

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**Стандарт ЕЭК ООН**  
**мясо кур — тушки кур и их части**  
**Издание ~~2005~~2006**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества



Организация Объединенных Наций  
Нью-Йорк, Женева, ~~2005~~2006 год

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

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник и отсылки экземпляра публикации, содержащей цитату или перепечатанные материалы, по адресу, указанному ниже. ~~Пожалуйста, направляйте Ваши комментарии и вопросы по адресу:~~

Agricultural Standards Unit  
Trade ~~Development~~ and Timber Division,  
United Nations-Economic Commission for Europe,  
Palais des Nations,  
Geneva 10, CH-1211, Switzerland  
[Tel: +41 22 917 2450](tel:+41229172450)  
Fax: +41 22 917 0629  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

Запросы копий данной публикации должны быть направлены по следующему адресу:

United Nations Publications  
Sales and Marketing Section  
Palais des Nations,  
Geneva 10, CH-1211, Switzerland  
E-mail: [unpubli@unog.ch](mailto:unpubli@unog.ch)

ECE/TRADE/355

**ПУБЛИКАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

**Sales No. 04.II.E.14**

**ISBN 92-1-416003-1**

**ISSN 1810-1933**

# Стандарт ЕЭК ООН на мясо кур — тушки кур и их части

## СОДЕРЖАНИЕ

### ПРЕДИСЛОВИЕ

### ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

#### 1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

1.2 Сфера охвата

1.3 Область применения

1.4 История принятия и публикации

#### 2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

#### 3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

3.1 Дополнительные требования

3.2 Вид

3.3 Вид продукта/часть

3.3.1 Код продукта

3.3.2 Наличие костей

3.3.3 Наличие кожи

3.4 Искусственное охлаждение

3.5 Происхождение продукта (История этапов производства)

3.5.1 Отслеживание пути продукта

3.5.2 Категория кур

3.5.3 Система выращивания

3.5.4 Система откорма

3.5.5 Система убой

3.5.6 Способ охлаждения

3.5.7 Антимикробная обработка

3.6 Уровень качества

[3.6.1 Определение кодов](#)

3.7 Информация, которая должна указываться на товарных этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек кур и их частей

[3.7.1 Обязательная информация](#)

[3.7.2 Прочие сведения о продукции](#)

3.8 Положения относительно требований оценки соответствия

#### 4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ ПОКУПАТЕЛЕМ К МЯСУ КУР

4.1 Определение кода

4.2 Пример

#### 5. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

5.1 Масса упаковочной единицы

5.2 Первичная упаковка (Потребительская тара)

5.3 — Потребительская маркировка

5.4 Масса первичной упаковки

- 5.5 Вторичная упаковка (Транспортная тара)**
- 5.6 Масса вторичной упаковки**
- 5.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом кур**

## **6. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ**

- 6.1 Многоязычный указатель продуктов**
- 6.2 Пояснения к диаграмме скелета цыпленка**
- 6.3 Части куриного мяса**

**Приложение 1: Адреса**

**Приложение 2: Система кодирования МАКПТ•СЕК**

## ПРЕДИСЛОВИЕ

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

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

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

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

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

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

Стандарты ЕЭК ООН на мясо впервые предлагают международное описание, изложенное в последовательной, детальной и тщательной манере с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандартов включается полный набор цветных фотографий и диаграмм.

Стандарты также дают определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах. При разработке кода ЕЭК ООН тесно сотрудничала с МАКПТ, некоммерческой частной организацией, которая поддерживает системы поставок с используемыми во всем мире уникальными идентификационными кодами и электронными средствами общения (например, штрих-коды).

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

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

Надеюсь, что новое издание Стандарта ЕЭК ООН на мясо кур — тушки кур и их части будет способствовать достижению справедливой международной торговли.

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

#### **Выражение признательности**

За вклад, внесенный в подготовку настоящей публикации, ЕЭК выражает признательность делегациям следующих стран: Австралии, АКПТ Бразилии, Боливии, Венгрии, Германии, Греции, Европейского Союза, Литвы, МАКПТЮ Новой Зеландии, Польши, Российской Федерации, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов, Уругвая, Франции и Швейцарии.

ЕЭК ООН выражает признательность делегации Соединенных Штатов за особый вклад, который она внесла в подготовку первого проекта настоящего стандарта и фотографий.

# Стандарт ЕЭК ООН на мясо кур — тушки кур и их части

Издание ~~2004~~ 2006 года

## 1. Введение

### 1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

(1) Цель стандартов UNECE на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в отношении между продавцом и покупателем. Этот язык используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться, и представители мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН (адрес в приложении 1).

(2) Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Европейской Экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Она входит в серию публикаций по стандартам, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В приведенной ниже таблице содержится обзор видов мяса, стандарты на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки. В таблице также указаны коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

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

[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm)

Приложение II содержит описание системы EAN/UCC, включающей идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

Виды мяса	Код, используемый ЕЭК ООН ( <del>см. разд. 4</del> <a href="#">поле данных 1</a> )
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	<u>10</u>
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	<u>11</u>
Мясо свиньи (свинина)	<u>30</u>
Мясо овцы (баранина)	<u>40</u>
Мясо козы	<u>50</u>
Мясо ламы	<u>60</u>
Мясо альпаки	<u>61</u>
Мясо кур	<u>70</u>
Мясо индейки	<u>71</u>

### 1.2 Сфера охвата

(1) Настоящий стандарт рекомендует международный язык для сырых (необработанных) тушек кур (*Gallus domesticus*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые «куриные полуфабрикаты» (preparations) будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и подтверждения соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами,

предназначенными для продажи на международном рынке.

(2) Признается, что для осуществления трансграничных поставок тушек кур и их частей 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, такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

(3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отправки и предлагает руководство правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, этикетирования и представление указаний 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 авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

### **1.3 Область применения**

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

(2) В контексте оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым закупщиком. В стандарт включены фотографии тушек кур и их отдельных товарных частей/продуктов разделки для лучшего понимания его положений в целях обеспечения широкого применения в международной торговле.

### **1.4 История принятия и публикации**

(1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей девятой сессии (документ TRADE/WP.7/2003/6).

(2) Стандарты UNECE на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на домашней страничке UNECE:

[www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat\\_e.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm)

## **2 Минимальные требования**

(1) Источником происхождения всех видов мяса должны являться животные, убой которых производится на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля.

(2) Тушки и их части/продукты разделки, должны быть:

- без посторонних веществ (например, стекла, резины, металла)<sup>1</sup>,
- без посторонних запахов,
- без фекальных загрязнений,
- без видимых кровяных сгустков,

---

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

- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких<sup>2</sup>,
- практически без оперения и кровоподтеков<sup>3</sup>,
- без холодильных ожогов<sup>4</sup>,
- без пятен, обесцвеченных разлитой желчью,

### 3 Требования, определяемые покупателем

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые определяются покупателем, и коды для использования в рамках системы кодирования ЕЭК ООН мяса кур (см. раздел 4). Система кодирования ЕЭК ООН упаковки мяса кур описана в разделе 5.

#### 3.1 Дополнительные требования

Дополнительные требования, определяемые закупщиком, которые либо не учитываются кодом (например, при использовании кода 9 — «прочие»), либо вносят дополнительные уточнения в описание продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

#### 3.2 Виды птицы

Для мяса кур в поле данных 1, как определено в 1.1.(2), используется код 70.

#### 3.3 Вид продукта/часть

##### 3.3.1 Код продукта

Четырехзначный код продукта, включаемый в поле данных 2, определен в разделе 6.

