

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН  
КОЗЛЯТИНА – ТУШИ И ОТРУБЫ**

**ИЗДАНИЕ 2007**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк, Женева 2007

## Примечание

### Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

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

Настоящий текст основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2007/25, принятом на шестьдесят третьей сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.

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

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

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

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

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН КОЗЛЯТИНА – ТУШИ И ОТРУБЫ

### 1. ВВЕДЕНИЕ

#### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

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

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо. Он 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 указаны коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН: [www.unecce.org/trade/agr](http://www.unecce.org/trade/agr).

Вид/сорт мяса	Код вида (поле данных 1)
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

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) козьих (carpine) туш и отрубов, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор вариантов обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе добросовестной практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Признается, что для осуществления международных поставок козьих (carpine) 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, и такие положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус*, которые являются компетентными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

## 1.3 Область применения

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

Для обеспечения соответствия продукции этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определенным покупателем. В описание стандарта включены иллюстрированные фотографии туш и отдельных товарных частей/отрубов для облегчения понимания соответствующих положений стандарта с целью обеспечения его широкого применения в международной торговле.

## 1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества (РГ.7) утвердила данный текст на своей шестьдесят третьей сессии (документ ECE/TRADE/C/WP.7/25).

Первое издание было одобрено Специализированной секцией в мае 2007 года (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/3).

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания.

Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на вебсайте ЕЭК ООН: <[www.unece.org/trade/agr/standards.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm)>.

## 2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Туши/отрубы должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла)<sup>1</sup>;
- без неприятного запаха;
- без обширного загрязнения кровью;
- без торчащих или сломанных костей, которые не указаны;
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт;

---

<sup>1</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

- без следов ожогов, вызванных замораживанием<sup>2</sup>;
- без спинного мозга (кроме целых туш)<sup>3</sup>.

Разделку, обвалку и жиловку отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. 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 козлятины ЕЭК ООН (см. главу 4).

#### **3.1 Дополнительные требования**

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, если используется код 9 "Прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в отношении описания продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаются.

#### **3.2 Вид**

Для козлятины в поле данных 1, как это определено в 1.1, используется код 50.

#### **3.3 Продукт/отруб**

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

---

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

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

### 3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокомороженном виде. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код для охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-12^{\circ}\text{C}$
3	Глубокомороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-18^{\circ}\text{C}$
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.5 Происхождение продукции

#### 3.5.1 Отслеживание

Для получения данных о происхождении продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации животных, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

**3.5.2 Категории козлятины**

Код категории козлятины (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается.
1	Молодой козленок	Молодой козленок в возрасте до 3 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца.
2	Козленок	Козленок в возрасте до 6 месяцев, не имеющий ни одного постоянного резца.
3	Валушок	Кастрированный козлик, имеющий один, но не более двух постоянных резцов.
4	Коза	Коза, имеющая более одного постоянного резца.
5	Козел	Козел, имеющий один или более постоянных резцов.
6	Коза/козел	Козлы и козы.
7-8	Код не используется	
9	Прочие категории	

**3.5.3 Система выращивания**

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

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



### 3.5.4 Система откорма

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

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

### 3.5.5 Способ убоя

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

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

### 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 ее согласования между покупателем и продавцом.
2-9	Коды не используются	

**ПРИМЕЧАНИЕ 1:** Удаление материала высокого риска: требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регламентирующие удаление спинного мозга, нервной и лимфатической тканей, когда это применимо. Положения, касающиеся удаления спинного мозга, будут определять, на какой стадии необходимо уделять спинной мозг из туши и/или отруба. При необходимости спинной мозг должен удаляться полностью.

**ПРИМЕЧАНИЕ 2:** В нижеследующем перечне описаны некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включаются в систему кодирования козлятины.

- Снятие шкуры
- Режимы охлаждения

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

#### 3.6.1 Толщина жира

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

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Максимальная толщина жира - 0-3 мм или как указано
4	Максимальная толщина жира - 3-6 мм или как указано
5	Максимальная толщина жира - 6-9 мм или как указано
6	Максимальная толщина жира - 9-12 мм или как указано
7	Максимальная толщина жира - 12-15 мм или как указано
8	15 мм и более или как указано
9	Прочие категории

### 3.6.2 *Обрезка*

Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. Согласно указаниям 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. 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 облегающего поверхностного жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление, учитывается только жир, расположенный над той частью углубления, которая по ширине превышает 19 мм (0,75 дюйма) (и называется перемычкой). Когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется уплощением).

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

### 3.7 Система классификации козлятины по качеству

Система кодирования позволяет покупателям определять систему сортности/классификацию.

