.4 Охлаждение и заморозка . . . 2
3.5 Происхождение продукции . . . 3
3.6 Положения по ограничению и оценке толщины жира в некоторых отрубах . . . 5
3.7 Системы классификации баранины по качеству . . . 7
3.8 Цвет мяса, жира и показатель pH . . . 7
3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов . . . 7
3.10 Упаковка, маркировка, хранение и транпортирование . . . 8
3.11 Информация на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках . . . 9
3.12 Положения по подтверждению соответствия . . . 10
4 Система кодирования требований потребителя к баранине . . . 10
4.1 Определение кода . . . 10
4.2 Пример . . . 11
5 Описания туши и отрубов . . . 12
5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов . . . 12
5.2 Схема костей бараньей полутуши . . . 17
5.3 Схема разделки стандартных основных бараньих отрубов . . . 18
5.4 Бараньи отрубы . . . 19
5.5 Определение мясного блока из обваленной баранины . . . 55
5.6 Порционные куски . . . 57
Приложение 1 (справочное) Адреса . . . 59
Приложение 2 (справочное) Система кодирования ГС1 . . . 60

# Введение

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

Обзор видов мяса и их кодов приводится в таблице 1.

Таблица 1 — Коды видов мяса

| 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 |

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й  С Т А Н Д А Р Т

**Баранина**

**ТУШИ И ОТРУБЫ**

**Требования при поставках и контроль качества**

Ovine meat. Carcases and cuts. Requirements for supply and quality control

**Дата введения — 2017—07—01**

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает терминологию для сырых (необработанных) бараньих туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Стандарт предоставляет потребителям выбор методов обработки, упаковки, расфасовки мяса, определения соответствия, которые согласуются с квалифицированной практикой торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для экспорта.

Для осуществления трансграничных поставок бараньих туш и отрубов должны быть соблюдены соответствующие нормативные требования[1)], требования стандартов на пищевые продукты и требования ветеринарного контроля. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, подобные положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных правовых норм или требований страны-импортера.

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

Потребители могут прибегать к услугам независимой беспристрастной третьей стороны с целью подтверждения соответствия продукции собственным требованиям. В стандарт включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов, что способствует лучшему пониманию соответствующих положений стандарта.

Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности[1)] и инспекции пищевых продуктов.

## 2 Минимальные требования

Туши/отрубы должны быть:

- цельными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;

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

**Издание официальное**

- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла[1]);
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны;
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[2];
- без спинного мозга (кроме целых туш)[3].

Разделку, обвалку и жиловку отрубов осуществляют с осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и во избежание порезов мышечной части мяса. С поверхности 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 должно содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

## 3 Требования, определяемые потребителями

В подразделах изложены требования, которые могут определяться потребителем, вместе со значениями кодов, которые должны использоваться в рамках системы кодирования баранины (см. раздел 4).

### 3.1 Дополнительные требования

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

### 3.2 Вид

Для баранины в поле данных 1, как это определено в 1.1, используется код 40.

### 3.3 Продукт/отруб

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

### 3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном[4] виде. Потребитель и поставщик устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Окружающая температура на протяжении всей цепи поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта (см. таблицу 2).

Таблица 2

| Код степени охлаждения | 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 охлаждения |

[1] По требованию потребителя мясная продукция может подвергаться проверке для обнаружения металлических частиц.

[2] 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).

[3] Удаление других тканей, обладающих высокой степенью риска, осуществляется по 3.5.6.

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

*Окончание таблицы 2*

| Код степени охлаждения | Категория | Описание |
|---|---|---|
| 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 необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации животных, туш, картонной упаковки и отрубов на всех этапах производства. Протоколы прослеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении подтверждения соответствия согласно 3.12.

#### 3.5.2 Категории баранины

Категории баранины приведены в таблице 3.

Таблица 3

| Код категории баранины (поле данных 5) | Категория | Описание |
|---|---|---|
| 0 | Не указывается | Категория не указывается |
| 1 | Молодой ягненок | Молодой ягненок в возрасте до 6 мес., не имеющий ни одного постоянного резца |
| 2 | Ягненок | Ягненок в возрасте до 12 мес., не имеющий ни одного постоянного резца |
| 3 | Баранчик или ярка | Молодой баран или овца, имеющие один, но не более двух постоянных резцов |
| 4 | Ярочка или валушок | Овца или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца |
| 5 | Овцематка | Овца, имеющая один или более постоянных резцов |
| 6 | Валух | Кастрированный баран, имеющий один или более постоянных резцов |
| 7 | Баран | Взрослый некастрированный или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца |
| 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 | Методы выращивания, основанные на содержании в помещениях |
| 2 | Ограниченный выпас | Методы выращивания, включающие ограниченный доступ к свободному выпасу |
| 3 | Пастбищный выпас | Методы выращивания, основанные на доступе к свободному выпасу |
| 4 | Органическая | Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания |
| 5—8 | Коды не используются | — |
| 9 | Прочие | Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между потребителем и поставщиком |

### 3.5.4 Системы откорма

Потребитель может специфицировать систему откорма (см. таблицу 5). Откорм должен соответствовать действующим нормативным документам страны-импортера. В отсутствие таких норм система откорма должна согласовываться между потребителем и поставщиком.

Таблица 5

| Код системы откорма (поле данных 7) | Категория | Описание |
|---|---|---|
| 0 | Не указывается | — |
| 1 | Откорм зерном | Зерно является преобладающим компонентом кормового рациона |
| 2 | Откорм фуражом | Фураж является преобладающим компонентом кормового рациона с некоторыми добавками зерна |
| 3 | Откорм исключительно фуражом | Фураж является единственным компонентом кормового рациона |
| 4 | Кормление молоком | Система откорма опирается на материнское молоко |
| 5 | Рецептированное кормление | Система откорма, которая опирается на молоко или заменители молока |
| 6—8 | Коды не используются | — |
| 9 | Прочие | Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между потребителем и поставщиком |

### 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 | — |

*Окончание таблицы 6*

| Код способа убоя (поле данных 8) | Категория | Описание |
|---|---|---|
| 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 поставщиком 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 поставщиком |
| 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, будут определять, 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 поставщиком. Эти требования не включены в систему кодирования баранины:

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

## 3.6 Положения по ограничению 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 10) | Категория |
|---|---|
| 0 | Не указывается |
| 1 | Зачищенные, оголенные отрубы с удаленной поверхностной пленкой |

*Окончание таблицы 8*

| Код толщины жира (поле 10) | Категория |
|---|---|
| 2 | Зачищенные, оголенные отрубы |
| 3 | 0—3 мм или как указано |
| 4 | 3—6 мм или как указано |
| 5 | 6—9 мм или как указано |
| 6 | 9—12 мм или как указано |
| 7 | 12—15 мм или как указано |
| 8 | 15 мм и более или как указано |
| 9 | Прочие |

**3.6.2 Обрезка**

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

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

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.

---

[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: когда поверхностная оболочка («серебристая пленка» или «голубоватая ткань») должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось по меньшей мере 90 % поверхности отруба, а оставшийся «чешуйчатый» жир не превышал 3 мм (0,125 дюйма) по глубине.

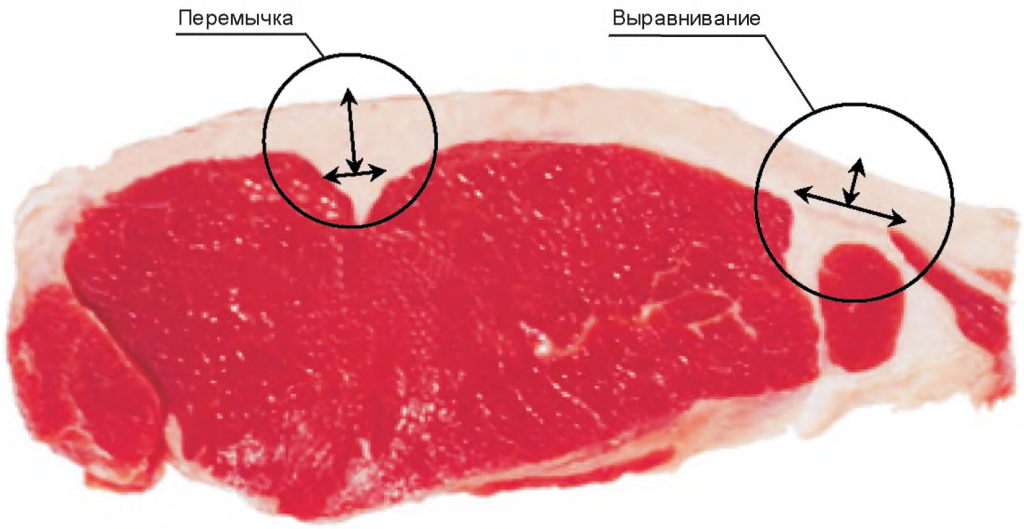



Рисунок 1

### 3.7 Системы классификации баранины по качеству

Коды системы качества баранины приведены в таблице 9.

Таблица 9

| Код системы качества баранины (поле данных 11) | Категория | Описание |
|---|---|---|
| 0 | Не указывается | — |
| 1 | Межгосударственные (национальные) стандарты | Классификация качества, опирающаяся на межгосударственные (национальные) стандарты страны-экспортера |
| 2 | Стандарты организаций | Классификация качества, опирающаяся на стандарты потребителей |
| 3 | Отраслевые стандарты | Классификация качества, опирающаяся на общеотраслевые стандарты |
| 4—8 | Коды не используются | — |
| 9 | Прочие | Прочие классификации качества, согласованные между потребителем и поставщиком |

### 3.8 Цвет мяса, жира и показатель pH

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

### 3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов

Коды диапазона веса приведены в таблице 10.

Таблица 10

| Код диапазона веса (поле данных 12) | Категория | Описание |
|---|---|---|
| 0 | Не указывается | — |

*Окончание таблицы 10*

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

### 3.10 Упаковка, маркировка, хранение и транпортирование[1)]

#### 3.10.1 Общие 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:

Туши и четвертины:

- охлажденные в упаковке или без нее;
- замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов.

Отрубы охлажденные:

- индивидуально упакованные;
- упакованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах);
- упакованные в вакууме;
- упакованные в измененной атмосфере;
- упакованные прочими способами.

Отрубы замороженные/глубокозамороженные:

- индивидуально упакованные;
- упакованные навалом (в пластмассовых или вощеных картонных контейнерах);
- упакованные в вакууме;
- упакованные прочими способами.

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

#### 3.10.2 Определение кодов

Коды для упаковки 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 с упаковкой |
| 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 |

[1)] В Российской Федерации в соответствии с Техническими регламентами Таможенного союза ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013.

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

#### 3.11.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований страны-импортера в таблице 12 содержится информация, которая должна быть указана на товарных этикетках.

Таблица 12

| Информация | Нерасфасованные туши, четверти и отрубы | Расфасованное или упакованное мясо |
|---|---|---|
| Санитарная отметка | X | X |
| Номер бойни или номер партии | X | X |
| Дата убоя | X | – |
| Дата упаковки | — | X |
| Наименование продукта | — | X |
| Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны | — | X |
| Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное | — | — |
| Условия хранения | — | X |
| Подробная информация об упаковщике или розничном торговце | — | X[1)] |
| Количество (число единиц) | — | X[1)] |
| Вес нетто | — | X[1)] |
| [1)] 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. 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;
- страна убоя;
- страна (страны) переработки/разделки;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения (в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используют для обозначения того, что животные родились, выращивались, забивались, подвергались переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране);
- системы выращивания и переработки;
- характеристики породы, системы выращивания и откорма;
- процедуры убоя и послеубойной обработки;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сортность/классификация;
- pH, цвет мяса и жира.

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

### 3.12 Положения по подтверждению соответствия

Потребитель может запросить проведение третьей стороной подтверждения соответствия качества/сорта/классификации продукта определяемым потребителем требованиям стандарта и/или идентификации животных. Индивидуальные подтверждения соответствия и их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

- подтверждение соответствия требованиям качества/категории/классификации (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены по 3.1;
- подтверждение соответствия требованиям торгового стандарта (торговые спецификации): 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 соответствия и требования должны быть определены по 3.1. По своему усмотрению потребитель может указать конкретные определяемые потребителем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по подтверждению соответствия;
- подтверждение соответствия требованиям идентификации животных или партии (идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по подтверждению соответствия и требования должны быть определены по 3.1.

Коды подтверждения соответствия указаны в таблице 13.

Таблица 13

| Код подтверждения соответствия (поле данных 14) | Категория |
|---|---|
| 1 | Подтверждение соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качество) |
| 2 | Подтверждение соответствия требованиям торгового стандарта (торговые спецификации) |
| 3 | Подтверждение соответствия требованиям идентификации животных/партии (идентификация животных/партии) |
| 4 | Подтверждение соответствия требованиям качества и торговых спецификаций |
| 5 | Подтверждение соответствия требованиям качества и идентификации животных/партии |
| 6 | Подтверждение соответствия требованиям торговых спецификаций и идентификации животных/партии |
| 7 | Подтверждение соответствия требованиям качества, торговых спецификаций и идентификации животных/партии |
| 8 | Код не используется |
| 9 | Прочие |

## 4 Система кодирования требований потребителя к баранине

### 4.1 Определение кода

Код для баранины содержит 14 полей и 20 знаков (три знака не используются) (см. таблицу 14) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в разделе 3.

Таблица 14

| № | Название | Диапазон значений |
|---|---|---|
| 1 | Вид | 00—99 |
| 2 | Продукт/отруб | 0000—9999 |

*Окончание таблицы 14*

| № | Название | Диапазон значений |
|---|---|---|
| 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 баранины | 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 бараньей туши, сертифицированного третьей стороной, с толщиной жира в пределах от 3 до 6 мм и диапазоном изменения веса, определенным применительно к ягненку, выращенному на пастбище и откормленному фуражом.

***Пример — Данному продукту присваивается следующий код: 40493200123200040152 согласно таблице 15.***

***Таблица 15***

| *№* | *Название* | *Требование* | *Значение кода* |
|---|---|---|---|
| *1* | *Вид* | *Баранина* | *40* |
| *2* | *Продукт/отруб* | *Передок туши* | *4932* |
| *3* | *Поле не используется* | — | *00* |
| *4* | *Охлаждение и заморозка* | *Охлажденный* | *1* |
| *5* | *Категория* | *Ягненок* | *2* |
| *6* | *Система выращивания* | *Пастбищный откорм* | *3* |
| *7a* | *Система откорма* | *Фуражная* | *2* |
| *7b* | *Поле не используется* | — | *0* |
| *8* | *Способ убоя* | *Не указан* | *0* |
| *9* | *Технология послеубойной обработки* | *Не указана* | *0* |
| *10* | *Толщина жира* | *3—6 мм* | *4* |
| *11* | *Система классификации качества баранины* | *Не указана* | *0* |
| *12* | *Диапазон изменения веса* | *Указан* | *1* |
| *13* | *Упаковка* | *Отрубы, упакованные в вакууме* | *5* |
| *14* | *Подтверждение соответствия* | *Подтверждение соответствия торговым спецификациям* | *2* |

# 5 Описания туши и отрубов

## 5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов

Многоязычный индекс для туш/отрубов приведен в таблицах 16 и 17.

