

ГЛАВА XV

15. СОЛОНИНА

Определение

Солонина, определение	15. 1	(Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Солонина - это органы, куски мяса или жировых тканей, которые прошли процесс, целью которого является их консервация путем добавления большого количества соли, в соответствии с технологией изготовления продукта. Посол, используемый для продуктов может быть сухим (хлорид натрия) или влажным (рассол). Изготовление может завершаться процессом копчения.
-----------------------	-------	--

Строительные и санитарно-гигиенические требования Завод по

производству солонины	15. 2	Завод по производству солонины должен соответствовать всем требованиям, установленным настоящим Регламентом для фабрик колбасных изделий, исполняя также все прочие санитарно-гигиенические требования, указанные в настоящем Регламенте.
	15.2.1	Отменено (Постановление экс-СЕНАСА № 116 от 31.01.1992 г.)

Продукты, которые входят в понятие «Солонина»

Список «Солонина»	15. 3	(Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). В соответствии с пунктом 15.1 солониной, кроме прочих, считаются следующие продукты: ветчина в форме; засоленная голова свиньи; вяленое мясо; копченое мясо; засоленные свиные ребрышки, баранина; засоленная свиная шкура; ветчина; сыровяленый хамон; засоленное свиное рыло или пяточок; засоленные свиные кости; засоленные языки; засоленные свиные уши; засоленная свиная лопатка; засоленная грудинка; засоленные свиные ноги; вяленое мясо; засоленное свиное сало; соленый жир; сыровяленая свиная лопатка.
Ветчина в форме	15. 3. 1	Ветчина в форме - это солонина, изготовленная из шейных мышц свиньи, которая прошла процесс вызревания. После завершения процесса вызревания, она оборачивается или кладется в органическую ткань или пластиковый материал и крепко завязывается. Разрешено изготовление ветчины без какой-либо упаковки.
Различные органы	15. 3. 2	Засоленная свиная голова, засоленные свиные ребра, засоленный свиной хвостик, засоленная свиная шкура, засоленное рыльце или пяточок свиньи, засоленные свиные кости, засоленный язык, засоленная свиная лопатка, засоленное свиное ухо, засоленная свиная нога - это солонина, изготовленная из каждой из обозначенных анатомических частей.
Копченое мясо	15. 3.3	Копченое мясо - это солонина, изготовленная из засоленного свиного постного мяса, высушенного на воздухе, на солнце, с помощью копчения или другого разрешенного метода.
Баранина	15.3.4	Баранина - это солонина, изготовленная из засоленного бараньего мяса, высушенного на воздухе, на солнце, с помощью копчения или другого разрешенного метода.
Вяленое мясо	15. 3. 5	Вяленое мясо - это солонина, изготовленная из засоленной и высушенной на воздухе говядины.
Чарки (вяленое мясо)	15. 3. 6	Чарки - это постное мясо видов животных, разрешенных к употреблению,

высушенное на воздухе, на солнце, искусственным теплом или с помощью дыма, с добавлением соли. Если мясо не было обработано солью, оно входит в категорию солений в широком смысле.

Сыровяленый хамон	15.3.7 Сыровяленый хамон - это солонина, изготовленная из свиного окорока, с костью или без, которая прошла процесс вызревания.
Ветчина	15. 3. 8 Ветчина - это солонина, изготовленная из свиного окорока, с костью или без, прошедшая процесс варения.
Сыровяленая свиная лопатка	15. 3. 9 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Сыровяленая свиная лопатка - это солонина, изготовленная из передней конечности свиньи, ее мышц и той их части, которая соединяет конечность и туловище, до запястного сустава, прошедшая процесс обработки, такой же, как для сыровяленого хамона.
Вареная свиная лопатка	15. 3. 10 (Постановление Правительства № 6326 от 18.09.1972 г.). Вареная свиная лопатка - это солонина, изготовленная из анатомической части, описанной в предыдущем пункте, прошедшая процесс обработки такой же, как для вареной ветчины.
Свиная лопатка без костей и засоленная	15.3.11 Засоленная свиная лопатка без костей, сыровяленая или вареная, соответственно, - это солонина, изготовленная из анатомической части, описанной в пунктах 15.3.9 и 15.3.10, без ее костной части.
Засоленная грудинка	15.3.12 Засоленная грудинка - это солонина, изготовленная из кусков жировой и мускульной ткани из брюшной части свиньи.
Засоленное свиное сало	15.3.13 Засоленное свиное сало - это солонина, изготовленная из кусков жировой ткани из поясничной части и подбородка свиньи, прошедших процесс сухой засолки.
Засоленный жир	15.3.14 Засоленный жир - это солонина, изготовленная из полостных отложений жира свиньи, прошедших процесс сухой засолки и закрученных в рулет, либо нет.