



ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/9/Rev.1  
9 March 2006

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Пятнадцатая сессия

Брисбен (Австралия), 19-24 апреля 2006 года

Пункт 5 предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР ПРОЕКТА СТАНДАРТА ЕЭК ООН  
НА ИНДЮШАТИНУ - ТУШКИ И ЧАСТИ

Глава 6

Представлено Соединенными Штатами Америки

Предложение по новому стандарту, представленное Соединенными Штатами, обсуждалось на Совещании докладчиков Специализированной секции по разработке стандартов на мясо (Варшава, июнь 2005 года). В случае достижения согласия Специализированной секцией это предложение будет представлено Рабочей группе на одобрение. Затем секретариатом будет подготовлена публикация нового стандарта.

\* Настоящий документ был представлен Отделом развития торговли и лесоматериалов после истечения официального срока представления документации по причине ресурсных ограничений. Ранее он был распространен под условным обозначением TRADE/WP.7/GE.11/2005/9.

## 6. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ

### 6.1 Многоязычный указатель продуктов

Английский	Номер	Стр.	Французский	Русский	Испанский
Whole Bird	0101		Poulet entier	Тушка	Pollo entero
Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)	0102		Poulet entier sans abats	Тушка без потрохов	Pollo entero sin menudencias
Back Half	0401			Задняя полутушка	
Back Half without Tail	0402			Задняя полутушка без гузки	
Bone-in Whole Breast with back, ribs and wings (Front Half)	0601			Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями (передняя полутушка)	
Bone-in Whole Breast with back, ribs and first sect. wings	0602			Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев	
Bone-in Whole Breast with back, ribs and boneless first sect. wing meat	0603			Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев	
Bone-in Whole Breast with back and ribs	0604			Цельная грудка, необваленная, со спинкой и ребрами	
Bone-in Whole breast without back, with ribs and wings	0611			Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и крыльями	
Bone-in Whole Breast without back, with ribs and first sect. wings	0612			Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев	
Bone-in Whole Breast without back, with ribs and boneless first sect. wing meat	0613			Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев	
Bone-in Whole Breast without back, with ribs	0614			Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами	
Whole Breast without back or ribs, with tenderloins	0615			Цельная грудка без спинки или ребер с мясистой частью	
Boneless Whole Breast without back, ribs or tenderloins	0616			Цельная грудка, обваленная, без спинки, ребер или мясистой части	
Bone-in Split Breast with back portion, ribs, and wing	0701			Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом	

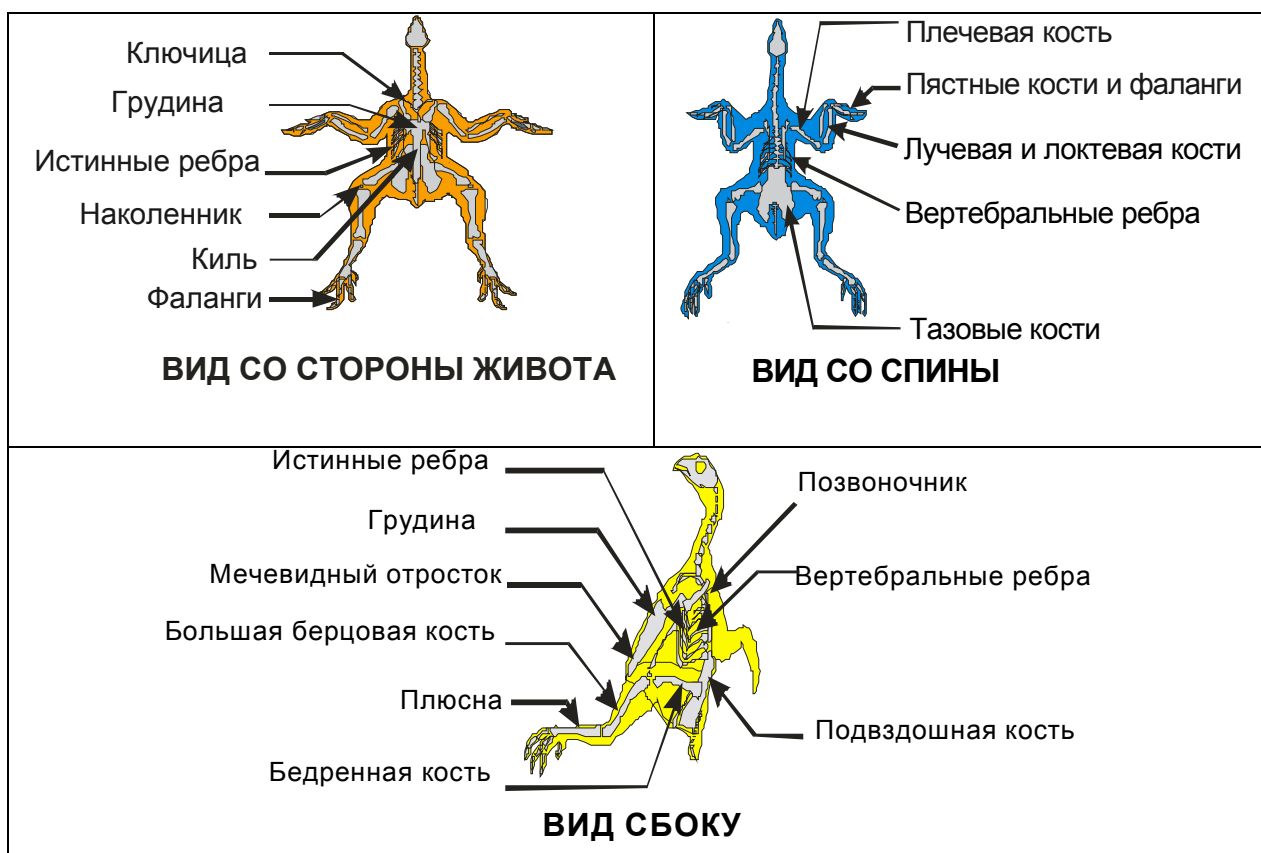
Английский	Номер	Стр.	Французский	Русский	Испанский
Bone-in Split Breast with back portion, ribs, and first sect. wing	0702			Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла	
Bone-in Split breast with back portion, ribs, and boneless first sect. wing	0703			Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла	
Bone-in Split Breast with back and ribs	0704			Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки и ребрами	
Bone-in Split Breast with back, without ribs	0705			Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки без ребер	
Boneless Split Breast without back or ribs, with tenderloin	0711			Половинка грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью	
Boneless Split Breast without back, rib meat and tenderloin	0712			Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части	
Tenderloin with tendon	0801			Мясистая часть нежилованная	
Tenderloin with tendon clipped	0802			Мясистая часть частично жилованная	
Leg Quarter	0901			Окорочек	
Leg Quarter without tail	0902			Окорочек без гузки	
Whole Leg	1001			Цельная ножка	
Thigh	1101			Бедро	
Bone-in Thigh with back portion	1102			Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки	
Trimmed Thigh	1103			Бедро обезжиренное	
Drumstick	1201			Голяшка	
Boneless Drumstick with tendon partially removed	1203			Голяшка, обваленная, частично жилованная	
Boneless Drumstick with tendon removed	1204			Голяшка, обваленная, жилованная	
Whole Wing	1301			Крыло цельное	
First and Second Wing sect.	1302			Соединенные плечевая и локтевая части крыла	