##### 3.3.2 Наличие костей

Товарный вид тушек кур и их частей в плане наличия костей может быть следующим:

Код наличия костей (поле данных 3a)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С костями	Продукт со всеми костями
2	Кости удалены частично (частично обваленный)	В продукте оставлена часть костей, а часть — удалена
3	Без костей (обваленный)	Из продукта удалены все кости
4–9	Коды не используются	

##### 3.3.3 Наличие кожи

Тушки кур и их части поступают для реализации в торговую сеть при наличии кожи (с кожей) или при отсутствии кожи (без кожи). Цвет кожи тушек кур и их частей может быть «желтый» и «белый». Наличие или отсутствие кожи классифицируется следующим образом:

Код наличия кожи (поле данных 3b)	Категория	Описание

<sup>2</sup> Если такие органы не являются частью указанного продукта.

<sup>3</sup> Допускаются лишь при условии уведомления продавцом и в соответствии с национальным законодательством и выбранным уровнем качества или сортом.

<sup>4</sup> Холодильный ожог, занимающий локальную или достаточно обширную площадь поверхности тушки, характеризуется обезвоживанием и частично или полностью измененным цветом окраски (обычно палевым) и/или тактильными свойствами (сухость, губчатость).

0	Не указывается	
1	С кожей, цвет не указывается	Продукт с кожей имеет беловатый или желтоватый цвет. Без согласования с покупателем не разрешается помещать в одну и ту же партию продукты с разным цветом кожи.
2	С кожей, цвет белый	Продукт с кожей, имеющей беловатый цвет (рис. 1)
3	С кожей, цвет желтый	Продукт с кожей, имеющей желтоватый цвет (рис. 2)
4	Без кожи	Продукт с удаленной кожей (рис.3)
5–9	Коды не используются	

(Будет дополнено)

Рис. 1: Целая тушка с кожей белого цвета

Рис. 2: Целая тушка с кожей желтого цвета

Рис. 3: Целая тушка без кожи

### 3.4 Искусственное охлаждение

Тушки кур и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро<sup>5</sup>) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро<sup>5</sup>) глубокозамороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться повсеместно. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика. Температурный режим внутри продукта должен соответствовать следующим показателям:

Код степени охлаждения поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ .
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
3	Охлажденный с сухим льдом ( $\text{CO}_2$ ) <sup>6</sup>	Продукт, упакованный в первичную тару и уложенный в контейнер с сухим льдом ( $\text{CO}_2$ ), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-1,5, 2,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$

<sup>5</sup> Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Например: чтобы соответствовать требованиям нормативных документов ЕС, скорость замораживания должна быть, как минимум, 5 мм/ч. (см. Директиву ЕС ЕЭК 89/108)

<sup>6</sup> Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

4	Легкозамороженный <sup>7</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после уоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-12^{\circ}\text{C}$ или не выше $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после уоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не выше $-12^{\circ}\text{C}$
6	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после уоя и последующего хранения температуру внутри продукта не выше $-18^{\circ}\text{C}$
7	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный таким образом, чтобы его части не слипались после упаковки и в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения сохраняющий температуру внутри продукта не выше $-18^{\circ}\text{C}$
8	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный и глазированный водой и в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения сохраняющий температуру внутри продукта не выше $-18^{\circ}\text{C}$ . Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	

### 3.5 Происхождение продукта (История этапов производства)

#### 3.5.1 Отслеживание пути продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями покупателя необходим наличие системы отслеживания этапов производства продукта на местах. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути продвижения. Протоколы отслеживания должны содержать достаточные основания для предъявления претензий в соответствии с процедурами, указанными в п. 3.108.

#### 3.5.2 Категория кур

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Очень молодые куры	Возраст менее 4-х недель
2	Молодые куры	Возраст менее 12-ти недель, киль грудной кости хрящевидный (не окостеневший)
3	Петухи	Возраст менее 12-ти недель, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший) по сравнению с молодыми курами
4	Каплуны 1	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте менее 4-х месяцев
5	Каплуны 2	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте старше 140 дней <a href="#">В ЕС каплуны должны быть</a>

<sup>7</sup> Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

		<a href="#">возрастом старше 140 дней</a>
6	Куры-несушки	Возраст более 10-ти месяцев
7	Племенные куры и петухи	Возраст более 10-ти месяцев
8	Код не используется	
9	Прочие	

### 3.5.3 Система выращивания

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

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория <sup>8</sup>	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная (птичник)	Куры выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках (под навесом)
2	Неограниченный выгул-1	Куры медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания конкретного количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых. Минимальный возраст убоя — <del>11 недель</del> <a href="#">56 дней</a>
3	Неограниченный выгул-2	Куры выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
4	Выгон/выгонное содержание	Куры выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая <sup>9</sup>	Куры выращиваются и

<sup>8</sup> Для того, чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например: регламент ЕС (ЕЕС) № 1538/1991 для всех категорий, за исключением органической системы, в отношении которой применяется регламент ЕС № 1804/1999 (можно ознакомиться на сайте <http://europa.eu.int/eur-lex>).

<sup>9</sup> Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Таким образом, вариант "органическая" не повторяется в системах откорма

		содержатся в соответствии с требованиями органической системы, которая согласована с покупателем, продавцом или страной (сертификационным органом/учреждением)
6–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем.

### 3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма кур. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Не указывается
01	Традиционная
02-09	Коды не используются
10	Без рыбной муки
11	Без рыбной муки и ИЖП
12	Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР и без ГМО
14	<del>Без рыбной муки и без АСР</del> Коды не используются
15	Без рыбной муки, <del>и</del> без АСР <u>и без ГМО</u>
16	Без рыбной муки, <del>без АСР</del> и без ГМО
<del>17 - 29</del>	Коды не используются
<del>18</del>	<del>Без рыбной муки и без ГМО</del>
<del>19-29</del>	<del>Коды не используются</del>
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без АСР
32	Без ИЖП и без ГМО
33	Без ИЖП, <u>без АСР и без ГМО</u> <del>и органическая</del>
<del>34</del>	<del>Без ИЖП, без АСР и без ГМО</del>
<del>35</del> 34-49	Коды не используются
50	Без АСР
51	Без АСР и без ГМО
52-59	Коды не используются
60	Без ГМО
61-98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных покупателем и продавцом

Без ИЖП  
Без АСР  
Без ГМО

Без ингредиентов животного происхождения  
Без антибиотиков - стимуляторов роста  
Без продуктов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

### 3.5.5 Система убоа

Код системы убоа (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерная	Применяют соответствующие ритуальные системы убоа
3	Халалная	Применяют соответствующие ритуальные системы убоа
4–8	Коды не используются	
9	Другое	Любой другой применяемый способ убоа должен быть согласован между продавцом и покупателем

### 3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может указать способ охлаждения так, как следует из приведенной ниже таблицы.

Применяемые способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В маркировке должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы (франц.: *seul*), содержащиеся в нормативных документах страны-импортера. Если такие документы отсутствуют, в отношении данных ограничений должны быть достигнуты договоренности между покупателем и продавцом. Методы, примененные для определения количества воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом<sup>10</sup>.

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
2	Охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая может содержать антимикробные <b>агенты</b> <a href="#">препараты</a>
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение	Продукт охлаждается

<sup>10</sup> Соответствующие методы можно найти на следующих сайтах: статья 9 из Э.у. Регулирование (ЕЭС) 1538/91 (объединенный текст, доступный [нав](http://europa.eu.int/eur-lex): <http://europa.eu.int/eur-lex>).

	(без добавок)	холодным воздухом, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом и мелкими водяными брызгами, содержащими антимикробные препараты
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом.

### 3.5.7 Антимикробная обработка

Ниже указаны виды обработки, которая может проводиться до или после охлаждения. Они включают физическую, химическую и биологическую обработку. При этом данные виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом, согласно соответствующим правовым нормам страны-импортера.