Таблица 16

| Продукт | Русский | Английский | Французский | Испанский | Китайский |
|---|---|---|---|---|---|
| | С костями | Bone-in | Avec os | Con hueso | 带骨羊肉 |
| 5036 | Набор отрубов (для приготовления мясных блоков) | Assorted cuts (block ready) — bone-in | Assortments de decoupes (pretes pour le comptoir) avec os | Juego de cortes | 组合分割肉切块 |
| 4776—4778 | Лопатка | Blade shoulder | Partie d'epaule + partie de poitrine | Paleta ventral con asado desosado | 肩肉 |
| 5010 | Грудинка с пашиной | Breast and flap | Poitrine | Pecho y falda | 胸腹肉 |
| 4620 | Туша: баранчика или ярки | Carcase: Hogget | Carcasse: Jeune ovin | Canal: Borrego | 周岁羊胴体 |
| 4500 | Туша: ягненка | Carcase: Lamb | Carcasse: Agneau | Canal: Cordero | 羔羊胴体 |
| 4600 | Туша: ярочки или валушка | Carcase: Mutton | Carcasse: Mouton | Canal: Cordero adulto | 成年羊胴体 |
| 4621 | Туша: барана | Carcase: Ram | Carcasse: Belier | Canal: Carnero | 公羊胴体 |
| 4790 | Толстый край поясничной части (альтернативный вариант: боковая часть тазобедренного отруба) | Chump — bone-in (Sirloin) | Selle avec os (Selle) | Cuadril | 臀腰肉 |
| 5011 | Пашина | Flap | Partie ventrale de la poitrine | Falda | 腹肉 |
| 4969—4972 | Передняя четвертина | Forequarter | Quartier avant | Cuarto delantero | 前四分体 |
| 4770—4772 | Передняя четвертина (частично обваленная) | Forequarter (partially boned) | Quartier — avant partiellement desosse, sans partie de collier | Cuarto delantero (parcialmente desosado) | 前四分体（部分剔骨） |
| 4959—4962 | Неразделенные передние четвертины | Forequarter pair | Casque entier | Delantero completo (par) | 前四分体对 |
| 5030 | Рулька | Foreshank | Jarret avant | Brazuelo | 前腱子 |
| 4786—4789 | Пистолетный отруб задней четвертины | Hindquarter | Moitie de rosbif court | Cuarto trasero | 后四分体 |
| 5031 | Задняя голяшка | Hindshank | Jarret arriere | Garron | 后腱子 |
| 4773—4775 | Лопаточно-плечевая часть с рулькой | Knuckle shoulder | Basse-cote avec partie de collier | Paleta dorsal | 肩脊排 |
| 4820 | Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части | Leg — chump off | Gigot raccourci | Pierna sin cuadril | 去臀腿 |

*Продолжение таблицы 16*

| Продукт | Русский | Английский | Французский | Испанский | Китайский |
|---|---|---|---|---|---|
| | С костями | Bone-in | Avec os | Con hueso | 带骨羊肉 |
| 4830 | Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки | Leg — chump off — shank off | Gigot raccourci sans jarret | Pierna-sin cuadril-sin garron | **去臀去腱腿** |
| 4806 | Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости | Leg — chump off — shank off — aitch bone removed | Milieu de gigot raccourci sans jarret — os du coxal retire | Pierna sin cuadril-sin garron-sin hueso coxal | **去臀去腱去**髋骨腿 |
| 4800 | Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части | Leg — chump on | Gigot entier | Pierna con cuadril | 带臀腿 |
| 4810 | Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки | Leg — chump on — shank off | Gigot sans jarret | Pierna-con cuadril-sin garron | 带臀去腱腿 |
| 4802 | Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости | Leg — chump on — shank off — aitch bone removed | Gigot sans jarret — os du coxal retire | Pierna-con cuadril-sin gar-ron-sin hueso coxal | 带臀去腱去髋骨腿 |
| 4801 | Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости | Leg — chump on — shank on — aitch bone removed | Gigot entier — os du coxal retire | Pierna con cuadril-con garron-sin hueso coxal | 带臀带腱去髋骨腿 |
| 4823 | Берцовая часть тазобедренного отруба с голяшкой | Leg — shank end | Partie de gigot cote jarret | Pierna corta (por-cion ventral) | **腱端腿** |
| 4816 | Задняя часть | Leg pair | Culotte | Pierna doble (par) | **后腿**对 |
| 4901—4907 | Задняя часть с почечной частью седла | Leg pair and loin saddle | Baron | Pierna doble con silla | **腰鞍脊后腿**对 |
| 4940—4946 | Задняя часть с седлом | Leg pair and saddle | Rosbif long | Pierna doble con silla y campana | **鞍脊后腿**对 |
| 4821 | Тазобедренный отруб на берцовой кости (легко разделываемый тазобедренный отруб) | Leg shank bone (easy carve leg) | Gigot semi-desosse roule (facile a de-couper) | Pierna semidesosada-con hueso del garron | **腿腱骨** |
| 4805 | Тазобедренный отруб с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости | Leg — chump off — shank on — aitch bone removed | Gigot raccourci — os du coxal retire | Pierna-sin cuadril-con garron-sin hueso coxal | **去臀**带腱去髋骨腿 |
| 4822 | Тазобедренный отруб — филейная часть | Leg — fillet end | Partie de gigot cote selle | Pierna-porcion dorsal | **腰端腿** |
| 4859—4862 | Спинная часть | Loin | Carre filet + carre couvert | Espinazo | **腰肉** |

*Продолжение таблицы 16*

| Продукт | Русский | Английский | Французский | Испанский | Китайский |
|---|---|---|---|---|---|
| | С костями | Bone-in | Avec os | Con hueso | 带骨羊肉 |
| 4839—4842 | Спинная часть с толстым краем поясничной части | Loin — chump on | Carre de cotes couvert — carre de cotes filet avec selle | Espinazo con cuadril | 带臀腰肉 |
| 5020 | Шея | Neck | Collier | Cogote | 颈肉 |
| 4995 | Наружная часть лопатки (отруб «банджо») | Outside shoulder (Banjo cut) | Epaule (coupe banjo) | Paleta (corte banjo) | 琴肉 |
| 4976 | Наружная часть неразделенных лопаток | Outside shoulder pair | Papillon | Paletas con brazuelos (par) | 肩臂对 |
| 4980 | Наружная часть лопатки («устричный» отруб) | Outside shoulder (oyster cut) | Epaule | Paleta | 牡蛎肉 |
| 4930—4933 | Передок туши | Rack | Carre couvert | Costillar | 脊排 |
| 4926—4929 | Передняя часть седла | Rack — Saddle | Carre couvert double | Campana | 肩鞍脊排 |
| 4746—4749 | Передок туши без хребтового края | Rack — cap off | Carre couvert — sans dessus de cote | Costillar sin tapa | 去盖脊排 |
| 4758—4765 | Передок туши без хребтового края (зачищенный) | Rack — cap off (frenched) | Carre — sans dessus de cote (manches degages) | Costillar a la francesa sin tapa | 法式去盖脊排 |
| 4750—4757 | Передок туши с хребтовым краем (зачищенный) | Rack — cap on (frenched) | Carre de cotes couvert — avec dessus de cotes (manches degages) | Costillar a la francesa con tapa | 法式带盖脊排 |
| 4897—4900<br>4910—4912 | Седло | Saddle | Carre double | Espinazo doble | 鞍脊 |
| 4878–4881 | Почечная часть | Short loin | Carre filet | Espinazo corto | 腰脊肉 |
| 4873—4876 | Почечная часть с толстым краем поясничной части | Short loin — chump on | Carre filet avec selle | Espinazo corto con cuadril | 带臀腰脊肉 |
| 4882—4885 | Неразделенная почечная часть (заднее седло) | Short loin pair (Loin saddle) | Carre filet double | Espinazo corto doble | 腰脊对 |
| 4730—4733 | Лопаточно-плечевая часть | Shoulder rack | Carre de cotes decouvert | Rack de paleta | 肩脊排 |
| 4736—4739 | Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами | Shoulder rack (frenched) | Carre de cotes decouvert (manches degages) | Rack de paleta a la francesa | 法式肩脊排 |
| 4726—4727 | Неразделенная лопаточноплечевая часть | Shoulder rack pair | Carre de cotes decouvert double | Rack de paleta doble | 肩脊排对 |

*Окончание таблицы 16*

| Продукт | Русский | Английский | Французский | Испанский | Китайский |
|---|---|---|---|---|---|
| | С костями | Bone-in | Avec os | Con hueso | 带骨羊肉 |
| 4610 | Полутуша: баранчика или ярки | Side: Hogget | Demi-carcasse: Jeune ovin | Media canal: Borrego | 周岁羊半胴体 |
| 4510 | Полутуша: ягненка | Side: Lamb | Demi-carcasse: Agneau | Media canal: Cordero | 羔羊半胴体 |
| 4630 | Полутуша: ярочки или валушка | Side: Mutton | Demi-carcasse: Mouton | Media canal: Cordero adulto | 成年羊半胴体 |
| 4631 | Полутуша: барана | Side: Ram | Demi-carcasse: Belier | Media canal: Carnero | 公羊半胴体 |
| 5015—5018 | Ребра с тонким слоем мяса | Spare реберs | Plat de poitrine | Centro de asado | 仔排 |
| 4990—4992 | Квадратно-вырезанная лопатка | Square cut shoulder | Bas de carre epais | Paleta corte cuadrado | 方切肩肉 |
| 4505 | Сложенная туша (ягненка) | Telescoped carcase | Carcasse avec pattes repliees | Canal telescopica | 套叠羊羔胴体 |
| 4720 | Туша без задней части | Trunk | Coffre | Maleta | 躯干肉 |
| 4721 | Туша без задней части с толстым краем поясничной части | Trunk — chump on | Coffre avec selle | Maleta con cuadril | 带臀躯干肉 |

Таблица 17

| Продукт | Русский | Английский | Французский | Испанский | Китайский |
|---|---|---|---|---|---|
| | Без костей | Boneless | Sans os | Sin hueso | 不带骨肉 |
| 5109 | Краевая покромка или спинная полоска (длинная) | Backstrap or backstrip (long) | Laniere du dos | Bife completo (largo) | 长切通脊 |
| 5101 | Краевая покромка или спинная полоска (короткая) | Backstrap or backstrip (short) | Muscle long dorsal (court) | Bife completo (corto) | 短切通脊 |
| 5172 | Грудинка с пашиной | Breast and flap (boneless) | Poitrine (desossee) | Pecho y falda (desosado) | 精修胸腹肉 |
| 5081 | Верхний край вырезки | Butt tenderloin | Tete de filet | Cabeza de lomo | 里脊头 |
| 5130 | Обваленный толстый край пояснично-ной части (боковая часть тазобедренного отруба) | Chump — boneless (Sirloin) | Selle desossee (Selle) | Cuadril (desosado) | 臀腰肉 |
| 5152 | Вырезка из передней четвертины (шейное филе) | Eye of forequarter (Neck fillet) | Noix de carre decouvert + noix de collier | Centro de cogote y aguja | 精修肩颈肉 |
| 5153 | Вырезка из передка туши | Eye of rack | Noix de carre couvert | Ojo de costillar | 精修脊排 |
| 5150 | Филейная покромка | Eye of short loin | Noix de carre — filet | Ojo de espinazo corto | 精修腰脊肉 |
| 5173 | Пашина | Flap (boneless) | Partie ventrale de la poitrine (desossee) | Falda (desosada) | 精修腹肉 |

*Окончание таблицы 17*

| Продукт | Русский | Английский | Французский | Испанский | Китайский |
|---|---|---|---|---|---|
| | Без костей | Boneless | Sans os | Sin hueso | 不带骨肉 |
| 5045—5047 | Передняя четвертина (обваленная) | Forequarter (boneless) | Quartier avant (desosse) | Cuarto delantero (desosado) | **前四分体** |
| 5073 | Внутренняя часть тазобедренного отруба | Inside | Noix | Nalga de adentro | **臀肉** |
| 5077 | Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки | Inside — cap off | Noix — sans dessus de noix | Nalga de adentro sin tapa | **去盖臀肉** |
| 5072 | Затылок боковой части тазобедренного отруба (край боковой части тазобедренного отруба) | Knuckle (Leg tip) | Noix patissiere (Pointe de gigot) | Bola de lomo | **膝**圆 |
| 5065 | Части тазобедренного отруба | Leg cuts | Decoupes de gigot | Cortes de la pierna | **腿肉**块 |
| 5061 | Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (обваленный) | Leg — chump on — shank off (boneless) | Gigot sans jarret (desosse) | Pierna con cuadril-sin garron | 带臀去腱腿肉 |
| 5070 | Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки (обваленный) | Leg — chump off — shank off (boneless) | Gigot raccourci — sans jarret (desosse) | Pierna-sin cuadril-sin garron (desosada) | **去臀去腱腿肉** |
| 5075 | Верх наружной части тазобедренного отруба | Outside | Sous-noix | Nalga de afuera | **米**龙 |
| 5055 | Обваленная наружная часть лопатки (устричный отруб) | Outside shoulder (oyster cut) boneless | Epaule desosse | Paleta (desosada) | **牡蛎肉** |
| 5071 | Наружная часть тазобедренного отруба | Silverside | Sous-noix entiere | Nalga de afuera con tortuguita | **粗修米**龙 |
| 5050—5052 | Квадратно-вырезанная лопатка (обваленная) | Square cut shoulder (boneless) | Bas de carre epais (desosse) | Paleta corte cuadrado (desosado) | **方切肩肉** |
| 5080 | Вырезка | Tenderloin | Filet | Lomo | **里脊** |
| 5082 | Вырезка без верхнего края | Tenderloin — butt off | Filet sans tete | Lomo sin cabeza | **去**头里脊 |
| 5076 | Боковая часть тазобедренного отруба | Thick flank | Noix patissiere + aiguillette baronne | Bola de lomo con colita | **粗修膝**圆 |
| | Обваленные мясные блоки | Boneless manufacturing bulk packs | Emballages en vrac de viande ovine sans os destinee a la transformation | Carne sin hueso en bloque | **不**带骨加工用大包装 |
| | Порционные куски | Portion cuts | Parties des decoupes | Porcion de cortes | **分切肉**块 |

### 5.2 Схема костей бараньей полутуши

Описание костей бараньей полутуши изображено на рисунке 2.

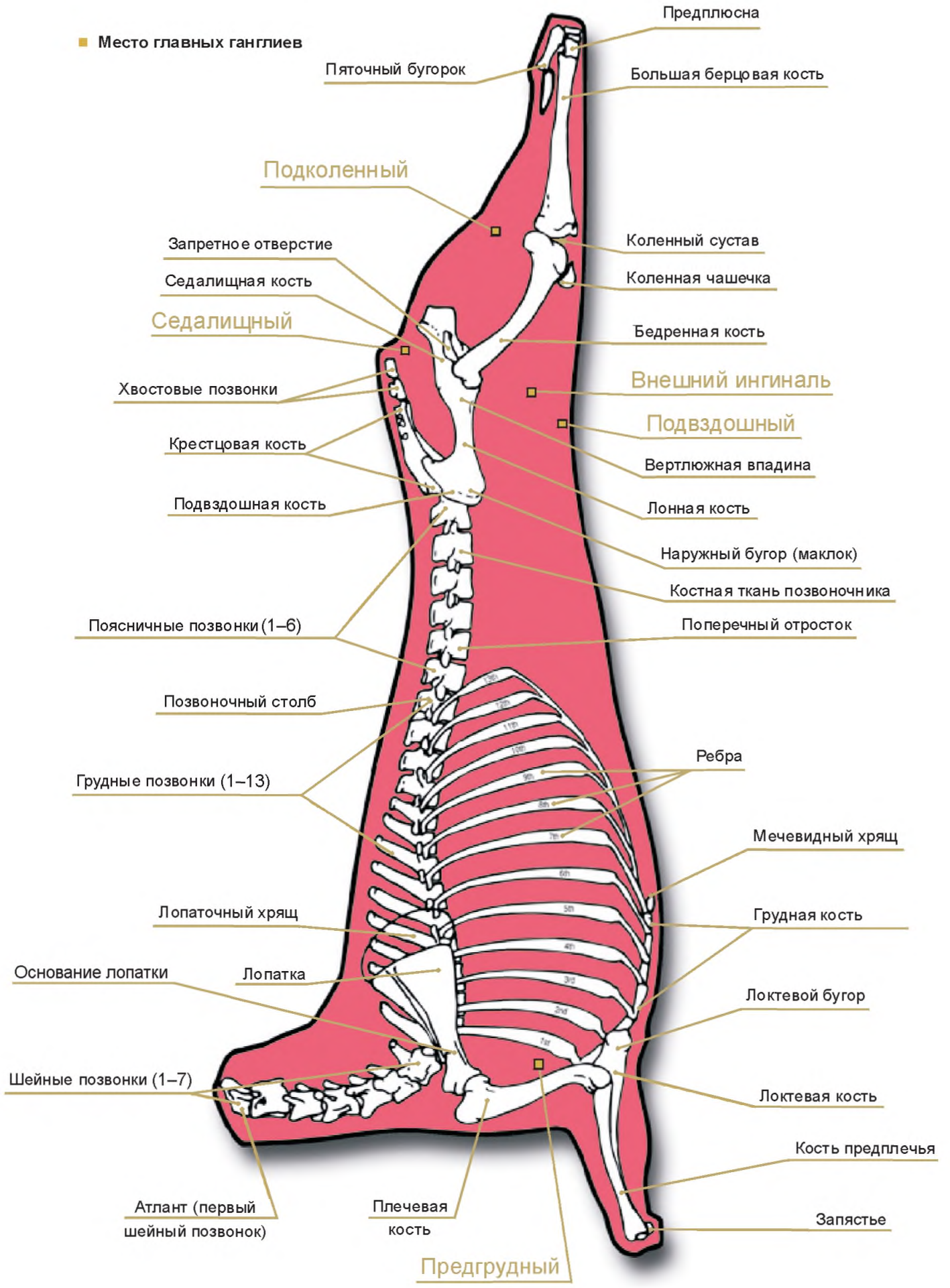



Рисунок 2

### 5.3 Схема разделки стандартных основных бараньих отрубов

Схема разделки основных бараньих отрубов изображена на рисунках 3—4.