Английский	Номер	Стр.	Французский	Русский	Испанский
Second and Third Wing sect.	1303			Соединенные локтевая и тонкая части крыла	
Wing Drummette	1304			Плечевая часть крыла	
Second segment Wing	1305			Локтевая часть крыла	
Third sect. Wing	1306			Тонкая часть крыла	
First and Second sect. Wings	1307			Плечевые и локтевые части крыла, разрезанные	
Tails	1501			Гузка	
Neck	1601			Шейка	
			Pattes préparées		Patas largas procesadas
			Parties inférieures de pattes non préparées		Patas sin procesar
			Pattes non préparées		Patas largas sin procesar
Processed Gizzards	1901			Мускульные желудки обработанные	
Butterfly-cut Gizzards	1902		Gésiers, coupe en papillon	Мускульные желудки в горизонтальной разделке	Panzas, corte mariposa
Partially Processed Gizzards	1903			Мускульные желудки частично обработанные	
Livers	2001		Foies	Печенка	Hígados
Hearts, Cap-off	2101		Cœurs, sans «coiffe»	Сердце, без вершины	Corazones sin casquete
Hearts, Cap-on	2102		Cœurs, avec «coiffe»	Сердце, с вершиной	Corazones con casquete
Testes	2201		Testicules	Семенники	Testículos
Breast Skin	2301		Peau de poitrine	Кожа грудки	Piel de la pechuga
Thigh/Leg Skin	2302		Peau de haut de cuisse/cuisse	Кожа бедра/ножек	Piel del muslo y la pierna
Body Skin	2303		Peau de corps	Кожа тушки	Piel del cuerpo
Breast Skin (Pattern)	2304			Кожа грудки машинной нарезки	
Defatted Pattern Breast Skin	2305			Кожа грудки обезжиренная машинной нарезки	
Neck Skin	2306			Кожа шейки	
Abdominal Fat	2401		Graisse abdominale	Брюшной жир (почечный жир)	Grasa abdominal
2-Product Combinations	4001		Combinaison de deux produits	Набор из двух продуктов	Combinación de dos productos
3-Product Combinations	4002		Combinaison de trois produits	Набор из трех продуктов	Combinación de tres productos
4-Product Combinations	4003		Combinaison de quatre produits	Набор из четырех продуктов	Combinación de cuatro productos