Код обработки (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид обработки должен согласовываться между покупателем и продавцом
3–9	Коды не используются	

### 3.6 Уровень качества

Уровень качества для тушек и их частей может быть указан следующими способами:

Уровень качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Согласовывают <u>минимальные требования, указанные в главе 2, как минимум, 2 позиции</u>
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества <sup>11</sup>
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества <sup>11</sup>
3–8	Коды не используются	
9	Другие	<u>Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом</u>

<sup>11</sup> В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера. Например:  
- Регламент ЕС № 1538/1991 (консолидированная версия). ст. 6. Доступно по адресу: <http://europa.eu.int/eur-lex>  
- US Classes, Standards, and Grades for Poultry. DMS 70.200 et seq. Доступно по адресу: <http://www.ams.usda.gov/poultry/standards>  
Если подобных норм не существует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.

### 3.7 Информация, которая должна указываться на товарных этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек кур и их частей

#### 3.7.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров приведенный ниже список содержит сведения о той информации, которая должна обязательно указываться на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек кур и их частей.

- Название продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: « Хранить при температуре не выше XX<sup>0</sup>C»
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто, в кг (при необходимости — в фунтах)
- Процент добавленной воды согласно пункту 3.5.6.

#### 3.7.2 Прочие сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что птица родилась, выращивалась, забивалась, подвергалась переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и откорма
- дата переработки/упаковки
- качество/сорт/классификация
- процедура убоя
- система охлаждения

### 3.8 Положения относительно требований оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/вида/классификации продукта, указанным покупателем стандартам и/или идентификации птицы. Можно выбрать следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

**Оценка соответствия качества/категории/классификации (качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в п. 3.1.

**Оценка соответствия торгового стандарта (торговый стандарт):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть

обозначены, как это указано в п. 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, которые должны быть проверены после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

**Оценка соответствия идентификация птицы/партии (идентификация птицы/партии):** третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в п. 3.1.

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 идентификация птицы/партии (идентификация птицы/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарт
5	Оценка соответствия качества и идентификации птицы/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации птицы/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации птицы/партии
8	Код не используется
9	Прочие

#### 4 Код ЕЭК ООН для обозначения требований, предъявляемых покупателем к мясу кур

##### 4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для обозначения требований, предъявляемых покупателем к мясу кур, имеет 14 полей и 20 цифр (2 цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, указанную в разделе 3.

№	Наименование	Раздел	Порядок кодирования
1	Вид птицы	3.2	<del>0-9</del> 70
2	Вид продукта/часть	<del>3.3.1/6</del> 3.3/5	0000-9999
3a	Наличие костей	3.3.2	0-9
3b	Наличие кожи	3.3.3	0-9
4	Искусственное охлаждение	3.4	0-9
5	Категория кур	3.5.2	0-9
6	Система выращивания	3.5.3	0-9
7	Система откорма	3.5.4	00-99
8	Система убоя	3.5.5	0-9
9	Способ охлаждения	3.5.6	0-9
10	Антимикробная обработка	3.5.7	0-9
11	Уровень качества	3.6	0-9
12	Поле не используется		0-9
13	Поле не используется		0-9
14	Оценка соответствия	3.8	0-9

**4.2 Пример:** В нижеследующем примере приводится описание глубоководной цельной тушки молодой курицы с желтой кожей и потрохами. Куры должны охлаждаться холодным воздухом без использования добавок и не подвергаться антимикробной обработке. Допускается использование только органически выращенных кур самого высокого качества, причем качество и торговые стандарты должны сертифицироваться компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы кодирования мяса кур ЕЭК ООН: 70010113625100311004

№ поля данных	Наименование	Требование	Значение кода
1	Вид птицы	Куры	70
2	Вид продукта/часть	Тушка потрошенная с комплектом потрохов	0101
3а	Наличие костей	С костями	1
3б	Наличие кожи	С кожей, цвет желтый	3
4	Искусственное охлаждение	Глубоководные	6
5	Категория кур	Молодые куры	2
6	Система выращивания	Органическая	5
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Система убоя	Не указывается	0
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества № 1	1
12	Поле не используется	-	0
13	Поле не используется	-	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия качества и торгового стандарт	4

## 5 Положения в отношении упаковки, хранения и транспортировки

Условия хранения перед отправкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для тушек птицы и их частей (охлажденных или замороженных) и должны находиться в соответствии с требованиями импортирующей страны.

Внимание обращается на положения Соглашения о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС).

### 5.1 Масса упаковочной единицы

"Упаковочной единицей " является целая тушка, разделенная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. Масса может также указываться в качестве диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом".

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

Код массы упаковочной единицы (поле данных P1)	Категория/описание
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса

3-8	Коды не используются
9	Прочие

## 5.2 Первичная упаковка (Потребительская тара)

Первичная упаковка находится в прямом контакте с продуктом и используется для формирования его в виде отдельных потребительских или оптовых единиц. При перевозке она помещается в грузовой Контейнер. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера, и не является внутренней упаковкой.
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, облегающий продукт за счет откачивания воздуха и в последствии заваренный с помощью термосварки.
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания.
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта.
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку.
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта.
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала.
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1. иметь пропитанную и/или вошеную

		поверхность. 2. быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка.
10-97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом).
99	Другое	

### 5.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

Код потребительской маркировки (поле данных P3)	Категория/описание
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения.
2	Без маркировки
3–9	Коды не используются

### 5.4 Масса первичной упаковки

Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в пункте 5.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Код массы первичной упаковки (поле данных P4)	Категория/описание
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3-8	Коды не используются
9	Прочие

### 5.5 Вторичная упаковка (Транспортная тара)

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичная упаковка должна маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться следующие виды вторичной упаковки:

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
0	Не указывается	

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
1	Коробка без вкладыша, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
2	Коробка с вкладышем, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
3	Коробка без вкладыша, вошенная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или «короб» из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки.
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковый вкладыш и вощенное покрытие.
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки.
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	

## 5.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки (транспортной тары) определяется в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000.0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в п. 5.1.

Код вторичной упаковки (поле данных P6)	Категория/описание
00000	Не указывается
00001–99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000.0 кг)

## 5.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом кур

В таблице ниже показано общее применение формата кодирования для описания тары и упаковки видов мяса кур:

Поле данных	Описание	Раздел	Область кодирования
P1	Масса единицы продукции	5.1	0–9
P2	Первичная упаковка	5.2	00–99
P3	Маркировка первичной упаковки	5.3	0–9
P4	Масса первичной упаковки	5.4	0–9
P5	Вторичная упаковка	5.5	0–9
P6	Масса вторичной упаковки	5.6	00000–99999