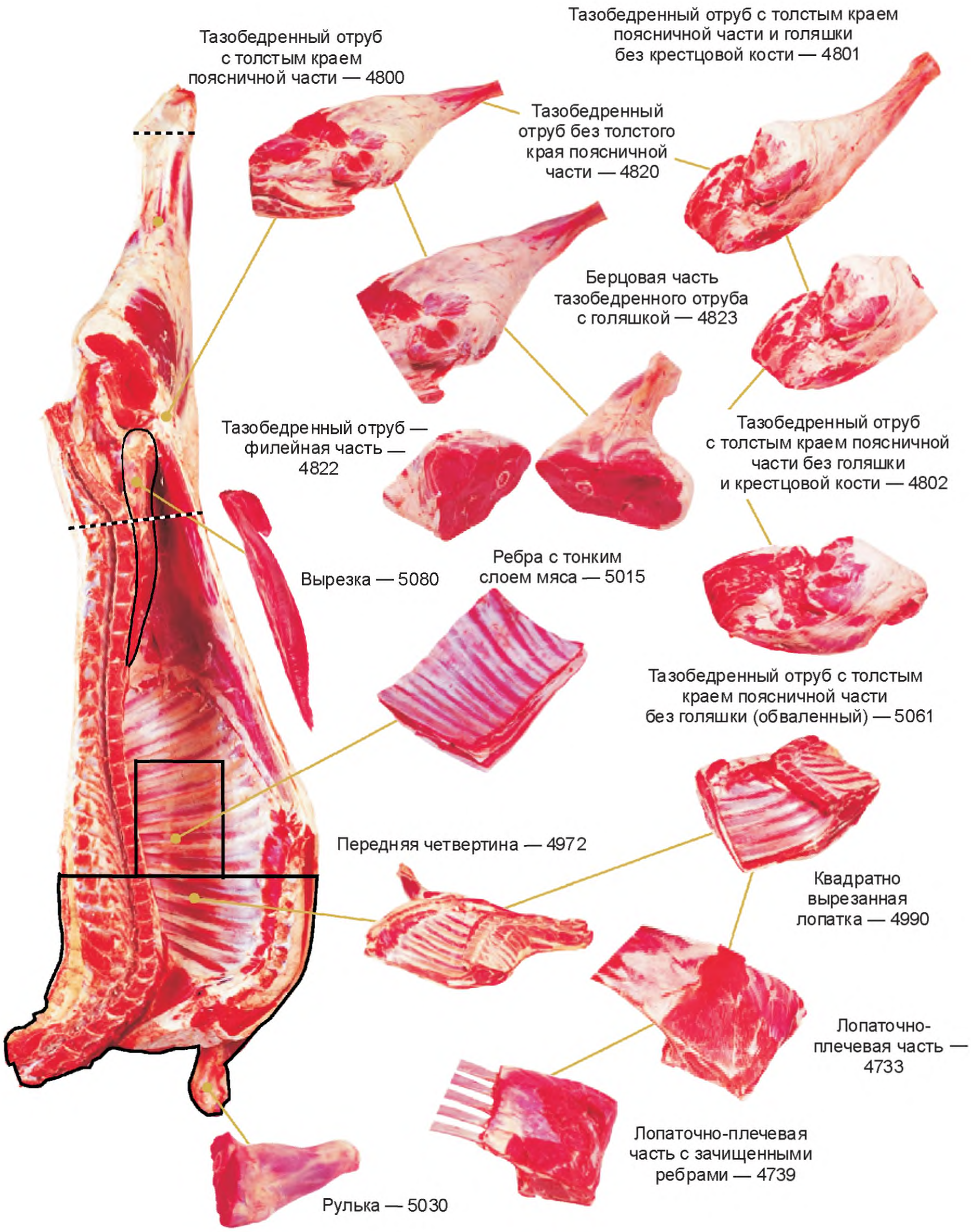



Рисунок 3

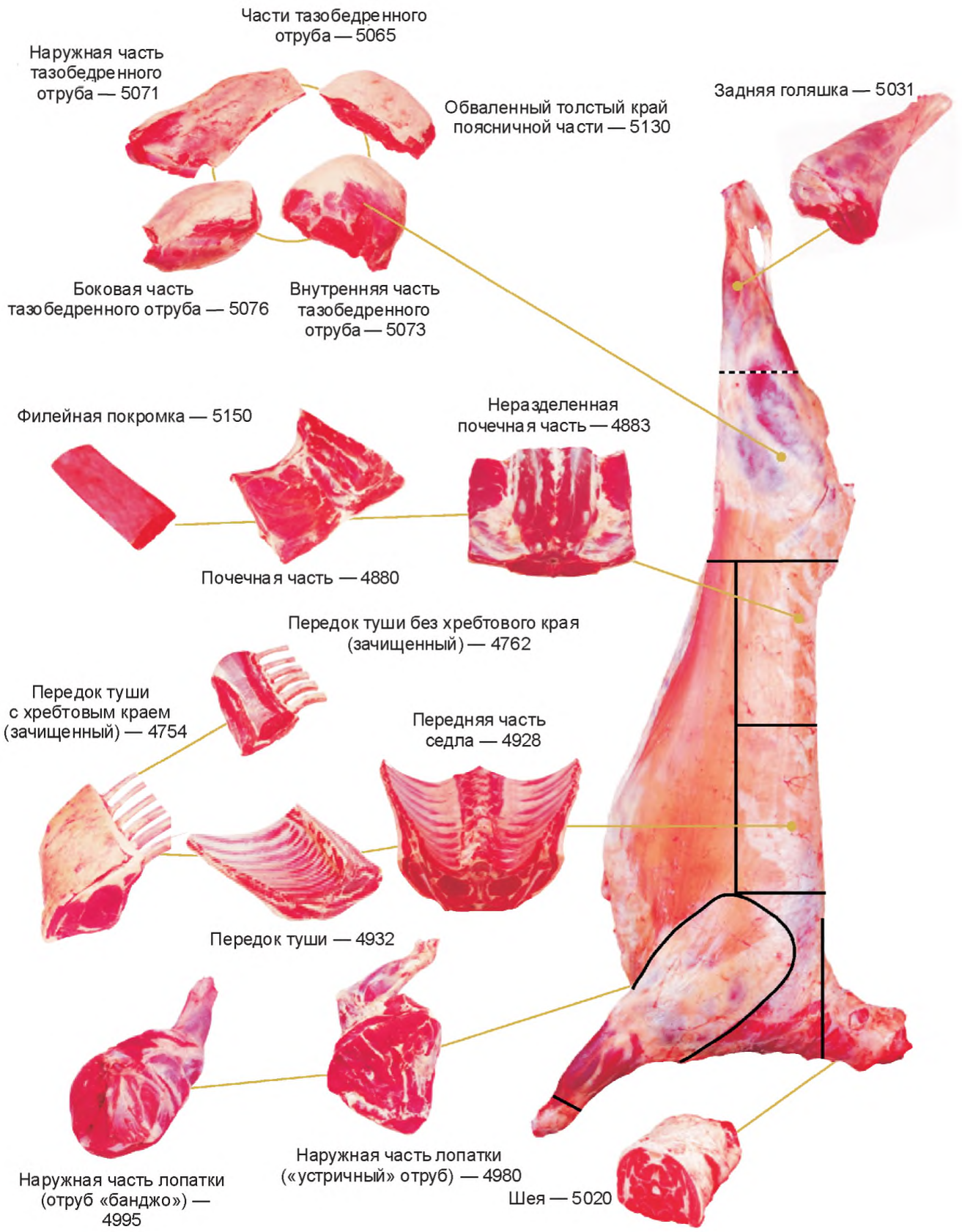



Рисунок 4

### 5.4 Бараньи отрубы

**5.4.1 Туша (коды продуктов: ягненок — 4500, ярочка или валушок — 4600, баранчик или ярка — 4620, баран — 4621)**

Туша включает все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (*tarsus*) и коленный (*carpus*) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков (см. рисунки 5—6). Вымя, яички, половой член, жир с вымени и мошонки удаляются.



Рисунок 5

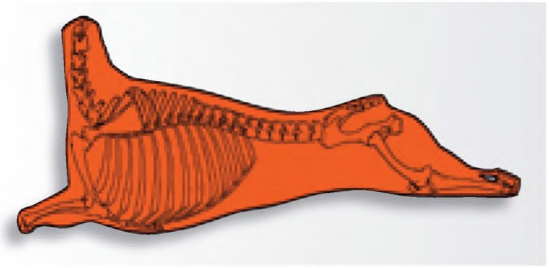


Рисунок 6

Указывают:

- необходимое количество кусков;
- вырезка: оставлена или удалена;
- почки: оставлены или удалены;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- точку удаления хвоста;
- диапазон веса;
- подтверждение сортности;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- балльную оценку жира;
- шейное сухожилие: оставлено или удалено;
- голова: оставлена или удалена;
- нижняя часть рульки (пястная кость): оставлена или удалена.

Все отрубы оставляют, за исключением в некоторых случаях вырезки.

**5.4.2 Полутуша (коды продуктов: ягненок — 4510, ярочка или валушок — 4630, баранчик или ярка — 4610, баран — 4631)**

Полутушу получают из цельной туши (см. рисунки 7—8). Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру каждого крестцового, поясничного, грудного и шейного позвонка.

Возможен вариант, при котором туша рубится на более чем две части, которые определяются как отрубы туши.



Рисунок 7

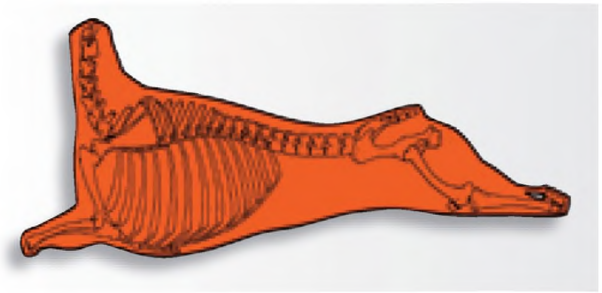


Рисунок 8

Указывают:
- вырезка: оставлена или удалена;
- почки: оставлены или удалены;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- точку удаления хвоста;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- балльную оценку жира;
- шейное сухожилие: оставлено или удалено.

**5.4.3 Сложенная туша (код продукта: ягненок — 4505)**

Сложенную тушу получают из цельной туши. Чтобы сложить или поместить ноги в грудную полость, в спинной части туши в точке сочленения шестого поясничного и первого крестцового позвонков производится продольный разруб, позволяющий расчленить позвоночник (см. рисунки 9—10).



Рисунок 9

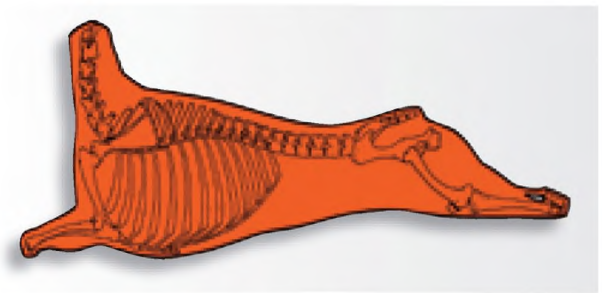


Рисунок 10

Указывают:
- скакательный сустав: оставлен или удален;

- диафрагма: оставлена или удалена;
- почки: оставлены или удалены;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- шея: оставлена или удалена;
- рулька: оставлена или удалена;
- грудинка с пашиной: оставлены или удалены;
- хвост: оставлен или удален;
- диапазон веса;
- балльную оценку жира;
- шейное сухожилие: оставлено или удалено.

**5.4.4 Туша без задней части (коды продуктов: 4720, 4721)**

Тушу без задней части получают из туши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, освобождая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины (см. рисунки 11—12).



Рисунок 11

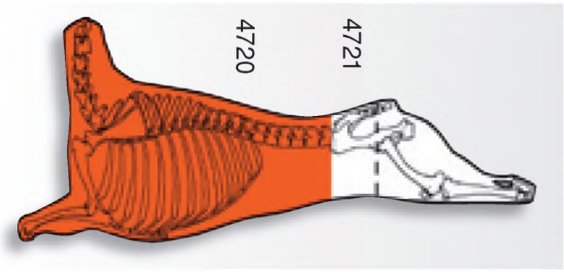



Рисунок 12

Указывают:

- диафрагма: оставлена или удалена;
- почки: оставлены или удалены;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

Вариантом туши без задней части может быть туша без задней части с толстым краем поясничной части. Тушу без задней части с толстым краем поясничной части получают из туши прямым разрубом, проходящим краниально от верхушки лобкового симфиза через тазобедренный сустав.

**5.4.5 Задняя часть с седлом [коды продуктов: 4941 (7-реберная), 4940 (8-реберная), 4942 (9-реберная), 4943 (10-реберная), 4944 (11-реберная), 4945 (12-реберная), 4946 (13-реберная)]**

Заднюю часть с седлом получают из туши путем удаления следующих частей: грудинку и пашину удаляют прямым разрубом, проходящим параллельно по каждой стороне от кромки спины, начиная от соединения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пашину до поверхностного пахового лимфатического узла (см. рисунки 13—14). Шею удаляют прямым разрубом, идущим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков.



Рисунок 13

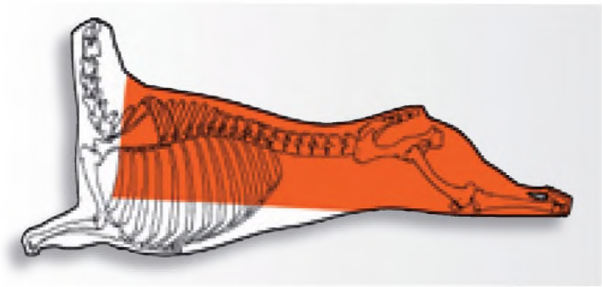


Рисунок 14

Указывают:
- голяшка: зачищена или не зачищена;
- пашина: оставлена или удалена;
- лопаточно-плечевая часть: оставлена или удалена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- необходимое количество ребер;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- лопаточный хрящ: оставлен или удален;
- количество ребер, подлежащих зачистке, и требуемое расстояние зачистки;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- концы ребер зачищают от брюшного края на расстояние, указанное в спецификации.