Английский	Номер	Стр.	Французский	Русский	Испанский
Mechanically Separated Turkey Meat (MST) over 20% fat	5001			Индюшати́на механической обвалки (ИМО) с содержанием жира более 20%	
Mechanically Separated Turkey Meat (MST) 15-20% fat	5002			Индюшати́на механической обвалки (ИМО) с содержанием жира 15-20%	
Mechanically Separated Turkey Meat (MST) under 15% fat	5003			Индюшати́на механической обвалки (ИМО) с содержанием жира менее 15%	
Mechanically Separated Turkey Meat (MST) without skin under 15% fat	5004			Индюшати́на механической обвалки (ИМО) без кожи с содержанием жира менее 15%	
Ground Turkey 30% Fat or less	5201			Фарш из индюшати́ны жирностью 30% или менее	
Ground Turkey 20% Fat or less	5202			Фарш из индюшати́ны жирностью 20% или менее	
Ground Turkey 10% Fat or less	5203			Фарш из индюшати́ны жирностью 10% или менее	
Ground White Turkey Meat 10% Fat or less	5204			Фарш из белой индюшати́ны жирностью 10% или менее	
Ground Dark Turkey Meat 20% Fat or less	5205			Фарш из темной индюшати́ны жирностью 20% или менее	
Ground Turkey Patties/Burgers 30% Fat or less	5211			Рубленные бифште́ксы из фарша из индюшати́ны жирностью 30% или менее	
White Turkey Trimmings	6001			Обрезь белой индюшати́ны	
Breast Trimmings	6002			Обрезь мяса грудки	
Wing Trimmings	6003			Обрезь мяса крыльев	
Dark Trimmings	6004			Обрезь темной индюшати́ны	
Thigh Trimmings	6005			Обрезь мяса бедра	
Drumstick Trimmings	6006			Обрезь мяса голяшки	
Scapula Meat	6011			Мясо лопаточной кости	
Pium Meat (Oyster)	6012			Мясо подвздошной кости (задней части спинки)	
Intestines (Chitterlings)	6015			Кишки (требуха)	
Tendons (Straps)	6021			Сухожилия	

## 6.2 Пояснения к диаграмме скелета индейки

На двух из трех приведенных ниже диаграмм скелета цельной индейки проиллюстрирован состав каждого продукта из мяса птицы. На приведенных трех диаграммах показаны основные кости индейки с видом со спины или сзади (синим цветом), с видом со стороны живота или груди (оранжевым цветом) и с видом сбоку (желтым цветом). Заштрихованные части диаграмм конкретного продукта представляет часть или мускулы индейки, включенные в этот продукт.



## 6.3 Части индюшатины

0101 ТУШКА

"Тушка" состоит из цельной тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голяшки, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и плюсны ног удаляются, а гузка может как присутствовать, так и отсутствовать. Мускульный желудок, сердце, печень и шейка с кожей или без кожи (пакет с внутренностями) включаются в качестве отдельных частей.

0102 ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ

"Тушка без потрохов" состоит из цельной тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голяшки, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и плюсны ног удаляются, а гузка может как присутствовать, так и отсутствовать.

0401 ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА

"Заднюю полутушку" получают путем разрезания тушки без потрохов (710102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя полутушка состоит из обеих ножек с прилегающей частью спинки, прилегающим брюшным жиром и гузкой.

0402 ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ ГУЗКИ

"Заднюю полутушку без гузки" получают путем разрезания тушки без потрохов (710102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя полутушка без гузки состоит из обеих ножек с прилегающей частью спинки и прилегающего брюшного жира.

0601 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ (ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА)

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и крыльями" получают путем разрезания тушки без потрохов (710102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями состоит из цельной грудки с прилегающей частью спинки и обеих крыльев.

0602 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев" получают путем разрезания тушки без потрохов (710102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Крылья разрезаются по суставам между плечевой и локтевой частями крыла с оставлением плечевой части крыльев. Локтевая часть крыльев, тонкая

часть крыльев и кожа шейки удаляются. Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев состоит из цельной грудки с прилегающей частью спинки и плечевой частью обоих крыльев.

0603 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И  
ОБВАЛЕННЫМ МЯСОМ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев" получают из цельной необваленной грудки со спинкой, ребрами и плечевой части крыльев (710602) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей). Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев состоит из цельной грудки с прилегающей частью спинки и обваленного мяса плечевой части крыльев.

0604 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ И РЕБРАМИ

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой и ребрами" получают из необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (710601) путем удаления крыльев. Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, со спинкой и ребрами состоит из цельной грудки и с прилегающей частью спинки и ребер.

0611 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ С РЕБРАМИ И  
КРЫЛЬЯМИ

"Цельную грудку, необваленную, без спинки с ребрами и крыльями" получают из необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (710601) путем отделения цельной грудки от спинки разрезанием вдоль по стыку вертебральных и истинных ребер. Кожа шейки и спинка удаляются. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и крыльями состоит из цельной грудки без спинки, а также из ребер и крыльев.

0612 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ С РЕБРАМИ И  
ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

"Цельную грудку, необваленную, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (710611) путем разрезания крыльев по суставам плечевой части и локтевой части крыльев с оставлением плечевой части крыльев. Локтевая часть крыла, тонкая часть крыла и кожа



шейки удаляются. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев состоит из цельной грудки без спинки, а также ребер и плечевой части обоих крыльев.

0613 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ С РЕБРАМИ И  
ОБВАЛЕННЫМ МЯСОМ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ

"Цельную грудку, необваленную, без спинки, с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев (710612) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей). Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев состоит из цельной грудки без спинки и ребер, а также обваленного мяса плечевой части крыльев.

0614 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ С РЕБРАМИ

"Цельную грудку, необваленную, без спинки с ребрами" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (710611) путем удаления крыльев. Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами состоит из цельной грудки без спинки, а также ребер и мясистой части (малой грудной мышцы).

