



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/7
22 February 2008

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Семнадцатая сессия

Женева, 28-30 апреля 2008 года

Пункт 7 предварительной повестки дня

**ПРОЕКТ НОВОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН
НА МЯСО УТОК - ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ**

Представлен Китаем*

Приводимый ниже проект предложения по стандарту ЕЭК ООН на мясо уток - тушки и их части подготовлен Китаем. Настоящий документ призван служить основой для обсуждений с целью разработки нового стандарта на мясо уток.

* Настоящий документ был представлен Отделом торговли и лесоматериалов после истечения официального предельного срока ввиду ресурсных ограничений.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ВВЕДЕНИЕ.....	4
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	4
1.2 Сфера охвата.....	5
1.3 Область применения	6
1.4 История принятия и публикации.....	6
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	6
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	7
3.1 Дополнительные требования	7
3.2 Вид	8
3.3 Продукт/часть продукта.....	8
3.3.1 Код продукта/части продукта	8
3.3.2 Наличие костей	8
3.3.3 Наличие кожи	8
3.4 Искусственное охлаждение	9
3.5 Происхождение продукции	11
3.5.1 Отслеживание происхождения продукта	11
3.5.2 Категории уток	11
3.5.3 Система выращивания	12
3.5.4 Система откорма	13
3.5.5 Способ убоя	14
3.5.6 Способ охлаждения.....	15
3.5.7 Антимикробная обработка	16
3.6 Уровень качества.....	17
3.7 Информация, которая должна указываться на товарных единицах тушек уток и их частей или на прикрепляемых к ним ярлыках.....	17
3.7.1 Обязательная информация	17
3.7.2 Прочие сведения о продукции	18
3.8 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	18
3.9 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки ..	19
3.9.1 Масса единицы продукции	20
3.9.2 Первичная упаковка.....	20
3.9.3 Потребительская маркировка	22

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	Стр.
3.9.4 Масса первичной упаковки.....	23
3.9.5 Вторичная упаковка.....	23
3.9.6 Масса вторичной упаковки.....	24
3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом уток.....	24
4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ УТОК....	25
4.1 Определение кода	25
4.2 Пример.....	26
5. ОПИСАНИЕ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ.....	27
5.1 Многоязычный указатель продуктов.....	27
5.2 Пояснение к схемам скелета утки.....	35
5.3 Части мяса уток	36
Приложения	
I. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ.....	65
1. Цель системы GS1	65
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1.....	65
3. Применение системы в цепи поставок.....	67
4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД	68
II. АДРЕСА	71

СТАНДАРТ ЕЭК ООН МЯСО УТОК – ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между покупателем и продавцом. Этот язык используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям 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.

Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо. Она входит в серию стандартов, 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).

С дополнительной информацией можно ознакомиться на вебсайте ЕЭК ООН:
<http://www.unece.org/trade/ag>.

В приложении I содержится описание системы кодирования, включающей конкретный идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

Виды мяса	Код вида ЕЭК ООН (см. поле данных 1)
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71
Мясо уток	72

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) тушек уток (*Anas* и *Caigina moschata*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые "полуфабрикаты из утки" (preparations) будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок тушек уток 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.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики*

Комиссии Кодекса Алиментариус, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

В контексте оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В стандарт включены фотографии тушек уток и их отдельных товарных частей/продуктов разделки для облегчения понимания его положений.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей XXX сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/XXX).

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на вебсайте ЕЭК ООН: <http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Тушки и их части должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины,

пластика, металла)¹;

- без неприятного запаха и привкуса;
- без фекальных загрязнений;
- надлежащим образом обескровленными;
- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких²;
- практически без оперения и кровоподтеков³;
- без холодильных ожогов⁴;
- без пятен желчи³.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые может определять покупатель, и коды, используемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования мяса уток (см. раздел 4). Система ЕЭК ООН для кодирования упаковки мяса уток описана в разделе 3.9.

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные требования, определяемые покупателем, 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.

¹ По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

² Если такие органы не являются частью указанного продукта.

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

⁴ Холодильный ожог представляет собой локальный или обширный участок необратимого высушивания поверхностного слоя, на которое указывает полное или частичное изменение первоначального цвета (обычно цвет становится бледнее) и/или тактильных свойств (сухость, губчатость).

3.2 Вид

Для мяса уток в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используется код 72.

3.3 Продукт/часть продукта

3.3.1 Код продукта/части продукта

Четырехзначный код продукта, указываемый в поле данных 2, определен в разделе 5.