**5.4.6 Пистолетный отруб задней четвертины [коды продуктов: 4786 (6-реберный), 4787 (7-реберный), 4788 (8-реберный), 4789 (9-реберный)]**

Пистолетный отруб задней четвертины получают из задней части с седлом (4946) туши путем ее продольного разруба на две одинаковые части через крестцовые, поясничные и грудные позвонки до указанного ребра (см. рисунки 15—16).



Рисунок 15

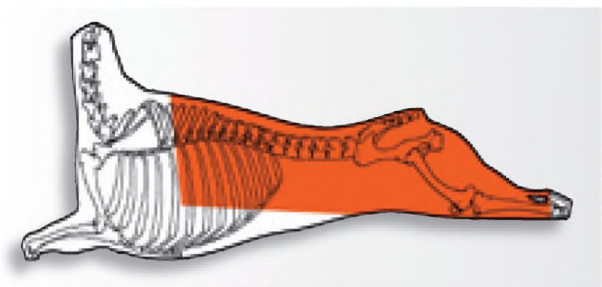


Рисунок 16

Указывают:
- голяшка: зачищена или не зачищена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- необходимое количество ребер;
- лопаточный хрящ: оставлен или удален;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.7 Задняя часть с почечной частью седла [коды продуктов: 4901 (0-ребровая), 4902 (1-ребровая), 4903 (2-ребровая), 4904 (3-ребровая), 4905 (4-ребровая), 4906 (5-ребровая), 4907 (6-ребровая)]**

Заднюю часть с почечной частью седла получают из туши путем отделения неразделенных передних четвертин прямым разрубом через соединение указанного поясничного или грудного позвонков вдоль контура указанного ребра до брюшной части пашины (см. рисунки 17—18).



Рисунок 17

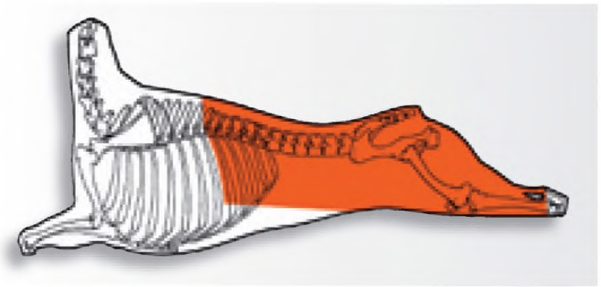


Рисунок 18

Указывают:
- голяшка: зачищена или не зачищена;
- необходимое количество ребер;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- пашина: оставлена или удалена;
- точку удаления хвоста;
- жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.8 Задняя часть (код продукта: 4816)**

Заднюю часть получают из туши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до обнажения верхушки подвздошной кости, продолжая до брюшной части пашины (см. рисунки 19—20).



Рисунок 19

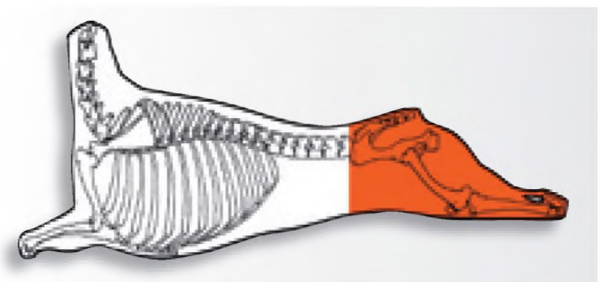


Рисунок 20

Указывают:
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- голяшка: зачищена или не зачищена;
- пашина: оставлена или удалена;
- точку удаления хвоста;
- жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален;
- верхний край вырезки: оставлен или удален;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.9 Неразделенные передние четвертины [коды продукта: 4959 (3-ребровая), 4960 (5-ребровая), 4961 (4-ребровая), 4962 (6-ребровая)]**

Неразделенные передние четвертины получают из туши разрубом вдоль контура указанного ребра через брюшную полость до линии отреза пашины, оставляя пашину на неразделенных передних четвертинах, и под прямым углом через грудной позвонок, отделяя хребет (см. рисунки 21—22).



Рисунок 21

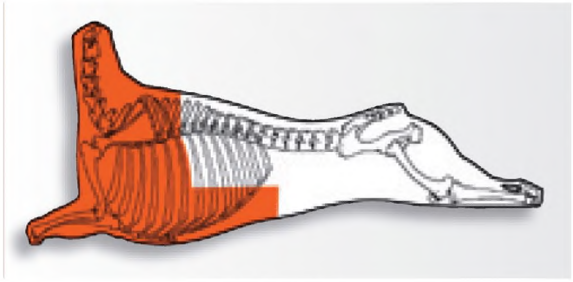


Рисунок 22

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- шейное сухожилие: оставлено или удалено;
- первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален;
- запястье: оставлено или удалено;
- длина оставляемой пашины: указать или полностью удалить;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.10 Наружняя часть неразделенных лопаток (код продукта: 4976)**

Наружную часть неразделенных лопаток получают из неразделенных передних четвертин (5-ребровых) (4960) (без пашины) путем снятия мяса с каждой отдельной лопатки, начиная с брюшной кромки грудинки и далее вдоль естественной границы сращения верхних мышц и ребер, не отделяя подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*) от лопаточной кости (см. рисунки 23—24). Лопатки разделяются

по кромке спинной части четвертины разрубом вдоль контура внешней кромки этого отруба до точки сочленения первого ребра и седьмого шейного позвонка. Лопатки остаются полностью присоединенными к шее трапециевидными мышцами (*M. trapezius*). Ребра отделяются от шеи разрубом через соединение седьмого шейного позвонка и первой пары ребер, отделяя тем самым шею от грудной клетки, но оставляя лопатки крепко прикрепленными к шее. Кровоподтеки на внутренней стороне шеи удаляются.



Рисунок 23

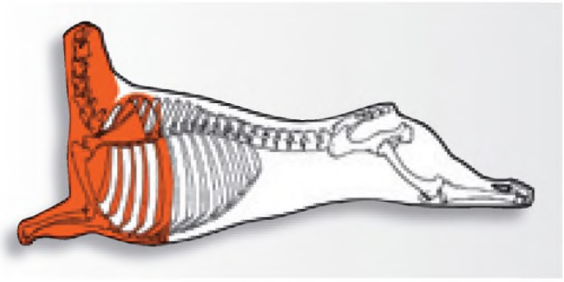


Рисунок 24

Указывают:
- уровень обрезки поверхностного жира;
- точку удаления ребер;
- первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален;
- запястье: оставлено или удалено.

**5.4.11 Передняя четвертина [коды продукта: 4971 (4-ребровая), 4970 (5-ребровая), 4972 (6-ребровая), 4969 (13-ребровая)]**

Переднюю четвертину получают из полутуши разрубом вдоль контура указанного ребра до брюшной кромки под прямым углом через грудной позвонок, отделяя тем самым переднюю четвертину от задней (см. рисунки 25—26).



Рисунок 25

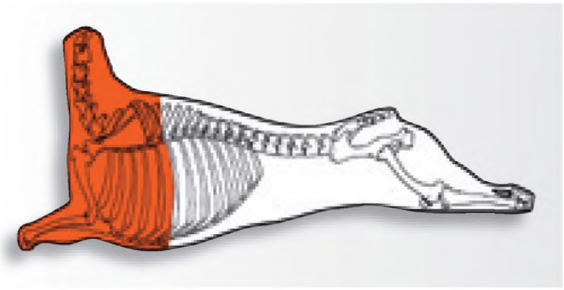


Рисунок 26

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- шейное сухожилие: оставлено или удалено;
- первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален;
- запястье: оставлено или удалено;
- грудинка: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.12 Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части (код продукта: 4800)**

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части получают из полутуши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к верхушке подвздошной кости у брюшной части пашины. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляются (см. рисунки 27—28).



Рисунок 27

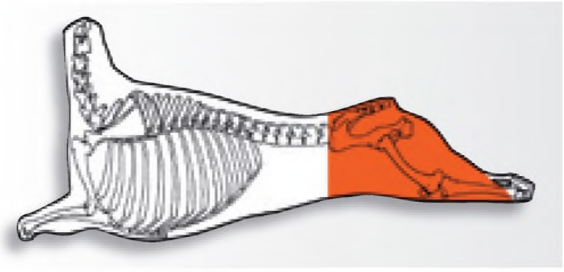


Рисунок 28

Указывают:
- пашина: оставлена или удалена;
- точку удаления хвоста;
- крестец: оставлен или удален;
- жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален;
- верхний край вырезки: оставлен или удален;
- голяшка: зачищена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.13 Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (код продукта: 4810)**

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления голяшки у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно через подбедерок. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистый жир на пашине удаляют (см. рисунки 29—30).



Рисунок 29

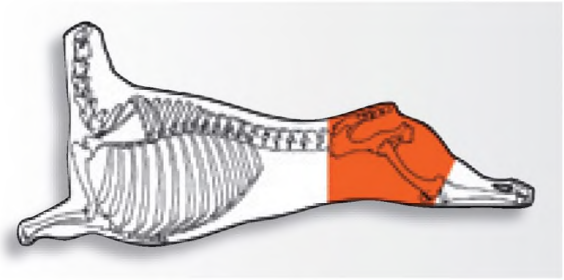


Рисунок 30

Указывают:
- пашина: оставлена или удалена;
- жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален;
- точку удаления хвоста;
- крестец: оставлен или удален;
- пяточные мышцы: оставлены или удалены;
- верхний край вырезки: оставлен или удален;
- уровень обрезки поверхностного жира оставлен или удален.

**5.4.14 Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части (код продукта: 4820)**

Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления толстого края поясничной части разрубом тазобедренного отруба под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины (см. рисунки 31—32).



Рисунок 31

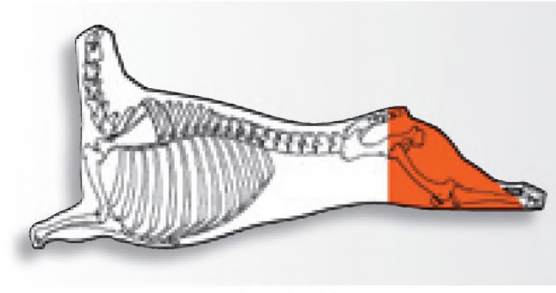


Рисунок 32

Указывают:
- точку удаления хвоста;
- жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален;
- крестец: оставлен или удален;
- голяшка: зачищена или не зачищена;
- линии среза толстого края поясничной части;
- ахиллово сухожилие: оставлено или (краниальные) до вертлужной впадины удалено;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.15 Тазобедренный отруб — филейная часть (код продукта: 4822)**

Тазобедренный отруб — филейную часть получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (4820) путем отделения средней части тазобедренного отруба прямым разрубом от края брюшной части до верхушки обнаженной части седалищной кости параллельно линии отделения толстого края поясничной части (см. рисунки 33—34).



Рисунок 33

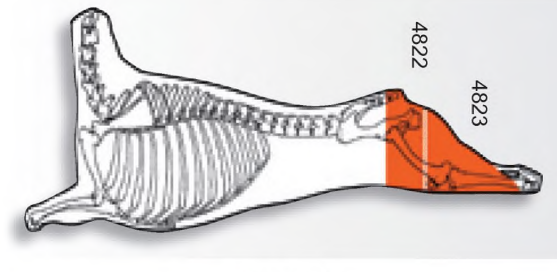



Рисунок 34

Указывают:
- точку удаления хвоста;
- расстояние линии разруба от седалищной кости;
- крестец: оставлен или удален;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.16 Берцовая часть тазобедренного отруба с голяшкой (код продукта: 4823)**

Берцовую часть тазобедренного отруба с голяшкой получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (4820) путем отделения филейной части тазобедренного отруба (4822); она представляет собой остающуюся каудальную часть тазобедренного отруба с голяшкой (см. рисунки 34—35).



Рисунок 35

Указывают:

- голяшка: зачищена или не зачищена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- расстояние линии разруба от седалищной кости;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.17 Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки (код продукта: 4830)**

Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (4820) путем удаления голяшки (берцовой кости) у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно линии отделения толстого края поясничной части через подбедерок (см. рисунки 36—37).



Рисунок 36

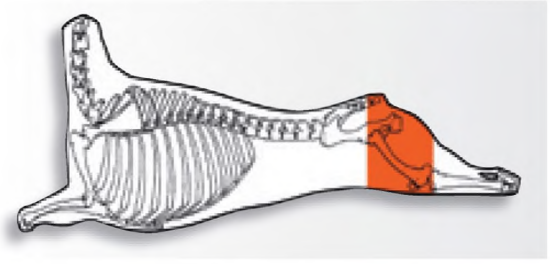


Рисунок 37

Указывают:
- точку удаления хвоста;
- крестец: оставлен или удален;
- линии среза толстого края поясничной части (краниальные) до вертлужной впадины;
- коленная чашечка: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.18 Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (код продукта: 4801)**

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления крестцовой кости (см. рисунки 38—39). Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистые жиры на пашине удаляют.



Рисунок 38

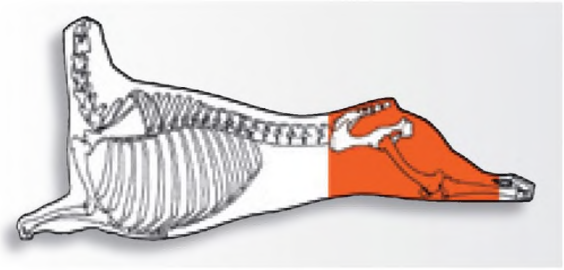


Рисунок 39

Указывают:
- пашина: оставлена или удалена;
- верхний край вырезки: оставлен или удален;
- голяшка: зачищена или не зачищена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.19 Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости (код продукта: 4802)**

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (4801) путем отделения голяшки (берцовой кости) у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно через подбедерок (см. рисунки 40—41). Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистые жиры на пашине удаляют.



Рисунок 40

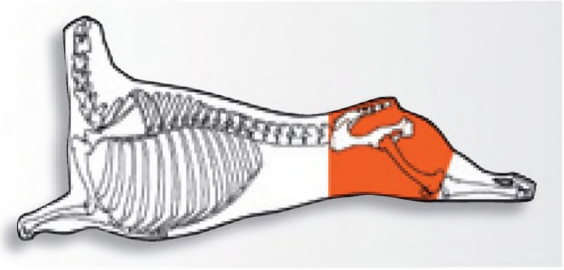


Рисунок 41

Указывают:
- коленная чашечка: оставлена или удалена;
- пяточные мышцы: оставлены или удалены;

- пашина: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.20 Тазобедренный отруб с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости (код продукта: 4805)**

Тазобедренный отруб с голяшкой без толстого края поясничной части и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (4801) путем отделения толстого края поясничной части от тазобедренного отруба разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины (см. рисунки 42—43).



Рисунок 42

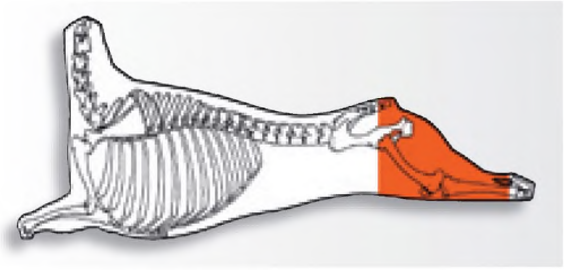


Рисунок 43

Указывают:

- голяшка: зачищена или не зачищена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины);
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.21 Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости (код продукта: 4806)**

Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части, голяшки и крестцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части без голяшки и крестцовой кости (4802) путем отделения толстого края поясничной части от тазобедренного отруба разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины (см. рисунки 44—45).