Код системы качества козлятины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Для получения дополнительной информации о системах сортности следует обращаться в соответствующий орган по стандартизации

### 3.8 Цвет и показатель pH мяса и жира

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

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

### 3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов

Код диапазона веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	менее 9 кг
2	Указывается конкретно	9 - менее 19 кг
3	Указывается конкретно	19 кг и более
4-9	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. Упаковка представляет собой вторичную упаковку, содержащую расфасованные продукты. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

#### Туши и четвертины

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

#### Отрубы - охлажденные

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

#### Отрубы замороженные/глубокозамороженные

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

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

### 3.10.2 Значения 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 (ИУ)
4	Отрубы - расфасованные навалом (в пластмассовых или вошьных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в измененной атмосфере
7-8	Коды не используются
9	Прочие

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

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

#### 3.11.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая указанию на товарных этикетках.

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

Маркировочная информация	Туши и отрубы	Мясо в упаковке или упакованное
Санитарный штамп	X	X
Номер бойни или партии	X	X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Условия хранения: см. раздел 3.4 Охлаждение и заморозка		X
Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца		X
Количество		X
Вес нетто		X

### 3.11.2 *Дополнительная информация*

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на товарных ярлыках согласно законодательству страны-импортера, а также по запросу покупателя или по решению перерабатывающего предприятия. В случае указания такие сведения о продукции должны 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 домашнее животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и откорма
- способы убоя и технология послеубойной обработки
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- pH, цвет постного мяса/жира
- количество (количество единиц продукции)

### 3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

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

**Оценка соответствия требованиям классификации/качества/сортности (качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. В соответствии с разделом 3.1 должны быть указаны название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и стандарт качества, подлежащий использованию.

**Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. В соответствии с разделом 3.1 должно быть указано название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия. 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 козлятины или партии (идентификация козлятины/партии):** Третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. В соответствии с разделом 3.1 должны быть указаны название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/ классификации (качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации козлятины/партии (идентификация козлятины/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации козлятины/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации козлятины/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации козлятины/партии



8	Код не используется
9	Прочие категории

#### 4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К КОЗЛЯТИНЕ

##### 4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для козлятины содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главах 3-5. В нижеследующей таблице описывается порядок увязки кодов и используемые диапазоны значений кодов.

№ поля	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	00 - 99
2	Продукт/отруб	5	0000 - 9999
3	Поле не используется	-	00 - 99
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 - 9
5	Категория	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7	Система откорма	3.5.4	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	Система качества	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 охлажденной и упакованной в вакуум полутуши с максимальной толщиной жира 3-6 мм и диапазоном изменения веса применительно к козе, выращенной вне помещений и откормленной по традиционной системе.

Данному продукту присваивается следующий код: **50508000122010140152**

№ поля	Название	Требование	Раздел кода
1	Вид	Козлятина	50
2	Продукт/отруб	Вырезка	5080
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Козленок	2
6	Система выращивания	Вне помещений	2
7	Система откорма	Традиционная	01
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	1
10	Толщина жира	3-6 мм	4
11	Система качества	Не указана	0
12	Диапазон изменения веса	Указан	1
13	Упаковка	Отрубы в вакуумной упаковке	5
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия торговому стандарту	2

## 5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ

### 5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов

English	Product	Page	French	Russian
<b>Bone-In</b>			<b>Avec Os</b>	<b>С костями</b>
Assorted Cuts (block ready) – bone-in	5036			Наборы отрубов (для приготовления мясных блоков) – необваленные
Carcase	4640			Туша
Chump – bone-in (Alternative: Sirloin)	*			Необваленный толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)
Fore-quarter	4969 - 4972			Передняя четвертина
Foreshank	5030			Рулька
Hindquarter	4786 – 4789			Задняя четвертина
Hindshank	5031			Голяшка
Leg – chump on	4800			Окорок с толстым краем поясничной части
Leg – chump off	4820			Окорок без толстого края поясничной части
Leg – chump on – shank off	4810			Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки
Leg – pair and saddle	4940 – 4946			Задняя часть с седлом
Leg – pair and loin saddle	4901 – 4907			Задняя часть с почечной частью седла

<b>English</b>	<b>Product</b>	<b>Page</b>	<b>French</b>	<b>Russian</b>
<b>Bone-In</b>			<b>Avec Os</b>	<b>С костями</b>
Leg shank bone (easy carve leg)	4821			Окорок на берцовой кости (легко разделяемый окорок)
Loin	4859 – 4862			Спинная часть
Loin - chump on	4839 – 4842			Спинная часть с толстым краем поясничной части
Neck	5020			Шея
Outside Shoulder (oyster cut)	4980			Наружная часть лопатки ("устричный" отруб)
Rack	4930– 4933			Передок туши
Rack – cap off	4746– 4749			Передок туши без хребтового края
Saddle (Back)	4897–4900 4910–4912			Седло (спинной отруб)
Short loin	4878– 4881			Почечная часть
Shoulder rack pair	4726 – 4727			Неразделенная лопаточно-плечевая часть
Side	4650			Полутуша
Spare Ribs	5015– 5018			Ребра с тонким слоем мяса
Square cut shoulder	4990– 4992			Квадратно вырезанная лопатка
Trunk	4720			Туша без задней части
Trunk – chump jn	4721			Туша без задней части с толстым краем поясничной части
<b>BONELESS</b>	<b>PRODUCT</b>	<b>PAGE</b>	<b>SANS OS</b>	<b>БЕЗ КОСТЕЙ</b>
Backstrap or backstrip	5101			Краевая покромка или спинная полоска
Outside shoulder (oyster cut) (boneless)	5055			Наружная часть лопатки ("устричный" отруб) (обваленная)
Chump – boneless (Alternative: Sirloin)	5130			Обваленный толстый край поясничной части (альтернативный вариант: оковалок)
Goat assorted pieces – (special trim)	5199			Мясное ассорти из козлятины (специальная обрезка)
Inside	5073			Внутренняя часть бедра
Inside – cap off	5077			Внутренняя часть бедра без горбушки
Knuckle (Alternative: Leg Tip)	5072			Затылок оковалка (альтернативный вариант: край оковалка)