0615 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА БЕЗ СПИНКИ ИЛИ РЕБЕР С МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

"Цельную грудку без спинки или ребер с мясистой частью" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (710611) путем удаления ребер и крыльев. Кости (в случае необходимости) и кожа шейки удаляются. Цельная грудка без спинки или ребер с мясистой частью состоит из цельной грудки без спинки, ребер или крыльев, а также мясистой части (малой грудной мышцы).

0616 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, ОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, РЕБЕР ИЛИ  
МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

"Цельную грудку, обваленную без спинки, ребер или мясистой части" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (710611) путем удаления крыльев. Кости, мясистая часть (малая грудная мышца) и кожа шейки удаляются. Цельная грудка, обваленная без спинки, ребер или мясистой части состоит из неразделанного обваленного мяса грудки.

0701 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И КРЫЛОМ

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (710601) на две приблизительно равные части по центру грудины. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом состоит из половины цельной грудки со спинкой, ребер крыла, мясистой части и костей.

0702 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев (710602) на две приблизительно равные части по центру грудины. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла состоит из половины необваленной цельной грудки с прилегающей частью спинки, а также ребер и плечевой части крыла.

0703 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ОБВАЛЕННОЙ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и обваленной плечевой частью крыла (710603) на две приблизительно равные части по центру грудины. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленная плечевой частью крыла состоит из половины цельной грудки со спинкой, а также ребер и обваленной плечевой части крыла.

0704 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ И РЕБРАМИ

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки и ребрами" получают путем разрезания необваленной половины грудки со спинкой, ребрами и крылом (710701) и удаления крыла. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки и ребрами состоит из половины цельной грудки со спинкой, а также ребер, мясистой части и костей.

0705 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, НЕОБВАЛЕННАЯ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ БЕЗ РЕБЕР

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки без ребер" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (710601) на две приблизительно равные части по центру грудины. Ребра и крылья удаляются. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки без ребер состоит из половины необваленной цельной грудки со спинкой, от которой отделены ребра.

0711 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, ОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ ИЛИ РЕБЕРНОГО МЯСА С МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

"Половину грудки, обваленную, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью" получают путем разрезания необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (710611) на две приблизительно равные части по центру грудины и удаления ребер, крыльев и костей. Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью состоит из половины обваленной цельной грудки без спинки или реберного мяса, а также мясистой части.

0712 ПОЛОВИНА ГРУДКИ, ОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ ИЛИ РЕБЕРНОГО МЯСА И БЕЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

"Половину грудки, обваленную, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части" получают путем разрезания необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (710611) на две приблизительно равные части по центру грудины и удаления ребер, крыльев, костей и мясистой части. Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части состоит из половины цельной грудки без спинки, мясистой части или реберного мяса.

0801 МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ С СУХОЖИЛИЕМ (ФИЛЕ ИЗ ВНУТРЕННЕЙ ГРУДНОЙ МЫШЦЫ)

"Мясистую часть с сухожилием" получают путем отделения внутренней грудной мышцы от грудки и грудины. Нежилованная мясистая часть состоит из одной цельной мышцы с внутренним сухожилием.

0802 МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ ЧАСТИЧНО ЖИЛОВАННАЯ (МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ С  
ОБРЕЗАННЫМ СУХОЖИЛИЕМ, ФИЛЕ ИЗ ВНУТРЕННЕЙ ГРУДНОЙ  
МЫШЦЫ)

"Мясистую часть частично жилованную" получают путем отделения внутренней грудной мышцы от грудки и грудины. Удаляется выступающая часть сухожилия. Частично жилованная мясистая часть состоит из одной цельной мышцы.

0803 МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ ЖИЛОВАННАЯ (МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ БЕЗ  
СУХОЖИЛИЯ, ФИЛЕ ИЗ ВНУТРЕННЕЙ ГРУДНОЙ МЫШЦЫ)

"Мясистую часть жилованную" получают путем отделения внутренней грудной мышцы от грудки и грудины. Сухожилие удаляется. Мясистая часть жилованная состоит из одной цельной мышцы.

0901 ОКORОЧЕК

"Окорочек" получают путем разрезания задней полутушки (710401) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части. Окорочек состоит из цельной части, которая включает в себя голяшку, бедро с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и гузкой.

0902 ОКORОЧЕК БЕЗ ГУЗКИ

"Окорочек без гузки" получают путем разрезания задней полутушки без гузки (710402) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части. Окорочек без гузки состоит из цельной части, которая включает в себя голяшку, бедро с прилегающими частью спинки и брюшным жиром.

1001 ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА

"Цельную ножку" получают путем отрезания ножки от задней полутушки (710401) по суставу между бедренной и тазовой костями. Брюшной жир и спинка удаляются. Кожа может как присутствовать, так и удаляться. Цельная ножка состоит из бедра и голяшки.

1101 БЕДРО НЕОБЕЗЖИРЕННОЕ

"Бедро необезжиренное" получают путем разрезания цельной ножки (711001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Голяшка и коленная чашечка удаляются. Бедро необезжиренное состоит из мяса бедра и прилегающего к нему жира. Мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), может как присутствовать, так и отсутствовать.