Рисунок 44

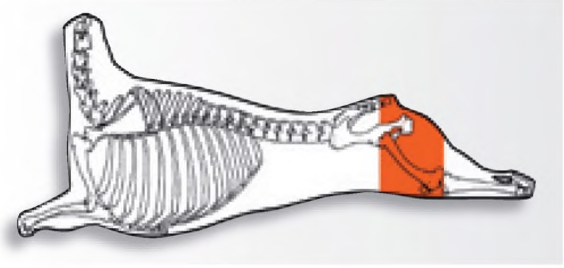


Рисунок 45

Указывают:

- пашина: оставлена или удалена;
- берцовая кость зачищена на указанном расстоянии;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- тазобедренный отруб связан или упакован в сетку;
- бедренная кость оставлена (шаровидный сустав бедренной кости удален).

**5.4.22 Тазобедренный отруб на берцовой кости (легко разделываемый тазобедренный отруб) (код продукта: 4821)**

Тазобедренный отруб на берцовой кости получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (4801) путем удаления бедренной кости каналом или по линии сращения. Мясо внутренней части удаляется вдоль естественной линии сращения, тазобедренный отруб равномерно сворачивается, а затем связывается или упаковывается в сетку (см. рисунки 46—47).



Рисунок 46

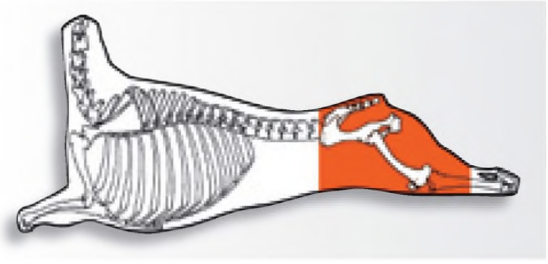


Рисунок 47

Указывают:
- толстый край поясничной части: оставлен или удален;
- пашина: оставлена или удалена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- берцовая кость зачищена на указанном расстоянии;
- тазобедренный отруб связан или упакован в сетку;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- бедренная кость оставлена (шаровидный сустав бедренной кости удален).

**5.4.23 Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части (обваленный) (код продукта: 5060)**

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части (обваленный) получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления костей, хрящей и сухожилий. Лимфатический узел (*Subiliac*) и железистые жиры на пашине удаляют (см. рисунки 48—49).



Рисунок 48

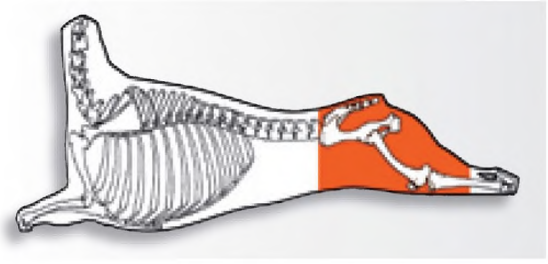


Рисунок 49

Указывают:
- пашина: оставлена или удалена;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- лимфатические узлы: оставлены или удалены;
- мошоночный жир: оставлен или удален;
- метод обвалки: по линии сращения внутренней и наружной частей или каналом;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- упакованный в сетку или связанный.

**5.4.24 Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (обваленный) (код продукта: 5061)**

Тазобедренный отруб с толстым краем поясничной части без голяшки (обваленный) получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Голяшку (берцовую кость) отделяют у коленного сустава прямым разрубом, идущим параллельно через подбедерок (см. рисунки 50—51). Лимфатический узел и железистые жиры на пашине удаляют.



Рисунок 50

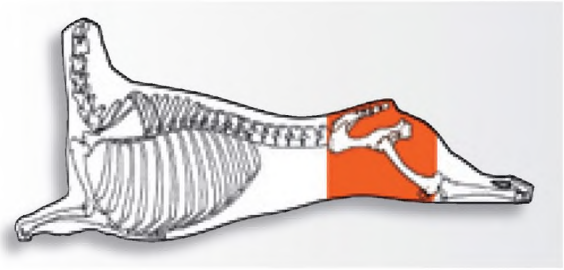


Рисунок 51

Указывают:

- пашина: оставлена или удалена;
- пяточные мышцы: оставлены или удалены;
- лимфатические узлы: оставлены или удалены;
- мошоночный жир: оставлен или удален;
- метод обвалки: по линии сращения внутренней части бедра и затылка оковалка или каналом;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- упакованный в сетку или связанный.

**5.4.25 Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки (обваленный) (код продукта: 5070)**

Тазобедренный отруб без толстого края поясничной части и голяшки (обваленный) получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и обнаженных лимфатических узлов. Толстый край поясничной части отделяют разрубом под прямым углом через мышцы тазобедренного отруба на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Берцовую кость отделяют у коленного сустава разрубом подбедерка, идущим параллельно линии отделения толстого края поясничной части (см. рисунки 52—53).



Рисунок 52

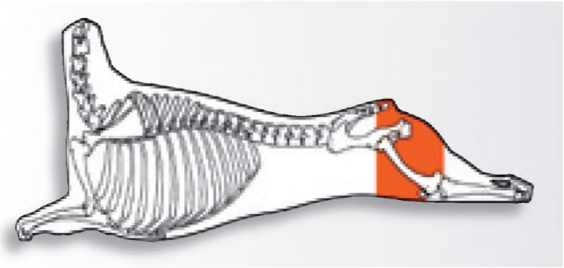


Рисунок 53

Указывают:

- пяточные мышцы: оставлены или удалены;
- лимфатические узлы: оставлены или удалены;
- мошоночный жир: оставлен или удален;
- метод обвалки: по линии сращения внутренней части бедра и затылка оковалка или каналом;

- уровень обрезки поверхностного жира;
- упакованный в сетку или связанный.

**5.4.26 Части тазобедренного отруба (коды продуктов: 5065, 5071, 5072, 5073, 5075, 5076, 5077)**

Части тазобедренного отруба получают из обваленного тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (5060) путем его разруба на четыре отдельных отруба, зачищаемых в соответствии с указанными требованиями (см. рисунки 54—55).



Рисунок 54

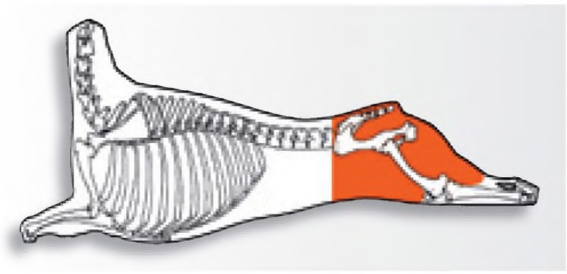


Рисунок 55

Указывают:

- изменения в составе отрубов;
- хрящи: оставлены или удалены;
- уровень обрезки наружного жира.

**5.4.27 Наружная часть тазобедренного отруба (код продукта: 5071)**

Наружную часть тазобедренного отруба получают из обваленного тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (5060) путем отделения этого отруба вдоль естественной границы сращения внутренней и боковой частей (см. рисунок 56).



Рисунок 56

**5.4.28 Верх наружной части тазобедренного отруба (код продукта: 5075)**

Верх наружной части тазобедренного отруба получают из наружной части тазобедренного отруба путем отделения подбедерка вдоль естественной границы сращения. Верх наружной части тазобедренного отруба зачищают до мышечной пленки (см. рисунок 57).



Рисунок 57

**5.4.29 Затылок боковой части тазобедренного отруба (край боковой части тазобедренного отруба) (код продукта: 5072)**

Затылок боковой части тазобедренного отруба получают из боковой части тазобедренного отруба, при этом ягодичная мышца и поверхностный жир удаляются (см. рисунок 58).



Рисунок 58

**5.4.30 Боковая часть тазобедренного отруба (код продукта: 5076)**

Боковую часть тазобедренного отруба получают из обваленной боковой части тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (5060) путем отделения этого отруба вдоль естественной границы сращения внутренней и наружной частей бедра. Коленную чашечку, суставную капсулу и сухожилие удаляют (см. рисунок 59).



Рисунок 59

**5.4.31 Внутренняя часть тазобедренного отруба (код продукта: 5073)**

Внутреннюю часть тазобедренного отруба получают из обваленного тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (5060) путем отделения этого отруба вдоль естественной границы сращения боковой и наружной части тазобедренного отруба. Основание полового члена, фиброзная ткань, лимфатические узлы и прилегающие железистые жиры удаляются (см. рисунок 60).



Рисунок 60

**5.4.32 Внутренняя часть тазобедренного отруба без горбушки (код продукта: 5077)**

Внутреннюю часть тазобедренного отруба без горбушки получают из внутренней части тазобедренного отруба (5073) путем удаления *M. gracilis* вдоль естественной границы сращения. Оставшийся подкожный жир полностью удаляют (см. рисунок 61).



Рисунок 61

**5.4.33 Обваленный толстый край поясничной части (код продукта: 5130)**

Обваленный толстый край поясничной части получают из необваленного толстого края поясничной части (4790) путем удаления всех костей, хрящей и верхнего края вырезки (см. рисунки 62—63). Лимфатические узлы (*Subliliac*) и железистые жиры на пашине удаляют.



Рисунок 62

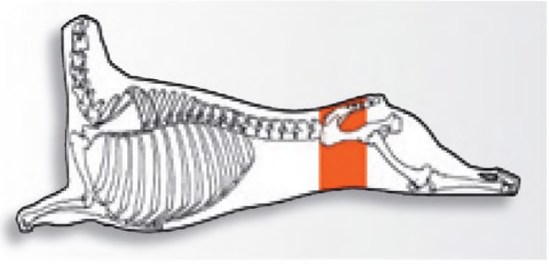


Рисунок 63

Указывают:

- верхний край вырезки: оставлен или удален;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.34 Необваленный толстый край поясничной части (код продукта: 4790)**

Необваленный толстый край поясничной части получают из тазобедренного отруба с толстым краем поясничной части (4800) (см. рисунки 64—65). Толстый край поясничной части отделяют от тазобедренного отруба разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Лимфатические узлы и железистые жиры на пашине удаляют. Точки отделения толстого края поясничной части от тазобедренного отруба должны быть параллельными (краниально и каудально).



Рисунок 64

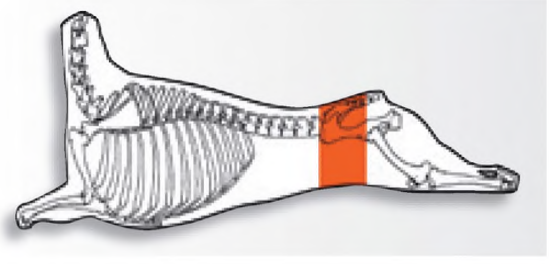


Рисунок 65

Указывают:

- жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален;
- пашина: оставлена или удалена;
- верхний край вырезки: оставлен или удален;
- расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины);
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.35 Рулька (код продукта: 5030)**

Рульку получают из передней четвертины (4972). Она состоит из лучевой кости, локтевой кости, запястья, дистального участка плечевой кости и соединенных с ними мышц (см. рисунки 66—67). Рульку отделяют от передней четвертины разрубом вдоль линии отделения грудинки с пашиной и дистального окончания плечевой кости.



Рисунок 66

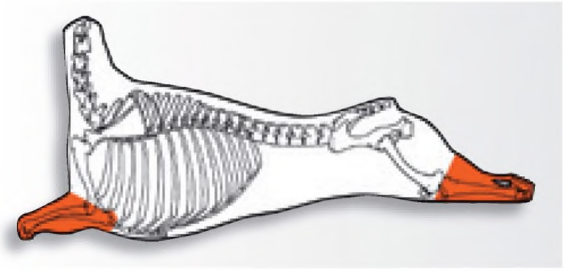


Рисунок 67

Указывают:

- запястье: оставлено или удалено;
- отделяется путем распиливания или разрыва сустава.

**5.4.36 Задняя голяшка (код продукта: 5031)**

Заднюю голяшку получают из тазобедренного отруба (4800), она состоит из берцовой кости, заплюсны, трубочных пяточных костей и соединенных с ними мышц (см. рисунки 67—68). Заднюю голяшку отделяют от тазобедренного отруба разрубом, идущим параллельно линии отделения толстого края поясничной части через подбедерок, проходя через коленный сустав с целью отделения берцовой кости от бедренной.



Рисунок 68

Указывают:

- заплюсна: оставлена или удалена;
- пяточные мышцы: оставлены или удалены;
- ахиллово сухожилие: оставлено или удалено;
- отделена путем распиливания или разрыва сустава.

**5.4.37 Седло [коды продуктов: 4911 (7-реберное), 4910 (8-реберное), 4912 (9-реберное), 4897 (10-реберное), 4898 (11-реберное), 4899 (12-реберное), 4900 (13-реберное)]**

Седло получают из задней части с седлом (4901) путем отделения задней части (4816) разрубом через шестой поясничный позвонок до окончания подвздошной кости и далее до брюшного участка пашины (см. рисунки 69—70). Ребра и пашину с обеих сторон седла параллельно обрезают на указанном расстоянии от (краниального) конца.



Рисунок 69

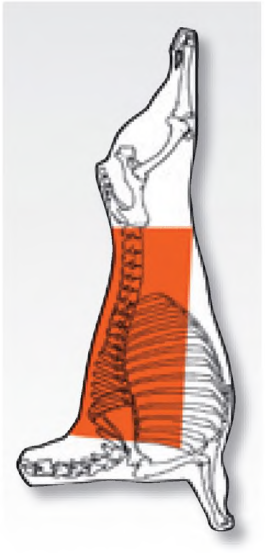


Рисунок 70

Указывают:
- пашина: оставлена или удалена;
- необходимое количество ребер;
- количество зачищаемых ребер;
- необходимое расстояние зачистки;
- почки: оставлены или удалены;
- жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- расстояние отделения пашины от длиннейшего мускула;
- лучевая кость (лопаточный хрящ): оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- концы ребер зачищают (на указанном расстоянии) от брюшной кромки.

**5.4.38 Спинная часть с толстым краем поясничной части [коды продукта: 4839 (6-реберная), 4841 (7-реберная), 4840 (8-реберная), 4842 (9-реберная)]**

Спинную часть с толстым краем поясничной части получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок (см. рисунки 71—72). Тазобедренный отруб отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины под прямым углом на указанном расстоянии от тазобедренного сустава до обнажения вертлужной впадины. Грудинку с пашиной отделяют на указанном расстоянии от брюшного края длиннейшего мускула (измеряемом от краниального конца).



Рисунок 71

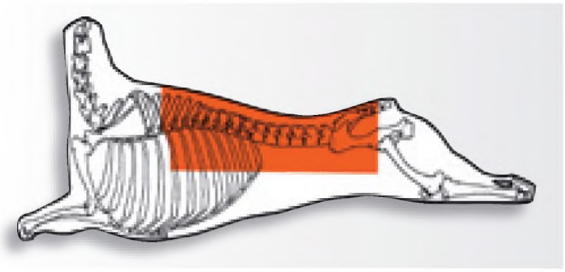


Рисунок 72

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- расстояние отделения от вертлужной впадины;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- линию отделения грудинки с пашиной и расстояние от длиннейшего мускула;
- лопаточный хрящ: оставлен или удален;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.39 Почечная часть с толстым краем поясничной части [коды продуктов: 4873 (0-реброва), 4874 (1-реброва), 4975 (2-реброва), 4976 (3-реброва)]**

Почечную часть с толстым краем поясничной части получают из спинной части с толстым краем поясничной части (4840) путем отделения указанных ребер параллельно линии отреза толстого края поясничной части (см. рисунки 73—74).



Рисунок 73

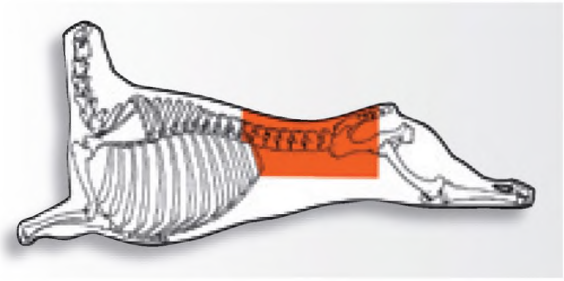


Рисунок 74

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- расстояние отделения от вертлужной впадины;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула;
- *M. cutaneus trunci*: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.40 Спинная часть [коды продукта: 4859 (6-реброва), 4861 (7-реброва), 4860 (8-реброва), 4862 (9-реброва)]**

Спинную часть получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок (см. рисунки 75—76). Тазобедренный отруб отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины через соединение поясничного и крестцового позвонков до обнажения окончания подвздошной кости. Грудинку с пашиной отделяют разрубом, идущим параллельно позвоночнику на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (отмеряемом от краниального конца).