## 6. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ

### 6.1 Многоязычный указатель продуктов

Номер	Русский	Стр.	Английский	Французский
<a href="#">0101</a>	Тушка потрошенная с комплектом потрохов и шей		Whole Bird	Poulet entier
<a href="#">0102</a>	Тушка потрошенная		Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)	Poulet entier sans abats
<a href="#">0103</a>	Тушка потрошенная обваленная без крыльев		Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets	Poulet entier désossé, sans abats ni ailes
<a href="#">0104</a>	Тушка потрошенная с низким срезом голеней		W.O.G. w/ Long-Cut Drumsticks	Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue
<a href="#">0105</a>	Тушка потрошенная с половиной шеи		W.O.G. w/ Half Neck	Poulet entier sans abats avec demi-cou
<a href="#">0106</a>	Тушка потрошенная с целой шей		W.O.G. w/ Whole Neck	Poulet entier sans abats avec cou entier
<a href="#">0107</a>	Тушка потрошенная с головой		W.O.G. w/ Head	Poulet entier sans abats avec tête
<a href="#">0108</a>	Тушка потрошенная с головой и ногами		W.O.G. w/ Head & Feet	Poulet entier sans abats avec tête et pattes
<a href="#">0201</a>	Тушка, разделанная пополам (полутушка)		2-Piece Cut-Up (Split Bird)	Découpé en deux (demi-poulet)
<a href="#">0202</a>	Тушка, разделанная на 4 части (четвертина)		4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)	Découpé en quatre (quart de poulet)
<a href="#">0203</a>	Тушка, разделанная на 6 частей		6-Piece Cut-Up	Découpé en six
<a href="#">0204</a>	Тушка, разделанная на 8 частей традиционно		8-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en huit, mode traditionnel
<a href="#">0205</a>	Тушка, разделанная на 8 частей нетрадиционно		8-Piece Cut-Up, Non-Traditional	Découpé en huit, mode non traditionnel
<a href="#">0206</a>	Тушка, разделанная на 9 частей традиционно		9-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en neuf, mode traditionnel
<a href="#">0207</a>	Тушка, разделанная на 9 частей, разделка «кантри»		9-Piece Cut-Up, Country-Cut	Découpé en neuf, mode rustique
<a href="#">0208</a>	Тушка, разделанная на 10 частей		10-Piece Cut-Up	Découpé en dix
<a href="#">0301</a>	Передняя часть		Front Half	Moitié antérieure
<a href="#">0302</a>	Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)		Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)	Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)
<a href="#">0401</a>	Задняя часть		Back Half	Moitié postérieure
<a href="#">0402</a>	Задняя часть без гузки		Back Half w/out Tail	Moitié postérieure sans croupion
<a href="#">0501</a>	Передняя четвертина		Breast Quarter	Quart antérieur
<a href="#">0502</a>	Передняя четвертина без крыла		Split Breast w/Back Portion	Quart antérieur sans aile
<a href="#">0601</a>	Целая грудка с ребрами и малым филе		Whole Breast w/Ribs & Tenderloins	Poitrine entière avec côtes et filets
<a href="#">0602</a>	Необваленная целая		Bone-in Whole Breast	Poitrine entière non dé-

<b>Номер</b>	<b>Русский</b>	<b>Стр.</b>	<b>Английский</b>	<b>Французский</b>
	грудка с ребрами и крыльями		w/ Ribs and Wings	ossée avec côtes et ailes
<a href="#">0603</a>	Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе		Boneless Whole Breast w/ Rib Meat, w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets
<a href="#">0604</a>	Обваленная грудка с малым филе		Boneless Whole Breast w/ Tenderloins	Poitrine entière désossée avec filets
<a href="#">0605</a>	Обваленная грудка без малого филе		Boneless Whole Breast w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée sans filets
<a href="#">0701</a>	Половина грудки с ребрами		Bone-in Split Breast w/ Ribs	Moitié de poitrine non désossée avec côtes
<a href="#">0702</a>	Половина грудки с ребрами и крылом		Bone-in Split Breast w/ Ribs & Wing	Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile
<a href="#">0704</a>	Обваленная половина грудки без реберного мяса		Boneless Split Breast w/out Rib Meat	Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes
<a href="#">0705</a>	Частично обваленная половина грудки с реберным мясом и плечевой частью крыла («Воздушная» грудка или французская разделка)		Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat & 1 <sup>st</sup> Wing Segment	Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile
<a href="#">0801</a>	Внутреннее (малое) филе		Inner Fillet (Tender, Small Fillet)	Filet
<a href="#">0802</a>	Внутреннее (малое) филе с удаленным кончиком сухожилия		Inner Filler w/Tendon Tip Off	Filet avec tendon sectionné
<a href="#">0901</a>	Задняя четвертина		Leg w/ Back Portion (Leg Quarter)	Quart cuisse
<a href="#">0902</a>	Задняя четвертина без гузки		Leg w/ Back Portion w/out Tail (Leg Quarter w/out Tail)	Quart cuisse sans croupion
<a href="#">0903</a>	Задняя четвертина без гузки и брюшного жира		Leg w/ Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat	Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale
<a href="#">0904</a>	Голень с длинным срезом и частью бедра со спинкой		Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/Back	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos
<a href="#">1001</a>	Окорочок		Whole Leg (Short-Cut Leg)	Cuisse entière
<a href="#">1002</a>	Окорочок с брюшным жиром (задняя часть без спинки)		Whole Leg w/ Abdominal Fat	Cuisse entière avec graisse abdominale
<a href="#">1003</a>	Окорочок с длинным срезом		Whole Leg, Long-Cut	Cuisse entière coupe longue
<a href="#">1004</a>	Окорочок с надрезанной мышцей бедра/голень		Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick Incision (Short-Cut Sugiire)	Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon
<a href="#">1005</a>	Окорочок с длинным срезом с надрезанной мышцей бедра/голень		Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/Drumstick Incision (Long-Cut Sugiire)	Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon

<b>Номер</b>	<b>Русский</b>	<b>Стр.</b>	<b>Английский</b>	<b>Французский</b>
<a href="#">1101</a>	Бедро		Thigh	Haut de cuisse
<a href="#">1102</a>	Необваленное бедро с частью спинки		Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos
<a href="#">1103</a>	Обваленное жилованное бедро		Boneless Thigh, Trimmed	Haut de cuisse désossé paré
<a href="#">1104</a>	<del>Обваленной</del> Обваленное бедро квадратной формы		Boneless Thigh, Squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré
<a href="#">1105</a>	Обваленное жилованное бедро квадратной формы		Boneless Thigh, Trimmed & Squared	Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré
<a href="#">1201</a>	Голень		Drumstick	Pilon
<a href="#">1202</a>	Кососрезанная голень		Slant-Cut Drumstick	Pilon coupe oblique
<a href="#">1301</a>	Крыло		Whole Wing	Aile entière
<a href="#">1302</a>	Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно		1 <sup>st</sup> & 2 <sup>nd</sup> Segment Wing (V-Wing)	Premier et deuxième segments d'aile
<a href="#">1303</a>	Соединенные локтевая часть и кисть крыла		2 <sup>nd</sup> & 3 <sup>rd</sup> Segment Wing (2-Joint Wing)	Deuxième et troisième segments d'aile
<a href="#">1304</a>	Плечевая часть крыла («драммет», плечо)		1 <sup>st</sup> Segment Wing (Wing Drummette)	Premier segment d'aile
<a href="#">1305</a>	Локтевая часть крыла («флэт»)		2 <sup>nd</sup> Segment Wing (Wing Flat)	Deuxième segment d'aile
<a href="#">1306</a>	Кисть крыла (кончик, флиппер)		3 <sup>rd</sup> Segment Wing (Wing Tip)	Troisième segment d'aile
<a href="#">1307</a>	Разделенные плечевая и локтевая части крыла		1 <sup>st</sup> Segment & 2 <sup>nd</sup> Segment Wings	Premiers et deuxièmes segments d'aile (séparés)
<a href="#">1308</a>	Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «пикистрелли»)		Wings w/ Back Attached	Ailes avec dos attaché
<a href="#">1401</a>	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки		Stripped Lower Back	Bas de dos dépouillé
<a href="#">1402</a>	Нижняя часть спинки		Lower Back	Bas de dos
<a href="#">1403</a>	Верхняя часть спинки		Upper Back	Haut de dos
<a href="#">1404</a>	Спинка		Whole Back	Dos entier
<a href="#">1501</a>	Гузка		Tail	Croupion
<a href="#">1601</a>	Обработанная шея		Neck	Cou
<a href="#">1701</a>	Обработанная голова		Head	Tête
<a href="#">1801</a>	Обработанные плюсны ног		Processed Paws	Parties inférieures de pattes préparées
<a href="#">1802</a>	Обработанные ноги		Processed Feet	Pattes préparées
<a href="#">1803</a>	Необработанные плюсны ног		Unprocessed Paws	Parties inférieures de pattes non préparées
<a href="#">1804</a>	Необработанные ноги		Unprocessed Feet	Pattes non préparées
<a href="#">1901</a>	Обработанный мышечный желудок		Gizzards, Mechanically Cut	Gésiers, coupe mécanique
<a href="#">1902</a>	Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки		Gizzards, Butterfly-Cut	Gésiers, coupe en papillon
<a href="#">1903</a>	Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный		Gizzards, V-Style Cut	Gésiers, coupe en V
<a href="#">2001</a>	Печень обработанная		Livers	Foies
<a href="#">2101</a>	Сердце обработанное		Hearts, Cap Off	Cœurs, sans «coiffe»