English	Product	Page	French	Russian
Bone-In			Avec Os	С костями
Leg – chump on	5060			Окорок с толстым краем поясничной части
Leg cuts: 4-way	5065			Отрубы окорока четырехсоставные
Leg – bottom	5067			Нижняя часть окорока
Outside	5075			Верх наружной части бедра
Silverside	5071			Наружная часть бедра
Tenderloin	5080			Вырезка
Thick flank	5076			Оковалок

## 5.2 Диаграмма костей козьей полутуши

*[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ, как и в случае других стандартов]*

## 5.3 Схема разделки стандартных основных козьих отрубов

*[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ, как и в случае других стандартов]*

## 5.4 Козьи отрубы

### ТУША\*

Включает все части скелетной мускулатуры и кости, в том числе скакательный (tarsus) и коленный (carpus) суставы, все шейные позвонки и до пяти хвостовых позвонков. Вымя или яички, половой член и жир с вымени и мошонки удаляются.

#### Указываемые сведения:

- Диапазон веса.
- Вырезка: оставлена или удалена.
- Почки: оставлены или удалены.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Точка удаления хвоста.
- Необходимое количество кусков.

- Подтверждение сортности.
- Уровень обрезки поверхностного жира.
- Балльная оценка жира.
- Нижняя часть рульки (пястная кость): оставлена или удалена.

***Варианты:***

Отрубы туши - Туша рубится на более чем 2 (две) части, которые определяются как отрубы туши. Все сортовые отрубы оставляются, за исключением, возможно, вырезки.

Туша шестисоставная - туша разрубается на 6 (шесть) частей, состоящих из двух задних ног, двух передних ног и двух сочетаний вырезка/ребра.

Туша пятисоставная - туша разрубается на 5 (пять) частей, состоящих из двух задних ног, двух передних ног и целого сочетания вырезка/ребра.

Туша четырехсоставная - Туша разрубается на 4 (четыре) части, состоящие из двух задних и двух передних четвертин.

С кожей - цельная туша с кожей.

Без кожи - цельная туша без кожи.

**ПОЛУТУША 4650**

Получают из цельной туши (4640). Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру каждого крестцового, поясничного, грудного и шейного позвонков.

**Указываемые сведения:**

- Вырезка: оставлена или удалена.
- Почки: оставлены или удалены.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Точка удаления хвоста.

- Уровень обрезки поверхностного жира.
- Балльная оценка жира.

### **ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ 4720**

Тушу без задней части получают из туши (продукт 4640) прямым разрубом через шестой поясничный позвонок, освобождая верхушку подвздошной кости, до брюшной части пашины.

#### **Указываемые сведения:**

- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Почки: оставлены или удалены.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

#### **Вариант:**

### **ТУША БЕЗ ЗАДНЕЙ ЧАСТИ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4721**

Тушу без задней части с толстым краем поясничной части получают из туши (4640) прямым разрубом, проходящим краниально от верхушки лобкового симфиза через тазобедренный сустав.

### **ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С СЕДЛОМ 4946**

4940/8 ребра - 4941/7 ребра - 4942/9 ребра - 4943/10 ребра - 4944/11 ребра - 4945/12 ребра - 4946/13 ребра

Заднюю часть с седлом получают из туши путем удаления следующих частей:

Грудинка и пашина удаляются прямым разрубом, проходящим параллельно по каждой стороне от кромки спины начиная от соединения первого ребра (грудной кости) до загибания диафрагмы у одиннадцатого ребра, а затем через пащину до поверхностного пахового лимфатического узла. Шея удаляется прямым разрубом, идущим параллельно и краниально к первому ребру и через соединение седьмого шейного и первого грудного позвонков. Концы ребер зачищаются от брюшного края на расстояние, указанное в спецификации.

**Указываемые сведения:**

- Голяшка: зачищена.
- Пашина: оставлена или удалена.
- Лопаточно-плечевая часть: оставлена или удалена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Необходимое количество ребер.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- Количество ребер, подлежащих зачистке, и требуемое расстояние зачистки.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

**ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ С ПОЧЕЧНОЙ ЧАСТЬЮ СЕДЛА 4901**

4901/0 ребра - 4902/1 ребра - 4903/2 ребра - 4904/3 ребра - 4905/4 ребра - 4906/5 ребра - 4907/6 ребра

Заднюю часть с почечной частью седла получают из туши путем отделения неразделенных передних четвертин прямым разрубом через соединение указанного поясничного или грудного позвонка вдоль контура указанного ребра до брюшной части пашины.

