

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

Стандарт
ЕЭК ООН

ГОВЯДИНА

ТУШИ И ОТРУБЫ



UNITED NATIONS

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

СТАНДАРТ ЕЭК ООН
ГОВЯДИНА
ТУШИ И ОТРУБЫ

ИЗДАНИЕ 2004

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества



Организация Объединенных Наций
Нью-Йорк, Женева, 2004 год

Мнения и обозначения, представленные в настоящей публикации, принадлежат автору и необязательно отражают точку зрения Секретариата Организации Объединенных Наций или какое-либо мнение со стороны Секретариата относительно правового статуса той или иной страны, территории, города, района или их властей или относительно делимитации их границ.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник и отсылки экземпляра публикации, содержащей цитату или перепечатанные материалы, по адресу, указанному ниже.

Пожалуйста, направляйте Ваши комментарии и вопросы по адресу:

Unité des normes agricoles
Division du développement du commerce et du bois
Commission Économique Pour L'Europe
Palais des Nations,
1211 Genève 10, Suisse
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agristandards@unece.org

Запросы копий данной публикации должны быть направлены по следующему адресу:

Publications des Nations Unies
Service des ventes
Palais des Nations,
1211 Genève 10, Suisse
E-mail: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/326

ПУБЛИКАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

Sales No. R.03.II.E.58

ПРЕДИСЛОВИЕ

Одной из главных задач Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) является помощь в достижении большей экономической интеграции среди государств участников. Для достижения этой цели ЕЭК ООН организует правительственные форумы для работы над международными стандартами и их согласования, которые:

- Способствуют развитию справедливой международной торговли и предотвращают возможные технические барьеры.
- Разрабатывают международный торговый язык для покупателей и продавцов.
- Стимулируют высококачественное и устойчивое производство.
- Создают прозрачность рынка для продавцов и покупателей.

Европейская Экономическая Комиссия Организации Объединенных Наций начала свою работу по стандартизации скоропортящихся продуктов в 1949 году. На сегодняшний день разработано и согласовано около 100 международных стандартов качества на различные сельскохозяйственные продукты: свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, картофель (скороспелый, продукты из картофеля и семена), яйца и продукция из яиц, мясо и срезанные цветы.

Все вопросы, касающиеся торгового качества, оказывающие влияние на международную торговлю, могут быть обсуждены различными специализированными группами, также возможна поддержка тем странам, которые заинтересованы во внедрении стандартов ЕЭК ООН (практические занятия и семинары).

Целью каждого стандарта является вовлечение в работу всех заинтересованных сторон (стран членов ЕЭК ООН и других стран, международных государственных и негосударственных организаций) и достижение консенсуса, приемлемого для всех сторон. Стандарты ЕЭК ООН - это символ высокого качества, которые во многих случаях были использованы как основа для стандартов Европейского Союза, Codex Alimentarius, Организации экономического сотрудничества и развития.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо занимают особое место из-за сложности предмета: большое количество вариантов выбора может быть установлено покупателем и качество конечного продукта зависит в большой степени от способа разделывания мяса.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо впервые предлагают международное описание, изложенное в последовательной, детальной и тщательной манере с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандартов включается полный набор цветных фотографий и диаграмм. Стандарты также дают определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах.

Данная стандартизация торгового языка – это фундамент, который позволяет мясной промышленности перенять современные методы передачи информации и направить поток информации и продукт по всей торговой сети снабжения.

При разработке кода ЕЭК ООН тесно сотрудничала с МАКПТ, некоммерческой частной организацией, ответственной за систему поставок с используемыми во всем мире уникальными идентификационными кодами и электронными средствами общения (например, штрих-коды).

Экспериментальное использование стандартов в Австралии и Новой Зеландии показало, что правильное применение стандартов приводит к меньшему количеству бракованных продуктов, большей удовлетворенности покупателей и более длительной коммерческой деятельности.

Надеюсь, что новое издание Стандарта ЕЭК ООН Говядина – Туши и Отрубы будет способствовать достижению справедливой международной торговли.

Бригита Шмегнерова
Исполнительный секретарь
Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

Выражение признательности ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН «Говядина – туши и отрубы»: Австралии, Австрии, Аргентины, Боливии, Бразилии, Венгрии, Германии, Греции, Европейского союза, Испании, Италии, Канады, Китая, Литвы, Марокко, Нидерландов, Новой Зеландии, Парагвая, Польши, Российской Федерации, Словакии, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Финляндии, Франции, Швейцарии, Японии. Мы хотели бы отметить особый вклад Австралии (организации AUS-MEAT) за опубликование первого издания настоящего стандарта и предоставления фотографий для этой публикации.



СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	iii
ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ	iv
1. ВВЕДЕНИЕ	1
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	2
1.2 Сфера охвата	2
1.3 Область применения	2
1.4 История принятия и публикации	2
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	3
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	3
3.1 Дополнительные требования	3
3.2 Вид	3
3.3 Продукт/Отруб	3
3.4 Охлаждение и заморозка	4
3.5 Происхождение продукции	4
3.5.1 Отслеживание	4
3.5.2 Категория говядины	4
3.5.3 Система выращивания	5
3.5.4 Система откорма	5
3.5.5 Способ убоя	6
3.5.6 Технология послеубойной обработки	6
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	7
3.6.1 Определение кодов	7
3.6.2 Обрезка и оценка толщины жира	7
3.7 Система классификации говядины	8
3.8 Цвет и показатель pH мяса	8

3.9	Диапазон изменения веса туш и отрубов	8
3.10	Упаковка, хранение и транспортировка	8
3.10.1	Описание и положения	9
3.10.2	Определение кодов	9
3.11	Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках	10
3.12	Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия ..	11
4	СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ ГОВЯДИНЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ	11
4.1	Определение кода	11
4.2	Пример	12
5	ОПИСАНИЕ ТУШИ И ОТРУБОВ	13
5.1	Многоязычный индекс для туш/отрубов	13
5.2	Диаграмма костей говяжьей полутуши	15
5.3	График последовательности производства стандартных основных говяжьих отрубов	16
5.4	Говяжьи отрубы	18
5.5	Определение упаковки говядины без костей навалом	40
5.6	Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам	41
5.6.1	Латеральный/Медиальный вид строения туши	41
5.6.2	Перечень названий мышц в алфавитном порядке	42
5.6.3	Основные отрубы задней четвертины	43
5.6.4	Основные отрубы передней четвертины	46
5.6	Стандарты качества мяса	50
5.7.1	Стандартные образцы цвета мяса	51
5.7.2	Стандартные образцы цвета жира	52
5.7.3	Стандартные образцы мраморности	53
	ПРИЛОЖЕНИЕ 1: АДРЕСА	54
	ПРИЛОЖЕНИЕ 2: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ-СЕК	55

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

ГОВЯДИНА – ТУШИ И ОТРУБЫ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

- 1) Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, в большинстве случаев поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться. Представители мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, могут связаться с Секретариатом ЕЭК ООН (см. адрес в приложении).
- 2) Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Данная часть входит в серию публикаций по стандартам на мясо, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

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

Для дальнейшей информации о деталях публикации посетите, пожалуйста, вебсайт UNECE в : www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

Приложение 2 содержит описание системы СЕК/МАКПТ с идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН

Вид/сорт мяса	Код, используемый в системе кодирования мяса ЕЭК ООН (см. главу 4)
Мясо крупного рогатого скота (Говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (Телятина)	11
Мясо свиней (Свинина)	30
Баранина	40
Козлятина	50
Лама	60
Альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

1.2 Сфера охвата

- 1) В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) говяжьих туш и отрубов, предназначенных для торговли и пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор в обработке, упаковке и расфасовке мяса, а также в определении соответствия, которые согласуются с квалифицированной практикой торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.
- 2) Признается, что для осуществления международных поставок говяжьих туш и отрубов должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, подобные положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.
- 3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы, целью которых является сохранение качества продукции после отправки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание Стандарты, Руководство и Кодексы Практики Codex Alimentarius Commission (дочерней организации ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства – ФАО и Всемирной организации здравоохранения - ВОЗ по разработке продовольственных стандартов), которые являются авторитетными международными источниками в области санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

- 1) Поставщики обязаны предоставить продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.
- 2) Оценивая соответствия товаров этим договорным требованиям, покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В описание стандарта включены фотографии туш и отдельных товарных отрубов, что способствует лучшему пониманию соответствующих положений стандарта и обеспечивает его широкое применение в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

- 1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей пятьдесят шестой сессии (документ TRADE/ WP.7/2000/11). Первое издание этого стандарта было опубликовано AUS-MEAT по просьбе ЕЭК ООН.
- 2) В настоящем втором издании (одобренном Специализированной секцией в мае 2003 года - см. TRADE/WP.7/GE.11/12) текст был подвергнут целому ряду редакционных изменений. В данный момент стандарт изложен в виде пяти глав, включая ранее имевшиеся главы по общим требованиям; по требованиям, предъявляемым к говядине; раздел об описании туш и отрубов, что позволяет привести его в соответствие с другими стандартами. Эта корректировка потребовала также изменения порядка данных в кодах на говядину и небольших изменений в описаниях туш и отрубов.
- 3) Стандарты UNECE на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на домашней страничке UNECE: www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm.

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2) Туши/отрубы должны быть:

- Цельными, с учетом товарного вида.
- Без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани.
- Без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла¹).
- 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 замораживанием².
- Без спинного мозга (кроме целых туш)³.

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

² Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких аспектов, как первоначальный цвет (обычно цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

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

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

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования говядины ЕЭК ООН (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

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

3.2 Вид

Для говядины в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 10.

3.3 Продукт/отруб

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

3.4 Охлаждение и заморозка

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

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлажденный	Температура внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$ в течение всего времени охлаждения
2	Замороженный	Температура внутри продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания
3	Глубокомороженный	Температура внутри продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения и производства продукции в соответствии с требованием покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации крупного рогатого скота, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. В случае использования процедуры отслеживания происхождения продукции, она должна утверждаться органом по оценке соответствия, указанным в пункте 3.12.

3.5.2 Категория говядины

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

■ 3.5.3 Система выращивания

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

Код системы производства и откорма (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система не указывается.
1	Главным образом в помещениях	Методы выращивания, которые опираются на содержание в помещениях.
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, которые опираются на ограниченный доступ к свободному выпасу.
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, которые опираются на доступ 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 покупателем и продавцом.

■ 3.5.4 Система откорма

Покупатель может специфицировать систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких норм система откорма должна согласовываться между покупателем и продавцом.

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

3.5.5 Способ убоя

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

3.5.6 Технология послеубойной обработки

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

Примечание 1: Удаление спинного мозга и другого материала риска: Индивидуальные требования рынка определяют специфические требования к удалению спинного мозга, нервной и лимфатической тканей. Требования к удалению спинного мозга определяют на какой стадии технологического процесса переработки туши или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

Примечание 2: В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включены в систему кодирования ЕЭК ООН на говядину.

- Снятие шкуры
- Электростимуляция
- Метод подвешивания туш
- Перевязывание пищевода
- Режимы охлаждения
- Процессы созревания

3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубках

3.6.1 Определение кодов

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

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

3.6.2 Обрезка и оценка толщины жира

Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. Согласно указаниям покупателя требования к толщине жира могут применяться в отношении поверхностного жира (подкожный и/или наружный жир в зависимости от вида продукта) и межмышечной жировой прослойки (мраморность). Для описания ограничений в отношении жировой обреза 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 перемышкой; см. рис. 1). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется выравниванием; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов³ или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки⁴, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемышки.

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

⁴ 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 0,125 дюйма (3 мм) по глубине.

3.7 Система классификации говядины

Система кодирования дает возможность покупателям оговорить систему классификации.

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

3.8 Цвет и показатель pH мяса

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

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

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

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

3.10.1 Описание и положения

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

Туши и четвертины

- Охлажденные в упаковке или без нее
- Замороженные/глубокозамороженные в упаковке, служащей для защиты продуктов

Отрубы – охлажденные

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в модифицированной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы - замороженные/глубокозамороженные

- Индивидуально упакованные
- Упакованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

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

3.10.2 Определение кодов

Код для упаковки (поле данных 13)	Категория
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 воощеных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в модифицированной атмосфере
7-8	Коды не используются
9	Прочие

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

3.11.1 Обязательная информация

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

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, глубокомороженное		X
Условия хранения		X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X ⁵
Количество (число наименований)		X ⁵
Вес нетто		X ⁵

⁵ Эта информация может также указываться 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 покупателя или по решению оператора мясopереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что птица родилась, выращивалась, забивалась, подвергалась переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- Системы выращивания и переработки.
- Характеристики породы, системы выращивания и откорма.
- Процедуры убоя.
- Дата переработки/упаковки.
- Качество/сортность/классификация.
- pH, цвет мяса и жира.
- Quality/grade/classification
- pH, lean and fat colour

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия продукта показателям, определяемым покупателем, стандартам и/или идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия качества/категории/классификации (Качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны - авторитетного органа по оценке соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 3.1.

Оценка соответствия торгового стандарта (Торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия должно быть определено, как это указано в 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

Оценка соответствия идентификации крупных рогатых скотов или партии (Идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены, как это указано в 3.1

Код оценки соответствия (поле данных 5)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/классификации (Качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации крупных рогатых скотов/партии (Идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации крупных рогатых скотов/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации крупных рогатых скотов/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации крупных рогатых скотов/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ ГОВЯДИНЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к говядине содержит 15 полей и 20 знаков (три знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

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

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	10
2	Продукт/отруб	3.3/ 5	0 – 9999
3	Поле не используется	-	00 – 99
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 – 9
5	Категория	3.5.2	0 – 9
6	Система производства	3.5.3	0 – 9
7a	Система откорма	3.5.4	0 – 9
7b	Поле не используется	-	0 – 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 – 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 – 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 – 9
11	Системы классификации говядины	3.7	0 – 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 – 9
13	Упаковка	3.10.2	0 – 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 – 9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакуум передка говяжьей туши с максимальной толщиной жира 3 мм применительно к бычку-кастрату или телке, выращенным в соответствии с органической системой производства и забитым в соответствии с традиционным способом убоя.

Данному продукту присваивается следующий код: 10164300153201040050

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Говядина	10
2	Продукт/отруб	Челышко	1643
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Бычок-кастрат или телка	5
6	Система производства	Органическая	3
7a	Система откорма	Фуражная	2
7b	Поле не используется	-	0
8	Способ убоя	Традиционная	1
9	Технология послеубойной обработки	-	0
10	Толщина жира	Максимальная толщина жира 3 мм	4
11	Системы классификации говядины	-	0
12	Диапазон изменения веса	-	0
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Оценка соответствия	-	0

5. ОПИСАНИЕ ТУШИ И ОТРУБОВ

5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубков

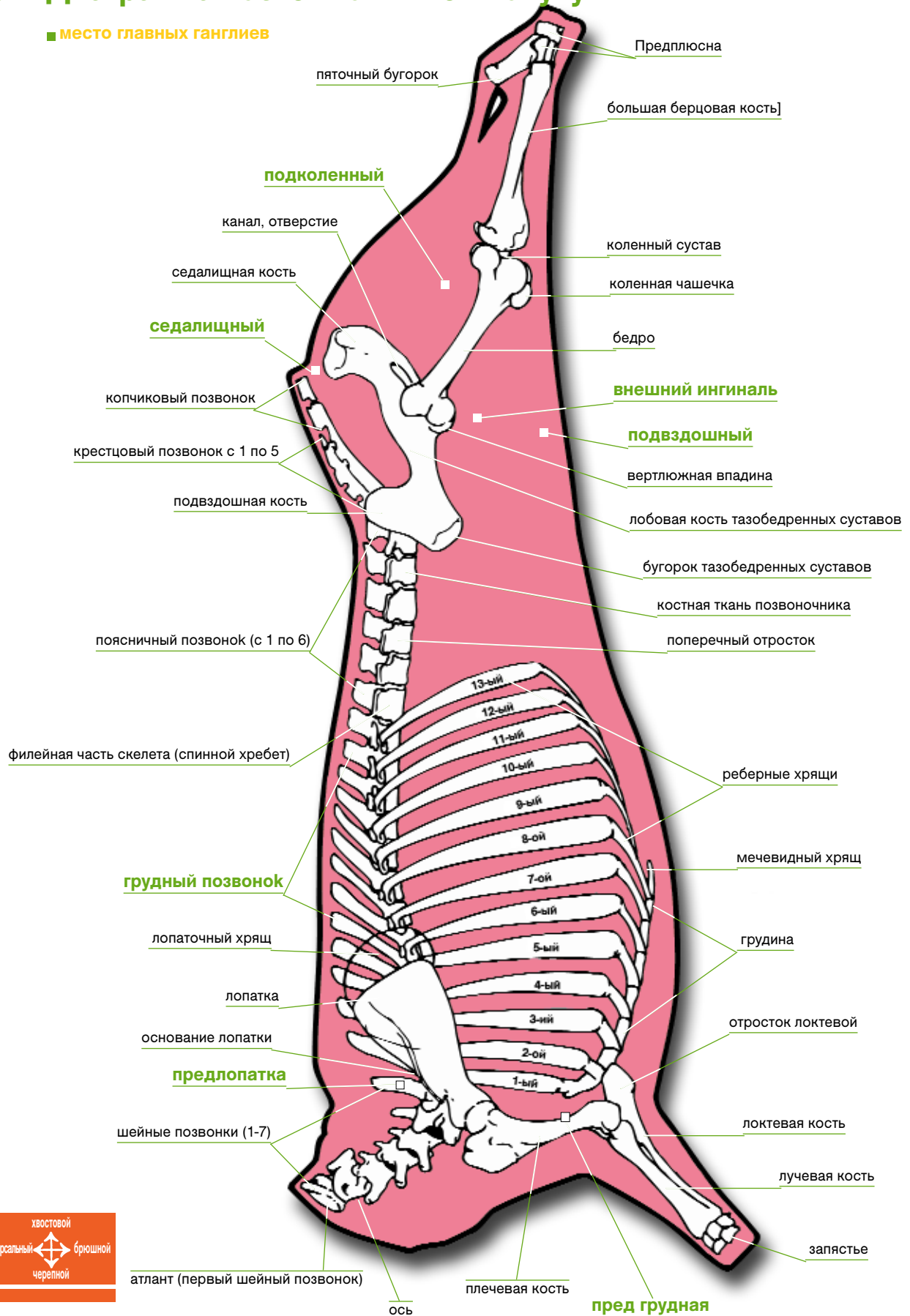
Коды вырезок с костью начинаются с цифры 1. Для вырезок без кости они начинаются с цифры 2.