<b>Номер</b>	<b>Русский</b>	<b>Стр.</b>	<b>Английский</b>	<b>Французский</b>
	без верхушки аортального клапана			
<a href="#">2102</a>	Сердце обработанное		Hearts, Cap On	Cœurs, avec «coiffe»
<a href="#">2201</a>	Семенники		Testes (Fries, Testicles)	Testicules
<a href="#">2301</a>	Кожа грудки		Breast Skin	Peau de poitrine
<a href="#">2302</a>	Кожа бедра/окорочка		Thigh/Leg Skin	Peau de haut de cuisse/cuisse
<a href="#">2303</a>	Кожа тушки		Body Skin	Peau de corps
<a href="#">2401</a>	Брюшной жир (листовой жир)		Abdominal Fat (Leaf Fat)	Graisse abdominale
<a href="#">4001</a>	Набор из двух видов продуктов		2-Product Combinations	Combinaison de deux produits
<a href="#">4002</a>	Набор из трех видов продуктов		3-Product Combinations	Combinaison de trois produits
<a href="#">4003</a>	Набор из четырех видов продуктов		4-Product Combinations	Combinaison de quatre produits

## 6.2. ПОЯСНЕНИЯ К СХЕМАМ СКЕЛЕТА КУРИЦЫ

Две из трех расположенных ниже схем скелета курицы иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех 3-х схемах показаны основные кости в дорсальной или вид сзади (розовый цвет), вентральной или вид спереди (зеленый цвет) и латеральной или вид сбоку (желтый цвет) позициях. Затененная область указывает часть костей и мышц, включенных в продукт.

**Плечевая кость**

**Пястные кости и фаланги пальцев**

**Позвоночные (вертебральные) ребра**

**Тазовые кости**

### **ВИД СЗАДИ** (со стороны спинки)

**Ключица**

**Грудная кость (грудина)**

**Грудные ребра**

**Коленная чашечка**

**Киль грудной кости**

**Фаланги поальцев**

### **ВИД СПЕРЕДИ** (со стороны грудки)

**Грудные ребра**

**Грудная кость (грудина)**

**Мечевидный отросток**

**Большая берцовая кость**

**Плюсневая кость**

**Бедренная кость**

**Позвоночник**

**Позвоночные**  
(вертебральные) **ребра**

**Подвздошная кость**

### **ВИД СБОКУ**

### **6.3. ЧАСТИ МЯСА КУР**

#### **МЯСО КУР —ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ**

«Тушка потрошенная с комплектом потрохов и шеей» состоит из тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены. Мышечный желудок, сердце, печень и шея с/без кожи (пакет с потрохами) прикладываются отдельно.

0101

#### **МЯСО КУР —ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП)**

«Тушка потрошенная» состоит из тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова, шея, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены.

0102

#### **МЯСО КУР — ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) ОБВАЛЕННАЯ БЕЗ КРЫЛЬЕВ**

«Тушка потрошенная обваленная без крыльев» состоит из тушки с грудкой, бедрами и мякотной частью голени. Голова, шея, мышечный желудок, сердце, печень, крылья, ноги, копчиковая железа и гузка удалены.

0103

#### **МЯСО КУР — ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНЕЙ**

«Тушка потрошенная с низким срезом голени» состоит из потрошеной тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и брюшной жир. Голова с шеей, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0104

#### **МЯСО КУР — ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ**

«Тушка потрошенная с половиной шеи» состоит из тушки с половиной шеи, соединенной с другими частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова с половиной шеи, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0105

#### **МЯСО КУР — ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ**

«Тушка потрошенная с целой шеей» состоит из тушки с шеей, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0106

### **МЯСО КУР — ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ГОЛОВОЙ**

«Тушка потрошенная с головой» состоит из тушки с неотделенной головой, включая грудку, бедра, крылья, спинку и брюшной жир. Ноги, мышечный желудок, сердце, печень удалены, гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0107

### **МЯСО КУР — ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ**

«Тушка потрошенная с головой и плюснами ног» состоит из тушки с неотделенными головой и плюснами ног. Все части, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир, также присутствуют. Мышечный желудок, сердце, печень удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0108

### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ ПОПОЛАМ (ПОЛУТУШКА)**

«Полутушку» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные половины. Копчиковая железа и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же тушке.

0201

### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 4 ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНА)**

«Тушку, разделанную на 4 части» получают путем разделки потрошеной тушки (70102) на 2 передние четвертины с неотделенными крыльями и 2 задние четвертины. Копчиковая железа и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0202

### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 6 ЧАСТЕЙ**

«Тушку, разделанную на 6 частей» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 2 половины грудки со спинкой и ребрами, 2 голени и 2 бедра с частью спинки. Крылья удаляют. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0203

### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 8 ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННО**

«Тушку, разделанную на 8 частей традиционно» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 2 половины грудки с ребрами и частью спинки без крыльев, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0204

### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 8 ЧАСТЕЙ, НЕТРАДИЦИОННО**

«Тушку, разделанную на 8 частей нетрадиционно», получают путем разделки потрошеной тушки (0102)

на 8 частей — по договоренности между продавцом и покупателем. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0205

#### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 9 ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННО**

«Тушку, разделанную на 9 частей традиционно», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 1 грудную часть с ключицей, 2 грудные части с ребрами и спинкой, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0206

#### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 9 ЧАСТЕЙ, РАЗДЕЛКА «КАНТРИ»**

«Тушку, разделанную на 9 частей способом «кантри»», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 1 нижнюю часть грудки, 2 верхние части с прилегающими частями спинки и ребрами, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0207

#### **МЯСО КУР — ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 10 ЧАСТЕЙ**

«Тушку, разделанную на 10 частей», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 4 равные части грудки с ребрами и прилегающей частью спинки, 2 бедра с частью спинки, 2 голени и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0208

#### **МЯСО КУР — ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ**

«Переднюю часть» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Передняя часть состоит из целой грудки с прилегающей частью спинки и 2 неотделенными крыльями.

0301

#### **МЯСО КУР — ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ КРЫЛЬЕВ (ЦЕЛАЯ ГРУДКА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ)**

«Переднюю часть без крыльев» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев. «Передняя часть без крыльев» состоит из целой грудки и прилегающей части спинки.

0302

### **МЯСО КУР — ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ**

«Заднюю часть» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка. «Задняя часть» состоит из двух окорочков с прилегающей частью спинки, брюшным жиром и гузкой. Копчиковая железа может быть удалена.

0401

### **МЯСО КУР — ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ**

«Заднюю часть без гузки» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка. Гузку удаляют. «Задняя часть без гузки» состоит из двух окорочков с прилегающей частью спинки и брюшного жира.

0402

### **МЯСО КУР — ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА**

«Переднюю четвертину» получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спины на 2 приблизительно равные части. «Передняя четвертина» состоит из половины грудки с прикрепленным крылом и прилегающей частью спинки.

0501

### **МЯСО КУР — ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА**

«Переднюю четвертину без крыла» получают путем разделки передней части тушки без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на приблизительно 2 равные части. «Передняя четвертина без крыла» состоит из половины грудки с прилегающей частью спинки.

0502

### **МЯСО КУР — ГРУДКА С РЕБРАМИ И МАЛЫМ ФИЛЕ**

«Грудку с ребрами и малым филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинки удаляют. «Грудка с ребрами и малым филе» состоит из целой грудки с реберным мясом и малым филе.