**Указываемые сведения:**

- Голяшка: зачищена.
- Необходимое количество ребер.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Пашина: оставлена или удалена.
- Точка удаления хвоста.
- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

### **ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4788**

4786/6 ребра - 4787/7 ребра - 4788/8 ребра - 4789/9 ребра

Заднюю четвертину получают из туши (4640) путем ее продольного разруба на две одинаковые части через крестцовые, поясничные и грудные позвонки до указанного ребра.

#### **Указываемые сведения:**

- Голяшка: зачищена.
- Пашина: оставлена или удалена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Необходимое количество ребер.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

### **ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4972**

4969/13 ребра - 4970/5 ребра - 4771/4 ребра - 4972/6 ребра

Переднюю четвертину получают из полутуши разрубом вдоль контура указанного ребра до брюшной кромки под прямым углом через грудной позвонок, отделяя тем самым переднюю четвертину от задней.

#### **Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Шейное сухожилие: оставлено или удалено.
- Первый шейный позвонок (атлант): оставлен или удален.
- Запястье: оставлено или удалено.
- Грудинка: оставлена или удалена.
- Уровень обрезки поверхностного жира.



## **ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4800**

Окорок с толстым краем поясничной части получают из полутуши прямым разрубом через шестой поясничный позвонок до точки, близкой к верхушке подвздошной кости у брюшной части пашины. Лимфатический узел (subiliac) и железистый жир на пашине удаляются.

### **Указываемые сведения:**

- Пашина: оставлена или удалена.
- Точка удаления хвоста.
- Крестец: оставлен или удален.
- Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Голяшка: зачищена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

## **ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ БЕЗ ГОЛЯШКИ 4810**

Окорок с толстым краем поясничной части без голяшки получают из окорока с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления голяшки у коленного сустава и прямого разруба, идущего параллельно через подбедерок. Лимфатический узел (subiliac) и железистый жир на пашине удаляются.

### **Указываемые сведения:**

- Пашина: оставлена или удалена.
- Точка удаления хвоста.
- Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- Крестец: оставлен или удален.
- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Пяточные мышцы: оставлены или удалены.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

## **ОКОРОК БЕЗ ТОЛСТОГО КРАЯ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4820**

Окорок без толстого края поясничной части получают из окорока с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления толстого края поясничной части разрубом окорока под прямым углом на указанном расстоянии от ветлужной впадины.

### **Указываемые сведения:**

- Точка удаления хвоста.
- Крестец: оставлен или удален.
- Голяшка: зачищена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Линии среза толстого края поясничной части (краниальные) до ветлужной впадины.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

## **ОКОРОК НА БЕРЦОВОЙ КОСТИ (ЛЕГКО РАЗДЕЛЫВАЕМЫЙ ОКОРОК) 4821**

Окорок на берцовой кости получают из окорока с толстым краем поясничной части и голяшкой без крестцовой кости (4800) путем удаления бедренной кости каналом или по линии орошения. Мясо внутренней части удаляется вдоль естественной линии сращения, а окорок равномерно сворачивается, а затем связывается и/или упаковывается в сетку.

### **Указываемые сведения:**

- Толстый край поясничной части: оставлен или удален.
- Пашина: оставлена или удалена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Берцовая кость зачищена на указанном расстоянии.
- Окорок связан или упакован в сетку.
- Уровень обрезки поверхностного жира.
- Бедренная кость оставлена (шаровидный сустав бедренной кости удален).

### **ОКОРОК С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ (ОБВАЛЕННЫЙ) 5060**

Окорок с толстым краем поясничной части (обваленный) получают из окорока с толстым краем поясничной части (4800) путем удаления костей, хрящей и сухожилий. Лимфатический узел (subiliac) и железистые жиры на пашине удаляются.

#### **Указываемые сведения:**

- Пашина: оставлена или удалена.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Лимфатические узлы: оставлены или удалены.
- Мошоночный жир: оставлен или удален.
- Метод обвалки: по линии сращения внутренней и наружной частей или каналом.
- Уровень обрезки поверхностного жира.
- Упакованный в сетку или связанный.

### **ОТРУБЫ ОКОРОКА ЧЕТЫРЕХСОСТАВНЫЕ 5065**

Отрубы окорока четырехсоставные получают из обваленного окорока с толстым краем поясничной части (5060) путем его разуба на четыре отдельных сортовых отруба, зачищаемых в соответствии с указанными требованиями.

#### **Указываемые сведения:**

- Изменения в составе сортовых отрубов (например, трехсоставные отрубы).
- Хрящи: оставлены или удалены.
- Уровень обрезки наружного жира.