Рисунок 75

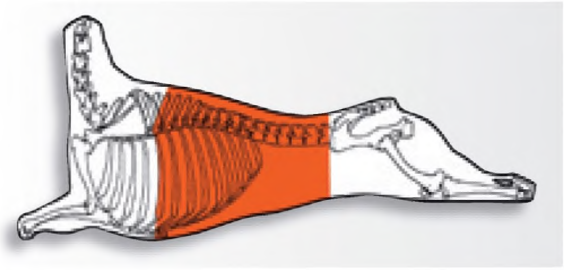


Рисунок 76

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- линию отделения грудинки с пашиной и расстояние от длиннейшего мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.41 Неразделенная почечная часть (заднее седло) [коды продукта: 4882 (0-ребровая), 4883 (1-ребровая), 4884 (2-ребровая), 4885 (3-ребровая)]**

Неразделенную почечную часть (заднее седло) получают из седла (4910) разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок, отделяя ее от позвоночника (см. рисунки 77—78). Ребра и пашину с обеих сторон неразделенной почечной части отделяют параллельно на указанном расстоянии от длиннейшего мускула в (краниальном) конце.



Рисунок 77

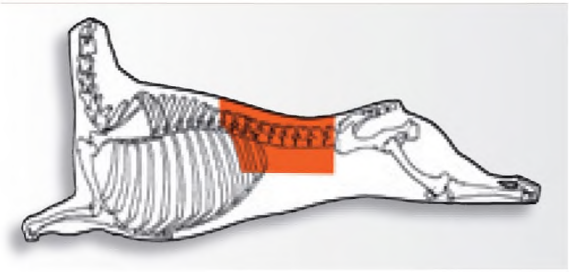


Рисунок 78

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- почки: оставлены или удалены;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- расстояние отделения пашины от длиннейшего мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.42 Почечная часть [коды продуктов: 4881 (0-ребровая), 4880 (1-ребровая), 4879 (2-ребровая), 4878 (3-ребровая)]**

Почечную часть получают из спинной части (4860) путем отделения указанных ребер параллельно линии отделения передней четвертины (см. рисунки 79—80). С целью отделения ребер разруб производят вдоль контура указанного ребра через грудной позвонок.



Рисунок 79

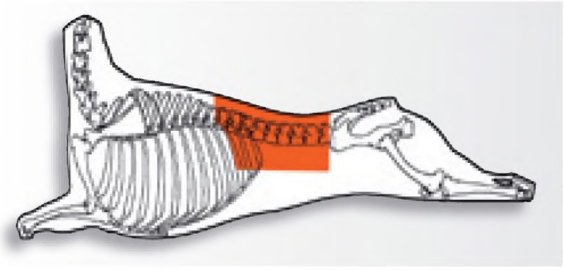


Рисунок 80

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены;
- линию отделения грудинки с пашиной и расстояние от длиннейшего мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.43 Неразделенная лопаточно-плечевая часть [коды продуктов: 4726 (4-ребровая), 4727 (5-ребровая)]**

Неразделенную лопаточно-плечевую часть получают из неразделенной передней четвертины (4960, без пашины) путем отделения лопаток, оставляя нижние мышцы соединенными с ребрами (см. рисунки 81—82). Линия краниального разруба проходит вдоль контура первого ребра через точку соединения первого грудного и седьмого шейного позвонков и параллельно указанной линии каудального разруба. Линию отделения брюшного участка определяют от окончания длиннейшего мускула (*M. longissimus thoracis*) в каудальном конце.



Рисунок 81

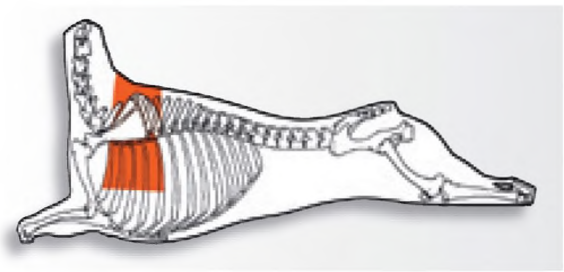


Рисунок 82

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- линию отделения грудинки и расстояние от длиннейшего мускула.

**5.4.44 Лопаточно-плечевая часть [коды продуктов: 4730 (2-ребровая), 4731 (3-ребровая), 4732 (4-ребровая), 4733 (5-ребровая)]**

Лопаточно-плечевую часть получают из неразделенной лопаточно-плечевой части (4727) путем ее продольного разруба по шейным позвонкам (см. рисунки 83—84). В соответствии с национальными требованиями и спецификациями спинной мозг может удаляться.



Рисунок 83

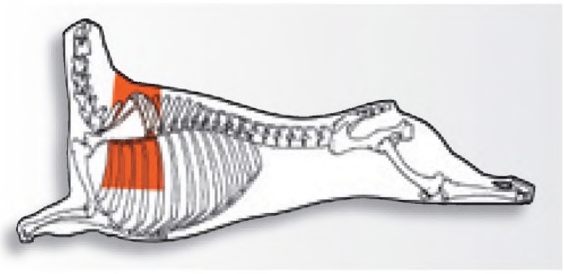


Рисунок 84

**5.4.45 Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами [коды продуктов: 4736 (2-ребровая), 4737 (3-ребровая), 4738 (4-ребровая), 4739 (5-ребровая)]**

Лопаточно-плечевую часть с зачищенными ребрами получают из лопаточно-плечевой части (4733) (см. рисунки 85—86). Ребра зачищают на указанную длину.



Рисунок 85

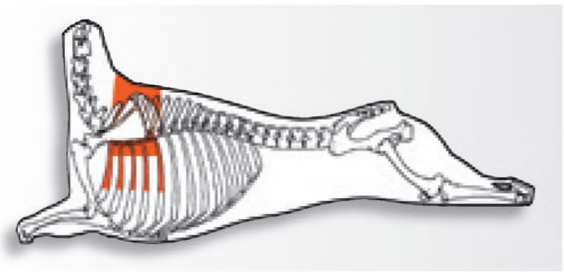


Рисунок 86

Указывают:

- необходимое количество ребер;
- линию отделения грудинки и расстояние от длиннейшего мускула;
- позвоночные отростки: оставлены или удалены;
- расстояние зачистки ребер.

**5.4.46 Передняя часть седла [коды продуктов: 4926 (6-ребровая), 4927 (7-ребровая), 4928 (8-ребровая), 4929 (9-ребровая)]**

Переднюю часть седла получают из седла (4910) разрубом вдоль контура указанного ребра, проходящего параллельно линии отделения спинной части от передка туши, и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для отделения позвоночника (см. рисунки 87—88). Ребра с обеих сторон передней части седла обрезают параллельно на указанном расстоянии от длиннейшего мускула, отмеряемом от (каудального) конца.



Рисунок 87

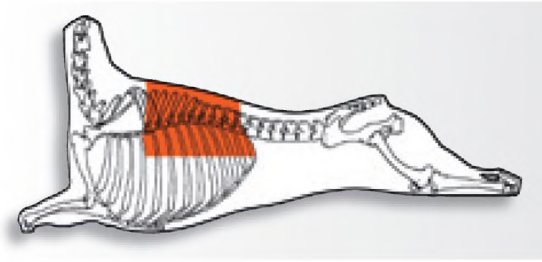


Рисунок 88

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- лучевая кость (лопаточный хрящ): оставлена или удалена;
- расстояние отделения ребер от длиннейшего мускула;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.47 Передок туши [коды продуктов: 4931 (6-ребровый), 4930 (7-ребровый), 4932 (8-ребровый), 4933 (9-ребровый)]**

Передок туши получают из полутуши путем отделения передней четвертины (4972) прямым разрубом вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через шейный позвонок для отделения позвоночника (см. рисунки 89—90). Каудальная линия разруба проходит вдоль указанного ребра, а также каудально и параллельно краю указанного ребра. Грудинку с пашиной отделяют на указанном расстоянии от брюшного края длиннейшего мускула (отмеряемом от краниального конца) и параллельно позвоночнику.



Рисунок 89

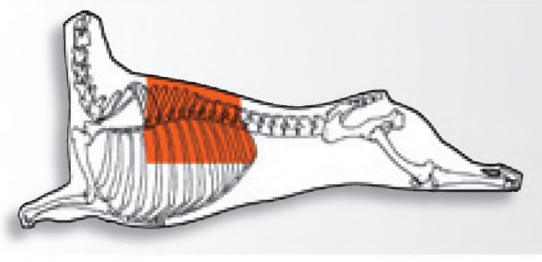


Рисунок 90

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула;
- лопаточный хрящ: оставлен или удален;
- позвоночные отростки: оставлены или удалены;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.48 Передок туши без хребтового края [коды продуктов: 4746 (6-ребровый), 4747 (7-ребровый), 4748 (8-ребровый), 4749 (9-ребровый)]**

Передок туши без хребтового края получают из передка туши (4932) путем удаления хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длиннейшим мускулом (см. рисунки 91—92).



Рисунок 91

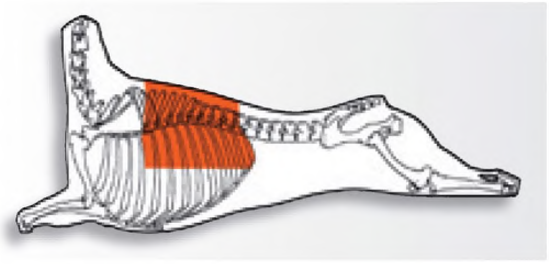


Рисунок 92

Указывают:

- необходимое количество ребер;
- расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира;
- позвоночные отростки: оставлены или удалены.

**5.4.49 Передок туши с хребтовым краем (зачищенный) [коды продуктов: 4750 (2-ребровый), 4751 (3-ребровый), 4752 (4-ребровый), 4753 (5-ребровый), 4754 (6-ребровый), 4755 (7-ребровый), 4756 (8-ребровый), 4757 (9-ребровый)]**

Передок туши с хребтовым краем (зачищенный) получают из передка туши (4932) с сохранением хребтовых мышц (см. рисунки 93—94). Хребтовые мышцы, заходящие на ребра, отделяют на указанном расстоянии от длиннейшего мускула и параллельно позвоночнику. Ребра зачищают.



Рисунок 93

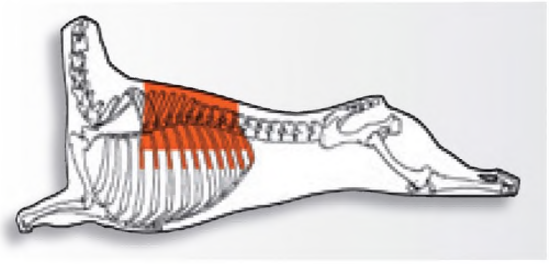


Рисунок 94

Указывают:

- необходимое количество ребер;
- расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула;
- расстояние зачистки ребер;
- позвоночные отростки: оставлены или удалены;
- лопаточный хрящ: оставлен или удален;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.50 Передок туши без хребтового края (зачищенный) [коды продуктов: 4758 (2-ребровый), 4759 (3-ребровый), 4760 (4-ребровый), 4761 (5-ребровый), 4762 (6-ребровый), 4763 (7-ребровый), 4764 (8-ребровый), 4765 (9-ребровый)]**

Передок туши без хребтового края (зачищенный) получают из передка туши с хребтовым краем (зачищенного) (4756) путем отделения хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длиннейшим мускулом (см. рисунки 95—96). Ребра зачищают на указанное расстояние.



Рисунок 95

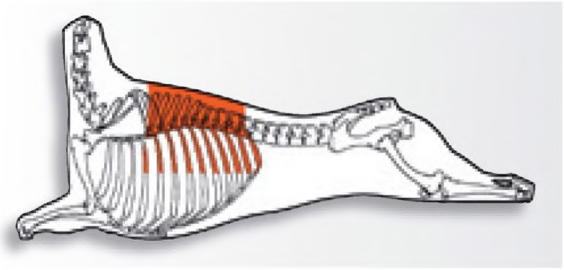


Рисунок 96

Указывают:

- необходимое количество ребер;
- расстояние отделения грудинки от длиннейшего мускула;
- расстояние зачистки ребер;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.51 Краевая покромка или спинная полоска (длинная)[1] (код продукта: 5109)**

Краевую покромку или спинную полоску (длинную) получают из полутуши, и она состоит из длиннейшего мускула, идущего вдоль остистых и спинных отростков поясничных, грудных и шейных позвонков (см. рисунки 97—98). Краевая покромка начинается от первого шейного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков.



Рисунок 97

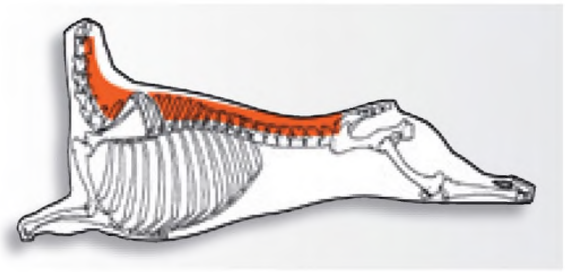


Рисунок 98

Указывают:

- мышечная пленка: оставлена или удалена;
- длину мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

[1] В торговле может называться краевой покромкой или спинной полоской.

**5.4.52 Краевая покромка или спинная полоска (короткая)[1] (код продукта: 5101)**

Краевую покромку или спинную полоску (короткую) получают из краевой покромки (5109). Она начинается от первого грудного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков.

Указывают:

- мышечная пленка: оставлена или удалена;
- длину мускула путем указания точки отделения вдоль позвонков.

**5.4.53 Вырезка из передка туши (код продукта: 5153)**

Вырезка из передка туши представляет собой часть краевой покромки (5109) от шестого грудного позвонка до соединения тринадцатого грудного и первого поясничного позвонков (см. рисунки 99—100).



Рисунок 99

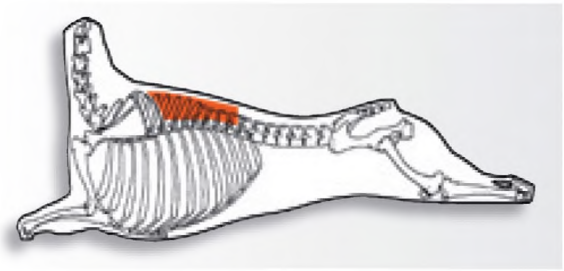


Рисунок 100

Указывают:

- мышечная пленка: оставлена или удалена;
- длину мышцы путем указания точки отделения вдоль позвонков.

**5.4.54 Филейная покромка (код продукта: 5150)**

Филейная покромка представляет собой часть краевой покромки (5109) от десятого грудного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков (см. рисунки 101—102).

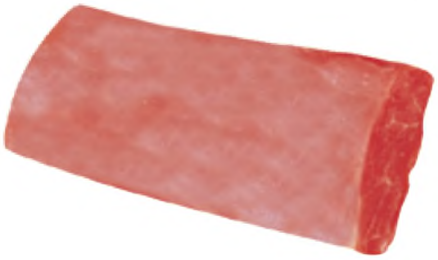


Рисунок 101

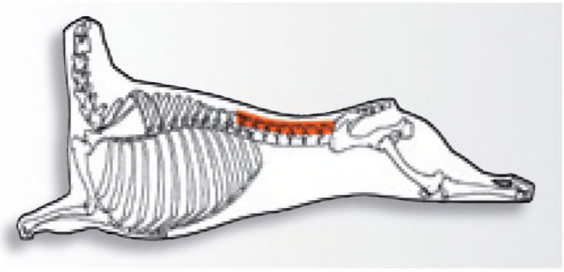


Рисунок 102

Указывают:

- мышечная пленка: оставлена или удалена;
- длину мышцы путем указания точки отделения от соединения поясничного и крестцового позвонков.