Русский	Номер продукта	Стр.	Французский	Английский	Испанский	Китайский
С костями			Avec Os	Bone-in	Con hueso	带骨牛肉
Задняя четвертина	1010	18	Quartier arrière droit	Hindquarter	Cuarto trasero	后 1/4 胴体
Короткий филей	1550	21	Faux-filet	Shortloin	Espinazo trasero	腰脊肉
Кострец и Филей	1540	20	Rumsteck et aloyau	Rump & Loin	Espinazo con cuadril	臀腰部肉
Край чельшка (грудина)	1674	22	Gros bout de poitrine	Brisket Point (Sternum)	Punta de pecho	前胸肉
Лопаточная часть	1621	38	Epaule palette	Shoulder	Paleta	带腿肩肉
Лопаточная часть прямоугольной разделки	1617	23	Basse-côtes	Chuck – Square Cut	Aguja	方切肩肉
Оковалок	1500/1503	19	Cuisse entière	Butt	Rueda	前/后腱子肉
Оковалок без голяшки	1510	20	Cuisse sans jarret	But – Shank Off	Rueda sin garrón	去腱臀腿肉
Оковалок и кострец	1502	19	Cuisse et Rumsteck	Butt & Rump	Rueda con cuadril	臀部肉
Оковалок прямоугольной разделки	1520	20	Cuisse coupe droite	Butt Square Cut	Rueda corte cuadrado	方切臀腿肉
Передняя часть говяжьей грудинки	1673	22	Poitrine	Brisket Rib Plate	Asado ventral	胸肋肉
Передняя четвертина	1063	21	Quartier avant droit	Forequarter	Cuarto delantero	前 1/4 胴体
Передняя четвертина и пашина (Пистолетный отруб передней четвертины)	1050	21	Quartier avant CAPA	Forequarter & Flank (Pistola Forequarter)	Cuarto delantero con vacío	枪形前 1/4 胴体
Пистолетный отруб задней четвертины	1020	18	Quartier arrière pistola	Pistola Hindquarter	Pistola	枪形前 1/4 胴体
Полутуша	1000	18	Demi-carcasse	Side	Media canal	半胴体
Реберная часть – подготовленная	1604	23	Milieu de train de côtes	Ribs -Prepared	Espinazo preparado	脊排
Реберный край грудинки	1694	24	Plat de côtes	Short Ribs	Asado corto (Porción de asado)	肋排
Ребра без поверхностного мяса	1695	24	Plat de côtes	Spare Ribs	Costillar	肋排
Рулька-Голяшка передней/задней четвертины	1680	25	Jarret avant / Jarret arrière	FQ/HQ Shine - Shank	Brazuelo/garrón	前/后腱子肉
Цельная туша	1001	18	Carcasse entière	Carcase	Canal	胴体
Чельшко	1643	22	Poitrine sans plat de côtes	Brisket	Pecho	胸肉
Шейная часть	1630	23	Collier	Neck	Cogote	颈肉
Без костей			Sans Os	Boneless	Sin hueso	
Верх внутренней части	2012	26	Dessus de tranche	Inside Cap	Tapa de nalga	带盖臀肉
Внутренняя диафрагма	2205	31	Fausse bavette	Inside Skirt	Tapa de cuadril (Picaña)	内裙肉
Внутренняя часть бедра	2010	26	Tende de tranche	Inside	Entraña interna (Falsa entraña)	臀肉
Внутренняя часть без верха	2011	26	Tende de tranche sans dessus de tranche	Inside – Cap Off	Nalga de adentro	去盖臀肉
Внутренняя часть пашины (плоская часть)	2203	31	Bavette d'loyau	Internal Flank Plate (Flap)	Nalga de adentro sin tapa	内腹肉
Выступ лопаточной мякоти	2278	37	Bosse du cou	Chuck Crest	Bife grande de vacío	肩肉冠
Глазок бедра	2040	28	Rond de gîte noix	Eye Round	Lomo	大米龙
Глазок костреца	2093	33	Coeur de rumsteck	Eye of Rump	Lomo sin cadena	臀腰部肉心

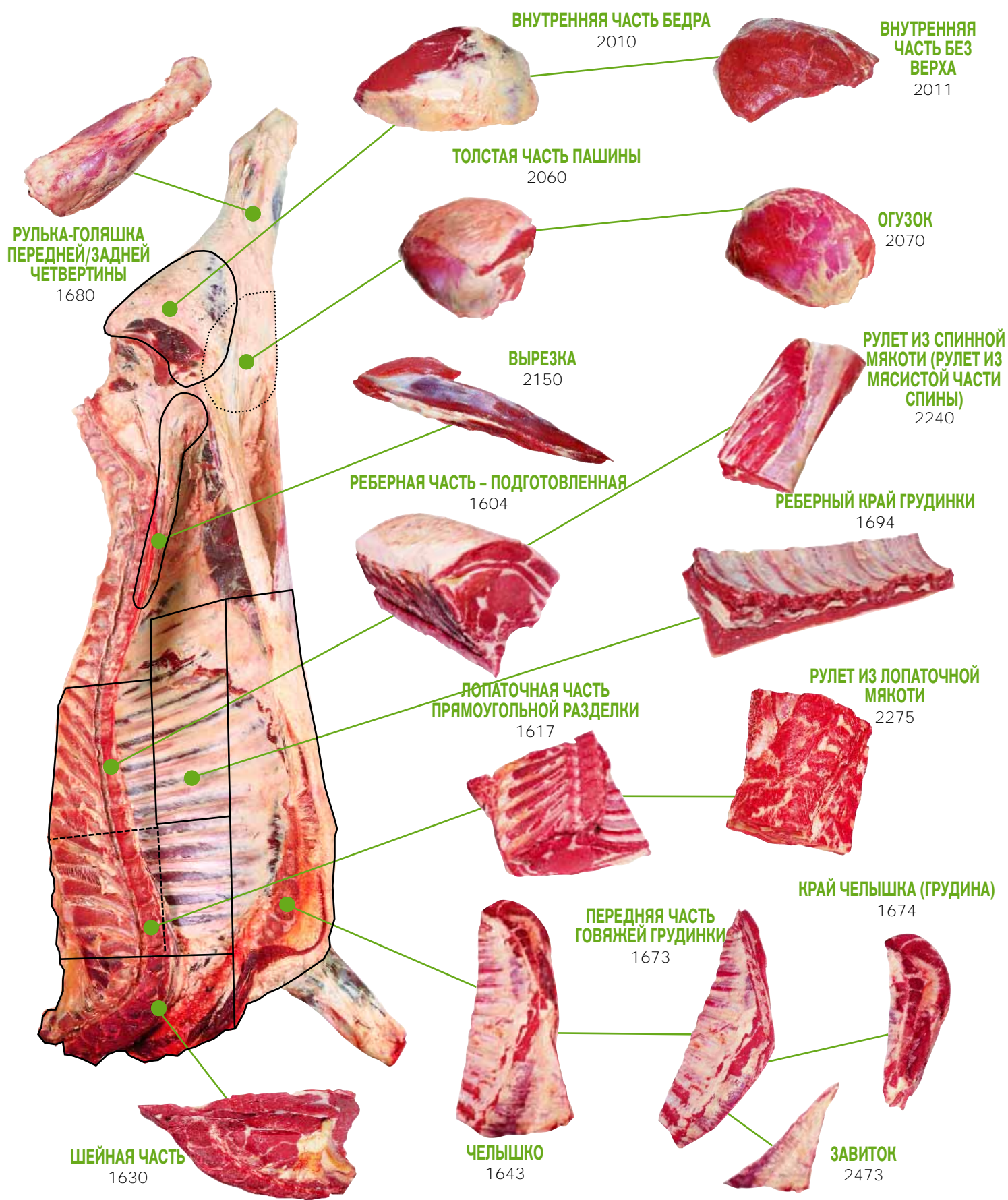
Русский	Номер продукта	Стр.	Французский	Английский	Испанский	Китайский
С костями			Avec Os	Bone-in	Con hueso	带骨牛肉
Завиток	2473	22	Flanchet / tendron sans os	Brisket Navel Plate	Giba	保乐肉
Край чельшка без декеля	2353	34	Gros bout de poitrine sans os épluché	Brisket Point End Deckle Off	Peceto	修清前胸肉
Лопатка (мякоть лопаточной части)	2300	38	Macreuse à bifteck + paleron	Blade (Clod)	Corazón de cuadril	肩胛肉
Мякоть передка	2310	37	Jumeau à bifteck	Chuck Tender	Falda	嫩肩肉
Мясо внутренней части	2035	27	Tende de tranche sans dessus de tranche PAD	Inside Meat	Cuadril con colita	内臀肉
Набор отрубов оковалка	2483	39	Ensemble cuisine : T de T, semelle et TG	Butt Set	Pecho corto sin tapa	臀肉系列
Нежная мякоть лопатки	2303	38	Paleron	Blade Oyster	Paleta	牡蛎肉
Огузок	2070	29	Tranche grasse	Knuckle	Chingolo	膝圆
Основание лопатки	2302	38	Boule de macreuse	Blade Bolar	Nalga de adentro sin tapa al rojo	保乐肉
Поверхностная фасция (розовая)	2196	37	Peaucler du tronc	Cutaneous Trunci (Rose)	Nalga de afuera al rojo	胸腹皮下肉
Подрезанная лопатка	2304	38	Dessus de palette	Blade Undercut	Cortes de la rueda	肩胛内肉
Порционный кусок пашинки	2210	31	Bavette de flanchet	Flank Steak	Nalga de afuera	牛腩排 (F 肉)
Пяточная мышца	2364	39	Nerveux de gîte noix	Heel Muscle	Marucha	后脚肌
Рулет из лопаточной мякоти	2275	35	Basse-côte sans os	Chuck Roll	Bola de lomo	上脑
Рулет из лопаточной части – длинновырезанный	2289	36	Collier basse-côte sans os	Chuck Roll – Long Cut	Cuadril	长切上脑
Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	2240	35	Noix d'entrecôte	Cube Roll (Rib Eye Roll)	Centro de carnaza de paleta	眼肉心
Рулет из глаза лопаточной мякоти	2268	36	Morceau de basse-côte sans os	Chuck Eye Roll	Cuadrada	上脑心
Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	2360	39	Jarret avant / jarret arrière sans os	FQ/HQ Shin - Shank	Matambre	腱子肉
Чельшко	2323	34	Poitrine sans os	Brisket	Paleta sin tapa	胸肉
Чельшко без декеля	2358	34	Morceau de poitrine sans os épluché	Brisket Deckle Off	Bife de vacio	修清胸肉
Упаковка навалом	-	40	Minerai de boeuf	Manufacturing Bulk Packs	Tortuguita	加工牛肉
Верх костреца	2091	33	Aiguillette de rumsteck	Rump Cap	Bife ancho	臀腰肉盖
Вырезка	2150	30	Filet avec chaînette	Tenderloin	Aguja	里脊 (牛柳)
Вырезка из малой поясничной мышцы	2160	30	Filet sans chaînette	Tenderloin – Side Strap Off	Aguja larga	修清里脊
Кострец	2090	33	Rumsteck	Rump	Bife ancho sin tapa	臀腿肉
Мясо наружной части	2033	27	Gîte noix et rond de gîte PAD	Outside Meat	Aguja sin tapa	米龙肉
Наружная часть	2030	28	Semelle sans nerveux	Outside	Brazuelo/Garrón	米龙
Оковалок (верхняя часть)	2120	32	Rumsteck et partie d'aiguillette baronne	Top Sirloin (Top Butt)	Nalga de afuera con tortuguita	上臀腰肉
Плоский отруб наружной части	2050	28	Gîte noix	Outside Flat	Entraña gruesa	小米龙
Рулет «Спенсер»	2230	35	Entrecôte sans os avec dessus de côte	Spencer Roll	Bola de lomo con colita	眼肉
Ссек	2020	27	Semelle entière	Silverside	Entraña fina	粗米龙
Толстая диафрагма (мясистая часть диафрагмы)	2180	32	Onglet	Thick Skirt (Hanging Tender)	Vacio	厚裙肉
Толстая часть пашины	2060	29	Tranche grasse + aiguillette baronne	Thick Flank	Colita de cuadril	粗膝圆
Тонкая диафрагма (наружная)	2190	32	Hampe	Thin Skirt (Outside Skirt)	Carne sin hueso en bloque	薄裙肉
Тонкая часть пашины	2200	30	Bavettes	Thin Flank	Bife angosto	腹肉
Тройная верхушка	2131	33	Partie d'aiguillette baronne	Tri-tip	Pecho	下臀腰肉
Филейный край	2140	30	Faux-filet	Striploin	Pecho sin tapa	外脊 (西冷)
Шейная часть	2280	36	Collier sans os	Neck	Cogote	颈肉

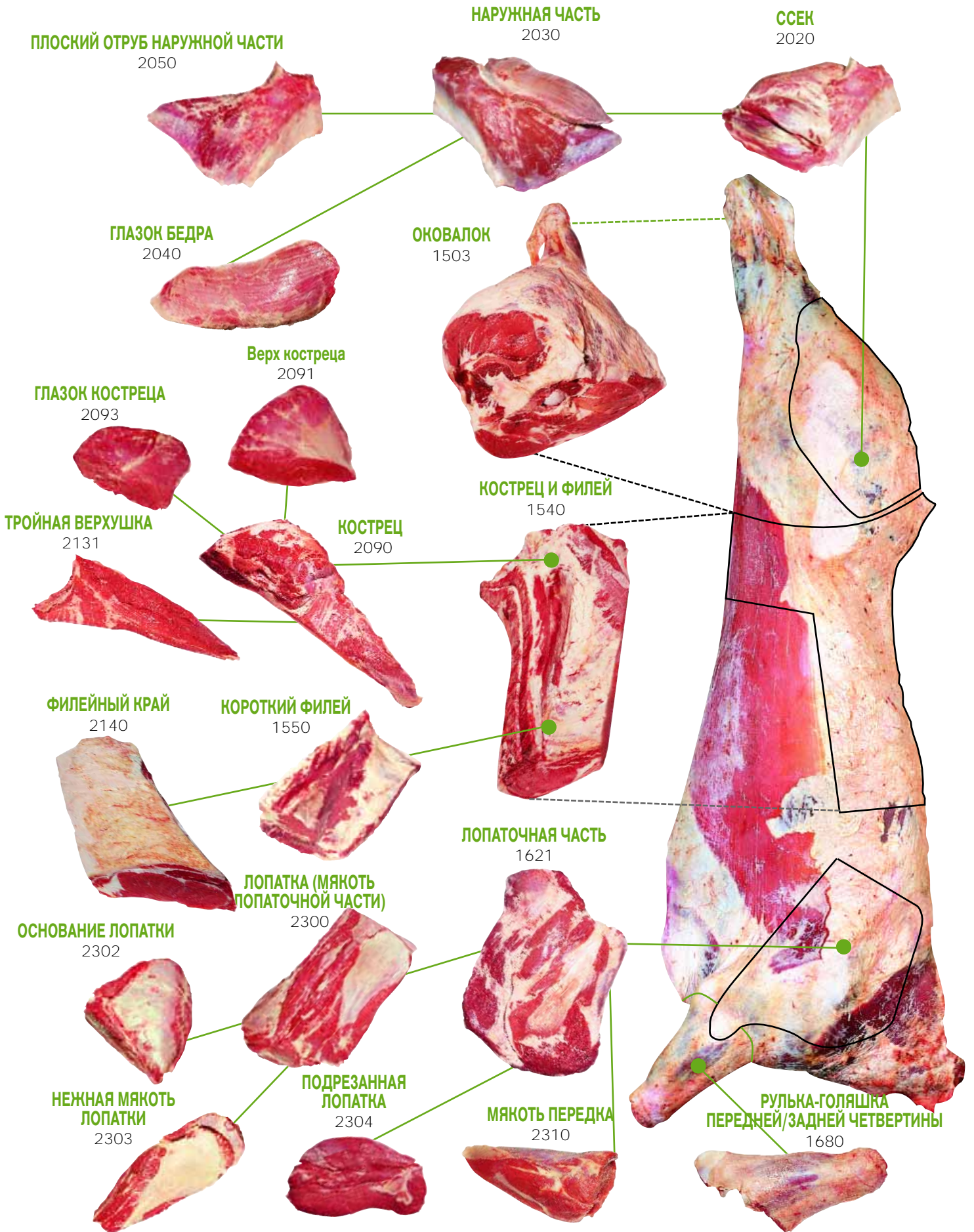
5.2 Диаграмма костей говяжьей полутуши

■ место главных ганглиев



5.3 Схема разделки стандартных основных говяжьих отрубей





5.4 Говяжьи отрубы

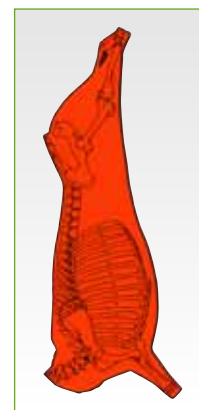


ПОЛУТУША 1000

Тушу распиливают на полутуши вдоль позвоночного столба.