1102 БЕДРО, НЕОБВАЛЕННОЕ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ

"Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки" получают путем разрезания окорочка (710901) по суставу между берцовой и бедренной костями. Голяшка, коленная чашечка и брюшной жир удаляются. Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки состоит из бедра с прилегающими частью спинки и прилегающего к ним жира. Гужка и мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), могут как присутствовать, так и отсутствовать.

1103 БЕДРО ОБЕЗЖИРЕННОЕ

"Бедро обезжиренное" получают путем разрезания цельной ножки (711001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Голяшка, коленная чашечка и практически весь видимый жир удаляются. Бедро обезжиренное состоит из мяса бедра. Мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), может как присутствовать, так и отсутствовать.

1201 ГОЛЯШКА НЕОБВАЛЕННАЯ

"Голяшку" получают путем разрезания цельной ножки (711001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Бедро удаляется. Голяшка состоит из голяшки и коленной чашечки.

1203 ГОЛЯШКА, ОБВАЛЕННАЯ, ЧАСТИЧНО ЖИЛОВАННАЯ

"Голяшку, обваленную, частично жилованную" получают путем разрезания цельной ножки (711001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Бедро, кости и сухожилие удаляются. Голяшка, обваленная, частично жилованная состоит из мяса голяшки с прилегающей частью сухожилия.

1204 ГОЛЯШКА, ОБВАЛЕННАЯ, ЖИЛОВАННАЯ

"Голяшку, обваленную, жилованную" получают путем разрезания цельной ножки (711001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Бедро, кости и сухожилие удаляются. Голяшка, обваленная, жилованная состоит из мяса голяшки.

1301 КРЫЛО ЦЕЛЬНОЕ

"Крыло цельное с тонкой частью или без нее" получают путем отрезания крыла от тушки без потрохов (710102) по суставу между плечевой костью и позвоночником. Крыло цельное состоит из: плечевой части с плечевой костью, которое крепит плечо к тушке, и локтевой части с локтевой и лучевой костями. Тонкая часть, состоящая из пястных костей и фаланг, может как присутствовать, так и отсутствовать.

1302 СОЕДИНЕННЫЕ ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

"Соединенные плечевую и локтевую части крыла" получают путем разрезания цельного крыла (711301) по суставу между локтевой и тонкой частями крыла. Тонкая часть крыла удаляется. Плечевая и локтевая части крыла состоят из: части, содержащей плечевую кость, которая крепит тело к тушке, и части, содержащей локтевую кость и лучевую кость.

1303 СОЕДИНЕННЫЕ ЛОКТЕВАЯ И ТОНКАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

"Соединенные локтевую и тонкую части крыла" получают путем разрезания цельного крыла (711301) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла. Плечевая часть крыла удаляется. Локтевая и тонкая части крыла состоят из: части, содержащей локтевую и лучевую кости, и части, содержащей пястные кости и фаланги.

1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

"Плечевую часть крыла" получают путем разрезания цельного крыла (711301) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла. Локтевая и тонкая части удаляются. Плечевая часть крыла состоит из части, содержащей локтевую кость, которая крепит крыло к тушке.

1305 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

"Локтевую часть крыла" получают путем разрезания цельного крыла (711301) по суставам между плечевой и локтевой частями и локтевой и тонкой частями. Плечевая и тонкая части удаляются. Локтевая часть состоит из части, содержащей локтевую и лучевую кости.

1306 ТОНКАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

"Тонкую часть крыла" получают путем разрезания цельного крыла (711301) по суставу между локтевой и тонкой частями крыла. Плечевая и локтевая части удаляются. Тонкая часть крыла состоит из части, содержащей пятнистые кости и фаланги.

1307 ПЛЕЧЕВЫЕ И ЛОКТЕВЫЕ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ, РАЗРЕЗАННЫЕ

"Плечевые и локтевые части крыльев, разрезанные" получают путем разрезания цельного крыла (711301) между локтевой и тонкой частями. Тонкая часть удаляется. Сустав между плечевой и локтевой частями затем разрезается с целью разделения плечевой и локтевой частей. Плечевые и локтевые части крыльев состоят из примерно равных количеств локтевых и плечевых костей в одной упаковке.

1501 ГУЗКА

"Гузку без копчиковой железы" получают путем разрезания тушки по суставу, соединяющему позвоночник (спинной позвоночник) и копчиковыми позвонками (копчик). Тушка и копчиковая железа удаляются. Гузка без копчиковой железы состоит из копчика с прилегающими к нему мясом и кожей.

1601 ШЕЙКА

"Шейку" получают путем отрезания шейки от тушки по плечевому суставу и удалению головы. Шейка состоит из шейных позвонков с прилегающими к ним мясом и кожей.

1901 МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ ОБРАБОТАННЫЕ

"Мускульный желудок" удаляется из полости тушки. Мускульные желудки отрезаются вручную для обработки, производимой путем удаления внутреннего покрова и всего содержимого. Жир и другие прилегающие органы удаляются. Обработанный

вручную, горизонтально разделанный мускульный желудок состоит из одной или более частей неправильной формы расширенной мускульной части пищевода.