3.3.2 Наличие костей

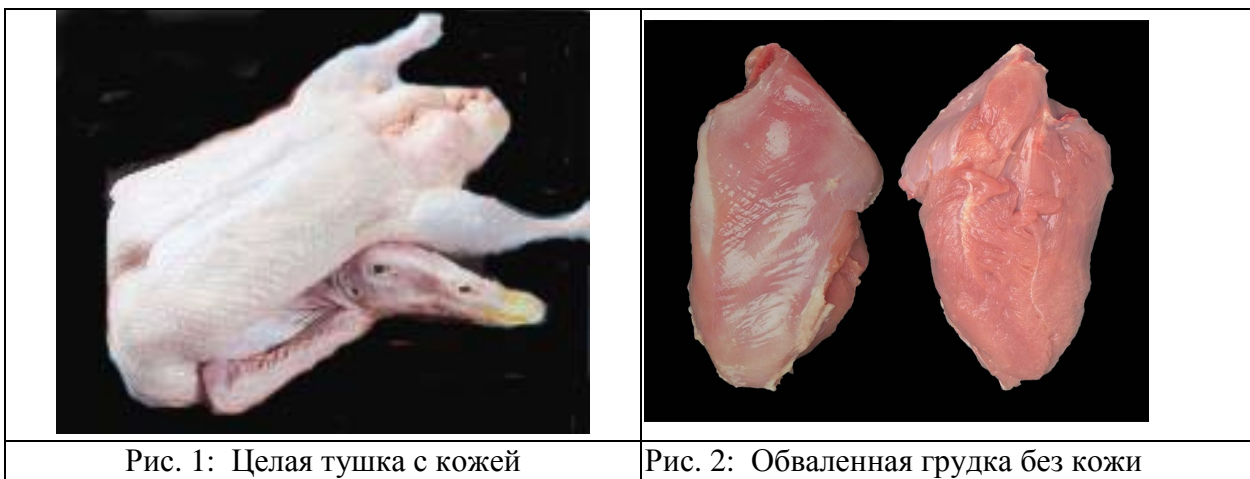
Товарный вид тушек уток и их частей в плане наличия костей может быть следующим:

Код наличия костей (поле данных 3а)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Необваленное мясо	Продукт со всеми костями
2	Частично обваленное мясо	Из продукта удалена часть костей, но не все кости
3	Обваленное мясо	Из продукта удалены все кости
4-9	Коды не используются	

3.3.3 Наличие кожи

Товарный вид тушек уток и их частей в плане наличия кожи может быть следующим:

Код наличия кожи (поле данных 3б)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	С кожей	Продукт с кожей (рис. 1)
2	Без кожи	Продукт без кожи (рис. 2)
3-9	Коды не используются	



3.4 Искусственное охлаждение

Под искусственным охлаждением в настоящем стандарте понимаются методы понижения внутренней температуры пищевого продукта в целях его сохранения и антимикробной обработки. Тушки уток и их части могут быть охлажденными, охлажденными с добавлением льда в упаковке, охлажденными с добавлением сухого льда в упаковке, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро⁵) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро⁵) глубоко замороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться во всех регионах. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур всех частей продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика. Температурный режим внутри продукта должен соответствовать следующим показателям:

⁵ Скорость и температурный режим индивидуального (быстрого) глубокого замораживания должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Пример: в соответствии с требованиями нормативных документов Европейского союза (см. Директиву 89/108/ЕЕС) скорость замораживания должна составлять как минимум 5 мм/ч.

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
2	Мясо охлажденное с добавлением льда	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением льда (замороженная вода, а не сухой лед)
3	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда (CO_2) ⁶	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением сухого льда (CO_2)
4	Мясо легкозамороженное ⁷	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не ниже -12°C и не выше -2°C
5	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -12°C
6	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -18°C
7	Индивидуально (быстро ⁵) глубокозамороженное мясо без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -18°C

⁶ Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

⁷ Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
8	Индивидуально (быстро ⁵) глубокозамороженное мясо с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше -18°C. Метод глазирования и терминология, используемая на этикетке, должны согласовываться покупателем и продавцом. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании продукта на товарной этикетке
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного покупателем и продавцом

Определения приведенных выше терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с требованиями покупателя необходимо наличие системы отслеживания продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.8.

3.5.2 Категории уток

Покупатель может определять категорию уток, указывая при этом пол, диапазон веса или возраст.