Указать:

- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Околопочечный жир: оставляется, частично или полностью удаляется.
- Необходимо определить порядок проведения стандартной мойки туши.



КОДЫ ПРОДУКТА

1000
1001

ЦЕЛАЯ ТУША: ТОВАРНЫЙ НОМЕР 1001

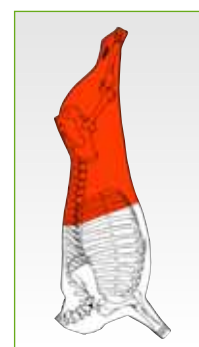


ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1010

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

Указать:

- Число ребер (0-10) в отрубе.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется околопочечный жир.



КОДЫ ПРОДУКТА

1009 (5-ребровая) 1015 (8-ребровая)
1010 (3-ребровая) 1016 (4-ребровая)
1011 (0-ребровая) 1017 (6-ребровая)
1012 (1-ребровая) 1018 (9-ребровая)
1013 (2-ребровая) 1019 (10-ребровая)
1014 (7-ребровая)



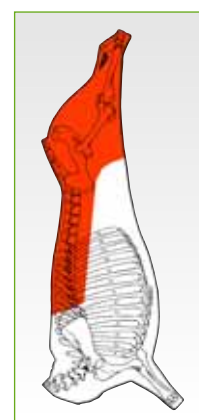
ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 1020

Пистолетный отруб получают из задней четвертины (1010) путем удаления тонкой части пашины (2200), бокового участка ребер и грудной части. Разрез начинают с поверхностного пахового лимфатического узла, затем отделяют мышцу rectus abdominus (прямая брюшная мышца) следуя контуру бедра, далее разрез ведут параллельно телам позвонков приблизительно в 50 мм от мышцы longissimus dorsi (длиннейшего мускула спины) до указанного ребра.

Указать:

- Число ребер (0-10) в отрубе.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется околопочечный жир.
- Длина ребра от длиннейшего мускула спины.

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



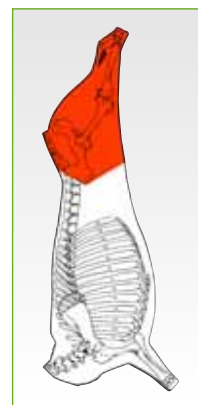
КОДЫ ПРОДУКТА

1020 (8-ребровая) 1025 (5-ребровая)
1021 (1-ребровая) 1026 (6-ребровая)
1022 (2-ребровая) 1027 (7-ребровая)
1023 (3-ребровая) 1028 (9-ребровая)
1024 (4-ребровая) 1029 (10-ребровая)



ОКОВАЛОК И КОСТРЕЦ 1502

Тазобедренный отруб получают из задней четвертины (1010) предварительно удалив одним куском вырезку (2150) от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Отруб отделяют разрезом, который начинается в месте соединения поясничного и крестцового позвонков, проходит краниально к тазобедренным буграм, и ведется к брюшному участку пашины.



КОД ПРОДУКТА

1502

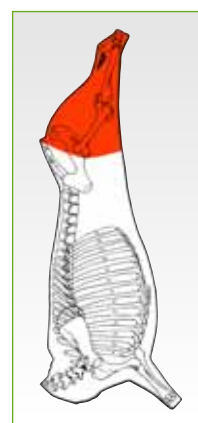


ОКОВАЛОК 1500

Получают из задней четвертины (1010). Разрез начинают от лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью, проводят точно краниально к тазобедренному суставу и ведут до седалищного лимфатического узла.

Указать:

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



КОДЫ ПРОДУКТА

1500

1503

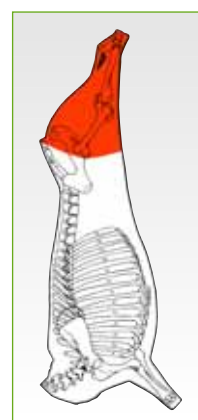


ТАЗОБЕДРЕННЫЙ ОТРУБ БЕЗ ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ (КОСТРЕЦА) 1503

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

Указать:

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



КОДЫ ПРОДУКТА

1500

1503

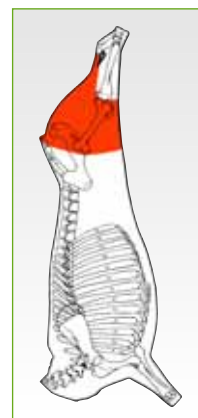


ОКОВАЛОК БЕЗ ГОЛЯШКИ 1510

Оковалок без голяшки получают из оковалка (номер продукта 1500 - 1503) путем удаления большой берцовой кости (по коленному суставу), преплюсневой кости (за исключением пяточного бугра) и группы мышц разгибателей по линии сращения, оставляя мышцу gastrocnemius (пяточную мышцу), ахиллово сухожилие и группу мышц - сгибателей.

Указать:

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



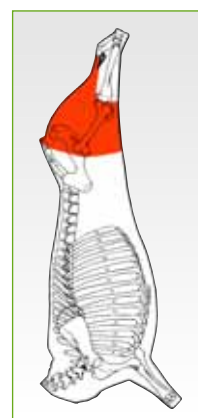
КОДЫ ПРОДУКТА

1510
1520



ОКОВАЛОК ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1520

Оковалок прямоугольной разделки получают из оковалка (номер продукта 1500 - 1503) при помощи надреза по коленному суставу параллельно основанию с удалением большой берцовой и преплюсневой костей и покрывающей их мясной мякоти.



КОДЫ ПРОДУКТА

1510
1520



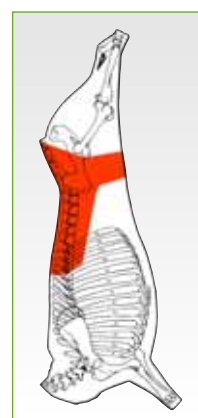
КОСТРЕЦ И ФИЛЕЙ 1540

Кострец и филей получают из задней четвертины (номер продукта 1010) путем удаления оковалка (номер продукта 1500). Тонкая часть пашины (номер продукта 2200) удаляется, начиная от точки, расположенной краниально к тазобедренным буграм и приблизительно в 75 мм от мышцы longissimus dorsi (длинный мускул спины), и параллельно телу позвонка указанного ребра.

Указать:

- Количество ребер (0-6 ребер).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка и почечный жир.

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



КОДЫ ПРОДУКТА

1539 (4-6R)
1540 (3-ребровая)
1541 (0-ребровая)
1542 (1-ребровая)
1543 (2-ребровая)

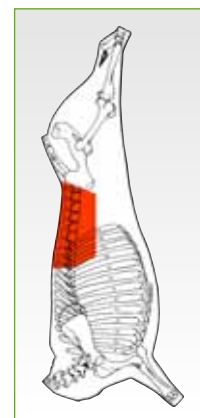


КОРОТКИЙ ФИЛЕЙ 1550

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

Указать:

- Количество ребер (0-3 ребра).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Оставляется или удаляется почка.
- Оставляется или удаляется почечный жир.



КОДЫ ПРОДУКТА

1550 (3-ребровая)
1551 (0-ребровая)
1552 (1-ребровая)
1553 (2-ребровая)

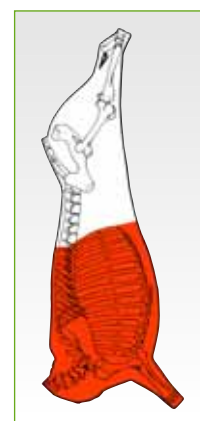


ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 1063

рПереднюю четвертину получают из полутуши путем рассечения передней и задней четвертин (1010) отрубом вдоль указанного ребра, производимого под прямыми углами к позвоночному столбу через брюшной участок пашины.

Указать:

- Количество ребер (5-13 ребер).
- Оставляется или удаляется диафрагма.



КОДЫ ПРОДУКТА

1060 (10-ребровая)1065 (5-ребровая)
1061 (11-ребровая)1066 (7-ребровая)
1062 (12-ребровая)1067 (9-ребровая)
1063 (13-ребровая)1068 (8-ребровая)
1064 (6-ребровая)

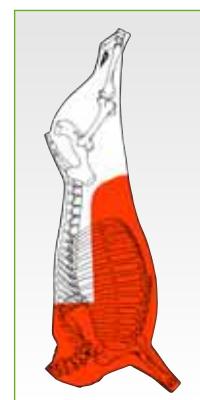


ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА И ПАШИНА 1050 (ПИСТОЛЕТНЫЙ ОТРУБ ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ)

Переднюю четвертину и пащину получают из полутуши, и они состоят из передней четвертины, отрезаемой до указанного ребра после отделения от полутуши пистолетного отруба задней четвертины (номер продукта 1020). 13-реберное чельшко/полная пашина не отделяются от передней четвертины.

Указать:

- Количество ребер передней четвертины (5-9 ребер).
- Оставляется или удаляется диафрагма.
- Длина ребер, измеряемая от длинного мускула спины.



КОДЫ ПРОДУКТА

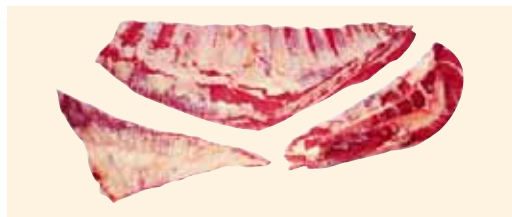
1049 (4-ребровая)1054 (9-ребровая)
1050 (5-ребровая)1055 (10-ребровая)
1051 (6-ребровая)1056 (11-ребровая)
1052 (7-ребровая)1057 (12-ребровая)
1053 (8-ребровая)1058 (13-ребровая)



ЧЕЛЫШКО 1643

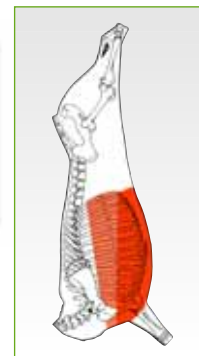
Челышко получают из 13-реберной передней четвертины (номер продукта 1063) сортовым отрубом, который начинается в месте соединения первого ребра и первого грудинного сегмента, проходит через участок загибания диафрагмы у 11 го ребра и продолжается до 13-го ребра.

Примечание: Набор челышка: подробное описание см. по кодовым номерам продукта 1673, 1674, 2473.



Указать:

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Диафрагма удаляется или оставляется.
- Указать параллельную линию отруба и точку удаления челышка.



КОДЫ ПРОДУКТА

1640 (10-ребровая)
1641 (11-ребровая)
1642 (12-ребровая)
1643 (13-ребровая)



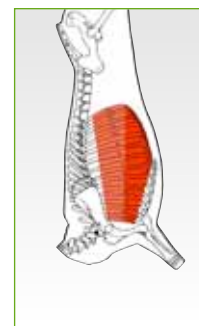
ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ ГОВЯЖЕЙ ГРУДИНКИ 1673

Переднюю часть говяжьей грудинки получают из 13-реберного челышка (номер продукта 1643). Участок грудины и расположенные там мышцы удаляются отрубом, начинающимся в первом грудинном сегменте, проходящем через реберный хрящ до и включая хрящ седьмого ребра с удалением грудины и расположенной там грудинной мышцы.

Отруб производится по брюшному контуру реберного хряща от 7-го до 13 го ребра передней четвертины с удалением бескостного брюшного участка завитка (мышца transversus abdominis) и соединенных с ней мышц. Передняя часть говяжьей грудинки может состоять из следующих ребер по выбору: (4-13-е ребро или 1-10 е ребро включительно).

Указать:

- Номера и количество ребер.
- Диафрагма удаляется или оставляется.
- Длина ребер от дорсальной линии разреза.



КОД ПРОДУКТА

1673

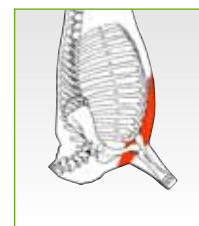


КРАЙ ЧЕЛЫШКА (ГРУДИНА) 1674

Край челышка (грудина) и расположенные там мышцы отделяются от челышка (номер продукта 1643) отрубом, начинающимся в первом сегменте грудины, проходящим через и вдоль реберного хряща до и включая хрящ 7-го ребра. Эта часть отделяется с соответствующей мышцей от края челышка одним куском. (Основные мышцы: pectoralis superficialis, pectoralis profundus, M. rectus thoracis.)

Указать:

- Удаляется или оставляется мышца transversus thoracis.



КОД ПРОДУКТА

1674

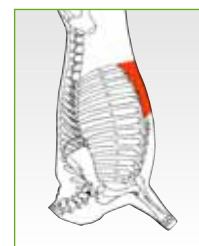


ЗАВИТОК 2473

Завиток получают из челышка (номер продукта 1643) отрубом, проходящим по брюшному контуру реберного хряща от 7 го до 13 го ребра передней четвертины с отделением бескостного брюшного отдела завитка. Основные мышцы: transversus abdominis и rectus abdominis. Белая волокнистая ткань кромки брюшины (linea alba) удаляется.

Указать:

- Брюшина удаляется или оставляется.



КОД ПРОДУКТА

2473

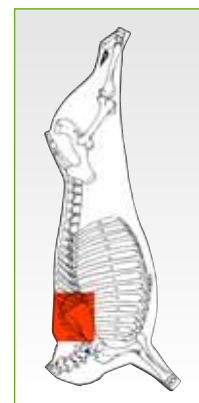


ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ 1617

Лопаточную часть прямоугольной разделки получают из передней четвертины (номер продукта 1063) после отделения чельшка (1643) и подготовленной реберной части (1604). Шейная часть (номер продукта 1630) отделяется от передней четвертины сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к 1-му ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков. Лопаточная часть прямоугольной разделки состоит из 4-6 ребер, а линия разреза на брюшине проходит в 75 мм от длинного мускула спины (*longissimus dorsi*) и параллельно позвоночному столбу в районе первого ребра. Жировое отложение, расположенное на дорсальном крае, удаляется вместе с рыхлой мышечной тканью.

Указать:

- Количество ребер (4-6 ребер).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Оставляется или удаляется мышца *subscapularis*.
- Оставляется или удаляется выйная связка (*ligamentum nuchae*).



КОДЫ ПРОДУКТА

1615 (5-ребровая)
1616 (4-ребровая)
1617 (6-ребровая)

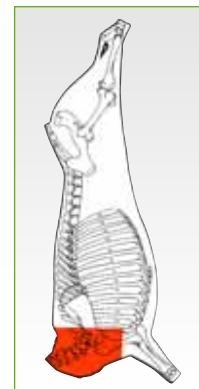


ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ (ШЕЯ) 1630

Шейная часть отделяется от передней четвертины (1063) сортовым отрубом, проходящим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение 7-го шейного и 1-го грудного позвонков.