**5.4.55 Вырезка из передней четвертины (шейный филей) (код продукта: 5152)**

Вырезка из передней четвертины (шейный филей) представляет собой часть краевой покромки (5109) от первого шейного позвонка до четвертого, пятого или шестого грудного позвонка (см. рисунки 103—104). Указанное число позвонков (шейных и грудных) определяет длину шейного филея. Зачищают до мышечной пленки.

---

[1] В торговле может называться краевой покромкой или спинной полоской.



Рисунок 103

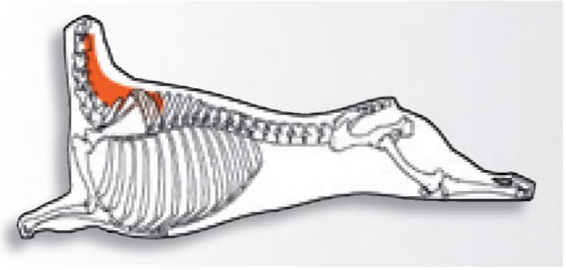


Рисунок 104

Указывают:

- мышечная пленка: оставлена или удалена;
- длину мышцы путем указания точки отделения от позвонка.

**5.4.56 Вырезка (филей) (код продукта: 5080)**

Вырезку (филей) получают из полутуши путем отделения мышц одним куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости (см. рисунки 105—106). Боковую покромку (*M. psoas minor*) оставляют.



Рисунок 105

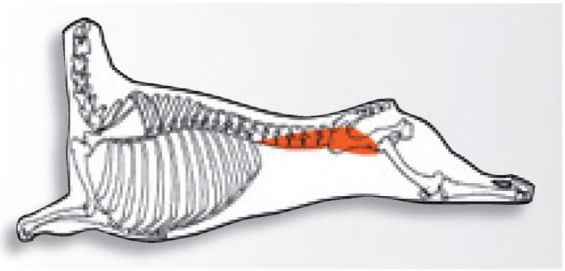


Рисунок 106

Указывают:

- боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.57 Верхний край вырезки (код продукта: 5081)**

Верхний край вырезки представляет собой часть вырезки, которая остается на боковой поверхности подвздошной кости после отделения почечной части от тазобедренного отруба и отделяется одним куском (см. рисунок 107). Боковую покромку (*M. psoas minor*) оставляют присоединенной к мышце (*M. psoas minor*).



Рисунок 107

Указывают:

- боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.58 Вырезка без верхнего края (код продукта: 5082)**

Вырезка без верхнего края представляет собой (заднюю) мышцу (*M. psoas minor*) вырезки, которую оставляют на брюшной поверхности поясничных позвонков почечной части после отделения тазобедренного отруба и отделяют одним куском (см. рисунок 108).



Рисунок 108

Указывают:

- боковая покромка (*M. psoas minor*): оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.59 Наборы отрубов (необваленные) для приготовления мясных блоков (код продукта: 5036)**

Наборы отрубов (необваленные) для приготовления мясных блоков получают из туши, при этом они могут представлять собой любую комбинацию из по крайней мере трех основных видов отрубов в их естественных пропорциях:

- продукт 4800 — тазобедренный отруб;
- продукт 4972 — передняя четвертина;
- продукт 4860 — спинная часть;
- продукт 4880 — почечная часть;
- продукт 4932 — передок туши;
- продукт 4990 — квадратновырезанная лопатка;
- продукт 5020 — шея;
- продукт 5030 — рулька;
- продукт 5031– голяшка;
- продукт 5010 — грудинка.

В случае упаковки квадратновырезанной лопатки в набор могут также включать шею, голяшку и грудинку с пашиной (см. рисунки 109—110).

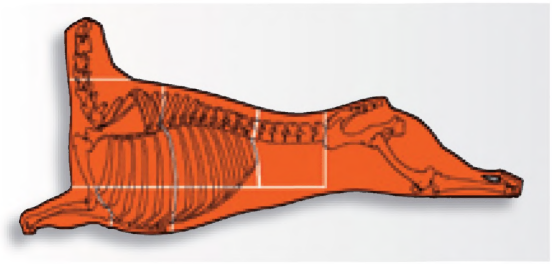


Рисунок 109




Рисунок 110

Указывают:

- любое сочетание основных видов отрубов в одной упаковке;
- почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

**5.4.60 Передняя четвертина (обваленная) [коды продуктов: 5045 (4-ребровая), 5046 (5-ребровая), 5047 (6-ребровая)]**

Переднюю четвертину (обваленную) получают из необваленной передней четвертины (4972) путем удаления костей, хрящей, связок и лимфатических узлов (см. рисунки 111—112).



Рисунок 111

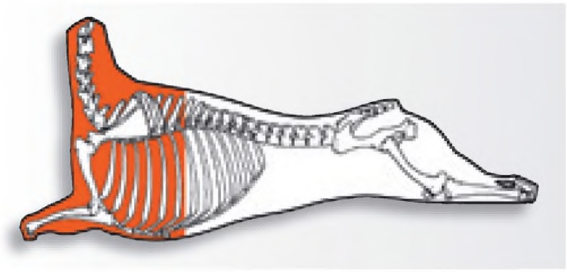


Рисунок 112

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- рулька: оставлена или удалена;
- грудинка: оставлена или удалена;
- шея: оставлена или удалена;
- межреберные мышцы: оставлены или удалены.

**5.4.61 Передняя четвертина (частично обваленная) [коды продуктов: 4770 (4-ребровая), 4771 (5-ребровая), 4772 (6-ребровая)]**

Переднюю четвертину (частично обваленную) получают из передней четвертины (4972), которую частично обваливают путем удаления шеи прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками (см. рисунки 113—114). Указанные ребра и сочлененные с ними грудные позвонки удаляют.



Рисунок 113

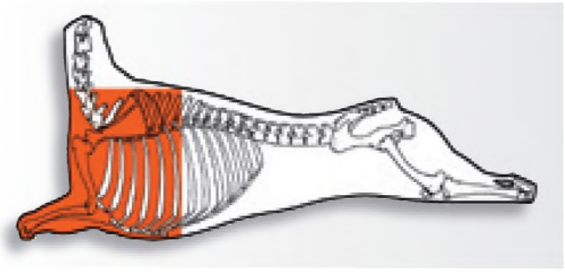


Рисунок 114

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- точку удаления шеи;
- рулька: зачищена или не зачищена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.62 Лопаточно-плечевая часть с рулькой [коды продуктов: 4773 (4-ребровая), 4774 (5-ребровая), 4775 (6-ребровая)]**

Лопаточно-плечевую часть с рулькой получают из передней четвертины (частично обваленной) (4772) разрубом передней четвертины на две части. Линия брюшного разруба проходит приблизительно в 12 мм от длиннейшего мускула (*M. longissimus*) у указанного ребра, а также параллельно и краниально к кромке спины. Эту часть называют лопаточно-плечевой частью с рулькой (см. рисунки 115—116).



Рисунок 115

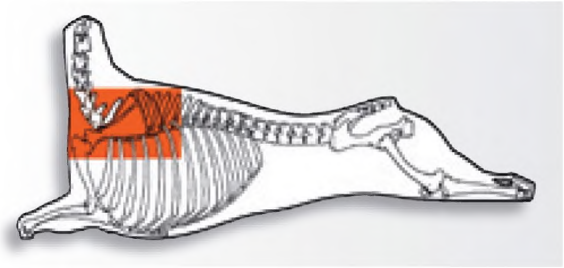


Рисунок 116

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- точку удаления шеи;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.63 Лопатка [коды продуктов: 4776 (4-реберная), 4777 (5-реберная), 4778 (6-реберная)]**

Лопатка представляет собой грудобрюшную часть передней четвертины. Лопатку получают из передней четвертины (частично обваленной) (4772) разрубом передней четвертины на две части. Линия брюшного разруба проходит приблизительно в 12 мм от длиннейшего мускула (*M. longissimus*) у указанного ребра, а также параллельно и краниально к кромке спины. Эту часть называют лопаткой (см. рисунки 117—118).



Рисунок 117

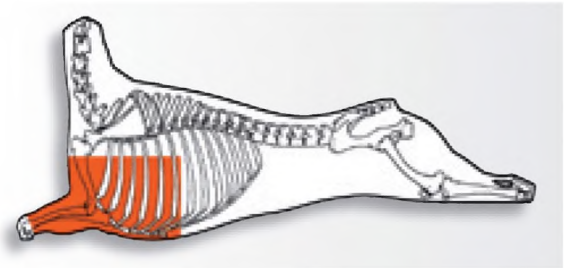


Рисунок 118

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- рулька: зачищена или не зачищена;
- рулька: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.64 Квадратновырезанная лопатка [коды продуктов: 4990 (5-реберная), 4991 (4-реберная), 4992 (6-реберная)]**

Квадратновырезанную лопатку получают из передней четвертины (4972) путем отделения шеи прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками (см. рисунки 119—120). Грудинку и рульку отделяют разрубом, начиная от соединения первого ребра и первого грудного сегмента до указанного ребра параллельно позвоночнику.



Рисунок 119

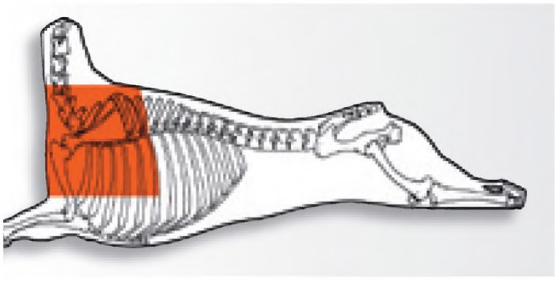


Рисунок 120

Указывают:
- точку удаления шеи;
- необходимое количество ребер;
- длину ребер;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.65 Квадратновырезанная лопатка (обваленная) [коды продуктов: 5050 (5-реброваяя), 5051 (4-реброваяя), 5052 (6-реброваяя)]**

Квадратновырезанную лопатку (обваленную) получают из квадратновырезанной лопатки (4990) путем удаления костей, хрящей, сухожилий и связок. Лопатку свертывают в рулет и/или упаковывают в сетку (см. рисунки 121—122).



Рисунок 121

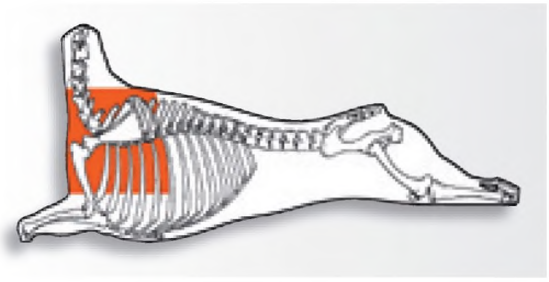


Рисунок 122

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- лимфатический узел и прилегающий жир: оставлены или удалены;
- уровень обрезки наружного жира.

**5.4.66 Наружняя часть лопатки («устричный» отруб) (код продукта: 4980)**

Наружную часть лопатки («устричный» отруб) получают из передней четвертины (4972) (см. рисунки 123—124). Она состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Лопатку отделяют от передней четвертины разрубом, идущим по линиям сращения верхних мышц ребер, при этом подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*) оставляют.



Рисунок 123

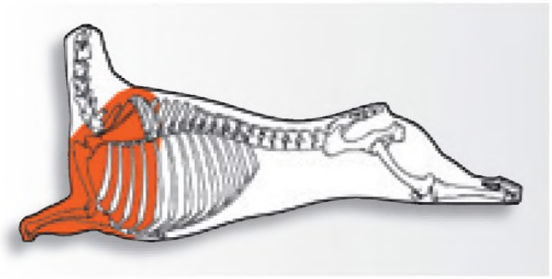


Рисунок 124

Указывают:
- шейное сухожилие: оставлено или удалено;
- рулька: зачищена или не зачищена;
- сустав запястья: оставлен или удален;
- рулька: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.67 Обваленная наружная часть лопатки («устричный» отруб) (код продукта: 5055)**

Обваленную наружную часть лопатки («устричный» отруб) получают из необваленной наружной части лопатки («устричный» отруб) (4980) путем удаления всех костей, хрящей и связок (см. рисунок 124). Рульку можно отделить.

Указывают:
- рулька: оставлена или удалена.

**5.4.68 Наружная часть лопатки (отруб «банджо») (код продукта: 4995)**

Наружную часть лопатки (отруб «банджо») получают из передней четвертины (4972) (см. рисунки 125—126). Она состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих к ним мышц. Лопатку отделяют от четвертины разрубом по линиям сращения верхних мышц ребер, оставляя подлопаточную мышцу (*M. subscapularis*). Лопатке придают овальную форму путем обрезки внешней кромки вдоль брюшной стороны. Подлопаточную мышцу оставляют, а лопаточную кость удаляют. Наружную часть лопатки (отруб «банджо») получают из туши с удаленным шейным сухожилием.



Рисунок 125

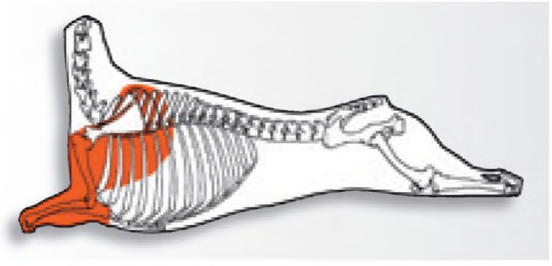


Рисунок 126

Указывают:
- рулька: зачищена или не зачищена;
- сустав рульки: оставлен или удален;
- рулька: оставлена или удалена;
- лопаточная кость: оставлена или удалена;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.4.69 Грудинка с пашиной (коды продуктов: 5010, обваленная — 5172)**

Грудинку с пашиной получают из полутуши прямым разрубом, идущим параллельно позвоночнику от точки сочленения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пашину до поверхностного пахового лимфатического узла (см. рисунки 127—128).



Рисунок 127

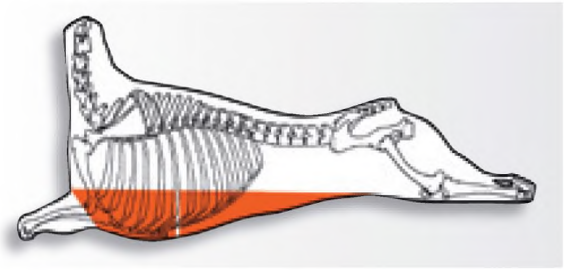


Рисунок 128

Линия дорсального разруба — грудинка с пашиной может включать участки ребер, остающиеся после отделения необваленной спинной части, седла, передка или почечной части.

Указывают:

- диафрагма: оставлена или удалена;
- линию дорсального разруба.

Грудинка с пашиной (обваленные) (код продукта: 5172). Грудинку с пашиной (обваленные) получают путем удаления всех костей и хрящей.

**5.4.70 Пашина (коды продуктов: 5011, обваленная — 5173)**

Пашину получают из грудинки с пашиной (5010) (см. рисунки 129—130). Грудинку отделяют от пашины прямым разрубом между указанными ребрами, при этом пашина представляет собой оставшийся каудальный участок.



Рисунок 129

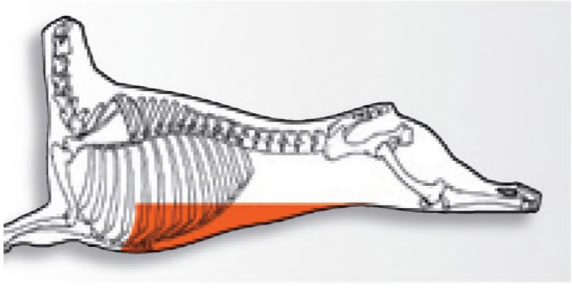


Рисунок 130

Указывают:

- линия дорсального разруба может включать реберный участок пашины;
- необходимое количество ребер.

