

Федеральное агентство по рыболовству

**Федеральное государственное унитарное предприятие
«Всероссийский научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО)»**

**Федеральное государственное унитарное предприятие
«Полярный научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии (ПИНРО)»**

Директорат по рыболовству Королевства Норвегии

**СОВМЕСТНОЕ РОССИЙСКО-НОРВЕЖСКОЕ
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ ИЗ ТРЕСКИ И
ПИКШИ БАРЕНЦЕВА И НОРВЕЖСКОГО МОРЕЙ И
СОГЛАСОВАННЫЕ ПЕРЕВОДНЫЕ КОЭФФИЦИЕНТЫ**

ПРЕДИСЛОВИЕ

Совместный Российско-Норвежский документ предназначен для специалистов в области рыбного хозяйства и контролирующих органов Российской Федерации и Королевства Норвегии для решения вопросов рационального и эффективного использования водных биологических ресурсов.

Этот документ является результатом Российско-Норвежского сотрудничества на «Рабочей группе по переводным коэффициентам по треске и пикше Баренцева и Норвежского морей» между ведущими специалистами:

ФГУП «ВНИРО» (Москва, Российская Федерация):

Сытова М.В. – к.т.н., ученый секретарь ФГУП «ВНИРО»

Харенко Е.Н. – д.т.н., заведующая лабораторией нормирования

Пенкин М.А. – к.б.н., младший научный сотрудник лаборатории нормирования

ФГУП «ПИНРО» (Мурманск, Российская Федерация):

Степаненко В.В. – заместитель заведующего лабораторией биохимии и технологии

Пискунович Д.И. – инженер 2кат. лаборатории биохимии и технологии

Директорат по рыболовству Королевства Норвегии (Bergen, Норвегия):

Г. Блом – старший советник отдела статистики

Кунле, Грете – Заведующий сектором отдела статистики Директората по рыболовству Норвегии

Турвик, Турбъёрн – старший советник отдела по управлению ресурсами Директората по рыболовству Норвегии

Утверждено на заседании Смешанного Российско-Норвежского Комитета по вопросам управления и контроля в области рыболовства (СРНК)
от _____ 2009 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение	3
2. Общие положения	4
3. Техническое описание разделки при производстве стандартной продукции из трески и пикши Баренцева и Норвежского морей	5
3.1. Разделка трески	5
3.2. Разделка пикши	15
4. Библиография	25

1. ВВЕДЕНИЕ

Этот Совместный Российско-Норвежский документ включает в себя техническое описание и фотографии продукции из трески и пикши и соответствующие официальные переводные коэффициенты на продукцию из трески, *Gadus morhua*, и пикши, *Melanogrammus aeglefinus*, Баренцева и Норвежского морях.

Главная цель этого совместного Российско норвежского документа состоит в том, чтобы помочь идентифицировать продукцию из трески и пикши Баренцева и Норвежского морей.

Другая цель – установление единого технического описания способа разделки трески и пикши Баренцева и Норвежского морей.

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. ПОНЯТИЯ:

- 1) **переводной коэффициент** – коэффициент расхода сырья
- 2) **продукция** – разделанная рыба;
- 3) **ручная разделка** – разделка рыбы, проведенная вручную;
- 4) **машинная разделка** – разделка рыбы, проведенная механизированным способом на разделочных машинах и устройствах. Допускается совмещение на отдельных операциях механизированного и ручного способов (например, машинная разделка на филе на Vaader с ручным удалением теши, костей).

2.2. НАИМЕНОВАНИЯ РЫБ

Наименования рыб на русском, норвежском, английском языках и научное наименование представлены в таблице 1.

Таблица 1

Наименование рыбы			
Общепринятое наименование на русском языке	Общепринятое наименование на норвежском языке	Общепринятое наименование на английском языке	Научное наименование
Треска	torsk	cod	<i>Gadus morhua</i>
Пикша	hyse	haddock	<i>Melanogrammus aeglefinus</i>

2.3. СОВМЕСТНЫЕ ПЕРЕВОДНЫЕ КОЭФФИЦИЕНТЫ

Официальные совместные Российско-Норвежские переводные коэффициенты на различные виды продукции из трески и пикши изготавливаемой на промысловых судах Баренцева и Норвежского морей представлены в приложении №1 в документе «Совместное Российско-Норвежское техническое описание продукции из трески и пикши Баренцева и Норвежского морей и согласованные Переводные Коэффициенты - Приложение 1: Совместные Официальные Переводные Коэффициенты».

3. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ РАЗДЕЛКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ИЗ ТРЕСКИ И ПИКШИ БАРЕНЦЕВА И НОРВЕЖСКОГО МОРЕЙ

3.1. РАЗДЕЛКА ТРЕСКИ.

3.1.1. Продукция: Треска потрошенная с головой ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Производство трески потрошенной с головой осуществляется ручным способом разделки. Производится разрез вдоль середины брюшка между грудными плавниками от калтычка (с перерезанием калтычка) или брюшными плавниками до анального отверстия, избегая повреждения внутренностей. Все внутренности удаляются, брюшная полость зачищается от слизи и крови. Допускается у особо крупных рыб разрез брюшка на 1,5-2 см далее анального отверстия по направлению к хвостовому плавнику.



Рис. 3.1.1.а Фото продукции: треска потрошенная с головой ручной разделки без перерезания калтычка.



Рис. 3.1.1.б Фото продукции: треска потрошенная с головой ручной разделки с перерезанным калтычком.

3.1.2. Продукция: Треска потрошенная без головы с круглым срезом ручной или машинной разделки

Техническое описание разделки:

Производство трески потрошенной обезглавленной с круглым срезом осуществляется ручным способом разделки. Производится разрез вдоль середины брюшка между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, избегая повреждения внутренностей. Все внутренности удаляются, брюшная полость зачищается от слизи и крови. Допускается у особо крупных рыб разрезать брюшко на 1,5-2 см далее анального отверстия по направлению к хвостовому плавнику. Голова отделяется срезом, проходящим от затылочной кости к брюшку, огибая жаберные крышки. Позвоночник переламывается у первого позвонка, голова отрывается вручную. Мясистый приголовок, грудные и брюшные плавники остаются на тушке.