Указать:

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



КОД ПРОДУКТА

1630 Bone-In

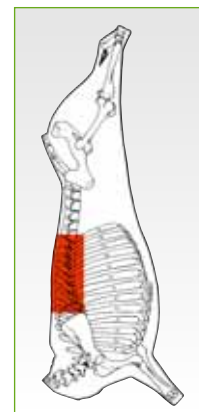


РЕБЕРНАЯ ЧАСТЬ - ПОДГОТОВЛЕННАЯ 1604

Подготовленную реберную часть получают из передней четвертины (1063) после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1617). Реберный край грудинки (1694) отделяется на расстоянии 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) с филейного (каудального) конца параллельно позвоночному столбу (краниально) в месте расположения 6-го ребра. Тела позвонков (хребтового края) на подготовленной реберной части удаляются с обнажением костного мяса, но остистые отростки (перовидные кости) не отделяются.

Указать:

- Количество ребер (4-9 ребер).
- Остистые отростки удаляются или оставляются.
- Удаляется или оставляется кончик лопаточного и расположенного поблизости хряща.
- Длина ребер, измеренная от длинного мускула спины.
- Удаляется или оставляется трапециевидная мышца (*trapezius*).
- Оставляется или удаляется выйная связка (*ligamentum nuchae*).



КОДЫ ПРОДУКТА

1600 (5-ребровая)
1601 (6-ребровая)
1602 (7-ребровая)
1603 (8-ребровая)
1604 (9-ребровая)
1605 (4-ребровая)

Примечание: Продукт под кодовым номером 1604 часто получают из pistolетного отруба задней четвертины под кодовыми номерами 1020-1028.



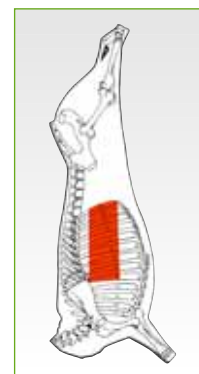
РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ 1694

Реберный край грудинки получают из передней четвертины (1063) после удаления чельшка (номер продукта 1643)/подготовленной реберной части (номер продукта 1604) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1617). Линия отделения реберного края грудинки проходит приблизительно в 75 мм от (глазка) длинного мускула спины и параллельно

позвоночному столбу. Поверхностная фасция (cutaneus trunci) удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Количество и номера ребер (1-9 ребер).
- Оставляется ли поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Удаляется или оставляется длинный мускул спины.
- Оставляется или удаляется наружный жировой покров.
- Удаляется или оставляется диафрагма.
- Указать требования о размерах нарезанной части продукта.



КОДЫ ПРОДУКТА

1686 (1-ребровая)
1687 (2-ребровая)
1688 (3-ребровая)
1689 (4-ребровая)
1690 (5-ребровая)
1691 (6-ребровая)
1692 (7-ребровая)
1693 (8-ребровая)
1694 (9-ребровая)

5 ребер



без верха



удаляется наружный жировой покров



нарезанные части

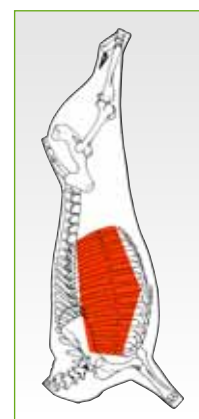


РЕБРА БЕЗ ПОВЕРХНОСТНОГО МЯСА 1695

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

Указать:

- Количество и номера ребер.
- Размер реберной части.



КОД ПРОДУКТА

1695

РУЛЬКА - ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 1680

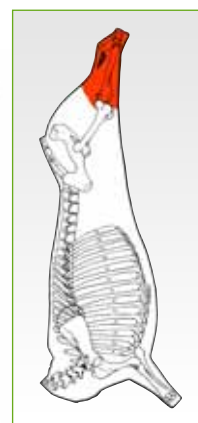
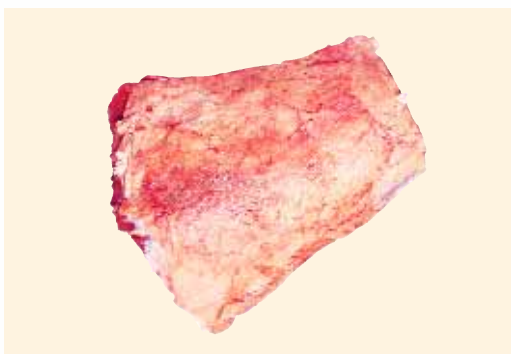
Рульку/голяшку получают из передней/задней ног (группы мышц разгибателей/сгибателей). Передняя нога отрубается по линии отделения чешушки от передней четвертины через мышцы triceps и biceps brachii и через дистальный конец к плечевой кости, чтобы в отруб попали лучевая/локтевая кости и расположенные на них мышцы.

Задняя нога отрубается по коленному суставу с удалением большой берцовой/предплюсневой костей с облегающими их группами мышц сгибателей/разгибателей.

Указать:

- Отделение локтя (локтевого отростка) передней четвертины и запястьевых суставов на этапе удаления мяса.
- Удаление triceps и коленного сустава задней четвертины на этапе отделения мяса.

Примечание: Рулька – голяшка передней/задней четвертины (упакованные вместе) представлены под кодовым номером продукта 1680. Передняя четвертина в отдельности представлена под кодовым номером продукта 1682. Задняя четвертина в отдельности представлена под кодовым номером продукта 1683.

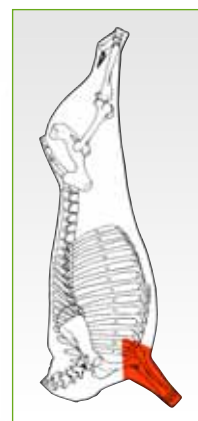


КОДЫ ПРОДУКТА

1680

1682

ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ



КОД ПРОДУКТА

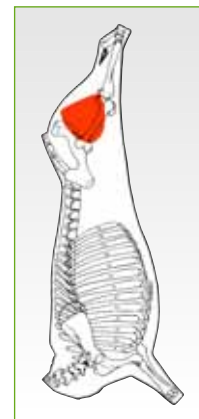
1683

ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ
ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ



ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 2010

Внутренняя часть расположена каудально и медиально к берцовой кости и прикреплена к os сохае (крестцовой кости), причем она отделяется по естественной линии сращения толстой части пашины (номер продукта 2060) и ссека (номер продукта 2020). Основание полового члена, волокнистая ткань и паховый лимфатический узел, а также жир вокруг него удаляются.



КОДЫ ПРОДУКТА

2010
2011
2012

Указать:

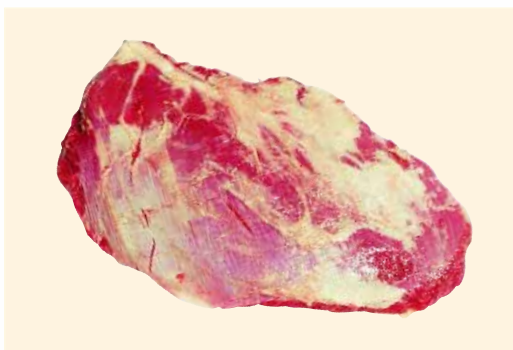
- Толщина жирового покрова.
- Удаляется или оставляется мышца-эректор.
- Удаляется или оставляется соединительная ткань.
- Удаляются или оставляются бедренные кровеносные сосуды.

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ВЕРХА 2011

Внутреннюю часть без верха получают из внутренней части (номер продукта 2010) путем отделения мышцы *gracilis* по естественной линии сращения. Жировые отложения полностью удаляются.

Указать:

- Удаляются или оставляются мышцы *pectineus* и/или *sartorius*.



ВЕРХ ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2012

Верх внутренней части представляет собой мышцу *gracilis*, которая отделяется от внутренней части по естественной линии сращения.

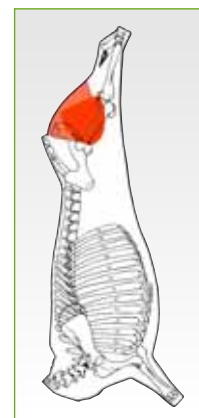
Указать:

- Удаляются или оставляются волокнистая ткань и жировые отложения.
- Удаляются или оставляются мышцы *pectineus* или *sartorius*.



МЯСО НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2033

Мясо наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) после отделения плоского отруба наружной части (номер продукта 2050) и глазка бедра (номер продукта 2040) по естественной линии сращения. Весь подкожный жир, соединительная ткань, оболочки и пленки на плоском отрубе и глазке бедра наружной части удаляются. Клиновидная мышца, расположенная на каудальной части мышцы glutobiceps (плоский отруб наружной части) может быть отделена в целях удаления отложений жира по линии сращения.



КОДЫ ПРОДУКТА

2033
2035

Указать:

- Оставляется или удаляется клиновидная мышца или часть мышцы glutobiceps.

МЯСО ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ 2035

Мясо внутренней части получается из внутренней части без верха (номер продукта 2011) после удаления всех оболочек, соединительной ткани и бедренных кровеносных сосудов.

Указать:

- Удаляется или оставляется мышцы rectineus и sartorius.

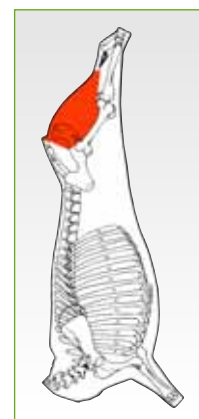


Примечание: Особое сочетание мяса внутренней части (номер продукта 2035) и мяса наружной части (номер продукта 2033) можно также назвать ЧЕРНЫМ МЯСОМ и применять к нему любой из этих идентификационных кодов.



ССЕК 2020

Ссек расположен сбоку/каудально по отношению к берцовой кости и прикреплен к os soxae (крестцовой кости), он отделяется по естественной линии сращения между толстой частью пашины и внутренней частью. Сортной отруб ноги проходит непосредственно в месте соединения ахиллова сухожилия и пяточной мышцы (gastrocnemius). С крестцовой кости удаляются все хрящи.



КОД ПРОДУКТА

2020

Указать:

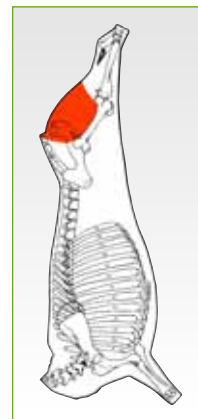
- Оставляется или удаляется ахиллово сухожилие.
- Удаляется или оставляется подколенный лимфатический узел.

**Указать:**

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань (оболочки).

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ 2030

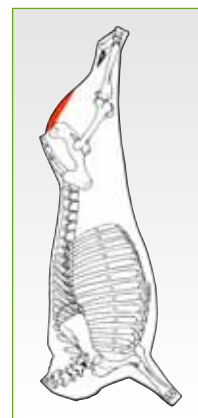
Наружную часть получают из ссека (номер продукта 2020) после удаления пяточной мышцы (gastrocnemius). Подколенный лимфатический узел, близлежащий жир и соединительная ткань удаляются.

**КОД ПРОДУКТА**

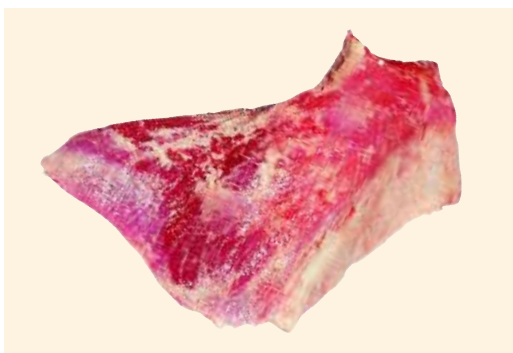
2030

**ГЛАЗОК БЕДРА 2040**

Глазок бедра получают из наружной части (номер продукта 2030) путем разделения по естественной линии сращения двух мышц: мышцы gluteobiceps плоского отруба наружной части и мышцы semitendinosus глазка бедра.

**КОД ПРОДУКТА**

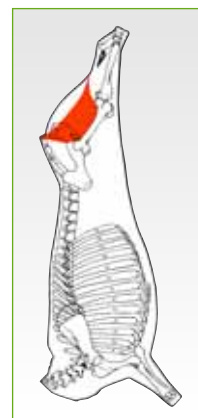
2040

**Указать:**

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

**ПЛОСКИЙ ОТРУБ
НАРУЖНОЙ ЧАСТИ 2050**

Плоский отруб наружной части получают из наружной части (номер продукта 2030) путем отделения плоского отруба наружной части по естественной линии сращения между глазком мышцы semitendinosus и плоским отрубом наружной части мышцы gluteobiceps.

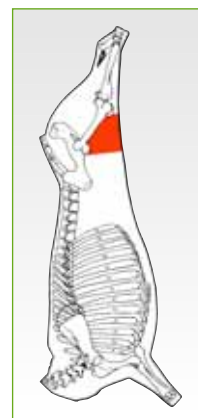
**КОД ПРОДУКТА**

2050



ТОЛСТАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2060

Толстую часть пашины получают из оковалка (номер продукта 1500) путем отделения по естественным линиям сращения внутренней части (номер продукта 2010) и ссека (2020). Надколенник, составная капсула и окружающая их соединительная ткань удаляются.



КОД ПРОДУКТА
2060

Указать:

- Оставляется или удаляется поверхностная фасция cutaneus trunci.
- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.

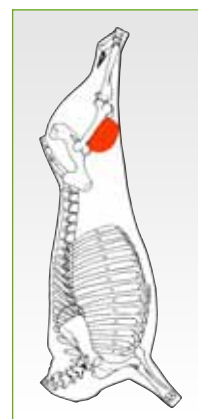


ОГУЗОК 2070

Огузок получают из толстой части пашины (номер продукта 2060) после удаления надлежащей мышцы (tensor fasciae latae), а также покрывающего ее жира и лимфатического узла, расположенного под подвздошной костью.

Указать:

- Степень обнажения шаровидных мышц в ягодичной области.



КОД ПРОДУКТА
2070

ОСНОВНЫЕ МЫШЦЫ



M. rectus femoris



M. vastus lateralis



M. vastus intermedius

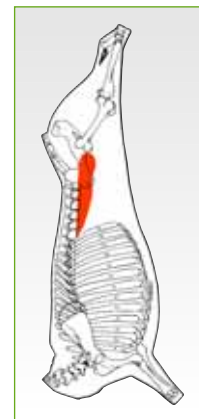


ВЫРЕЗКА 2150

Вырезку получают из задней четвертины (номер продукта 1010), отделяя единым куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца *psaos minor* не отделяется.

Указать:

- Удаляется или оставляется жировой покров.
- Удаляются или оставляются оболочки.
- Удаляется или оставляется подвздошная мышца *iliacus* (прилегающая к малой поясничной мышце).



КОДЫ ПРОДУКТА

2150
2160

ВЫРЕЗКА БЕЗ МАЛОЙ ПОЯСНИЧНОЙ МЫШЦЫ 2160

Вырезка (номер продукта 2150) далее зачищается путем удаления малой поясничной мышцы *psaos minor*.

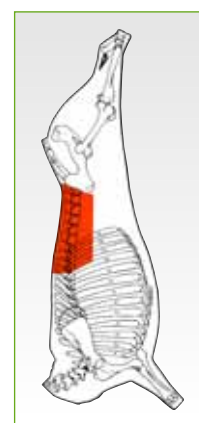


ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 2140

Филейный край получают из задней четвертины (номер продукта 1010) отрубом в пояснично-крестцовом соединении до брюшного участка пашины. Пашина удаляется на указанном расстоянии от длинного мускула спины *longissimus dorsi* как с краниального, так и каудального концов.

Указать:

- Количество ребер (0-3 ребра).
- Расстояние от длинного мускула спины.
- Удаляются или оставляются межреберные мышцы.
- Удаляется или оставляется надкостная связка.
- Удаляется или оставляется мышца *multifidus*.



КОДЫ ПРОДУКТА

2140 (3-ребровая) 2142 (1-ребровая)
2141 (0-ребровая) 2143 (2-ребровая)

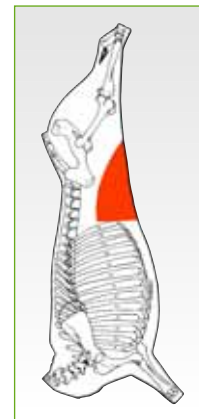


ТОНКАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2200

Тонкую часть пашины получают из задней четвертины (номер продукта 1010) в результате отруба, который начинается от поверхностного пахового лимфатического узла, рассекает мышцу *rectus abdominus*, идет по контуру бедра, продолжается до 13-го ребра и проходит вдоль этого ребра до брюшной поверхности. Соединительная ткань (*linea alba*) на кромке брюшины удаляется.