#### 1902 МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

"Мускульный желудок" удаляется из полости тушки. Мускульные желудки разрезаются механическим способом и обрабатываются путем удаления внутренней оболочки и содержимого. Жир и другие прилегающие органы удаляются. Мускульный желудок в механической горизонтальной разделке состоит из одной или более частей неправильной формы расширенной мускульной части пищевода.

#### 1903 МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ ЧАСТИЧНО ОБРАБОТАННЫЕ

"Мускульный желудок" удаляется из полости тушки. Части внутренней оболочки и содержимого, жир или другие прилегающие органы могут либо оставаться внутри полости, либо прикрепляться к мускульному желудку. Мускульный желудок частично обработанный состоит из мышцы или частей неправильной формы расширенной мускульной части пищевода.

#### 2001 ПЕЧЕНКА

"Печенка" удаляется из полости тушки. Желчный пузырь удаляется. Печенка состоит из гладкого органа коричнево-красного цвета с одной или более долями неправильной формы и размера.

#### 2101 СЕРДЦЕ, БЕЗ ВЕРШИНЫ

"Сердце" удаляется из полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, перикард и вершина сердца удаляются. Сердце без вершины состоит из мышечного органа, обеспечивающего кровообращение.

#### 2102 СЕРДЦЕ, С ВЕРШИНОЙ

"Сердце" удаляется из полости тушки. Прилегающий к сердцу жир и перикард удаляются. Сердце с вершиной состоит из мышечного органа, обеспечивающего кровообращение.



2201 СЕМЕННИКИ

"Семенники" удаляются из полости тушки. Семенники состоят из покрытых мембраной фасолевидных телец, которые являются репродуктивными органами индюков.

2301 КОЖА ГРУДКИ

"Кожа грудки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей грудную часть тушки, цельную грудку или половину грудки. Кожа шейки отсутствует.

2302 КОЖА БЕДРА/НОЖКИ

"Кожа бедра/ножки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей зону бедра или ножку тушки, заднюю полутушку или ножку.

2303 КОЖА ТУШКИ

"Кожа тушки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей всю тушку, за исключением шейки.

2304 КОЖА ГРУДКИ МАШИННОЙ НАРЕЗКИ

"Кожа грудки машинной нарезки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей грудную часть тушки, цельную грудку или половину грудки. Кожа шейки отсутствует.

2305 КОЖА ГРУДКИ ОБЕЗЖИРЕННАЯ МАШИННОЙ НАРЕЗКИ

"Кожа грудки обезжиренная машинной нарезки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей грудную часть тушки, цельную грудку или половину грудки. Практически весь видимый жир удаляется. Кожа шейки отсутствует.

2306 КОЖА ШЕЙКИ

"Кожа шейки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей шейку тушки.

2401 БРЮШНОЙ ЖИР (ПОПЕРЕЧНЫЙ ЖИР)

"Брюшной жир" состоит из массы жировой ткани, расположенной в брюшной полости, прилегающей к тазовым костям.

4001 НАБОР ИЗ ДВУХ ПРОДУКТОВ

"Набор из двух продуктов" состоит из двух частей тушки (например, голяшек и бедер) или продуктов (например, мускульных желудков и печени), упакованных вместе или находящихся в одной упаковке или одном транспортном контейнере.

4002 НАБОР ИЗ ТРЕХ ПРОДУКТОВ

"Набор из трех продуктов" состоит из трех частей тушки (например, голяшек, бедер и крыльев) или продуктов (например, шеек, мускульных желудков и печени), упакованных вместе или содержащихся в одной упаковке или одном транспортном контейнере.

4003 НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ПРОДУКТОВ

"Набор из четырех продуктов" состоит из четырех частей тушки (например, грудок, бедер, голяшек и крыльев) или продуктов (например, шеек, мускульных желудков, печени и сердец), упакованных вместе или содержащихся в одной упаковке или одном транспортном контейнере.

5001 ИНДЮШАТИНА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ (ИМО) С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА БОЛЕЕ 20%

"Индюшатины механической обвалки с содержанием жира более 20% получают путем механического отделения мяса от костей тушки или частей. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться до механического отделения. Индюшатины механической обвалки с содержанием жира более 20% состоит из пастообразной смеси мяса и кожи с процентным содержанием жира, превышающим 20%.

5002 ИНДЮШАТИНА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ (ИМО) С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА 15-20%

"Индюшатины механической обвалки с содержанием жира 15-20%" получают путем механического отделения мяса от костей тушки или ее частей. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться до механического отделения. Индюшатины механической обвалки с содержанием жира 15-20% состоит из пастообразной смеси мяса и кожи с процентным содержанием жира, превышающим 15%, но не превышающим 20%.

5003 ИНДЮШАТИНА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ (ИМО) С СОДЕРЖАНИЕМ  
ЖИРА МЕНЕЕ 15%

"Индюшати́ну механической обвалки с содержанием жира менее 15%" получают путем механического отделения мяса от костей тушки или ее частей. Почки и половые железы могут как удаляться, так и не удаляться до механического отделения. Индюшати́на механической обвалки с содержанием жира менее 15% состоит из пастообразной смеси мяса и кожи с процентным содержанием жира 15% или менее.