Пашина (обваленная) (код продукта: 5173). Пашину (обваленную) получают путем удаления всех костей и хрящей.

**5.4.71 Ребра с тонким слоем мяса [коды продуктов: 5015 (6-реберные), 5016 (7-реберные), 5017 (8-реберные), 5018 (9-реберные)]**

Ребра с тонким слоем мяса получают из полутуши (см. рисунки 131—132). Грудную клетку разрубают на указанную ширину, отмеряемую от брюшного участка длиннейшего мускула, параллельно позвоночнику [см. линию отделения грудинки с пашиной (5010)]. Ребра с тонким слоем мяса состоят из ребер и межреберных мышц, а также поверхностного жира и поверхностных мышц.



Рисунок 131

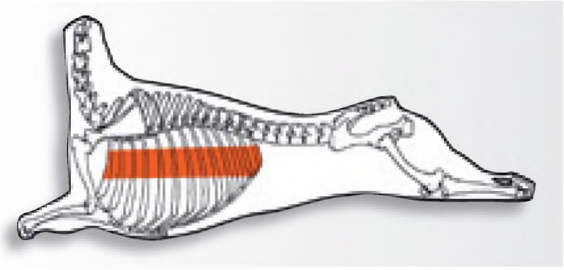


Рисунок 132

Указывают:
- необходимое количество ребер;
- длину ребер;
- *M. cutaneous trunci*: оставлен или удален;
- диафрагма: оставлена или удалена;
- *M. latissimus dorsi*: оставлен или удален.

**5.4.72 Шея (код продукта: 5020)**

Шею получают из туши прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками (см. рисунки 133—134).



Рисунок 133

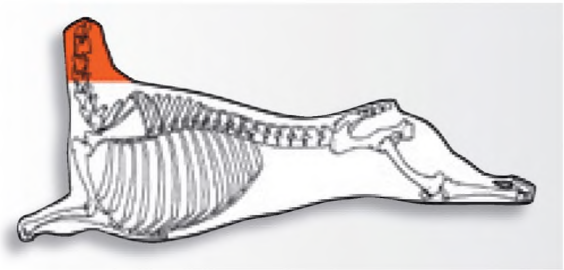


Рисунок 134

Указывают:
- линии каудального разруба;
- первый шейный сустав (атлант): оставлен или удален;
- шею разделяют на половинки разрубом, проходящим по центру позвоночника;
- разделана на ломтики указанной толщины;
- количество позвонков;
- уровень обрезки поверхностного жира.

**5.5 Определение мясного блока из обваленной баранины**

Мясные блоки (см. рисунок 135) обычно подготавливают с соблюдением спецификации относительно постности мяса, которую определяют визуально или химическим методом.



Рисунок 135

Химическая постность представляет собой содержание мяса и жира, определяемое химическим методом и выраженное в процентах.

Визуальная постность представляет собой содержание мяса и жира, определяемое визуальным методом и выраженное в процентах (см. рисунок 136).



Рисунок 136

Все мясные блоки, подготовленные в соответствии со спецификацией относительно химической постности, должны соответствовать заявлениям о химической постности.

Заявление о химической постности должно быть точным и подтверждаться программой выборки, проверки и регистрации. Химическая постность обычно выражается в процентах.

Метод определения химической постности мясных изделий должен быть согласован между потребителем и поставщиком.

Обычно мясные блоки выпускают в следующих комбинациях:

- отрубы или порционные куски отрубов;

- обрезь от производства отрубов;
- обваленные туши, туши без задней части, передние четвертины, рулеты;
- могут быть указаны минимальные размеры блоков.

### 5.6 Порционные куски

#### 5.6.1 Бифштексы из тазобедренного отруба

Бифштексы из тазобедренного отруба получают из тазобедренного отруба без толстого края поясничной части (4820), при этом они представляют собой куски указанной толщины, которые нарезают горизонтально поперек тазобедренного отруба (см. рисунок 137).



Рисунок 137

#### 5.6.2 Отбивные из почечной части

Отбивные из почечной части получают из почечной части (4880), при этом они представляют собой куски указанной толщины (см. рисунок 138).



Рисунок 138

#### 5.6.3 Отбивные из толстого края поясничной части

Отбивные из толстого края поясничной части получают из толстого края поясничной части (4790), при этом они представляют собой порционные куски указанной толщины (см. рисунок 139).



Рисунок 139

**5.6.4 Отбивные из лопаточно-плечевой части**

Отбивные из лопаточно-плечевой части получают из квадратновырезанной лопатки (4990), при этом они представляют собой куски указанной толщины, нарезаемые горизонтально через лопатку (от спины к брюху) (см. рисунок 140).



Рисунок 140

**5.6.5 Отбивные из заднего седла**

Отбивные из заднего седла получают из заднего седла (4883), при этом они представляют собой куски указанной толщины (см. рисунок 141).



Рисунок 141

**5.6.6 Котлеты из передка туши**

Котлеты из передка туши получают из зачищенного передка туши без хребта (4762), при этом они представляют собой куски указанной толщины (см. рисунок 142).



Рисунок 142

**Приложение 1**
**(справочное)**

## Адреса

**Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)**
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 ГС1

### 1 Цель системы ГС1

Система ГС1 широко используется в мире для совершенствования связи между потребителями, продавцами и третьей стороной — органами по подтверждению соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая стандартизирована для использования в торговле. Она осуществляется Глобальным управлением ГС1 совместно с национальными организациями — членами ГС1 во всем мире.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования компаний, отраслей и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Использование стандартов ГС1 повышает эффективность и четкость торговли и распределения продуктов благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг, сторон и местонахождения. Идентификаторы ГС1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает в случае необходимости их электронное считывание в процессе торговли.

Стандарты ГС1 могут использоваться в электронном обмене данными (далее — ЭОД) и Глобальной сетью синхронизации данных (далее — ГССД) ГС1. Торговые партнеры используют ЭОД для электронного обмена сообщениями, касающимися покупки и статуса отправляемых грузовых партий. Торговые партнеры используют ГССД для синхронизации информации о товаре и стороне в своих внутренних информационных системах. Эта синхронизация способствует обеспечению единой глобальной идентификации и классификации продукта и имеет решающее значение для формирования эффективной глобальной электронной торговли.

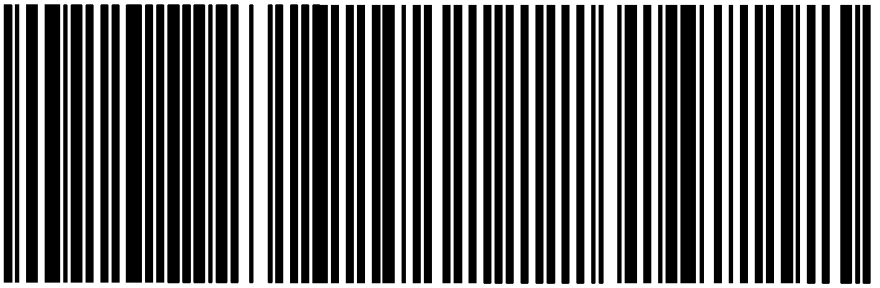
### 2 Использование кода в системе ГС1

В системе ГС1 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 цепочке поставок, независимо от того, какая компания первоначально выпустила эти коды.

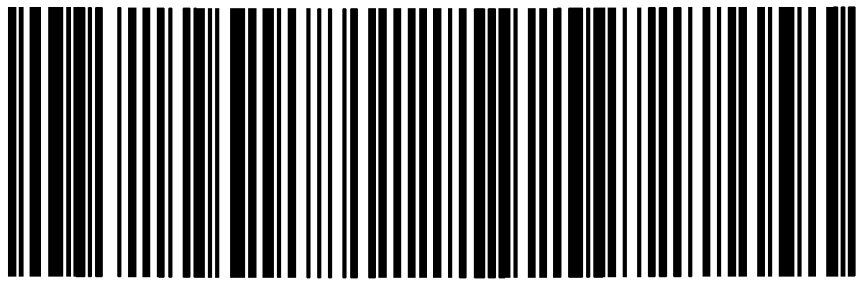
Код для спецификации покупки, определенный в 4.1, получил прикладной идентификатор ГС1 (7002) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (далее — ГНТП) и был включен в символ штрихового кода ГС1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде, в символы штрихового кода ГС1-128, наносимые на отправляемые контейнеры наряду с другой информацией о продукте (см. примеры 1 и 2).

Определения, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код на отрубы, рекомендуемый в настоящем стандарте, с тем, чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта, принятой в настоящем стандарте.

***Пример 1***



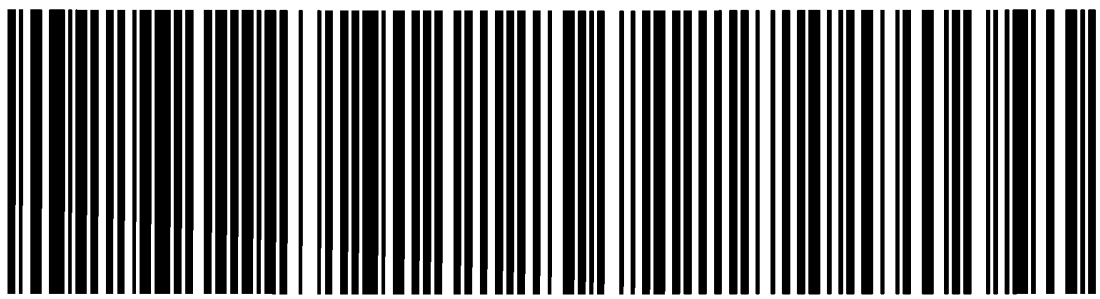
(01) 91234567890121(3102) 000076(15) 990801



(7002) 4493221134000014510 0(10) 000831

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

***Пример 2***



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

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

Другие данные, например код режима охлаждения, сортности и толщины жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

**3 Применение системы в цепочке поставок**

Применение системы в цепочке поставок осуществляется следующим образом:



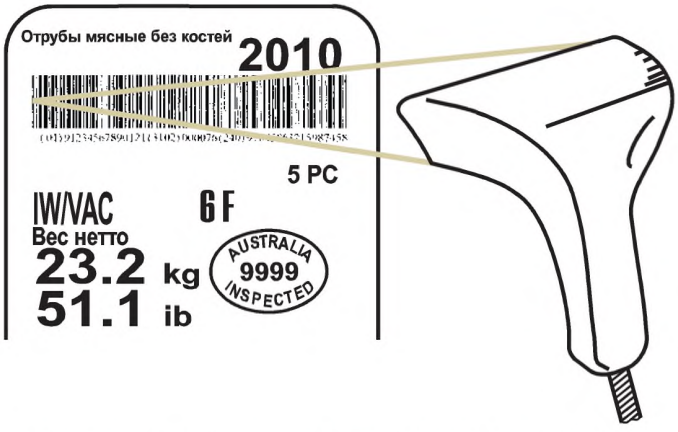
1) покупатели делают заказ с использованием настоящего стандарта и схемы кодирования;



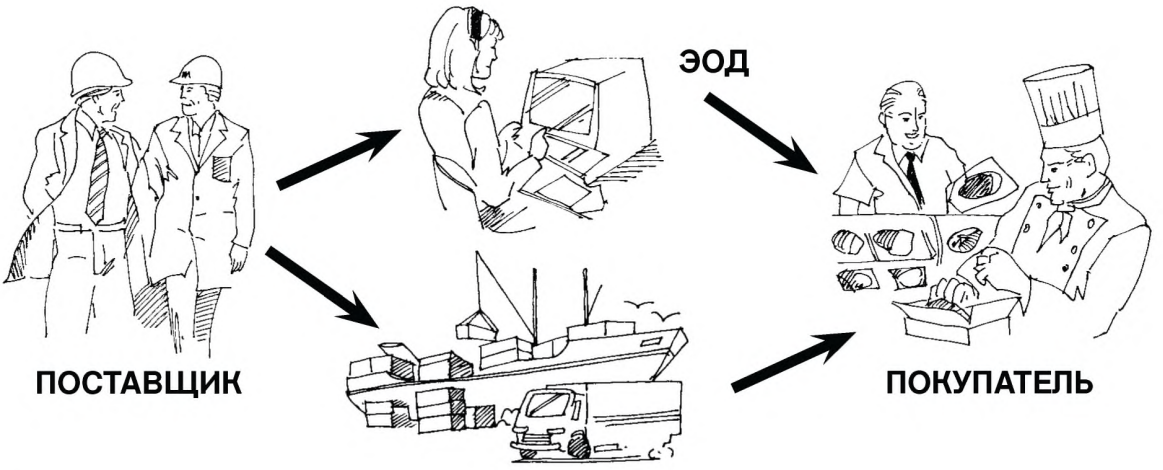

2) после получения заказа поставщики переводят коды в свои собственные коды товарной продукции (то есть глобальный номер товарной продукции);




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, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

**4 Использование определений отрубов в ГССД**

Определений отрубов в ГССД осуществляется следующим образом:

1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое в настоящем стандарте надлежащее определение отруба для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам;




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

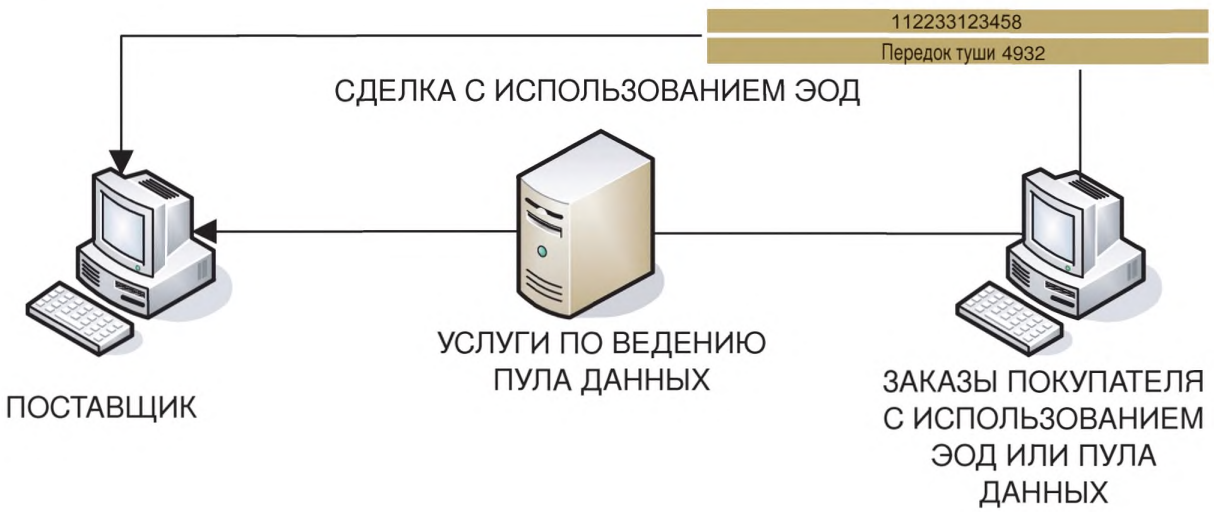



3) Покупатели используют принятое в настоящем стандарте определение отруба и другую информацию о продукте в своих информационных системах с целью идентификации с помощью ГНТП продуктов, которые они желают заказать;




| ГНТП | ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ | |
|---|---|---|
| 112233123456 | Почечная часть | 4878 |
| 112233123457 | Лопаточно-плечевая часть | 4736 |
| 998877123001 | Верхний край вырезки | 5081 |
| 998877123017 | Передок туши | 4932 |
| 998877123560 | Спинная часть | 4859 |
| 776655678444 | Спинная часть | 4859 |
| 112233123458 | Передок туши | 4932 |
| 998877123334 | Почечная часть | 4878 |
| 776655678427 | Передок туши | 4932 |

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



УДК 637.5:006.354 МКС 67.120.10 IDT

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

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

Сдано в набор 30.05.2016. Подписано в печать 30.08.2016. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 8,37.

Набрано 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