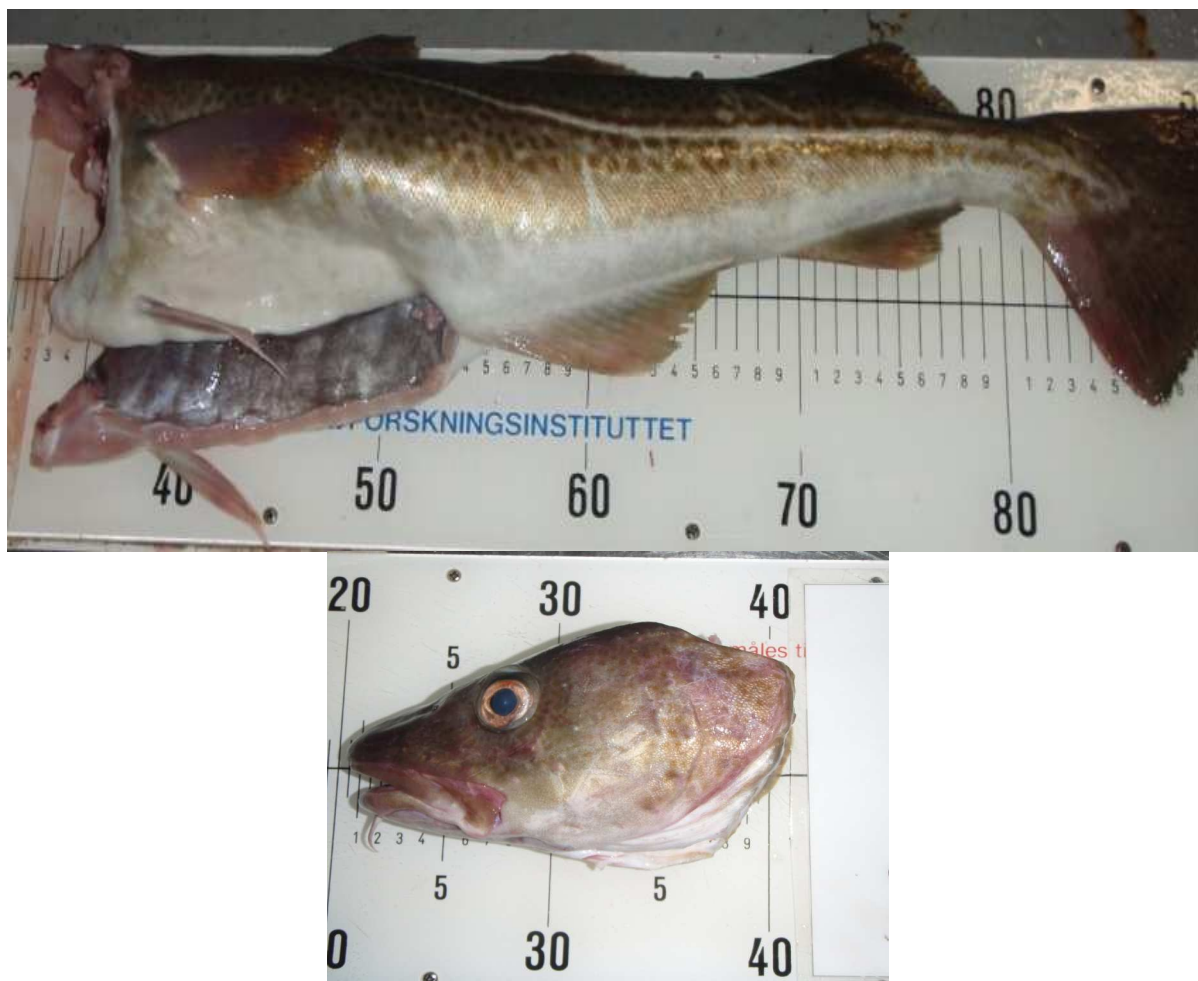


Рис. 3.1.2. Фото продукции: треска потрошенная без головы с круглым срезом ручной или машинной разделки.

3.1.3. Треска потрошенная без головы с прямым срезом ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Производство трески потрошенной обезглавленной с прямым срезом головы осуществляется ручным способом разделки. Рыба аккуратно разрезана посредине брюшка между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, избегая повреждения внутренностей. Все внутренности удаляются и полость зачищается от слизи и крови. Допускается у особо крупных рыб разрезать брюшко на 1,5-2 см далее анального отверстия по направлению к хвостовому плавнику. Голова отделяется прямым срезом поперек тела рыбы позади жаберных крышек вместе с плечевыми костями и грудными плавниками, брюшные плавники остаются на теле.



Рис. 3.1.3. Фото продукции: треска потрошенная без головы с прямым срезом ручной разделки.

3.1.4. Треска потрошенная без головы без плечевых костей машинной разделки.

Техническое описание разделки:

Производство трески потрошенной обезглавленной без плечевых костей осуществляется машинным способом разделки с удалением плечевых костей и грудных плавников. Голова отделена на головоотсекающей машине (например, Baader 417, Baader 424 и др.) срезом, проходящим от затылочной кости к брюшку, огибая жаберные крышки. Все внутренности удаляются вакуум-насосом без разреза брюшка (например, при использовании Baader 424) или с разрезом брюшка вручную (например, при использовании Baader 417), полость тела зачищается от слизи и крови.



Рис. 3.1.4. Фото продукции: треска потрошенная без головы без плечевых костей машинной разделки.

3.1.5. Филе трески с кожей с костями машинной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески с кожей с костями, изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Vaader 188, Vaader 190, Vaader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа и мелкие кости не удаляются, могут присутствовать 11 – 17 мелких мышечных (остевых) костей. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.1.5. Фото продукции: филе трески с кожей с костями машинной разделки.