5004 ИНДЮШАТИНА МЕХАНИЧЕСКОЙ ОБВАЛКИ (ИМО) БЕЗ КОЖИ  
С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА МЕНЕЕ 15%

"Индюшати́ну механической обвалки без кожи с содержанием жира менее 15%" получают путем механического отделения мяса от костей тушки или ее частей. Кожа, почки и половые железы удаляются до механического отделения. Индюшати́на механической обвалки без кожи с содержанием жира менее 15% состоит из пастообразного мяса с процентным содержанием жира менее 15%.

5201 ФАРШ ИЗ ИНДЮШАТИНЫ ЖИРНОСТЬЮ 30% ИЛИ МЕНЕЕ

"Фарш из индюшати́ны жирностью 30% или менее" получают путем перемалывания белого мяса, темного мяса, мясной обрезки и кожи, отрезаемых от тушек или частей. Почки и половые железы удаляются до перемалывания. Фарш из индюшати́ны жирностью 30% или менее состоит из мясных мышечных волокон, имеющих нитевидную форму, с процентным содержанием жира, не превышающим 30%.

5202 ФАРШ ИЗ ИНДЮШАТИНЫ ЖИРНОСТЬЮ 20% ИЛИ МЕНЕЕ

"Фарш из индюшати́ны жирностью 20% или менее" получают путем перемалывания белого мяса, темного мяса, мясной обрезки и кожи, отрезаемых от тушек или частей. Почки и половые железы удаляются до перемалывания. Фарш из индюшати́ны жирностью 20% или менее состоит из мышечных волокон мяса, имеющих нитевидную форму, с процентным содержанием жира, не превышающим 20%.

5203 ФАРШ ИЗ ИНДЮШАТИНЫ ЖИРНОСТЬЮ 10% ИЛИ МЕНЕЕ

"Фарш из индюшати́ны жирностью 10% или менее" получают путем перемалывания белого мяса, темного мяса и мясной обрезки, отрезаемых от тушек или частей. Почки, половые железы и кожа удаляются до перемалывания. Фарш из индюшати́ны жирностью

10% или менее состоит из мышечных волокон мяса, имеющих нитевидную форму, с процентным содержанием жира, не превышающим 10%.

5204        ФАРШ ИЗ БЕЛОЙ ИНДЮШАТИНЫ ЖИРНОСТЬЮ 10% ИЛИ МЕНЕЕ

"Фарш из белой индюшатины жирностью 10% или менее" получают путем перемалывания белой индюшатины (мясо грудки, крыльев, мясистой части, лопаточного мяса и/или мясной обреза), отрезаемой от тушек или частей. Почки, половые железы или кожа не добавляются. Фарш из белой индюшатины жирностью 10% или менее состоит из мышечных волокон мяса, имеющих нитевидную форму, с процентным содержанием жира, не превышающим 10%.

5205        ФАРШ ИЗ ТЕМНОЙ ИНДЮШАТИНЫ ЖИРНОСТЬЮ 20% ИЛИ МЕНЕЕ

"Фарш из темной индюшатины жирностью 20% или менее" получают путем перемалывания темной индюшатины (мясо бедра, голяшки и/или мясной обреза), отрезаемой от тушек или частей. Почки, половые железы или кожа не добавляются. Фарш из темной индюшатины жирностью 20% или менее состоит из мышечных волокон мяса, имеющих нитевидную форму, с процентным содержанием жира, не превышающим 20%.

5211        РУБЛЕННЫЕ БИФСШТЕКСЫ ИЗ ФАРША ИЗ ИНДЮШАТИНЫ  
ЖИРНОСТЬЮ 30% ИЛИ МЕНЕЕ

"Рубленые бифштексы из фарша из индюшатины жирностью 30% или менее" получают путем перемалывания белого и темного мяса, мясной обреза и кожи, отрезаемых от тушек или частей. Затем мясо прессуется и формируется для получения отдельных порций рубленых бифштексов округлой или квадратной формы. Почки или половые железы не добавляются. Рубленые бифштексы из фарша из индюшатины жирностью 30% или менее представляют собой отдельные порции фарша из индюшатины круглой или квадратной формы с процентным содержанием жира, не превышающим 30%.

6001        ОБРЕЗЬ БЕЛОЙ ИНДЮШАТИНЫ

"Обрезь белой индюшатины" получают путем срезания небольших кусочков белого мяса индюшатины с грудки, крыла, мясистой части и/или лопаточной кости тушек или частей. Кости удаляются. Обрезь белой индюшатины состоит из кусочков произвольных размеров белого мяса без костей.

6002 ОБРЕЗЬ МЯСА ГРУДКИ

"Обрезь мяса грудки" получают путем срезания небольших кусочков мяса грудки с грудки тушек или частей. Кости удаляются. Обрезь мяса грудки состоит из кусочков произвольных размеров мяса грудки без костей.

6003 ОБРЕЗЬ МЯСА КРЫЛЬЕВ

"Обрезь мяса крыльев" получают путем срезания небольших кусочков мяса крыльев с крыльев тушек или частей. Кости удаляются. Обрезь мяса крыльев состоит из кусочков произвольных размеров мяса крыльев без костей.