Указать:

- Удаляется или оставляется поверхностная фасция *cutaneus trunci*.
- Удаляется или оставляется железа и отложения жиров под *cutaneus trunci*.



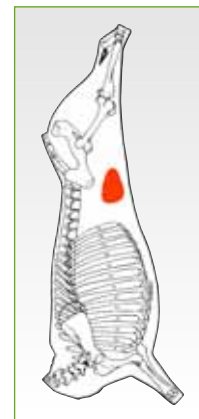
КОД ПРОДУКТА

2200



ПОРЦИОННЫЙ КУСОК ПАШИНКИ 2210

Порционный кусок пашинки получают из тонкой части пашины (номер продукта 2200), и он представляет собой плоский постный мясистый участок мышцы *rectus abdominis* с серозной пленкой и соединительной ткани, отделенной от мускулов.

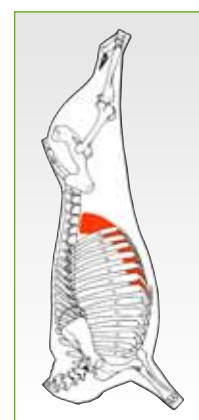


КОД ПРОДУКТА
2210



ВНУТРЕННЯЯ ДИАФРАГМА 2205

Внутренняя диафрагма (мышца *transversus abdominis*) расположена на внутренней части брюшной стенки задней четвертины (номер продукта 1010) и продолжается до завитка чельшка (номер продукта 1643). Чешуйки брюшины и жира удаляются.



КОД ПРОДУКТА
2205

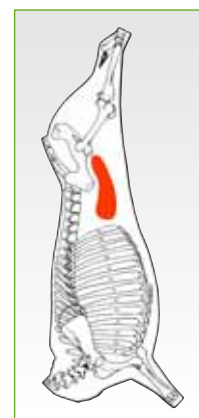
Указать:

- Включаются ли задняя и/или передняя четвертины.
- Удаляется или оставляется наружная пленка.



ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ 2203 (ПЛОСКАЯ ЧАСТЬ)

Внутреннюю часть пашины получают из пашины, и она представляет собой наиболее толстую часть мышцы *obliquus abdominis*. Весь видимый жир удаляется.



КОД ПРОДУКТА
2203

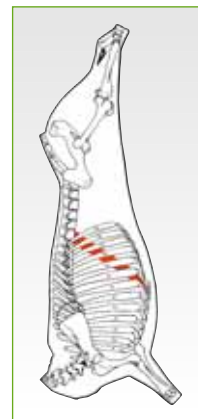


ТОНКАЯ ДИАФРАГМА 2190 (НАРУЖНАЯ ДИАФРАГМА)

Тонкая диафрагма представляет собой реберную мышечную часть диафрагмы. Вся белая сухожильная ткань, не покрывающая постную красную брюшную мышцу, удаляется.

Указать:

- Оставляется или удаляется наружный жир и пленки.



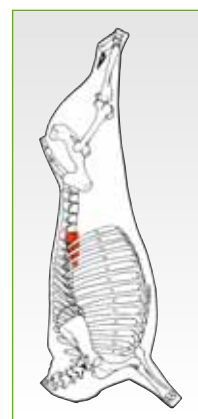
КОД ПРОДУКТА

2190



ТОЛСТАЯ ДИАФРАГМА 2180 (МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ ДИАФРАГМЫ)

Толстая диафрагма представляет собой поясничный участок диафрагмы. Вся соединительная ткань, пленки и жир удаляются.



КОД ПРОДУКТА

2180

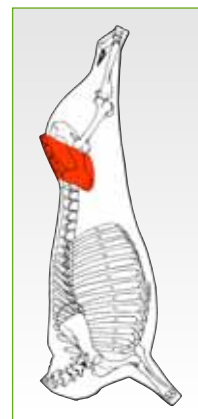


ОКОВАЛОК 2120 (ВЕРХНИЙ КРАЙ)

Оковалок получают из костреца (2090) путем удаления (хвостовой) мышцы tensor fasciae latae сортовым отрубом в месте соединения мышц gluteus medius и tensor fasciae latae, обнажающего приблизительно 25 мм поверхности мышцы gluteus medius и оставляя часть мышцы tensor fasciae latae, прикрепленной к боковой поверхности оковалка.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.



КОД ПРОДУКТА

2120



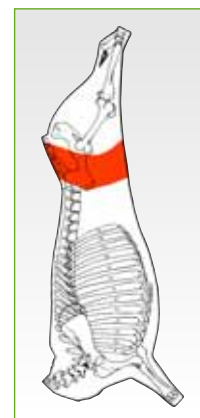
КОСТРЕЦ 2090

Кострец получают из передней четвертины (номер продукта 1010) разрезом, начинающемся на каудальном конце мышцы *tensor fasciae latae* над огузком (2070) и проходящим по естественной линии сращения до основания группы мышц *quadriceps*. Сортовой отруб делается от краниальной точки вертлюжной впадины до седалищного лимфатического узла в дорсальном конце костреца. Филей (краниальный конец) отделяется отрубом, производимым в

месте пояснично-крестцового соединения по прямой линии краниально к тазобедренному бугру до брюшной части пашины.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.
- Длина оставляемой (хвостовой) мышцы *tensor fasciae latae*.



КОДЫ ПРОДУКТА

2090
2091
2093
2131

ГЛАЗОК КОСТРЕЦА 2093

Глазок костреца получают из костреца (номер продукта 2090) после удаления всех групп мышц, когда в качестве глазка костреца оставляют только часть мышцы *gluteus medius*.

Указать:

- Удаляется или оставляется плотная соединительная ткань.



ВЕРХ КОСТРЕЦА 2091

Верх костреца получают из костреца (номер продукта 2090) путем отделения надлежащей мышцы *gluteobiceps* по естественной линии сращения.

Указать:

- Удаляется или оставляется жир.
- Удаляется или оставляется оболочка.

ТРОЙНАЯ ВЕРХУШКА 2131

Треугольник (тройная верхушка) нижнего края оковалка представляет собой часть мышцы *tensor fasciae latae* (треугольной мышцы), отделенной от костреца (номер продукта 2090) по естественной линии сращения между мышцами *tensor fasciae latae* и *gluteus medius*.

Указать:

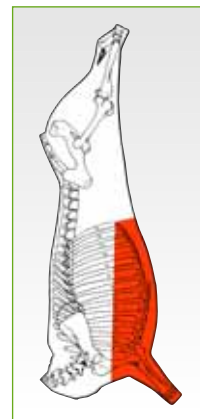
- Оставляется или удаляется жировой покров.
- Оставляется или удаляется соединительная ткань.





ЧЕЛЫШКО 2323

Челышко получают из чельшка с костью (номер продукта 1643) после отделения всех костей и хрящей. Жировая ткань, расположенная медиально к грудным мышцам, удаляется. Белая волокнистая ткань на кромке брюшины (linea alba) удаляется.



Указать:

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Оставляются или удаляются межреберные мышцы.
- Диафрагма оставляется или удаляется.
- Брюшина оставляется или удаляется.
- Оставляется или удаляется внутренняя диафрагма (мышцы transversus abdominis).

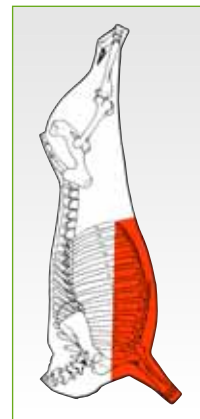
КОДЫ ПРОДУКТА

2320 (10-ребровая)
2321 (11-ребровая)
2322 (12-ребровая)
2323 (13-ребровая)



ЧЕЛЫШКО БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2358

Челышко без декеля получают из чельшка (номер продукта 2323) путем полного удаления декеля, расположенного поблизости жира и межреберных мышц по естественной линии сращения. Внутренняя диафрагма (номер продукта 2205) (мышца transversus abdominis) и белая волнистая ткань (linea alba) завитка удаляются. Поверхностная фасция (мышца cutaneus trunci) удаляется, если не указан другой способ действий.



Указать:

- Количество ребер (10-13 ребер).
- Оставляется ли поверхностная фасция (cutaneus trunci).

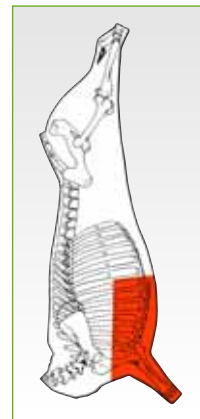
КОДЫ ПРОДУКТА

2355 (10-ребровая)
2356 (11-ребровая)
2357 (12-ребровая)
2358 (13-ребровая)



КРАЙ ЧЕЛЫШКА БЕЗ ДЕКЕЛЯ 2353

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



Указать:

- Требующееся количество ребер (4-7 ребер) и их местоположение.
- Поверхностная фасция cutaneus trunci оставляется или удаляется.

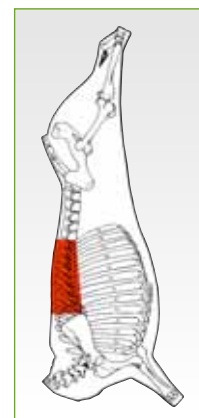
КОДЫ ПРОДУКТА

2350 (5-ребровая)
2351 (4-ребровая)
2352 (6-ребровая)
2353 (7-ребровая)



РУЛЕТ «СПЕНСЕР» 2230

Рулет «спенсер» без костей получают из передней четвертины (номер продукта 1063) после отделения чельшка (номер продукта 1643) и лопаточной части прямоугольной разделки (номер продукта 1617). Краевую покровку с концами ребер отделяют на указанном расстоянии от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины). Межреберные мышцы удаляются.



КОДЫ ПРОДУКТА

2230 (5-ребровая) 2233 (8-ребровая)
2231 (6-ребровая) 2234 (9-ребровая)
2232 (7-ребровая)

Указать:

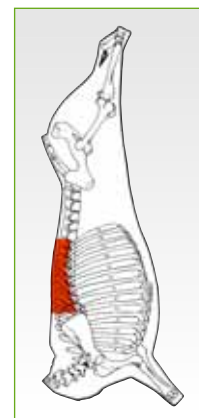
- Требуемое количество ребер (5-9 ребер) и их местоположение.
- Расстояние от длинного мускула спины, на котором удаляются концы ребер.
- *Ligamentum nuchae* (вийная связка) оставляется или удаляется.

Примечание: Рулет «Спенсер» часто получают из пистолетного отруба задней четвертины с кодовыми номерами 1020-1028.



РУЛЕТ ИЗ СПИННОЙ МЯКОТИ 2240 (РУЛЕТ ИЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ СПИНЫ)

Рулет из спинной мякоти получают из передней четвертины (номер продукта 1063), и он состоит из длинного мускула спины (*longissimus dorsi*) и соединенных с ним мышц, расположенных под дорсальными участками ребер (каудальный край от 4 го до 13 го ребра включительно).



КОДЫ ПРОДУКТА

2240 (5-ребровая) 2243 (7-ребровая)
2241 (4-ребровая) 2244 (8-ребровая)
2242 (6-ребровая)

Указать:

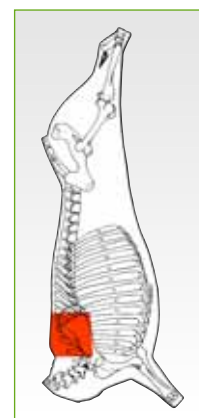
- Требуемое количество ребер (4-8 ребер) и их местоположение.
- Мышца *illocostalis*: оставляется или удаляется.

Примечание: Рулет из спинной мякоти часто получают из пистолетного отруба задней четвертины с кодовыми номерами 1020-1028.



РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2275

Рулет из лопаточной мякоти (без костей) получают из лопаточной части прямоугольной разделки с костями (номер продукта 1617). Линия разреза в брюшной части проходит приблизительно в 75 мм от мышцы *longissimus dorsi* (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу в районе 1 го ребра. Мышца *rhomboideus* удаляется, а мышца *subscapularis* (подрезанная) остается



КОДЫ ПРОДУКТА

2275 (5-ребровая)
2276 (4-ребровая)
2277 (6-ребровая)

твердоприкрепленной к отрубу. Мышца *trapezius* удаляется, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Требуемое количество ребер (4-6 ребер).
- Краниальная линия разреза:
 - Между 6-м и 7-м шейными позвонками.
 - Между 7-м шейным и 1-м грудным позвонками.
- Оставляется ли мышца *trapezius*.
- Вийная связка оставляется или удаляется.
- Оставляется или удаляется мышца *subscapularis* (подрезанная).



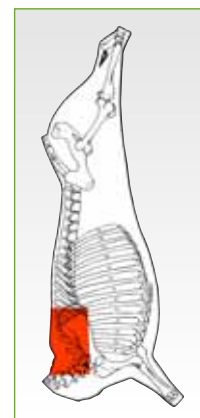
РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ – ДЛИННОВЫРЕЗАННЫЙ 2289

Рулет из лопаточной мякоти длинновырезанный (без костей) получают из лопаточной передней четвертины (номер продукта 1063) после удаления чельшка (номер продукта 1643) и подготовленной реберной части (номер продукта 1604). Линия раздела в брюшной части находится приблизительно в 75 мм от мышцы longissimus

dorsi (длинного мускула спины) и параллельно позвоночному столбу. Шейная часть (номер продукта 2280) отделяется сортовым отрубом, проходящим параллельно к каудальной линии разделки между 3-м и 4-м шейными позвонками. Мышцы trapezius и rhomboideus удаляются, а мышца subscapularis (подрезанная) остается твердоприкрепленной к отрубам, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Оставляется ли мышца trapezius.
- Выйная связка оставляется или удаляется.
- Удаляется ли мышца subscapularis (подрезанная).



КОД ПРОДУКТА
2289

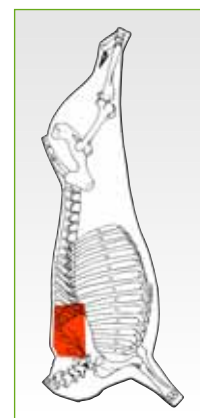


РУЛЕТ ИЗ ГЛАЗКА ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2268

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

Указать:

- Ширина: расстояние линии разреза от кромки брюшины.
- Выйная связка оставляется или удаляется.



КОД ПРОДУКТА
2268 (5-ребровая)

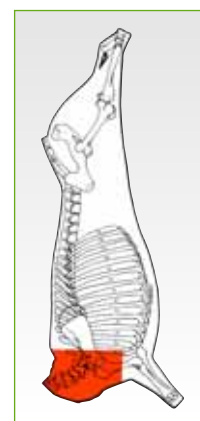


ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 2280

Шейную часть получают из шейной части с костями (номер продукта 1630). Кости, хрящ, обнаженное сухожилие и выйную связку удаляют, если не указан иной способ действий.

Указать:

- Оставляется ли выйная связка.



КОД ПРОДУКТА
2280

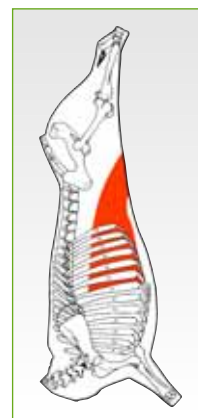


ПОВЕРХНОСТНАЯ ФАСЦИЯ 2196 (РОЗОВАЯ)

Поверхностная фасция (розовая) представляет собой тонкий слой черного мяса на внешней поверхности туши, которая удаляется путем отделения подлежащего жира.

Указать:

- Наибольшая толщина участка оставляется или удаляется.
- Минимальный размер участка.



КОД ПРОДУКТА

2196

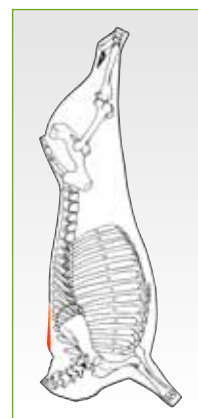


ВЫСТУП ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ 2278

Выступ лопаточной части получают из передней четвертины (номер продукта 1063), и он представляет собой основную часть мышцы rhomboideus, которая расположена на дорсальном крае лопаточной и шейной частей.

Указать:

- Оставляемая часть мышцы.



КОД ПРОДУКТА

2278

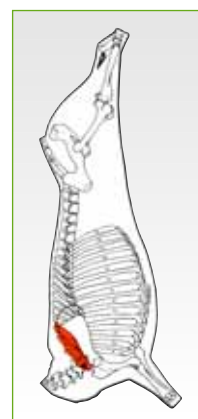


МЯКОТЬ ПЕРЕДКА 2310

Мякоть передка представляет собой конусообразную мышцу, расположенную сбоку от лопаточной кости с краниальной стороны лопаточного гребня. Жировой покров удаляется.