3.1.6. Филе трески без кожи с костями машинной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески без кожи с костями, изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Vaader 188, Vaader 190, Vaader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа снята при помощи машины для удаления кожи (Vaader 51 и др.) или вручную. Отделение кожи проводится осторожно, не допуская порезов мяса и оставления его прирезей на коже. Мелкие кости не удаляются, могут присутствовать 11-17 мелких мышечных (остевых) костей. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.1.6. Фото продукции: филе трески без кожи с костями машинной разделки.

3.1.7. Филе трески с кожей без костей машинной/ машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Vaader 188, Vaader 190, Vaader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Мелкие мышечные (остевые, 11-17) кости удаляются вручную узким V-образным срезом по всей длине брюшной полости. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.

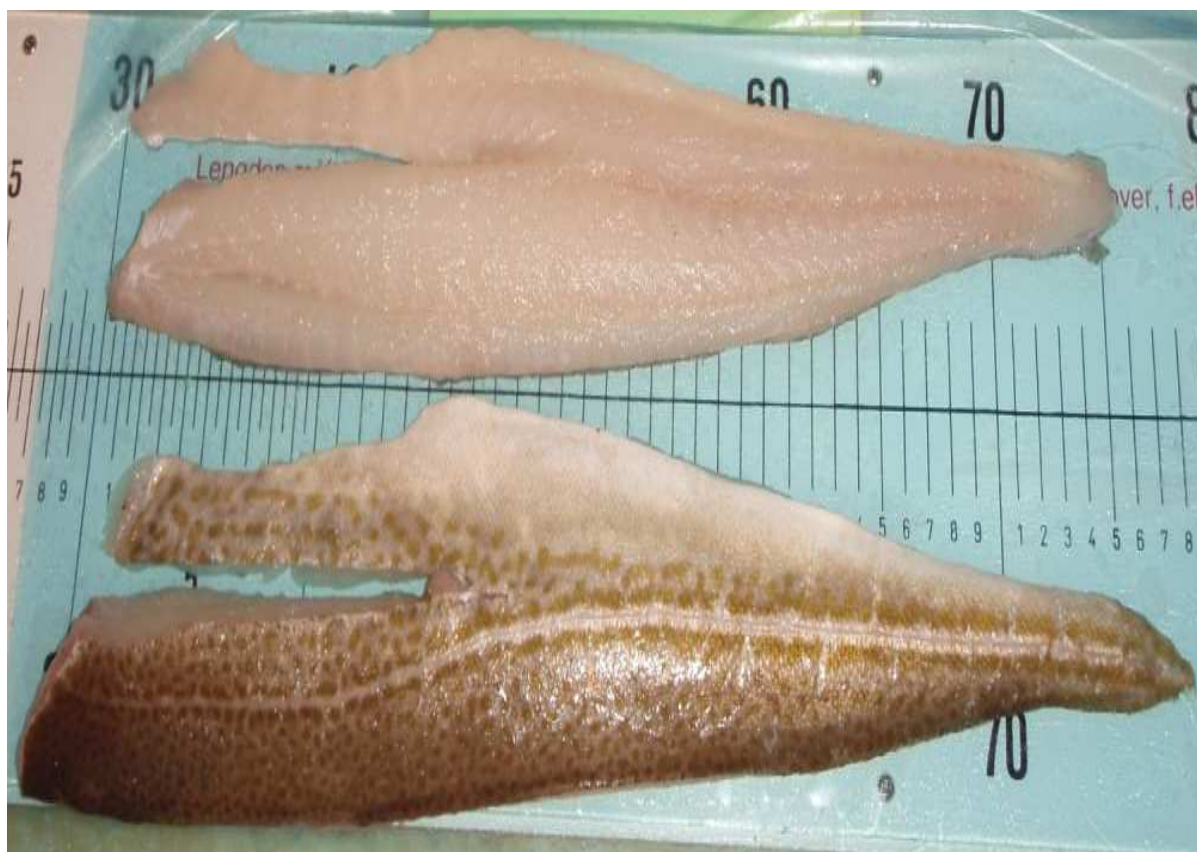


Рис. 3.1.7. Фото продукции: филе трески с кожей без костей машинной/ машинной и ручной разделки.