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория не указывается
1	Утята младшей возрастной категории	Возраст менее 4 недель
2	Утята средней возрастной категории	Возраст менее 9 недель. Для мускусных уток - менее 12 недель. Киль грудной кости хрящевидный
3	Утята старшей возрастной категории (выбракованный ремонтный молодняк)	Возраст от 10 до 17 недель. Для мускусных уток - от 13 до 23 недель
4	Взрослые утки	Возраст более 18 недель. Для мускусных уток - более 24 недель
5	Утки-несушки	Возраст более 21 недели
6	Племенные селезни и самки уток	Возраст более 26 недель
7-8	Код не используется	
9	Прочие	

Определения приведенных выше терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае система выращивания должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если такие нормы отсутствуют, то применяются нормы страны-экспортера.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория ⁸	Описание
0	Не указывается	Не указывается
1	Традиционная система	Утки выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых либо открытых (под навесом) птичниках
2	Неограниченный выгул	Утки выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых либо открытых (под навесом) птичниках с выгулом на открытом воздухе
3	Выгон/выгонное содержание	Утки выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели
4	Органическая ⁹ система	Методы производства соответствуют законодательству страны-импортера по вопросам органического производства
5-8	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. В любом случае система откорма должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

⁸ Для того, чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например: Постановление Европейского союза (ЕЭС) № 1538/1991 для всех категорий, за исключением органической системы, в отношении которой действует постановление ЕС № 1804/1999 (можно ознакомиться на сайте eur-lex.europa.eu).

⁹ Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Поэтому вариант "органическая система" в разделе, посвященном системам откорма, не повторяется.

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 СР
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР и без ГИО
14	Без рыбной муки и без СР
15	Без рыбной муки, без СР и без ГИО
16	Без рыбной муки и без ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГИО
33	Без ИЖП, без СР и без ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и без ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Любая другая система откорма, согласованная между покупателем и продавцом

Без ИЖП Без ингредиентов животного происхождения.

Без СР Без стимуляторов роста*.

Без ГИО Без продуктов, полученных с использованием генетически измененных организмов.

* Стимуляторы роста включают в себя гормоны или антибиотики в дозах, превышающих дозы, рекомендованные в ветеринарных целях.

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. Способ убоя должен всегда соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, способ убоя согласовывается между покупателем и продавцом.

Код способа убоа (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерный	Применение соответствующей ритуальной системы убоа
3	Халалный	Применение соответствующей ритуальной системы убоа
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый способ убоа должен быть согласован между продавцом и покупателем

3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может определять способ, как указано в таблице ниже.

Указанные ниже способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании продукта/маркировке должно быть указано процентное содержание воды в продукте, если оно превышает технологические пределы, предусмотренные законодательством страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, соответствующие пределы должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Методы, используемые для определения содержания воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом¹⁰.

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Водяное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды
2	Водяное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом

¹⁰ Соответствующие методы можно найти в статье 9 Постановления ЕС (ЕЭС) 1538/91 (сводный текст имеется по адресу: <http://eur-lex.europa.eu/>).

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль с антимикробными препаратами
7-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любая другая система охлаждения, согласованная между покупателем и продавцом

3.5.7 Антимикробная обработка

Ниже указаны виды обработки, которые могут использоваться до и/или после охлаждения. Они включают физическую, химическую или биологическую обработку. Эти виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом согласно соответствующему законодательству 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 указываться следующими способами:

Уровень качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Минимальные условия, указанные в главе 2, соблюдены
1	Уровень качества 1	Продукт отвечает высшему уровню качества ¹¹
2	Уровень качества 2	Продукт отвечает второму уровню качества ¹¹
3-8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом.

3.7 Информация, которая должна указываться на товарных единицах тушек уток и их частей или на прикрепляемых к ним ярлыках

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

3.7.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров ниже приводится информация, которая подлежит указанию в маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек уток и их частей.

- Наименование продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: "Хранить при температуре не выше XX°C"
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто в килограммах (кг) (и факультативно - в фунтах)
- Процент добавленной воды согласно разделу 3.5.6.

¹¹ В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества согласовывается между покупателем и продавцом.

3.7.2 Прочие сведения о продукции

В соответствии с требованиями законодательства страны-импортера по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки в маркировке могут указываться дополнительные сведения о продукции. 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" используется для обозначения того, что птица родилась, была выращена, забита, переработана/разделана и упакована в одной и той же стране
- системы выращивания и откорма
- дата переработки/упаковки
- качество/сорт/классификация
- способ убоя
- способ охлаждения.