Указать:

- Покров из соединительной ткани: оставляется или удаляется.



КОД ПРОДУКТА

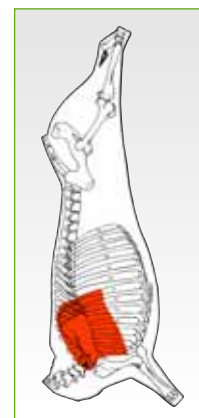
2310



ЛОПАТОЧНАЯ ЧАСТЬ С КОСТЯМИ 1621

Состоит из:

- Лопатки (номер продукта 2300)
- Основания лопатки (номер продукта 2302)
- Нежной мякоти лопатки (номер продукта 2303)
- Подрезанной лопатки (номер продукта 2304)
- Мякоти передка (номер продукта 2310)



КОД ПРОДУКТА

1621

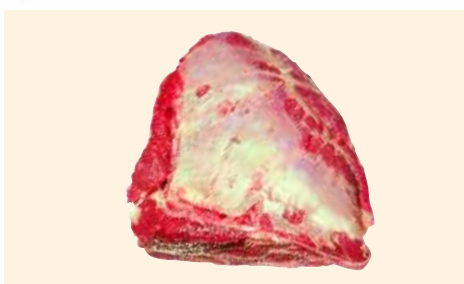


ЛОПАТКА (МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ) 2300

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

Указать:

- Длина хвостовой части от верхнего конца лопаточного хряща.
- Оставляется или удаляется мышца *subscapularis* (подрезанная).
- Оставляются или удаляются сухожилия и плечевой сустав.



ОСНОВАНИЕ ЛОПАТКИ 2302

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

Указать:

- Оставляется или удаляется поверхностная фасция *cutaneous trunci*.
- Оставляется или удаляется мышца *latissimus dorsi*.



НЕЖНАЯ МЯКОТЬ ЛОПАТКИ 2303

Нежную мякоть лопатки получают из лопатки (номер продукта 2300) путем отделения основания лопатки (номер продукта 2302) (группы трехглавых мышц) по линии естественного сращения от мышцы *infraspinatus*.

Указать:

- Оставляется или удаляется мышца *trapezius*.
- Оставляется или удаляется надкостница.



ПОДРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА 2304

Подрезанную лопатку получают путем удаления мышцы *subscapularis* со средней поверхности лопаточной кости. Эта мышца состоит из трех частей, и она дочищается согласно предъявляемым требованиям.

Указать:

- Подготовка до определенного требуемого размера.

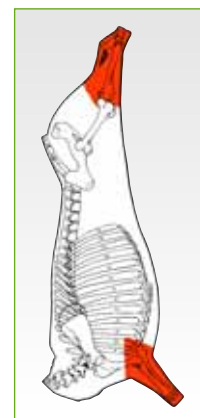


РУЛЬКА/ГОЛЯШКА ПЕРЕДНЕЙ/ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ 2360

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

Указать:

- Соединительная ткань и кожа оставляются или удаляются.
- Только передняя или задняя рулька/голяшка.
- Сухожилие/связки удаляются или оставляются.
- Входит (только) пяточная мышца.



КОД ПРОДУКТА

2360

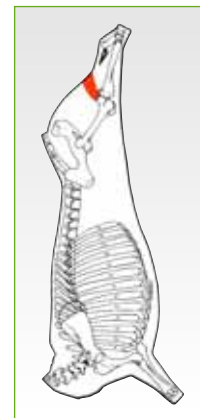


ПЯТОЧНАЯ МЫШЦА 2364

Пяточную мышцу получают из ссёка (номер продукта 2020) путем отделения от мышцы *gluteo biceps*. Пяточная мышца состоит из мышц *gastrocnemius* и *flexor superficialis*. Обе мышцы должны оставляться.

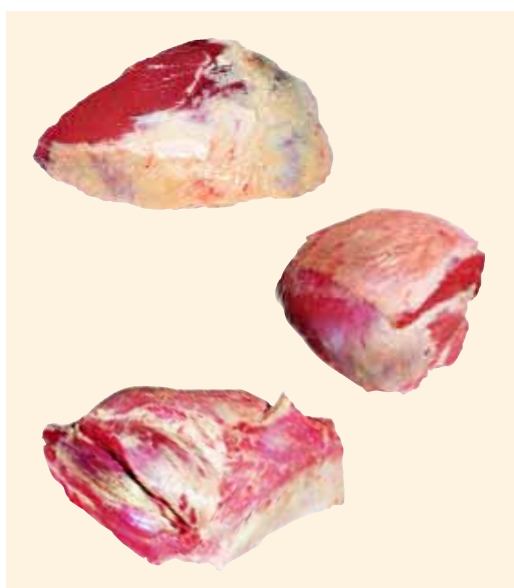
Указать:

- Оставляется или удаляется соединительная ткань.
- Максимальная длина оставляемого сухожилия.



КОД ПРОДУКТА

2364



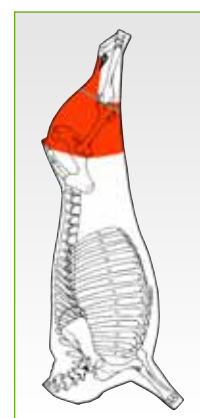
НАБОР ОТРУБОВ ОКОВАЛКА 2483

Набор отрубков оковалка состоит из сортовых отрубков оковалка (номера продукта 1500 - 1503).

- Внутренняя часть бедра (номер продукта 2010).
- Ссёк (номер продукта 2020) наружная часть бедра (номер продукта 2030).
- Толстая пашина (номер продукта 2060) – огузок (номер продукта 2070).

Указать:

- Указание номера каждого продукта для уточнения спецификации.



КОД ПРОДУКТА

2483



5.5 Определение упаковки говядины без костей навалом

Обычно производится упаковка навалом следующих товаров:

- Сортных отрубов или частей сортных отрубов.
- Обрезы от производства сортных отрубов.
- Передней или задней четвертины без костей.
- Рубленая говядина.

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



60CL



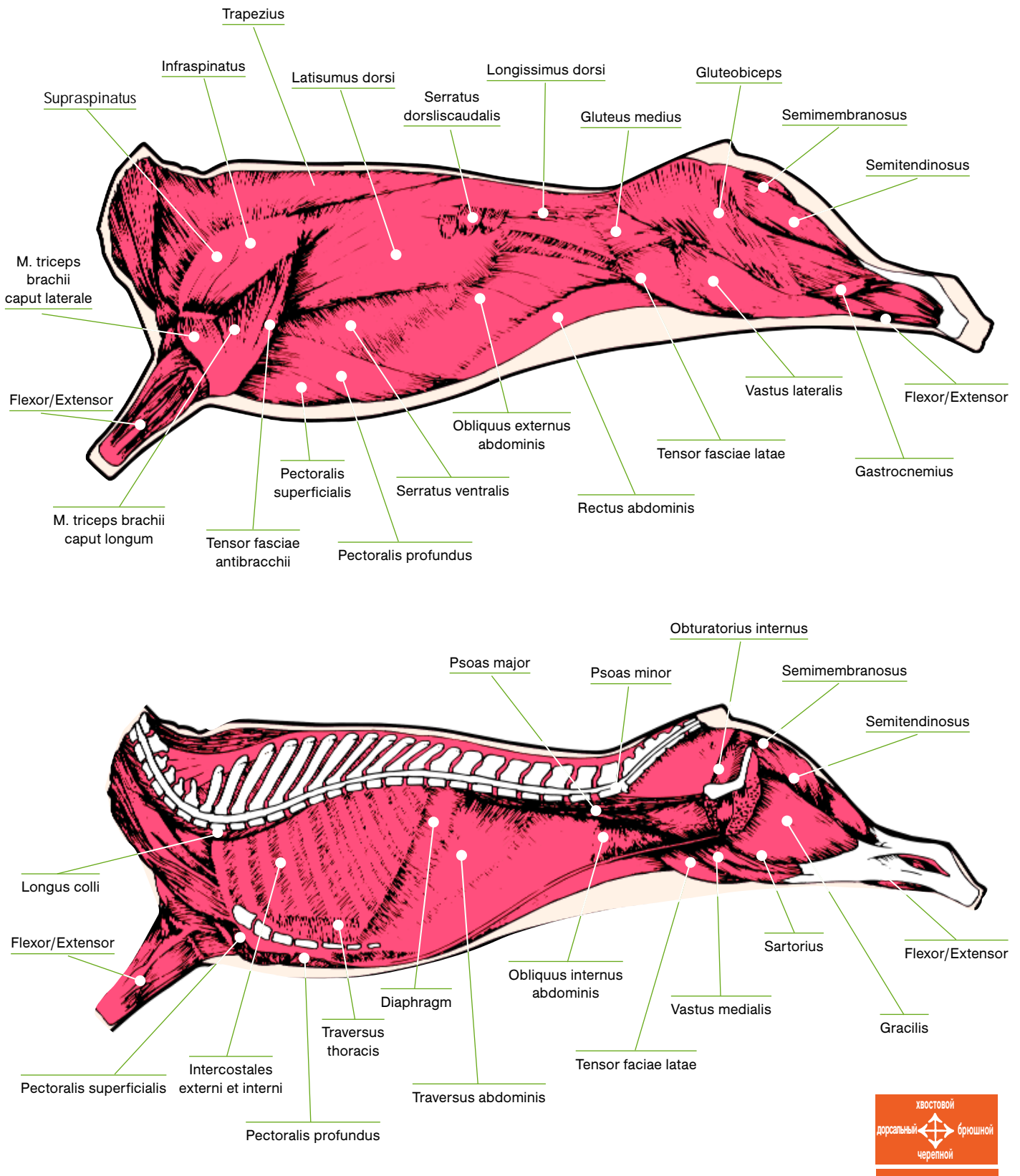
80CL



90CL

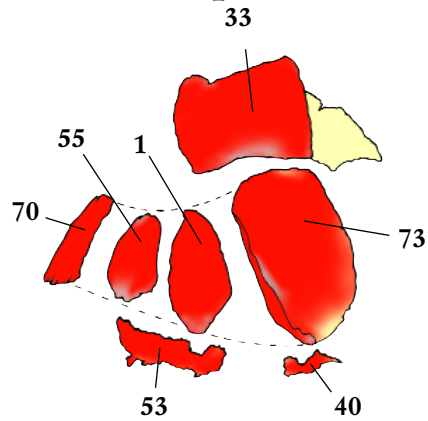
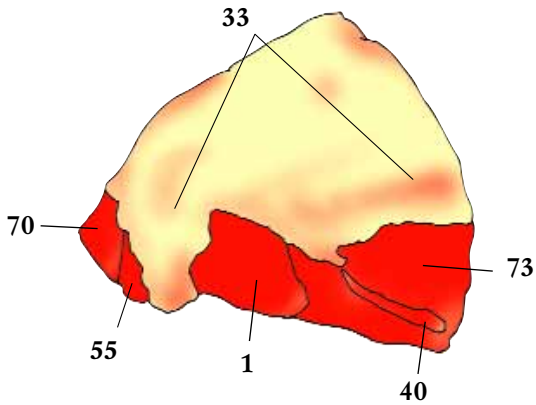
5.6 Перечень мышц, относящихся к стандартным основным говяжьим отрубам

■ 5.6.1 Латеральный/Медиальный вид строения туши



5.6.3 Основные отрубы задней четвертины

ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА

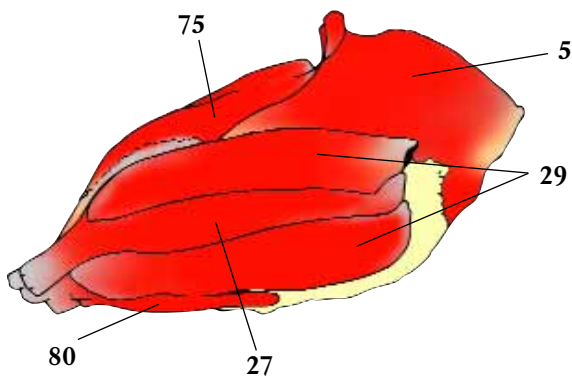
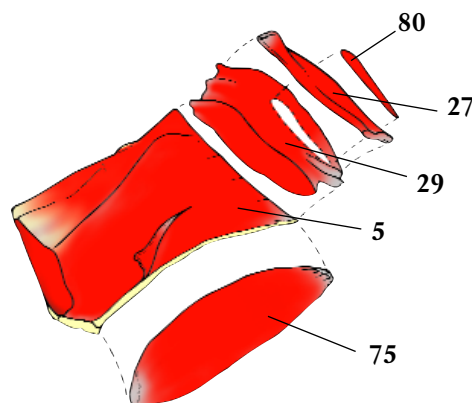


Перечень названий мышц

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



СЕК

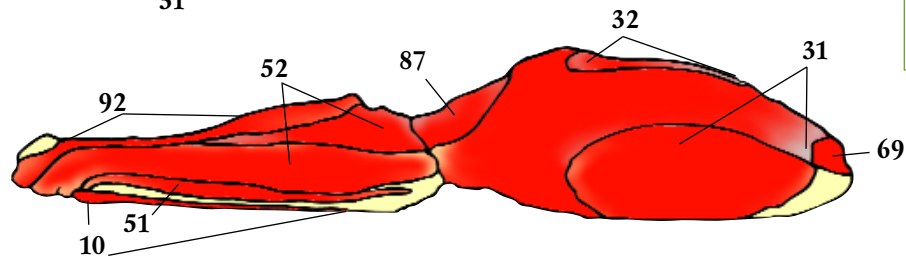
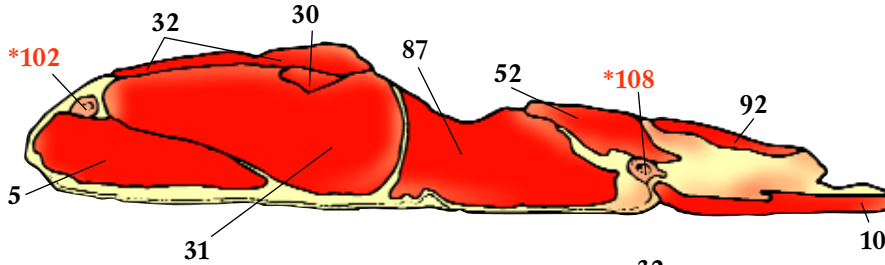


Перечень названий мышц

- | | |
|----|---------------------------------------|
| 5 | M. biceps femoris (syn. gluteobiceps) |
| 27 | M. flexor digitorum sublimis |
| 29 | M. gastrocnemius |
| 75 | M. semitendinosus |
| 80 | M. soleus |



КОСТРЕЦ



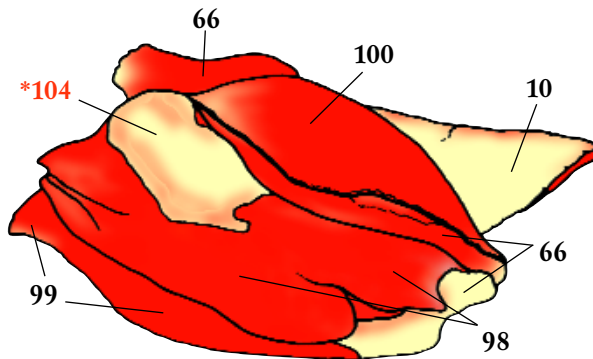
Перечень названий мышц

- | | |
|---|---|
| 5 M. biceps femoris (syn. gluteobiceps) | 52 M. obliquus internus abdominis |
| 10 M. cutaneus trunci | 69 Mm. sacrococcygeus dorsalis et lateralis |
| 30 M. gluteus accessorius | 87 M. tensor fasciae latae |
| 31 M. gluteus medius | 92 M. transversus abdominis |
| 32 M. gluteus profundus | |
| 51 M. obliquus externus abdominis | |

Другие структуры

- *102 ischiatic lymph node
- *108 subiliac lymph node

ТОЛСТАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ



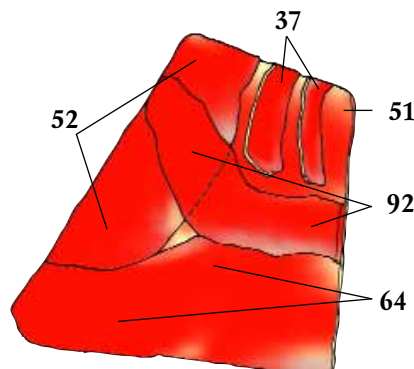
Перечень названий мышц

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 10 M. cutaneus trunci | 98 M. vastus intermedius |
| 66 M. rectus femoris | 99 M. vastus lateralis |
| 87 M. tensor fasciae latae | 100 M. vastus medialis |