### **НИЖНЯЯ ЧАСТЬ ОКОРОКА 5067**

Нижняя часть окорока готовится из обваленного окорока и состоит из верха наружной части бедра и затылка оковалка, не отделенных друг от друга.

#### **Указываемые сведения:**

- Факультативно наличие пяточной мышцы.

### **НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ БЕДРА 5071**

Наружную часть бедра получают из обваленного окорока с толстым краем поясничной части (5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной границы сращения внутренней части и оковалка.

### **ВЕРХ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ БЕДРА 5075**

Верх наружной части бедра получают из наружной части бедра путем отделения подбедерка вдоль естественной границы сращения. Верх наружной части бедра зачищается до мышечной пленки.

### **ОКОВАЛОК 5076**

Оковалок получают из обваленного окорока с толстым краем поясничной части (5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной границы сращения внутренней и наружной частей бедра. Коленная чашечка, суставная капсула и сухожилие удаляются.

### **ЗАТЫЛОК ОКОВАЛКА 5072**

Затылок оковалка получают из оковалка, при этом ягодичная мышца и поверхностный жир удаляются.

*Альтернативное описание: Край оковалка*

### **ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 5073**

Внутреннюю часть бедра получают из обваленного окорока с толстым краем поясничной части (5060) путем отделения этого сортового отруба вдоль естественной

границы сращения оковалка и наружной части бедра. Основание полового члена, фиброзная ткань, лимфатические узлы и прилегающие железистые жиры удаляются.

#### **ВНУТРЕННЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА БЕЗ ГОРБУШКИ 5077**

Внутреннюю часть бедра без горбушки получают из внутренней части бедра (5073) путем удаления мышцы *M. gracilis* вдоль естественной границы сращения. Оставшийся подкожный жир полностью удаляется.

#### **НЕОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4790**

Необваленный толстый край поясничной части получают из окорока с толстым краем поясничной части (4800). Толстый край поясничной части отделяется от окорока разрубом под прямым углом на указанном расстоянии от вертлужной впадины. Лимфатические узлы и железистые жиры на пашине удаляются. Точки отделения толстого края поясничной части от окорока должны быть параллельными (краниально и каудально).

##### **Указываемые сведения:**

- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Пашина: оставлена или удалена.
- Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- Расстояние отделения толстого края поясничной части от тазобедренного сустава (вертлужной впадины).
- Уровень обрезки поверхностного жира.

*Альтернативное описание: ОКОВАЛОК*

#### **ОБВАЛЕННЫЙ ТОЛСТЫЙ КРАЙ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 5130**

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

##### **Указываемые сведения:**

- Верхний край вырезки: оставлен или удален.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

**Альтернативное описание: ОКОВАЛОК**

**РУЛЬКА 5030**

Рульку получают из передней четвертины (4972), и она состоит из лучевой кости, локтевой кости, запястья, дистального участка плечевой кости и соединенных с ними мышц. Рулька отделяется от передней четвертины разрубом вдоль линии отделения грудинки с пашиной и дистального окончания плечевой кости.

**Указываемые сведения:**

- Запястье: оставлено.
- Отделена путем распиливания или разрыва сустава.

**ЗАДНЯЯ ГОЛЯШКА 5031**

Заднюю голяшку получают из окорока (4800), и она состоит из берцовой кости, заплюсны, трубчатых пяточных костей и соединенных с ними мышц. Задняя голяшка отделяется от окорока разрубом, идущим параллельно линии отделения толстого края поясничной части через подбедерок, проходя через коленный сустав с целью отделения берцовой кости от бедренной.

**Указываемые сведения:**

- Заплюсна: оставлена.
- Подбедерок: оставлен или удален.
- Ахиллово сухожилие: оставлено или удалено.
- Отделена путем распиливания или разрыва сустава.

**СЕДЛО 4900**

4897/10 ребро - 4898/11 ребро - 4899/12 ребро - 4900/13 ребро - 4910/8 ребро -  
4911/7 ребро - 4912/9 ребро

Седло получают из задней части с седлом (4901) путем отделения задней части (4816) разрубом через шестой поясничный позвонок до оконечности подвздошной кости и далее до брюшного участка пашины. Ребра и пашина с обеих сторон седла параллельно обрезаются на указанном расстоянии от (краниального) конца. Концы ребер зачищаются (на указанном расстоянии) от брюшной кромки.

**Указываемые сведения:**

- Пашина: удалена или оставлена.
- Лопаточно-плечевая часть: оставлена или удалена.
- Необходимое количество ребер.
- Количество зачищаемых ребер.
- Необходимое расстояние зачистки.
- Почки: оставлены или удалены.
- Жир тазовой полости: оставлен, частично или полностью удален.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Расстояние отделения пашины от длинного мускула.
- Лучевая кость (лопаточный хрящ): оставлена или удалена.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

***Альтернативное описание: Спинной отруб***

**СПИННАЯ ЧАСТЬ С ТОЛСТЫМ КРАЕМ ПОЯСНИЧНОЙ ЧАСТИ 4840**

4839/6 ребро - 4840/8 ребро - 4841/7 ребро - 4842/9 ребро

Спинную часть с толстым краем поясничной части получают из полутуши путем отделения передней четвертины вдоль контура указанного ребра и разрубом под прямым углом через грудной позвонок. Окорок отделяют разрубом, идущим параллельно линии отделения передней четвертины под прямым углом на указанном расстоянии от тазобедренного краниального сустава до обнажения вертлужной впадины. Грудинка с пашиной отделяется на указанном расстоянии от брюшного края длинного мускула (измеряемом от краниального конца).

**Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Расстояние отделения от вертлужной впадины.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Линия отделения грудинки с пашиной и расстояние от длинного мускула.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.

- Уровень обрезки поверхностного жира.

### **СПИННАЯ ЧАСТЬ 4860**

4859/6 ребро - 4860/8 ребро - 4861/7 ребро - 4862/9 ребро

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

#### **Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Линия отделения грудинки с пашиной и расстояние от длинного мускула.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

### **ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ 4880**

4878/3 ребро – 4879/2 ребро – 4880/1 ребро – 4881/0 ребро

Почечную часть получают из спинной части (продукт 4860) путем отделения указанных ребер параллельно линии отделения передней четвертины. С целью отделения ребер разруб производится вдоль контура указанного ребра через грудной позвонок.

#### **Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.
- Линия отделения грудинки с пашиной и расстояние от длинного мускула.
- Уровень обрезки поверхностного жира.



## **НЕРАЗДЕЛЕННАЯ ЛОПАТОЧНО-ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ 4727**

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

### **Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Линия отделения грудинки и расстояние от длинного мускула.

## **ПЕРЕДОК ТУШИ 4931**

4930/7 ребро – 4931/6 ребро – 4932/8 ребро – 4933/9 ребро

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

### **Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- Лопаточный хрящ: оставлен или удален.
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

## **ПЕРЕДОК ТУШИ БЕЗ ХРЕБТОВОГО КРАЯ 4746**

4746/6 ребро – 4747/7 ребро – 4748/8 ребро – 4749/9 ребро

Передок туши без хребтового края получают из передка туши (4931) путем удаления хребтовой мышцы и лопаточного хряща вдоль естественной границы сращения над грудной клеткой и длинным мускулом.

**Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Расстояние отделения грудинки от длинного мускула.
- Диафрагма: оставлена или удалена.
- Уровень обрезки поверхностного жира.
- Позвоночные отростки: оставлены или удалены.

**КРАЕВАЯ ПОКРОМКА ИЛИ СПИННАЯ ПОЛОСКА\* 5101**

Краевую покровку получают из краевой покровки (5109), и она начинается от первого грудного позвонка до соединения поясничного и крестцового позвонков.

**Указываемые сведения:**

- Мышечная пленка: оставлена или удалена.
- Длина мускула путем указания точки отделения вдоль позвонков.

\* *В торговле может называться **КРАЕВОЙ ПОКРОМКОЙ** или **СПИННОЙ ПОЛОСКОЙ***

**ВЫРЕЗКА 5080**

Вырезку (филей) получают из полутуши путем отделения мышц одним куском от брюшной поверхности поясничных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Боковая покровка (M. psoas minor) оставляется.

**Указываемые сведения:**

- Боковая покровка (M. psoas minor): оставлена или удалена.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

**НАБОРЫ ОТРУБОВ (ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ) – НЕОБВАЛЕННЫЕ 5036**

Отрубные наборы (необваленные) получают из туши, при этом они могут представлять собой любую комбинацию из, по крайней мере, трех (3) основных сортовых отрубов в их естественных пропорциях:

Продукт 4800 Окорок - с толстым краем поясничной части	Продукт 4990 Квадратно вырезанная лопатка
Продукт 4972 Передняя четвертина	Продукт 5020 Шея
Продукт 4860 Спинная часть	Продукт 5030 Рулька
Продукт 4880 Почечная часть	Продукт 5031 Голяшка
Продукт 4931 Передок туши	

В случае упаковки квадратно вырезанной лопатки в набор могут также включаться шея, голяшки и грудинка с пашиной.

**Указываемые сведения:**

- Любое сочетание основных сортовых отрубов в одной упаковке.
- Почечный жир и жир тазовой полости: оставлены, частично или полностью удалены.

**КВАДРАТНО ВЫРЕЗАННАЯ ЛОПАТКА 4990**

4990/5 ребро - 4991/4 ребро - 4992/6 ребро

Квадратно вырезанную лопатку получают из передней четвертины (продукт 4972) путем отделения шеи прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками. Грудинка и рулька отделяются разрубом начиная от соединения первого ребра и первого грудного сегмента и продолжая до указанного ребра параллельно позвоночнику.

**Указываемые сведения:**

- Точка отделения шеи.
- Необходимое количество ребер.
- Длина ребер.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

**НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ ("УСТРИЧНЫЙ" ОТРУБ) 4980**

Наружную часть лопатки ("устричный" отруб) получают из передней четвертины (продукт 4972), и она состоит из лопаточной, плечевой и лучевой костей и примыкающих

к ним мышц. Лопатка отделяется от передней четвертины разрубом, идущим по линиям сращения верхних и нижних мышц и ребер, при этом подлопаточная мышца (*M. subscapularis*) оставляется.