3.8 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта требованиям качества/сортности/классификации, положениям указанного покупателем торгового стандарта и/или положениям об идентификации птицы. Могут быть выбраны следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

Оценка соответствия требованиям качества/сортности/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 разделе 3.1.

Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым

покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны должна быть обозначена, как это указано в разделе 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

Оценка соответствия идентификации уток/партии (идентификация уток/партии): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/ классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации уток/партии (идентификация уток/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации уток/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации уток/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации уток/партии
8	Код не используется
9	Прочие

3.9 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

Условия хранения перед отгрузкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическому, и в частности термическому состоянию тушек уток и их частей (охлажденных или замороженных), и отвечать требованиям страны-импортера. Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)* (ECE/TRANS/165).

3.9.1 Масса единицы продукции

"Единицей продукции" является целая тушка, тушка, разделанная на части, или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. Масса единицы продукции не включает вес упаковочных материалов. Масса может также указываться в качестве диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

Код массы упаковочной единицы продукции (поле данных P1)	Категория/описание
0	Не указывается
1	Оговоренный диапазон массы
2	Оговоренный масса
3-8	Коды не используются
9	Прочие

3.9.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в непосредственном контакте с продуктом и применяется для формирования отдельных потребительских или оптовых единиц, которые при перевозке помещаются в транспортную тару. Первичная упаковка может содержать одну или несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Пластиковый пакет	Упаковка из мягкой пластиковой пленки, используемая для упаковывания продукта промышленным способом. Слой пластиковой пленки в ящике считается частью транспортной тары, а не внутренней упаковкой.

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
02	Пластиковый пакет, вакуумная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, облегчающий продукт за счет удаления воздуха и последующей герметизации с помощью термосварки
03	Пластиковый пакет многоразового использования	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, снабженный замковым соединением для многоразового использования
04	Пластиковый пакет для упаковки в модифицированной газовой среде	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, наполненный газом и герметично закрытый для сохранения качества продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Лоточная упаковка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается в лотке, который затем запечатывается пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт может помещаться влагопоглощающая прокладка
07	Лоточная упаковка с модифицированной газовой средой	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в лоток на влагопоглощающую прокладку, после чего лоток с продуктом запечатывается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ, а упаковка герметично запаивается для сохранения качества продукта
08	Стаканчик/коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель должен также 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, например в многоразовый пластиковый контейнер, коробку с прокладкой или бункер для перевозки навалом)
99	Прочие	

3.9.3 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

3.9.4 Масса первичной упаковки

Масса содержимого первичной упаковки представляет собой суммарную массу содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в разделе 3.9.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

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

3.9.5 Вторичная упаковка

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	
1	Коробка без прокладки, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
2	Коробка с прокладкой, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с внутренней пластиковой прокладкой. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами
3	Коробка без прокладки, вошенная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для обеспечения водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
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 пластиковую прокладку и вошеное 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	

3.9.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки определяется 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 разделе 3.9.1.

Код массы вторичной упаковки (поле данных P6)	Категория/описание
00000	Не указывается
00001–99999	Указывается в виде пятизначного числа (0000,0) в килограммах

3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом уток

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

Поле данных	Описание	Раздел	Диапазон значения кода
P1	Масса единицы продукции	3.9.1	0–9
P2	Первичная упаковка	3.9.2	00–99
P3	Потребительская маркировка первичной упаковки	3.9.3	0–9
P4	Масса первичной упаковки	3.9.4	0–9
P5	Вторичная упаковка	3.9.5	0–9
P6	Масса вторичной упаковки	3.9.6	00000–99999

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ УТОК

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к мясу уток имеет 14 полей и 20 цифр (2 цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделах 3 и 5.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид птицы	3.2	00-09
2	Продукт/часть продукта	5	0-9999
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	3.5.2	0-9
6	Система выращивания	3.5.3	0-9
7	Система откорма	3.5.4	00-99
8	Способ 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 целой тушки утенка с потрохами, выращенного с использованием органической системы без добавления рыбной муки в корм, охлажденного холодным воздухом без применения добавок и без антимикробной обработки. Утенок высшего качества, причем оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту производится компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования мяса уток: **72010111624100311004**

	Название	Требование	Значение кода
1	Вид птицы	Утка	72
2	Продукт/часть продукта	Потрошенная тушка с комплектом потрохов и шей	0101
3a	Наличие костей	Необваленная	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Охлаждение	Мясо глубоководное	6
5	Категория	Утята	1
6	Система выращивания	Органическая	5
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Способ 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 требованиям качества и торговому стандарту	4