3.1.8. Филе трески без кожи без костей машинной/ машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Vaader 188, Vaader 190, Vaader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа снята при помощи машины для удаления кожи (Vaader 51 и др.) или вручную. Отделение кожи проводится осторожно, не допуская порезов мяса и оставления его прирезей на коже. Мелкие мышечные (остевые, менее 11-17) кости удаляются вручную узким V-образным срезом по всей длине брюшной полости. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.1.8. Фото продукции: филе трески без кожи без костей машинной/ машинной и ручной разделки.

3.1.9. Филе трески с кожей без костей без теши машинной /машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Vaader 188, Vaader 190, Vaader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Теша срезается вручную (при использовании Vaader 188) или машинным способом при помощи машины Vaader 190. Остевые кости (11-17) удаляются филетированной машиной с установленным резцом для остевых костей, используя J-образное вырезание. Также возможно удаление остевых костей с использованием других филетировочных машин с ручным удалением, используя широкий V-образный или J-образный срез. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.

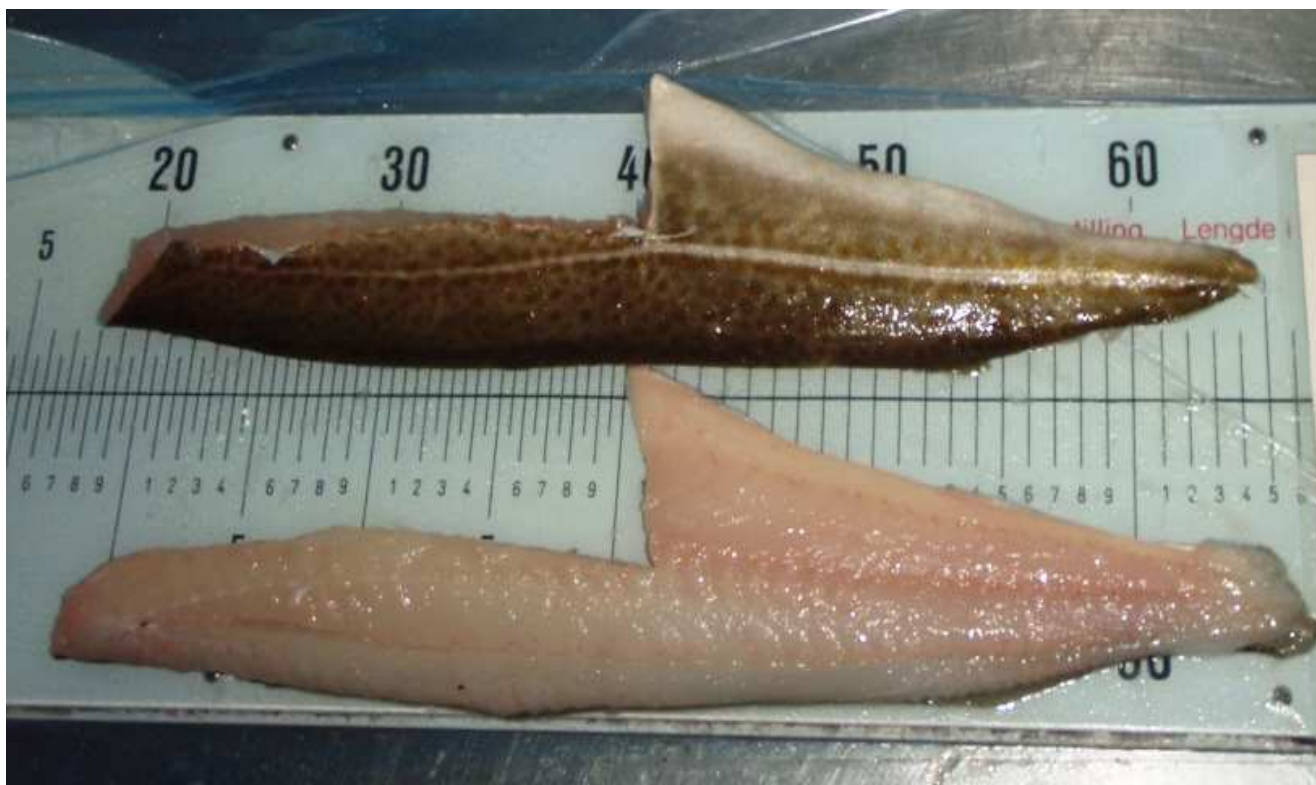


Рис. 3.1.9. Фото продукции: филе трески с кожей без костей без теши машинной/ машинной и ручной разделки.