0601

### **МЯСО КУР — НЕОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ**

«Необваленную грудку с ребрами и крыльями» получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинки удаляют. «Необваленная грудка с ребрами и крыльями» состоит из целой грудки с грудными ребрами, филе и крыльями.

0602

#### **МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ**

«Обваленную грудку с реберным мясом без малого филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения целой грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, малое филе, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе» состоит из обваленной целой грудки и реберного мяса.

0603

#### **МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С МАЛЫМ ФИЛЕ**

«Обваленную грудку с малым филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения целого филе от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, мякотную часть с ребер, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка с малым филе» состоит из обваленной целой грудки с малым филе.

0604

#### **МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ**

«Обваленную грудку без малого филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, ребра, большое филе, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка без малого филе» состоит из целой грудки без малого филе.

0605

#### **МЯСО КУР — ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБРАМИ**

«Половину грудки с ребрами» получают из грудки с ребрами и большим филе (0601) путем разделки на 2 примерно равные части вдоль середины грудной кости. «Половина грудки с ребрами» состоит из 1 половины целой грудки с прилегающим реберным мясом, большого филе и костей.

0701

#### **МЯСО КУР — ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБРАМИ И КРЫЛОМ**

«Половину грудки с ребрами и крылом» получают путем разделки необваленной грудки с костями, ребрами и большим филе (0602) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудной кости. «Половина грудки с ребрами и крылом» состоит из целой грудки с реберным мясом, крыла, большого филе и костей.

0702

#### **МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ БЕЗ РЕБЕРНОГО МЯСА**

«Обваленную половину грудки без реберного мяса» получают путем разделки грудки с костями, ребрами и малым филе (0601) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудной кости. Реберное мясо и кости удаляют. «Обваленная половина грудки без реберного мяса» состоит из одной половины целой грудки. Малое филе может быть удалено.

0704

**МЯСО КУР — ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА («ВОЗДУШНАЯ» ГРУДКА ИЛИ ФРАНЦУЗСКАЯ РАЗДЕЛКА)**

«Частично обваленная половина грудки с реберным мясом и плечевой частью крыла» получают путем разделки целой грудки с ребрами и крыльями (0602) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудной кости, удаления локтевой части и кисти крыла и костей грудки и ребер. «Частично обваленная грудка с реберным мясом и плечевой частью крыла» состоит из половины целой грудки, реберного мяса и плечевой части крыла (с плечевой костью). Малое филе может быть удалено или оставлено.

0705

**МЯСО КУР — ВНУТРЕННЕЕ (МАЛОЕ) ФИЛЕ**

«Внутреннее филе» получают путем отделения внутренней (глубокой) грудной мышцы от грудки и грудной кости. Внутреннее филе состоит из одной целой мышцы с внутренним сухожилием.

0801

**МЯСО КУР — ВНУТРЕННЕЕ (МАЛОЕ) ФИЛЕ С УДАЛЕННЫМ КОНЧИКОМ СУХОЖИЛИЯ**

«Внутреннее филе с удаленным кончиком сухожилия» получают путем отделения внутренней (глубокой) грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют. «Внутреннее филе с удаленным кончиком сухожилия» состоит из одной целой мышцы.

0802

**МЯСО КУР — ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА**

«Заднюю четвертину» получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на 2 приблизительно равные части. «Задняя четвертина» состоит из целой части, в состав которой входят [голень](#), бедро с прилегающей частью спинки и брюшным жиром, [а также гузка](#).

0901

**МЯСО КУР — ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ**

«Заднюю четвертину без гузки» получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на 2 приблизительно равные части. «Задняя четвертина без гузки» состоит из целой части, включающей бедро с частью спинки и брюшным жиром и голень.

0902

### **МЯСО КУР — ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ И БРЮШНОГО ЖИРА**

«Заднюю четвертину без гузки и брюшного жира» получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на 2 приблизительно равные части и удаления брюшного жира. «Задняя часть без гузки и брюшного жира» состоит из целой части, включающей голень и бедро с частью спинки.

0903

### **МЯСО КУР — ГОЛЕНЬ С ДЛИННЫМ СРЕЗОМ И ЧАСТЬЮ БЕДРА СО СПИНКОЙ**

«Голень с длинным срезом и бедренной частью со спинкой» получают путем разделки задней четвертины без гузки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава. «Голень с длинным срезом и бедренной частью со спинкой» состоит из 2 частей: голени ~~е-с части~~ частью прилегающего бедра ~~частью~~ и оставшегося бедра с прилегающей частью спинки и брюшным жиром.

0904

### **МЯСО КУР — ОКORОЧОК**

«Окорочок» получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Брюшной жир и спинку удаляют. Кожа может быть обрезана. «Окорочок» состоит из бедра и голени.

1001

### **МЯСО КУР — ОКORОЧОК С БРЮШНЫМ ЖИРОМ (ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ)**

«Окорочок с брюшным жиром» получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления спинки. «Окорочок с брюшным жиром» состоит из голени и бедра с прилегающими кожей и брюшным жиром.

1002

### **МЯСО КУР — ОКORОЧОК С ДЛИННЫМ СРЕЗОМ**

«Окорочок с длинным срезом» получают путем разделки задней части (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей. Спинку и оставшуюся часть тушки удаляют. «Окорочок с длинным срезом» состоит из бедра, голени и оставшейся части ноги.

1003

### **МЯСО КУР — ОКORОЧОК С НАДРЕЗАННОЙ МЫШЦЕЙ БЕДРА/ГОЛЕНИ**

«Окорочок с надрезанной мышцей» получают путем отделения окорочка от задней части тушки (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления спинки. Кожу обрезают. Надрез делают через мышцу вдоль костей бедра и голени. «Окорочок с надрезанной мышцей бедра/голени» состоит из

бедр и голени.

1004

### **МЯСО КУР — ОКORОЧOK C ДЛИННЫМ СРЕЗОМ C НАДРЕЗАННОЙ МЫШЦЕЙ БЕДРА/ГОЛЕНИ**

«Окорочок с длинным срезом с надрезанной мышцей бедра/голени» получают путем выделения окорочка потрошенной тушки с низким срезом голени (0104) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки. «Окорочок с длинным срезом с надрезанной мышцей бедра/голени» состоит из бедра, голени и части ноги.

1005

### **МЯСО КУР — БЕДРО**

«Бедро» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень и коленную чашечку удаляют. «Бедро» состоит из бедра и прилегающего жира. Мясо, прилегающее к подвздошной кости («устричное мясо»), может быть удалено или оставлено.

1101

### **МЯСО КУР — НЕОБВАЛЕННОЕ БЕДРО C ЧАСТЬЮ СПИНКИ**

«Необваленное бедро с частью спинки» получают путем разделки задней четвертины (0901) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку и брюшной жир удаляют. «Бедро с частью спинки» состоит из бедра с прилегающей частью спинки и брюшного жира. Копчиковая железа, гузка и мясо, прилегающее к подвздошной кости («устричное мясо»), может быть удалено или оставлено.

1102

### **МЯСО КУР — ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО**

«Обваленное жилованное бедро» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и весь видимый прилегающий жир удаляют. «Обваленное жилованное бедро» состоит из мяса бедра без костей. Мясо, прилегающее к подвздошной кости («устричное мясо») может быть удалено или оставлено.

1103

### **МЯСО КУР — ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ**

«Обваленное бедро квадратной формы» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мясо, прилегающее к подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. «Обваленное бедро квадратной формы» состоит из мяса бедра без костей, которому придана форма квадрата.

1104

### **МЯСО КУР — ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ**

«Обваленное жилованное бедро квадратной формы» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость, весь видимый прилегающий жир и мясо на подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. «Обваленное жилованное бедро квадратной формы» состоит из мяса бедра без костей, которому придана форма квадрата.