Другие структуры

- *104 periosteum

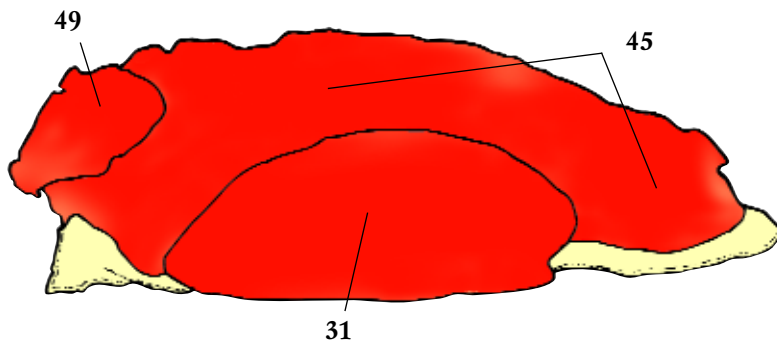
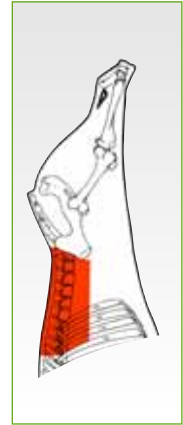
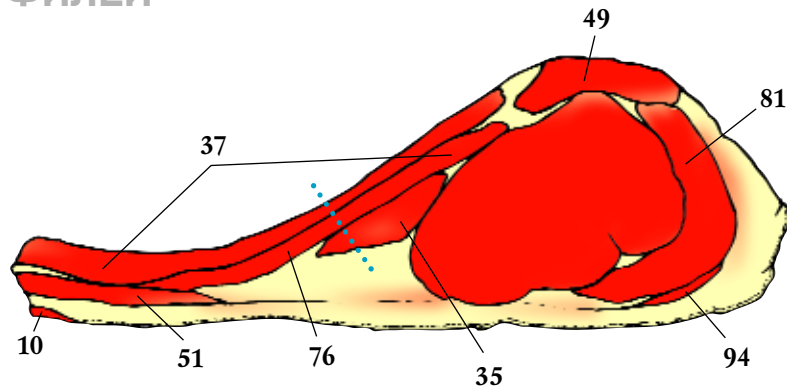
ТОНКАЯ ЧАСТЬ ПАШИНЫ



Перечень названий мышц

- | |
|--|
| 10 M. cutaneus trunci |
| 37 Mm. intercostales externus and internus |
| 51 M. obliquus externus abdominis |
| 52 M. obliquus internus abdominis |
| 64 M. rectus abdominis |
| 92 M. transversus abdominis |

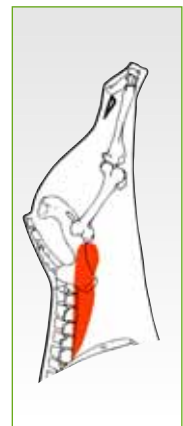
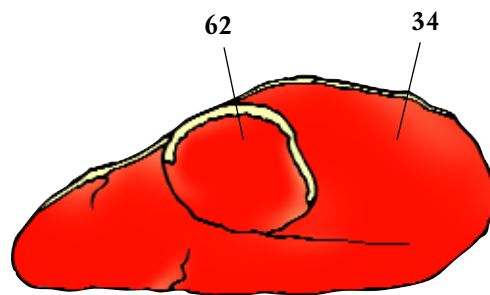
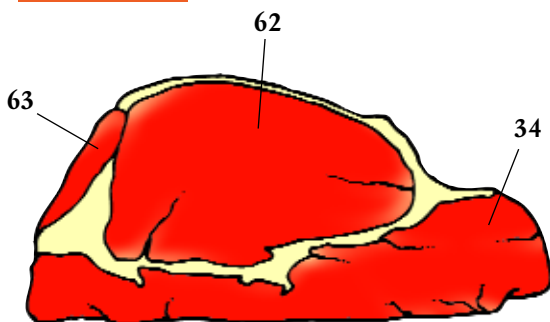
КОРОТКИЙ ФИЛЕЙ



Перечень названий мышц

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

ВЫРЕЗКА

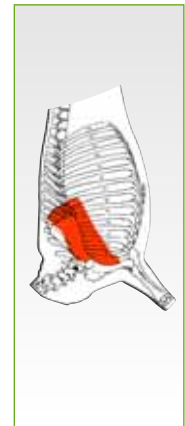
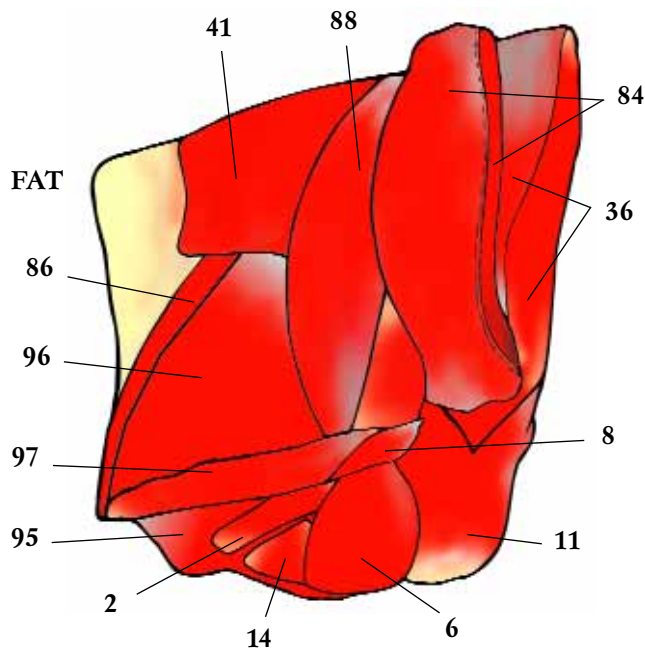


Перечень названий мышц

- | |
|-------------------|
| 34 M. iliacus |
| 62 M. psoas major |
| 63 M. psoas minor |

5.6.4 Основные отрубы задней четвертины

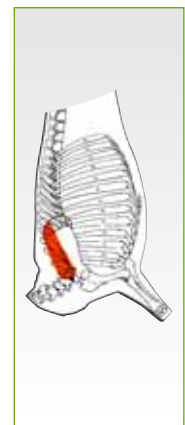
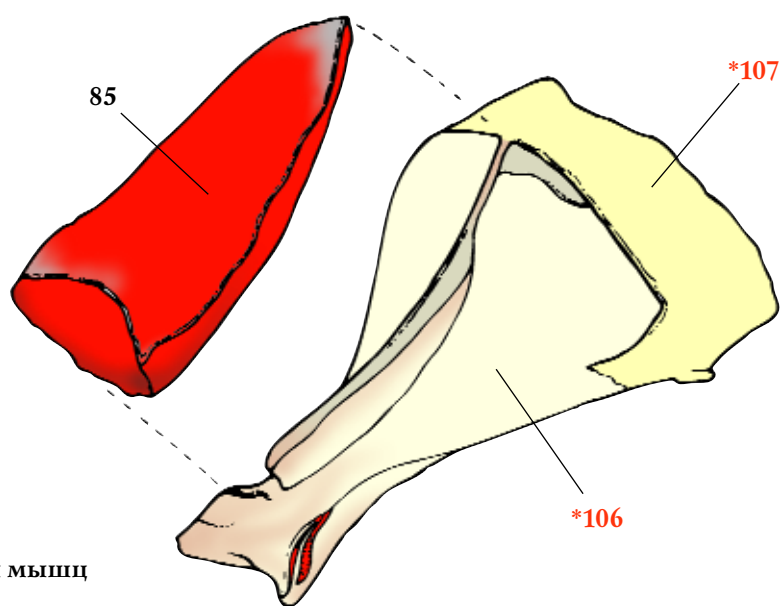
ЛОПАТКА (МЯКОТЬ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ)



Перечень названий мышц

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

МЯКОТЬ ПЕРЕДКА



Перечень названий мышц

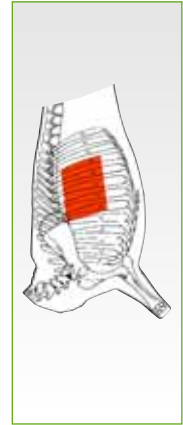
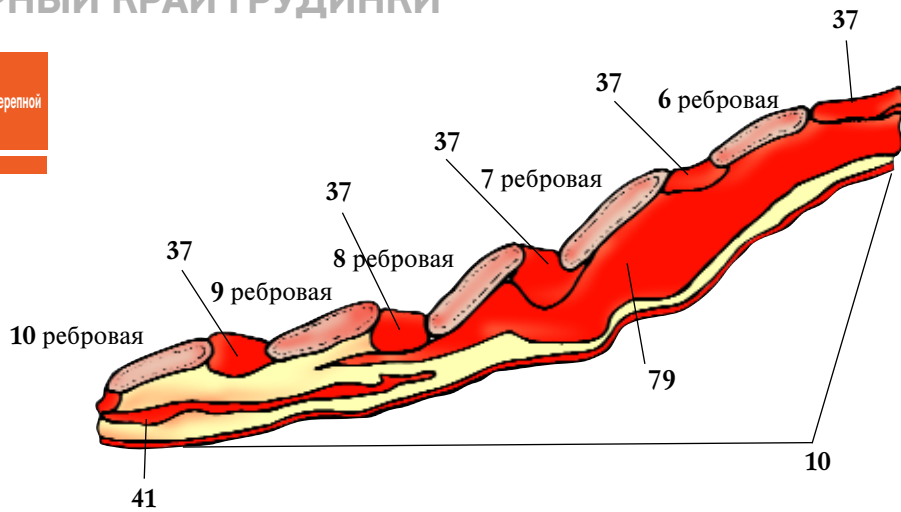
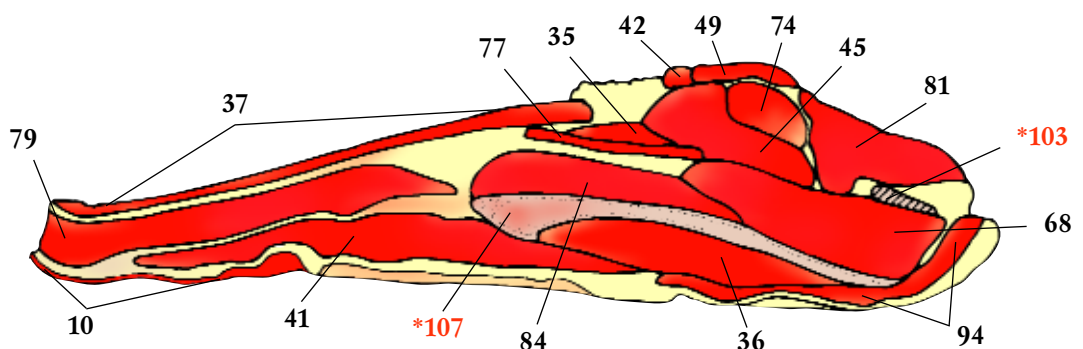
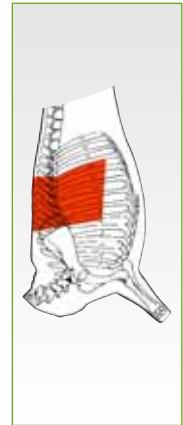
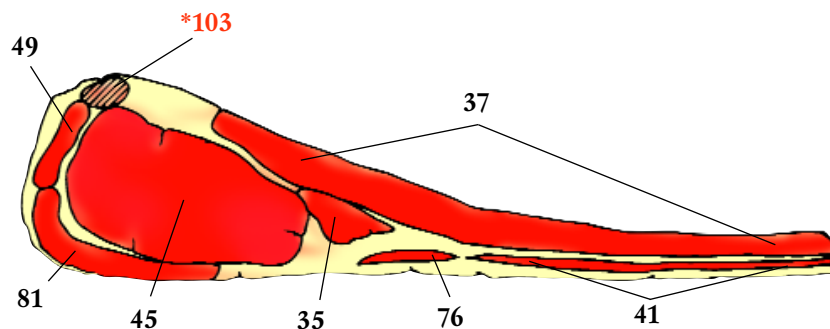
85 M. supraspinatus

Другие структуры

*106 scapula

*107 scapula cartilage

РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ

РЕБЕРНЫЙ КРАЙ ГРУДИНКИ (5 РЕБЕР)/
НАБОР РЕБЕР(5 РЕБЕР-ОТ 6-ТИ ДО 10-ТИ РЕБЕР)

Перечень названий мышц

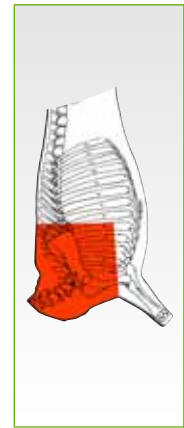
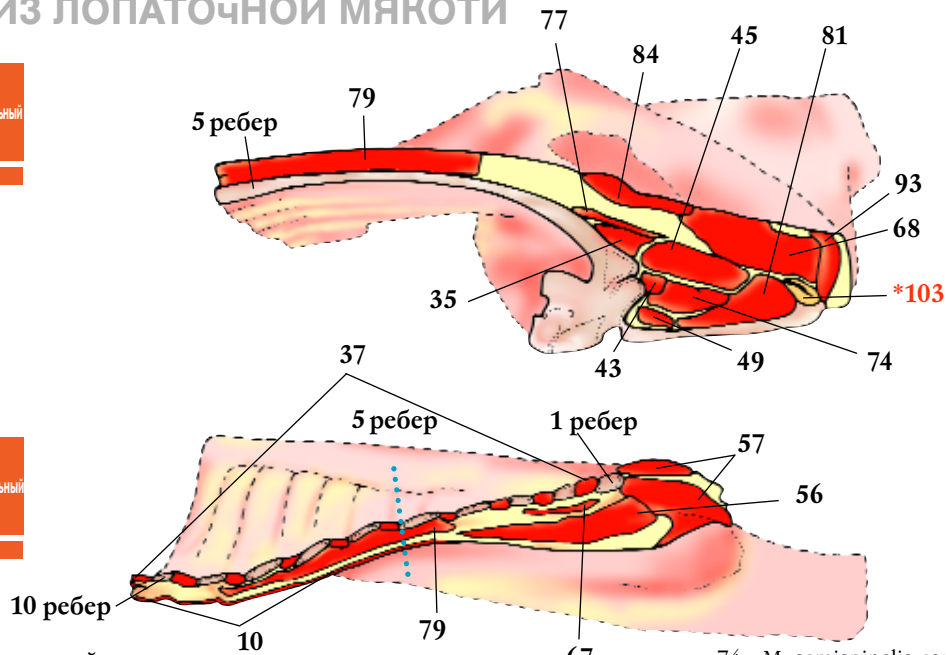
- 10 M. cutaneus trunci
 35 M. iliocostalis
 36 M. infraspinatus
 37 Mm. intercostales externus and internus
 41 M. latissimus dorsi
 42 M. levatores costarum
 45 M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum)

- 49 Mm. multifidi dorsi
 68 M. rhomboideus
 74 M. semispinalis capitis
 76 M. serratus dorsalis caudalis
 77 M. serratus dorsalis cranialis
 78 M. serratus ventralis cervicis
 79 M. serratus ventralis thoracis
 81 M. spinalis dorsi
 84 M. subscapularis
 94 M. trapezius thoracis

Другие структуры

- *103 ligamentum nuchae
 *107 scapula cartilage

РУЛЕТ ИЗ ЛОПАТОЧНОЙ МЯКОТИ



Перечень названий мышц

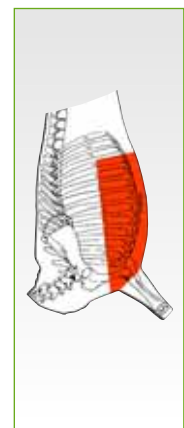
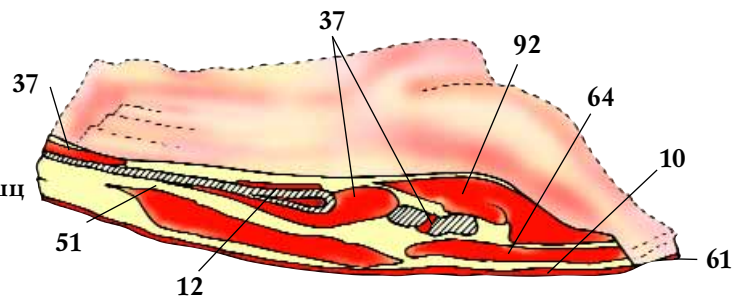
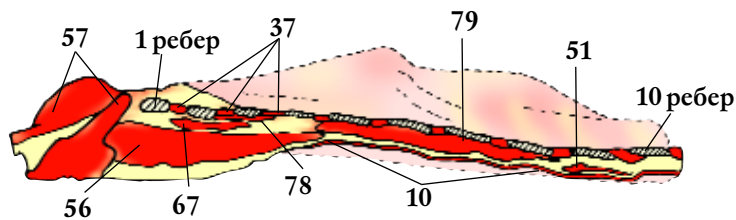
- | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 06* M. brachialis | 46* M. longus capitis | 74 M. semispinalis capitis |
| 07* M. brachiocephalicus | 47* M. longus colli | 77 M. serratus dorsalis cranialis |
| 10 M. cutaneus trunci | 48* M. multifidi cervicis | 79 M. serratus ventralis thoracis |
| 35 M. iliocostalis | 49 Mm. multifidi dorsi | 81 M. spinalis dorsi |
| 37 Mm. intercostales externus and internus | 50* M. obliquus capitis caudalis | 82* M. splenius |
| 38* Mm. intertransversarii cervicis | 54* M. omotransversarius | 83* M. sternocephalicus |
| 39* M. intertransversarius longus | 56 M. pectoralis profundus | 84 M. subscapularis |
| 43 M. longissimus cervicis | 57 M. pectoralis superficialis | 93 M. trapezius cervicalis |
| 44* Mm. longissimus capitis et atlantis | 65* M. rectus capitis dorsalis major | |
| 45 M. longissimus dorsi (syn. M longissimus thoracis et lumborum) | 67 M. rectus thoracis | |
| | 68 M. rhomboideus | |
| | 71* M. scalenus dorsalis | |
| | 72* M. scalenus ventralis | |