3.1.10. Филе трески без кожи без костей без теши машинной/ машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Baader 188, Baader 190, Baader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа снята при помощи машины для удаления кожи (Baader 51 и др.) или вручную. Отделение кожи проводится осторожно, не допуская порезов мяса и оставления его прирезей на коже. Остевые кости (11-17) удаляются филетированной машиной с установленным резцом для остевых костей, используя J-образное вырезание. Также возможно удаление остевых костей с использованием других филетировочных машин с ручным удалением, используя широкий V-образный или J-образный срез. Теша срезается вручную (при использовании Baader 188) или машинным способом при помощи машины Baader 190. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.1.10. Фото продукции: филе трески без кожи без костей без теши машинной/ машинной и ручной разделки.

3.2. РАЗДЕЛКА ПИКШИ.

3.2.1. Пикша потрошенная с головой ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Производство пикши потрошенной с головой осуществляется ручным способом разделки. Производится разрез вдоль середины брюшка между грудными плавниками от калтычка (с перерезанием калтычка) или брюшными плавниками до анального отверстия, избегая повреждения внутренностей. Все внутренности удаляются, брюшная полость зачищается от слизи и крови. Допускается у особо крупных рыб разрез брюшка на 1,5-2 см далее анального отверстия по направлению к хвостовому плавнику.



Рис. 3.1.1.a Фото продукции: пикша потрошенная с головой ручной разделки без перерезания калтычка



Рис. 3.2.1. Пикша потрошенная с головой ручной разделки с перерезанием калтычка

3.2.2. Пикша потрошенная без головы круглым срезом ручной или машинной разделки.

Техническое описание разделки:

Производство пикши потрошенной обезглавленной с круглым срезом осуществляется ручным способом разделки. Производится разрез вдоль середины брюшка между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, избегая повреждения внутренностей. Все внутренности удаляются, брюшная полость зачищается от слизи и крови. Допускается у особо крупных рыб разрезать брюшко на 1,5-2 см далее анального отверстия по направлению к хвостовому плавнику. Голова отделяется срезом, проходящим от затылочной кости к брюшку, огибая жаберные крышки. Позвоночник переламывается у первого позвонка, голова отрывается вручную. Мясистый приголовок, грудные и брюшные плавники остаются на тушке.



Рис.3.2.2. Фото продукции: пикша потрошенная без головы круглым срезом ручной или машинной разделки.

3.2.3. Пикша потрошенная без головы с прямым срезом ручной разделки.

Данная продукция в настоящее время не производится

Техническое описание разделки:

Производство пикши потрошенной обезглавленной с прямым срезом головы осуществляется ручным способом разделки. Рыба аккуратно разрезана посередине брюшка между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия, избегая повреждения внутренностей. Все внутренности удаляются и полость зачищается от слизи и крови. Допускается у особо крупных рыб разрезать брюшко на 1,5-2 см далее анального отверстия по направлению к хвостовому плавнику. Голова отделяется прямым срезом поперек тела рыбы позади жаберных крышек вместе с плечевыми костями и грудными плавниками, брюшные плавники остаются на теле.

3.2.4. Пикша потрошенная без головы без плечевых костей машинной разделки.

Техническое описание разделки:

Производство пикши потрошенной обезглавленной без плечевых костей осуществляется машинным способом разделки с удалением плечевых костей и грудных плавников. Голова отделена на головоотсекающей машине (например, Baader 417, Baader 424 и др.) срезом, проходящим от затылочной кости к брюшку, огибая жаберные крышки. Все внутренности удаляются вакуум-насосом без разреза брюшка (например, при использовании Baader 424) или с разрезом брюшка вручную (например, при использовании Baader 417), полость тела зачищается от слизи и крови.