1105

### **МЯСО КУР — ГОЛЕНЬ**

«Голень» получают путем разделки окорочка (1001) в месте соединения большой берцовой и бедренной костей. Бедро удаляют. «Голень» состоит из большой и малой берцовой костей, коленной чашечки и прилегающих мышц.

1201

### **МЯСО КУР — КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ**

«Кососрезанную голень» получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости по месту ее соединения с бедренной костью. Бедро и часть мяса с одной стороны голени удаляют. «Кососрезанная голень» состоит из части большой и малой бедренной костей, коленной чашечки и прилегающих мышц.

1202

### **МЯСО КУР — КРЫЛО**

«Крыло» получается путем отделения крыла из потрошенной тушки (0102) в месте соединения плечевой кости и позвоночника. «Крыло» включает: плечевую часть, состоящую из плечевой кости, которая присоединяет крыло к тушке, локтевую часть, состоящую из лучевой и локтевой костей, и кисть (кончик), состоящую из пястных костей и фаланг пальцев.

1301

### **МЯСО КУР — ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА, СОЕДИНЕННЫЕ V-ОБРАЗНО**

«Плечевую и локтевую части крыла, соединенные V-образно» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью. Кисть удаляют. «Плечевая и локтевая части крыла, соединенные-Vобразно» включает: плечевую часть, состоящую из плечевой кости, которая присоединяет крыло к тушке, и локтевую часть, состоящую из лучевой и локтевой костей.

1302

### **МЯСО КУР — СОЕДИНЕННЫЕ ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ И КИСТЬ КРЫЛА**

«Соединенные локтевую часть и кисть крыла» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей. Плечевую часть удаляют. «Соединенные локтевая часть и кисть крыла» включает: локтевую часть, состоящую из лучевой и локтевой костей и кисть, состоящую из пястных костей и фаланг пальцев.

1303

### **МЯСО КУР — ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА («ДРАММЕТ», ПЛЕЧО)**

«Плечевую часть крыла» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей. Локтевую часть крыла и кисть удаляют. «Плечевая часть крыла» состоит из плечевой части, содержащей плечевую кость, которая присоединяет крыло к тушке.

1304

### **МЯСО КУР — ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА («ФЛЭТ»)**

«Локтевую часть крыла» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей и локтевой части и кисти. Плечевую часть и кисть удаляют. «Локтевая часть крыла» включает локтевую (среднюю) часть крыла, состоящую из лучевой и локтевой костей.

1305

### **МЯСО КУР — КИСТЬ КРЫЛА (КОНЧИК, ФЛИППЕР)**

«Кисть крыла» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой и кистевой частей. Плечевую и локтевую части удаляют. «Кисть крыла» включает кистевую часть, состоящую из пястных костей и фаланг пальцев.

1306

### **МЯСО КУР — РАЗДЕЛЕННЫЕ ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА**

«Разделенные плечевую и кистевую части крыла» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей крыла. Кисть крыла удаляют. Плечевую и локтевую части крыла затем разделяют по месту их соединения, чтобы получить разделенные части крыла (плечевую и локтевую). В одной упаковке этого продукта содержится приблизительно поровну плечевых и локтевых частей крыла.

1307

### **МЯСО КУР — КРЫЛЬЯ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ (РАЗДЕЛКА «ПИПИСТРЕЛЛИ»)**

«Крылья с прилегающей частью спинки» получают путем отделения крыльев с прилегающей частью спинки от грудки и задней половины потрошеной тушки (0102) в середине позвоночной области. «Крылья с прилегающей частью спинки» состоят из 2 крыльев (плечевой, локтевой частей и кисти) с прилегающей частью верхних отделов позвоночника.

1308

### **МЯСО КУР — НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ ПОСЛЕ ЧАСТИЧНОЙ ИЛИ ПОЛНОЙ ОБВАЛКИ**

«Нижнюю часть спинки после частичной или полной обвалки» получают путем разрезания задней части (0401) вдоль тазовых костей и удаления обоих окорочков. «Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки» состоит из нижней части позвоночника, подвздошной и бедренной костей, с которых удалена большая часть мышц и кожи или вся мякотная ткань и кожа. Гузка, брюшной жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены или оставлены.

1401

#### **МЯСО КУР — НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ**

«Нижнюю часть спинки» получают путем разрезания задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления обоих окорочков. «Нижняя часть спинки» состоит из нижней части позвоночника, подвздошной и бедренной костей с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, брюшной жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены или оставлены.

1402

#### **МЯСО КУР — ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ**

«Верхнюю часть спинки» получают из передней части без крыльев (0302) путем разрезания вдоль обеих сторон позвоночника. Грудку и позвоночные ребра удаляют. «Верхняя часть спинки» состоит из верхнего отдела позвоночника (приблизительно 1,6 см или 5,8 дюймов) с прилегающей мякотной тканью и кожей.

1403

#### **МЯСО КУР — СПИНКА**

«Спинку» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по месту соединения с шеей. Затем делается параллельный разрез вдоль обеих сторон позвоночника через позвоночные ребра вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей. «Спинка» состоит из всего позвоночника, подвздошной и тазовых костей с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, брюшной жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены или оставлены.

1404

#### **МЯСО КУР — ГУЗКА**

«Гузку» получают путем разрезания тушки через позвоночник и основание подвздошной кости и удаления тушки. «Гузка» состоит из копчиковой кости с прикрепленными мякотной тканью и кожей.

1501

#### **МЯСО КУР — ОБРАБОТАННАЯ ШЕЯ**

«Обработанную шею» получают путем отделения шеи от тушки на уровне плечевого сустава. Голову, трахею и пищевод удаляют. «Обработанная шея» состоит из шейных позвонков с мякотной тканью.

1601

#### **МЯСО КУР — ОБРАБОТАННАЯ ГОЛОВА**

«Обработанную голову» получают путем отделения ее от тушки по верхней части шеи. Тушку удаляют. «Обработанная голова» состоит из костей и содержимого черепа с прилегающими гребнем, мякотной

тканью и кожей.

1701

#### **МЯСО КУР — ОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ**

«Обработанные плюсны ног» получают путем отделения от тушки части ноги приблизительно на уровне шпоры. Когти, желтый эпидермис, покрывающий плюсны, и тушку удаляют. «Обработанные плюсны ног» состоят из части плюсневой кости и четырех фаланг пальцев с прилегающими мякотной тканью и кожей.

1801

#### **МЯСО КУР — ОБРАБОТАННЫЕ НОГИ**

«Обработанные ноги» получают путем отделения от тушки ног по заплюсневый сустав. Тушку удаляют. Когти и желтый эпидермис, покрывающий ноги, могут быть удалены или оставлены. «Обработанные ноги» состоят из заплюсневых костей с четырьмя фалангами пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей.

1802

#### **МЯСО КУР — НЕОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ**

«Необработанные плюсны ног» получают путем отделения от тушки части ноги приблизительно на уровне шпоры. Тушку удаляют. «Обработанные плюсны ног» состоят из части ноги с четырьмя фалангами пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей. Когти и желтый эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.

1803

#### **МЯСО КУР — НЕОБРАБОТАННЫЕ НОГИ**

«Необработанные ноги» получают путем отделения от тушки ног по заплюсневый сустав. Тушку удаляют. «Необработанные ноги» состоят из плюсневых костей и четырех фаланг пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей. Когти и желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны ног, не удаляют.