Другие структуры

*103 ligamentum nuchae

* Мышцы низкая берега не показаны в иллюстрации

ЧЕЛЫШКО

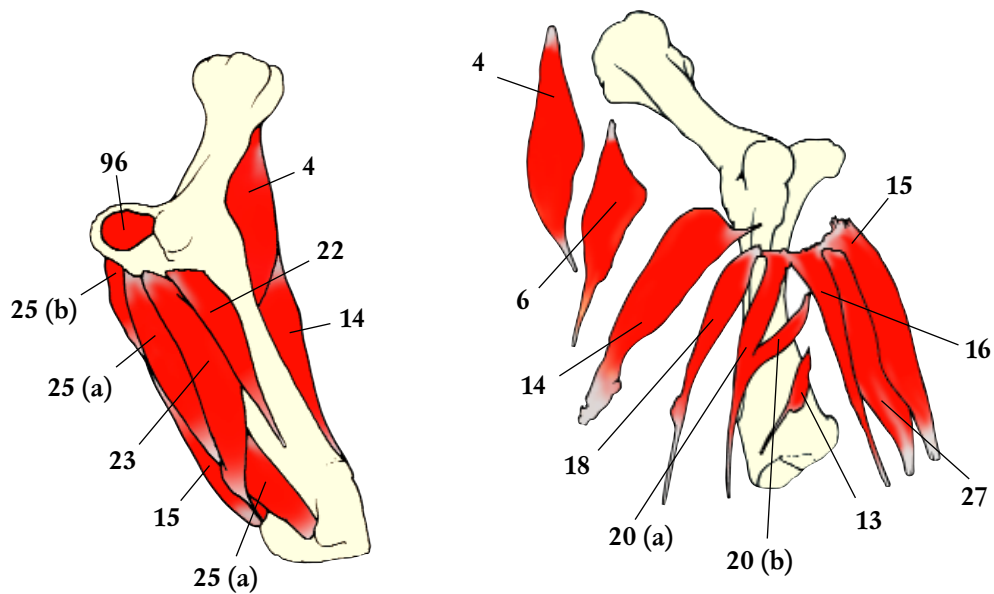


Перечень названий мышц

- | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------------|
| 10 M. cutaneus trunci | 61 M. protractor praeputii | 78 M. serratus ventralis cervicis |
| 12 M. diaphragma | 64 M. rectus abdominis | 79 M. serratus ventralis thoracis |
| 37 Mm. intercostales externus and internus | 67 M. rectus thoracis | 92 M. transversus abdominis |
| 51 M. obliquus externus abdominis | | |



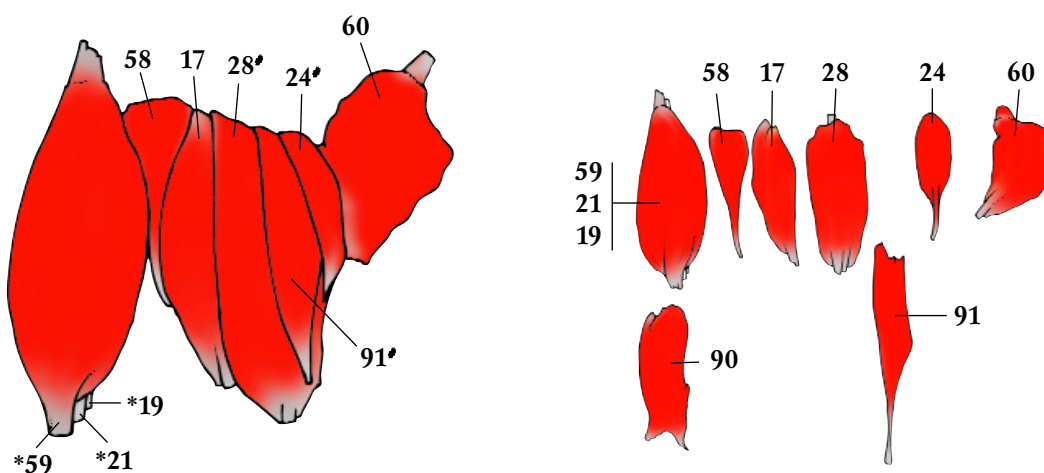
РУЛЬКА-ГОЛЯШКА (ПЕРЕДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ)



Перечень названий мышц

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

РУЛЬКА-ГОЛЯШКА (ЗАДНЕЙ ЧЕТВЕРТИНЫ)



Перечень названий мышц

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

5.7 Стандарты качества мяса

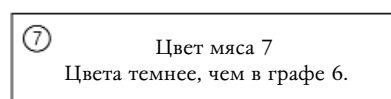
«Настоящие стандарты качества говядины разработаны представителями мясной промышленности Австралии и компании «АУС-МИТ Лимитед», как ориентир для определения основных характеристик качества говяжьих туш.»

Характеристики мяса, жира и мраморности определяются квалифицированными специалистами и сравниваются по критериям цвета мяса, цвета жира и мраморности в области глазка мышцы говяжьей полутуши, разделенной на четвертины с пятого по тринадцатое ребро.



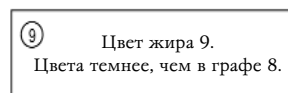
■ 5.7.1 Стандартные образцы цвета мяса

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



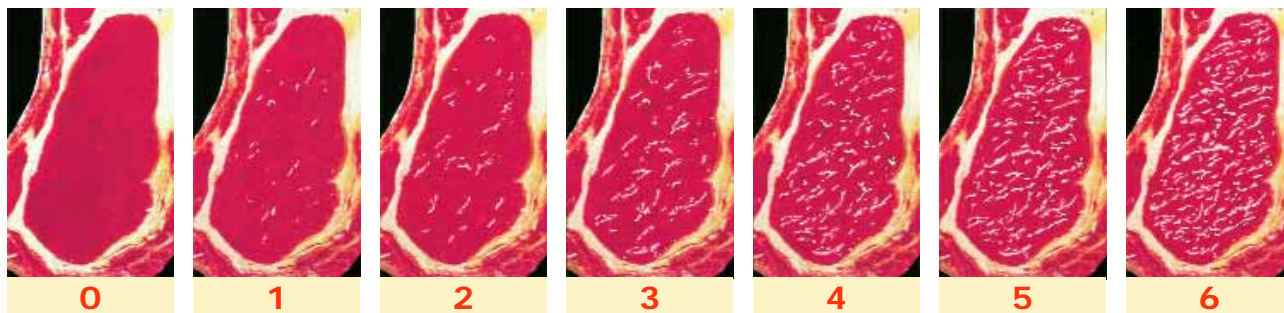
5.7.2 Стандартные образцы цвета жира

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



■ 5.7.3 Стандартные образцы мраморности

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



ПРИЛОЖЕНИЕ I

АДРЕСА

Европейская Экономическая Комиссия

Организации Объединенных Наций

Palais des Nations, Bureau 432

1211 Genève 10

ШВЕЙЦАРИЯ - SWITZERLAND

Tél: +41 22 917 2450

Fax: +41 22 917 0629

agrstandards@unece.org

<http://www.unece.org/trade/agr>

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street

South Brisbane

4101 Queensland

АВСТРАЛИЯ - AUSTRALIA

Tel: +61 7 3247 7200

Fax: +61 7 3247 7222

ausmeat@ausmeat.com.au

<http://www.ausmeat.com.au>

EAN International

145 rue Royale

B-1000 Bruxelles

БЕЛЬГИЯ - BELGIUM

Tel: +32 2 227 10 20

Fax: +32 2 227 10 21

info@ean.be

<http://www.ean-int.org>

Uniform Code Council (UCC)

Princeton Pike Corporate Center

1009 Lenox Drive, suite 202

Lawrenceville

New Jersey 08648

СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES

Tel: +1 609-620 0200

Fax: +1 609-620 1200

Министерство Сельского Хозяйства Соединенных Штатов

Agricultural Marketing Service

Livestock and Seed Program

1400 Independence Ave., S.W.

Washington D.C. 20250 0249

СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES

Tel: +1 202 720 5705

Fax: +1 202 720 3499

Barry.Carpenter@usda.gov

<http://www.ams.usda.gov>



ПРИЛОЖЕНИЕ II

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ·СЕК

1. Цель использования системы МАКПТ·СЕК

Данная система широко используется во всем мире для налаживания контактов между покупателями и продавцами и третьей стороной – компетентными органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она применяется МАКПТ в сотрудничестве с национальными органами МАКПТ по кодированию, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в США и Канаде.

Эта система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Применение системы МАКПТ·СЕК повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

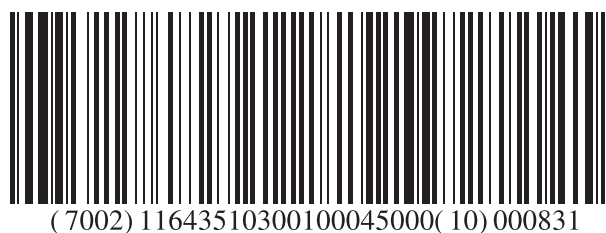
Она также используется в электронном обмене данными (ЭОД). Коды МАКПТ·СЕК могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли.

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

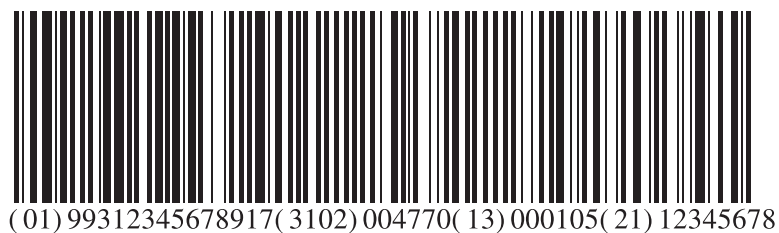
2. Использование кода ЕЭК·ООН на основе системы МАКПТ·СЕК

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

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

Пример 1:

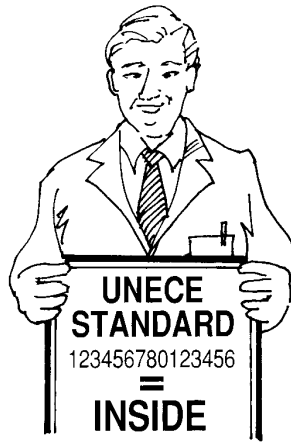
- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (7002) Код стандарта ЕЭК ООН
- (15) Предельный срок хранения
- (10) Номер партии

Пример 2:

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

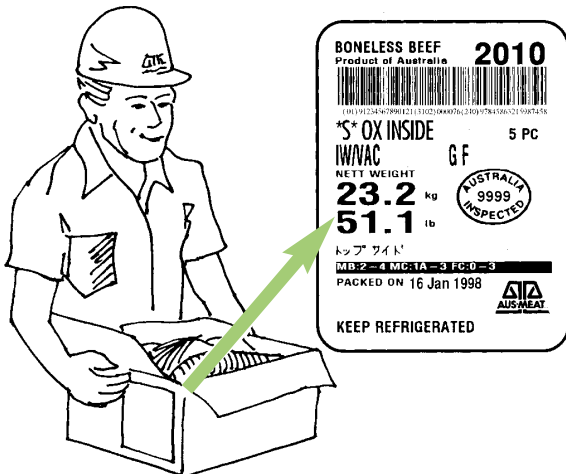
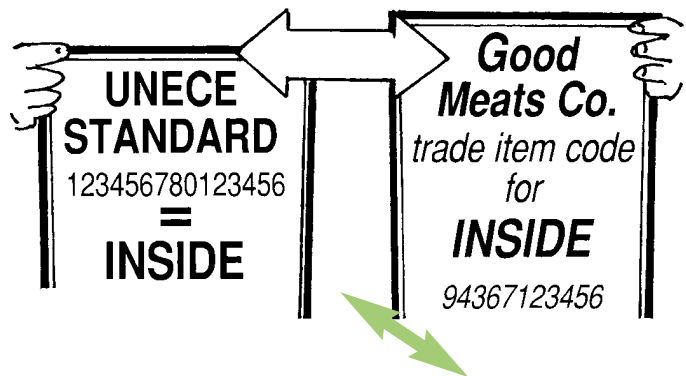
Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через электронный обмен данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМ8).

3. Применение данной системы в торговой сети

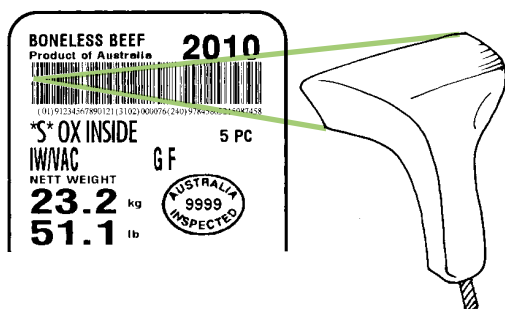


(1) Применение данной системы в торговой сети.

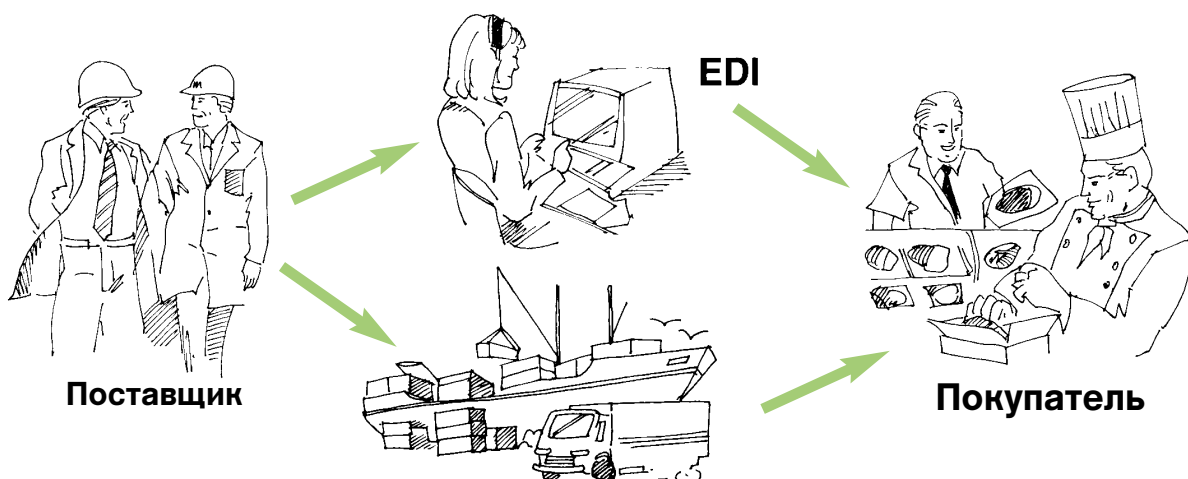
(2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



(3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов СЕК/МАКПТ 128.



(4) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов СЕК/МАКПТ 128.



(5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов МАКПТ-СЕК, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМв).

Стандарт ЕЭК ООН “Говядина - Туши И Отрубы” впервые предлагает международное описание, изложенное в последовательной, детальной и тщательной манере с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандарта включается полный набор цветных фотографий и диаграмм. Стандарт также дает определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах.

Данная стандартизация “торгового языка” – это фундамент, который позволяет мясной промышленности перенять современные методы передачи информации и направить поток информации и продукт по всей торговой сети снабжения.

www.unece.org/trade/agr