**Указываемые сведения:**

- Шейное сухожилие: оставлено или удалено.
- Рулька: зачищена или не зачищена.
- Сустав запястья: оставлен или удален.
- Рулька: оставлена или удалена.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

**ОБВАЛЕННАЯ НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ  
("УСТРИЧНЫЙ" ОТРУБ) 5055**

Обваленную наружную часть лопатки ("устричный" отруб) получают из необваленной наружной части лопатки ("устричный" отруб) (продукт 4980) путем удалением всех костей, хрящей и связок. Впоследствии также может быть отделена и рулька.

**Указываемые сведения:**

- Рулька: оставлена или удалена.

**РЕБРА С ТОНКИМ СЛОЕМ МЯСА 5015**  
5015/6 ребро - 5016/7 ребро - 5017/8 ребро - 5018/9 ребро

Рёбра с тонким слоем мяса получают из полутуши. Грудная клетка разрубается на указанную ширину, отмеряемую от брюшного участка длинного мускула, параллельно позвоночнику. Указать линию отделения грудинки с пашиной. Указать необходимое количество ребер. Грудная клетка состоит из ребер и межреберных мышц, а также поверхностного жира и поверхностных мышц.

**Указываемые сведения:**

- Необходимое количество ребер.
- Длина ребер.
- *M. cutaneous trunci*: оставлена или удалена.

- Диафрагма: оставлена или удалена.
- M. latissimus dorsi: оставлена или удалена.

## **ШЕЯ 5020**

Шею получают из туши прямым разрубом между третьим и четвертым шейными позвонками.

### **Указываемые сведения:**

- Линии каудального разруба.
- Первый шейный сустав (атлант): оставлен или удален.
- Шея разделяется на половинки разрубом, проходящим по центру позвоночника.
- Разделана на ломтики указанной толщины.
- Количество позвонков.
- Уровень обрезки поверхностного жира.

## **МЯСНОЕ АССОРТИ ИЗ КОЗЛЯТИНЫ - СПЕЦИАЛЬНАЯ ОБРЕЗКА 5199**

Мясное ассорти из козлятины состоит из задней части с седлом (4901) без костей и наружной части лопатки (5055). Необходимо указать "обваленная или частично обваленная":

### **Указываемые сведения:**

- Обязательное включение сортовых отрубов.
- Обязательное указание комбинации сортовых отрубов.
- Обваленная или частично обваленная.

## **5.5 Определение мясного блока из обваленной козлятины**

Мясные блоки обычно подготавливаются с соблюдением спецификации относительно постности мяса, которая определяется визуально или химическим методом.

- Химическая постность представляет собой определяемое химическим методом соотношение содержания мяса и жира и обычно выражается в процентах.

- Визуальная постность представляет собой определяемое визуальным методом соотношение содержания мяса и жира и выражается в процентах.
- Все мясные блоки, подготовленные в соответствии со спецификацией относительно химической постности, должны соответствовать заявлениям о химической постности. Заявление о химической постности должно быть точным и подтверждаться программой выборки, проверки и регистрации. Химическая постность обычно выражается в процентах (например, 85% хим. постность).

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

Обычно мясные блоки выпускаются в следующих комбинациях:

- Сортные отрубы или порционные куски сортных отрубов.
- Обрезы от сортных отрубов.
- Обваленные туши, туши без задней части, передние четвертины, рулеты.
- Могут быть указаны минимальные размеры блоков.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА

**Европейская экономическая  
комиссия Организации  
Объединенных Наций  
(ЕЭК ООН)  
United Nations  
Economic Commission for  
Europe (UNECE)  
Agricultural Standards Unit  
Palais des Nations  
CH – 1211 Geneva 10  
SWITZERLAND**

Tel: +41 22 917 1366  
Fax: +41 22 917 0629  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)  
<http://www.unece.org/trade/agr/>

**AUS-MEAT Ltd  
9 Buchanan Street  
South Brisbane  
4101 Queensland  
AUSTRALIA**

Tel: +61 7 33 61 92 00  
Fax: +61 7 33 61 92 22  
E-mail:  
[ausmeat@ausmeat.com.au](mailto:ausmeat@ausmeat.com.au)  
<http://www.ausmeat.com.au/>

**GS1 International  
Blue Tower  
Avenue Louise, 326  
BE 1050 Brussels  
BELGIUM**

Tel: +32 2 788 7800  
Fax: +32 2 788 7899  
<http://www.gs1.org/contact/>

**Министерство сельского хозяйства  
Соединенных Штатов (МСХСШ)  
United States Department of Agriculture  
(USDA)  
Agricultural Marketing Service  
Livestock and Seed Program  
1400 Independence Ave., S.W.  
Washington D.C. 20250 0249  
UNITED STATES**