1804

#### **МЯСО КУР — ОБРАБОТАННЫЙ МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК**

«Обработанный мышечный желудок» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок механически разрезают и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. «Обработанный мышечный желудок» состоит из одной или более полостей неправильной формы, являющихся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

1901

#### **МЯСО КУР — МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, ОБРАБОТАННЫЙ И РАЗРЕЗАННЫЙ В ВИДЕ БАБОЧКИ**

«Мышечный желудок обработанный и разрезанный в виде бабочки» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок механически разрезают в горизонтальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. «Мышечный желудок обработанный и разрезанный в виде бабочки» состоит из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

1902

#### **МЯСО КУР — МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, ОБРАБОТАННЫЙ И V-ОБРАЗНО РАЗРЕЗАННЫЙ**

«Мышечный желудок обработанный V-образно разрезанный» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок механически разрезают в вертикальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. «Мышечный желудок обработанный V-образно разрезанный» состоит из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

1903

#### **МЯСО КУР — ПЕЧЕНЬ ОБРАБОТАННАЯ**

«Печень обработанную» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. «Печень обработанная» представляет собой гладкий коричневато-красный орган, состоящий из одной или более долей неправильной формы и различного размера.

2001

#### **МЯСО КУР — СЕРДЦЕ ОБРАБОТАННОЕ БЕЗ ВЕРХУШКИ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА**

«Сердце обработанное без верхушки аортального клапана» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающие к сердцу жир, околосердечную сумку и верхушку аортального клапана удаляют. «Сердце обработанное без верхушки аортального клапана» представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

2101

#### **МЯСО КУР — СЕРДЦЕ ОБРАБОТАННОЕ**

«Сердце обработанное» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающие к сердцу жир, околосердечную сумку удаляют. Верхушку аортального клапана не удаляют. «Сердце обработанное» представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

2102

#### **МЯСО КУР — СЕМЕННИКИ**

«Семенники» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. «Семенники» представляют собой покрытые оболочкой бобовидные тела, являющиеся мужскими репродуктивными органами петухов.

2201

### **МЯСО КУР — КОЖА ГРУДКИ**

«Кожа грудки» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, целую грудку или половину грудки. Кожу шеи удаляют.

2301

### **МЯСО КУР — КОЖА БЕДРА/ОКОРОЧКА**

«Кожа бедра/окорочка» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, окорочка или задней части.

2302

### **МЯСО КУР — КОЖА ТУШКИ**

«Кожа тушки» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шеи.

2303

### **МЯСО КУР — БРЮШНОЙ ЖИР (ЛИСТОВОЙ ЖИР)**

«Брюшной жир» представляет собой жировую ткань, прилегающую к тазовым костям и расположенную в брюшной полости.

2401

### **4001 МЯСО КУР — НАБОР ИЗ ДВУХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ**

«Набор из двух видов продуктов» состоит из 2-х частей тушки (например, голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

Необходимо ~~проставить цифру «1» в поле данных «Дополнительная информация о продукте» и~~ указать код торгового описания по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, ~~«1-2 голень-голени на 1 бедро»~~ или «в равных пропорциях (1:1) мышечные желудки и печени»).

### **4002 МЯСО КУР — НАБОР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ**

«Набор из трех видов продуктов» состоит из 3-х частей тушки (например, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

Необходимо ~~проставить цифру «1» в поле данных «Дополнительная информация о продукте» и~~ указать код торгового описания по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «2 голени или 2 крыла на 1 бедро» или «в равных пропорциях

(1:1:1) шеи, мышечные желудки и печени»).

#### **4003 МЯСО КУР — НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ**

«Набор из четырех видов продуктов» состоит из 4-х частей тушки (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков, печени и сердец), упакованных вместе или помещенных в один пакет или транспортную тару.

Необходимо ~~проставить код «1» в поле данных «Дополнительная информация о продукте» и на унаковке~~ указать код торгового описания по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, ~~«2 голени на 2 бедра» или~~ «в равных пропорциях (1:1:1:1) мышечные желудки и печени»).

## ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА

<p><b>Европейская Экономическая Комиссия Организации Объединенных Наций</b></p>	<p><del>Trade Development and Timber Division</del>  Agricultural Standards Unit  Palais des Nations, Office 432  CH – 1211 Geneva 10,  ШВЕЙЦАРИЯ - SWITZERLAND</p> <p>Tel: +41 22 917 2450  Fax: +41 22 917 0629  <a href="mailto:agrstandards@unece.org">agrstandards@unece.org</a>  <a href="http://www.unece.org/trade/agr">http://www.unece.org/trade/agr</a></p>
<p><b>Министерство Сельского Хозяйства Соединенных Штатов - United States Department of Agriculture (USDA)</b></p>	<p>Agricultural Marketing Service  Livestock and Seed Program  1400 Independence Ave., S.W.  Washington D.C. 20250 0249  СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES</p> <p>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></p>
<p><b>AUS-MEAT Ltd</b></p>	<p>9 Buchanan Street  South Brisbane  4101 Queensland  АВСТРАЛИЯ - AUSTRALIA</p> <p>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>
<p><b>All Russian Research Institute for the Poultry Industry</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>

<b>EAN International</b>	<p>145 rue Royale  B-1000 Brussels  БЕЛЬГИЯ - 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>
<b>Uniform Code Council (UCC)</b>	<p>Princeton Pike Corporate Centre  1009 Lenox Drive, suite 202  Laurenceville  New Jersey 08648  СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES</p> <p>Tel: +1-609-620 0200  Fax:+1-609-620 1200</p>

## ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ МАКПТ•СЕК

### *Цель использования системы МАКПТ•СЕК*

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

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

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

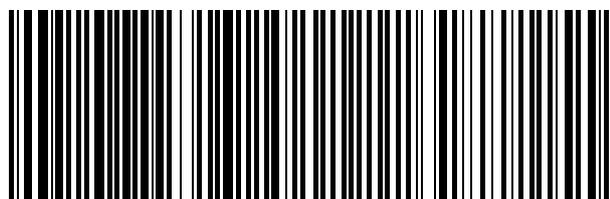
Система МАКПТ•СЕК предлагает универсальные понятия, касающиеся отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг и местонахождения и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки снабжения, для наблюдения за продвижением мясных продуктов от ферм до розничной торговой сети. Больше информации о Системе МАКПТ•СЕК можно получить по адресам, указанным в Примечании I.

### *Использование кода ЕЭК ООН на основе системы МАКПТ•СЕК*

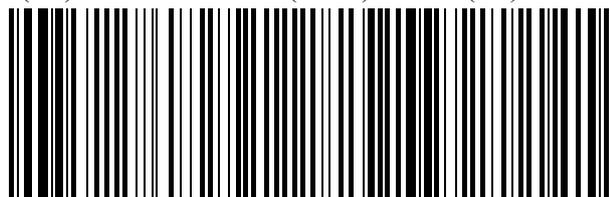
В системе МАКПТ•СЕК используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в торговой цепочке, независимо от того, какая компания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

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

### **Пример 1:**



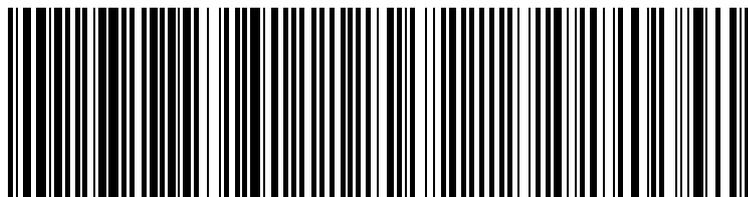
(01)91234567890121(3102)000076(15)040801



(7002)11643510300100045000(10)000831

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

**Пример 2:**



(01)99312345678917(3102)004770(13)000105(21)12345678

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

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

*Применение данной системы в торговой сети*

- 1) Заказы покупателя с использованием стандарта ЕЭК ООН для схемы кодирования.
- 2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).
- 3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов СЕК/МАКПТ-128.
- 4) Покупатель получает заказанный товар со сканированным штриховым кодом СЕК/МАКПТ-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.
- 5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов МАКПТ•СЕК, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМ®).