Рис. 3.2.4. Фото продукции: пикша потрошенная без головы без плечевых костей машинной разделки.

3.2.5. Филе пикши с кожей с костями машинной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе пикши с кожей с костями, изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Vaader 188, Vaader 190, Vaader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа и мелкие (остевых) кости (менее 11) не удаляются. При наличии остатков спинных плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.2.5. Фото продукции: филе пикши с кожей с костями машинной разделки.

3.2.6. Филе пикши без кожи с костями машинной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе пикши без кожи с костями, изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Vaader 188, Vaader 190, Vaader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа снята при помощи машины для удаления кожи (Vaader 51 и др.). Отделение кожи проводится осторожно, не допуская порезов мяса и оставления его прирезей на коже. Мелкие мышечные (остевые, менее 11) кости не удаляются. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.2.6. Фото продукции: филе пикши без кожи с костями машинной разделки.

3.2.7. Филе пикши с кожей без костей машинной/машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе пикши с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Baader 188, Baader 190, Baader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Мелкие мышечные (остевые, менее 11) кости удаляются вручную узким V-образным срезом до половины длины брюшной полости. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.2.7. Фото продукции: филе пикши с кожей без костей машинной/машинной и ручной разделки.

3.2.8. Филе пикши без кожи без костей машинной/ машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе пикши с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Baader 188, Baader 190, Baader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа снята при помощи машины для удаления кожи (Baader 51 и др.) или вручную. Отделение кожи проводится осторожно, не допуская порезов мяса и оставления его прирезей на коже. Мелкие мышечные (остевые, менее 11) кости удаляются вручную узким V-образным срезом до половины длины брюшной полости. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.2.8. фото продукции: филе пикши без кожи без костей машинной/ машинной и ручной разделки.

3.2.9. Филе пикши с кожей без костей без теши машинной/ машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Baader 188, Baader 190, Baader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Теша срезается вручную (при использовании Baader 188) или машинным способом при помощи машины Baader 190. Остевые кости (менее 11) удаляются филетированной машиной с установленным резцом для остевых костей, используя J-образное вырезание. Также возможно удаление остевых костей с использованием других филетировочных машин с ручным удалением, используя широкий V-образный или J-образный срез. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.2.9. Фото продукции: филе пикши с кожей без костей без теши машинной/ машинной и ручной разделки.

3.2.10. Филе пикши без кожи без костей без теши машинной/ машинной и ручной разделки.

Техническое описание разделки:

Филе трески с кожей без костей изготавливается машинным способом разделки с удалением позвоночной кости. Рыба разделана на филетировочной машине (например, Baader 188, Baader 190, Baader 201), разрезана по длине вдоль позвоночника на две продольные половины, у которой удалены голова, чешуя, внутренности, позвоночник, плавники, плечевые и крупные реберные кости, брюшная часть, черная брюшная пленка, сгустки крови. Кожа снята при помощи машины для удаления кожи (Baader 51 и др.) или вручную. Отделение кожи проводится осторожно, не допуская порезов мяса и оставления его прирезей на коже. Остевые кости (менее 11) удаляются филетированной машиной с установленным резцом для остевых костей, используя J-образное вырезание. Также возможно удаление остевых костей с использованием других филетировочных машин с ручным удалением, используя широкий V-образный или J-образный срез. Теша срезается вручную (при использовании Baader 188) или машинным способом при помощи машины Baader 190. При наличии остатков плавников они удаляются вручную.



Рис. 3.2.10. Фото продукции: филе пикши без кожи без костей без теши машинной/ машинной и ручной разделки.

4. Библиография

1. Игнатенко О.С. Практический англо-русский словарь по технологии и сбыту рыбной продукции.- АНО НТЦ «Дальрыбтехника».- Владивосток, 2006.- 306 с.
2. Сборник технологических инструкций по обработке рыбы. Том 1. Инструкция по разделке и мойке № 7. - М.: Колос, 1992. С. 55-72.
3. Протокол заседания Тридцать седьмой сессии Смешанной Российско-Норвежской комиссии по рыболовству (Берген, 13 по 16 октября 2008 г.), Приложение 7.