6004 ОБРЕЗЬ ТЕМНОЙ ИНДЮШАТИНЫ

"Обрезь темной индюшатины" получают путем срезания небольших кусочков темной индюшатины с ножек, бедер и голяшек тушек или частей. Кости удаляются. Обрезь темной индюшатины состоит из кусочков произвольных размеров темного мяса без костей.

6005 ОБРЕЗЬ МЯСА БЕДЕР

"Обрезь мяса бедер" получают путем срезания небольших кусочков мяса бедер с бедер тушек или частей. Кости удаляются. Обрезь мяса бедер состоит из кусочков произвольных размеров мяса бедер без костей.

6006 ОБРЕЗЬ МЯСА ГОЛЯШЕК

"Обрезь мяса голяшек" получают путем срезания небольших кусочков мяса голяшек с голяшек тушек или частей. Кости удаляются. Обрезь мяса голени состоит из кусочков любых размеров мяса голени без костей.

6011 МЯСО ЛОПАТОЧНОЙ КОСТИ

"Мясо лопаточной кости" получают путем отрезания мяса, прикрепленного к лопаточной кости. Кости отсутствуют. Мясо лопаточной кости состоит из белого мяса без костей.

6012 МЯСО ПОДВЗДОШНОЙ КОСТИ (ЗАДНЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ)

"Мясо подвздошной кости" состоит из темного мяса без костей, прилегающего к подвздошной кости.

6015 КИШКИ (ТРЕБУХА)

"Кишки" получают путем удаления пищеварительной трубки из тушки. Кишки состоят из пищеварительного тракта, который имеет протяженность от желудка до ануса и служит для пищеварения, усвоения пищи и удаления отходов жизнедеятельности.

6021 СУХОЖИЛИЯ

"Сухожилие" состоит из мягкого эластичного лентовидного материала, закрепленного между грудкой и мясистой частью. На нем могут находиться небольшие кусочки мяса.

## ПРИЛОЖЕНИЕ I

### АДРЕСА

<b>United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)</b> <b>(Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН))</b>	Trade and Timber Division Agricultural Standards Unit Palais des Nations CH – 1211 Geneva 10, SWITZERLAND  Tel: +41 22 917 2450 Fax: +41 22 917 0629 <a href="mailto:agristandards@unece.org">agristandards@unece.org</a> <a href="http://www.unece.org/trade/agr">http://www.unece.org/trade/agr</a>
<b>United States Department of Agriculture (USDA)</b> <b>(Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов (МСХ США))</b>	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 <a href="mailto:Barry.Carpenter@usda.gov">Barry.Carpenter@usda.gov</a> <a href="http://www.ams.usda.gov">http://www.ams.usda.gov</a>
<b>AUS-MEAT Ltd</b> <b>("АУС-МИТ ЛТД.")</b>	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIA  Tel: +61 7 3247 7200 Fax: +61 7 3247 7222 <a href="mailto:ausmeat@ausmeat.com.au">ausmeat@ausmeat.com.au</a> <a href="http://www.ausmeat.com.au">http://www.ausmeat.com.au</a>

<p><b>All Russian Research Institute for the Poultry Industry (Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности)</b></p>	<p>Rzhavki Village 141552, district of Solnechnogorski, Region of Moscow Tel. : 095 535 15 38 Fax : 095 534 47 12</p> <p>VNII Ptitsepererabatyvayuschei Promychnosti P/o Rzhavki 141552, district de Solnechnogorski, région de Moscou, Russie Tél. : 095 535 15 38 Fax : 095 534 47 12 Mail : <a href="mailto:vniipp@orc.ru">vniipp@orc.ru</a></p>
<p><b>Ean International ("ЕАН интернешнл")</b></p>	<p>145 rue Royale B-1000 Brussels BELGIUM</p> <p>Tel: +32-2-227 10 20 Fax: +32-2-227 10 21 <a href="mailto:info@ean.be">info@ean.be</a> <a href="http://www.ean-int.org">http://www.ean-int.org</a></p>
<p><b>Uniform Code Council (UCC) (Совет по единообразным кодам (СЕК))</b></p>	<p>Princeton Pike Corporate Centre 1009 Lenox Drive, suite 202 Laurenceville New Jersey 08648 UNITED STATES</p> <p>Tel: +1-609-620 0200 Fax:+1-609-620 1200</p>



## **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 органами по оценке соответствия третьей стороны. 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 во всем мире, а также Советом по единообразным кодам (СЕК) в Соединенных Штатах Америки 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 включает 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 снабженческой цепочки для наблюдения за продвижением мясных продуктов от фирм до розничной торговой сети для отслеживания происхождения продукции. Более подробную информацию об использовании системы МАКПТ•СЕК можно получить по адресам, указанным в Приложении I.

#### **2. Использование кодов для индюшатины ЕЭК ООН в системе 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, указанный в разделе 4.1, получил в 128 стандарте МАКПТ•СЕК прикладной идентификатор МАКПТ•СЕК (7102).

**Пример 1:**

*Войдет в окончательный документ*

**Пример 2:**

*Войдет в окончательный документ*

-----