Tel: +1 202 720 5705  
Fax: +1 202 720 3499  
E-mail: [justin.ransom@usda.gov](mailto:justin.ransom@usda.gov)  
<http://www.ams.usda.gov>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ**

### **1. Цель системы GS1**

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

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

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

### **2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1**

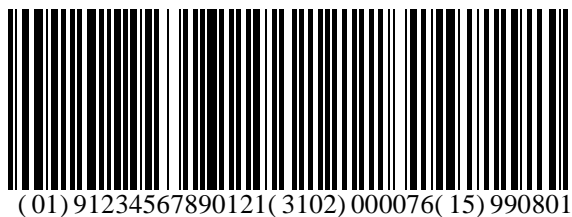
В системе GS1 используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в международной цепочке поставок, независимо от того, какая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



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

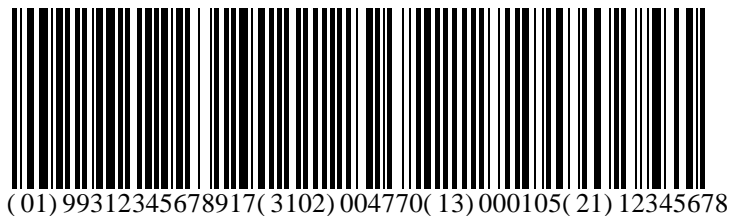
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию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

**Пример 1:**



- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (15) Предельный срок хранения
- (7002) Код ЕЭК ООН для спецификации покупки
- (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 сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

### 3. Использование данной системы в производственно-сбытовой цепочке

*[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ как в стандарте на баранину]*

- 1) Покупатель делает заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

*[рисунок]*

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

*[рисунок]*

- 3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.

*[рисунок]*

4) Потребители получают заказ и сканируют символ штрихового кода GS1-128, что позволяет автоматически обновлять информацию в коммерческих, логистических и административных процессах.

*[рисунок]*

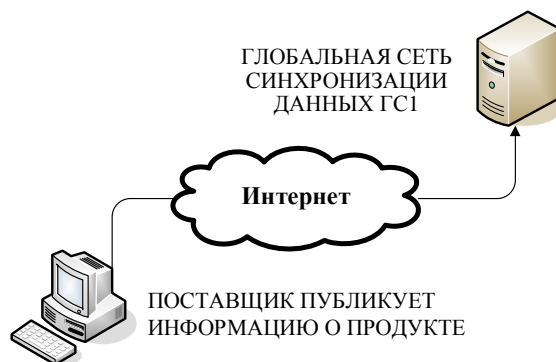
5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

*[рисунок]*

### Пример 3:

#### 4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

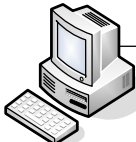
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое ЕЭК ООН надлежащее определение отруба с целью выяснения характера разделки продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



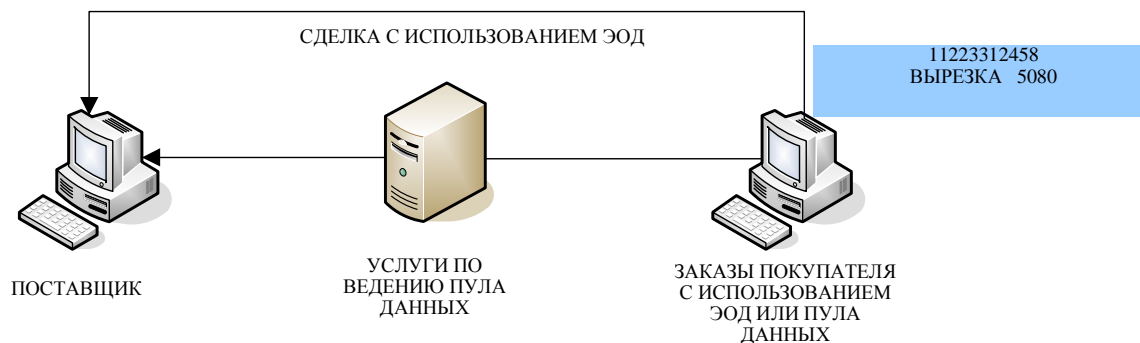
2) Заинтересованные покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.



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

	ГНТП	ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ
 <p>ПОКУПАТЕЛИ ВЫЯВЛЯЮТ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЯ ИНФОРМАЦИЮ, ХРАНИМОО В СИСТЕМЕ КОМПАНИИ</p>	112233123456	ПЕРЕДОК ТУШИ 4931
	112233123457	НАРУЖНЯЯ ЧАСТЬ БЕДРА 5071
	998877123001	ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 4788
	998877123017	ВЫРЕЗКА 5080
	998877123560	СПИННАЯ ЧАСТЬ 4860
	776655678444	СПИННАЯ ЧАСТЬ 4860
	112233123458	ВЫРЕЗКА 5080
	998877123334	ПЕРЕДОК ТУШИ 4931
	776655678427	ВЫРЕЗКА 5080

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



-----