5. ОПИСАНИЕ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
0101	Whole bird (with giblet pack)		白条鸭 (带内脏)		Тушка потрошенная (с комплектом потрохов и шеи)
0102	Whole bird without giblets		白条鸭 (不带内脏)		Тушка потрошенная
0103	Boneless whole bird without giblets and wings		去翅无骨白条鸭		Тушка потрошенная обваленная без крыльев
0104	Whole bird without giblets, with long-cut drumsticks (shank)		去爪白条鸭		Тушка потрошенная с низким срезом голени
0105	Whole bird without giblets, with half neck		半脖白条鸭		Тушка потрошенная с половиной шеи
0106	Whole bird without giblets, with whole neck		全脖白条鸭		Тушка потрошенная с целой шеей
0107	Whole bird without giblets, with head		带头白条鸭		Тушка потрошенная с головой
0108	Whole bird without giblets, with head and feet		带头带爪白条鸭		Тушка потрошенная с головой и плюснами ног
0201	Two-piece cut-up (split bird)		半片鸭		Тушка, разделанная на две части (полутушки)

Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
0202	Four-piece cut-up (quartered bird)		四分体		Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)
0203	Six-piece cut-up		六分体		Тушка, разделанная на шесть частей
0204	Eight-piece cut-up		八分体		Тушка, разделанная на восемь частей
0301	Front half		前二分体		Передняя часть
0302	Front half without wings (whole breast with back)		去翅前二分体		Передняя часть без крыльев (грудка с прилегающей частью спинки)
0401	Back half (saddle)		后二分体		Задняя часть
0402	Back half without tail (saddle)		去尾后二分体		Задняя часть без гузки
0501	Breast quarter		前四分体		Передняя четвертина
0502	Split breast with back portion		去翅前四分体		Половина грудки с прилегающей частью спинки
0601	Whole breast without back, with ribs and tenderloins		带肋鸭全胸		Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе
0602	Whole breast without back or ribs, with tenderloins		去背去肋鸭全胸		Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе

Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
0603	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings		去背带肋带翅鸭全胸		Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями
0604	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings		去背带肋带翅根鸭全胸		Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев
0605	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat		去背带肋带翅根肉鸭全胸		Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0606	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings		带背带肋带翅根鸭全胸		Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев

Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
0607	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat		带背带肋带翅根肉鸭全胸		Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0608	Boneless whole breast without back, ribs, or tenderloins		去背鸭大胸肉		Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе
0609	Whole breast		全胸		Грудка
0701	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing		带背带肋带翅根鸭半胸		Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла
0702	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing		带背带肋带翅根肉鸭半胸		Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла
0703	Bone-in split breast with back and ribs		带背带肋骨鸭半胸		Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами

Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
0704	Bone-in split breast without back, with ribs and wing		去背带肋带翅鸭半胸		Необваленная половина грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом
0705	Bone-in split breast with back, without ribs and wing		带背去肋去翅鸭半胸		Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла
0706	Boneless split breast without back or rib meat		去背去肋鸭半胸		Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер
0707	Boneless split breast with skin and thigh		带大腿大胸肉		Обваленная половина грудки с кожей и бедром
0801	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon		小胸		Малое филе с сухожильем
0802	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon tip off		精修小胸		Малое филе без выступающей части сухожилия
0901	Leg with back portion (leg quarter)		后四分体		Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)
0902	Leg with back portion, without tail (leg quarter without tail)		去尾后四分体		Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки (задняя четвертина без гузки)

Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
0903	Leg with back portion, without tail and abdominal fat (leg quarter without tail and abdominal fat)		去尾去腹脂后四分体		Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира (задняя четвертина без гузки и абдоминального жира)
0904	Long-cut drumstick and thigh portion with back (long-cut drum and thigh portion)		长切小腿和大腿		Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой (голень низкого среза и часть бедра)
1001	Whole leg (short-cut leg)		全腿 (短切腿)		Окорочок
1002	Whole leg with abdominal fat (half saddle without back)		带腹脂全腿		Окорочок абдоминальным жиром (задняя четвертина без прилегающей части спинки)
1003	Whole leg, long-cut (long-cut leg)		长切全腿		Окорочок с низким срезом голени
1101	Thigh		大腿		Бедро
1102	Bone-in thigh with back portion (thigh quarter)		带背大腿		Необваленное бедро с прилегающей частью спинки
1103	Trimmed thigh		精修大腿		Бедро обрезанное
1104	Boneless thigh, squared		方切无骨大腿肉		Обваленное бедро квадратной формы

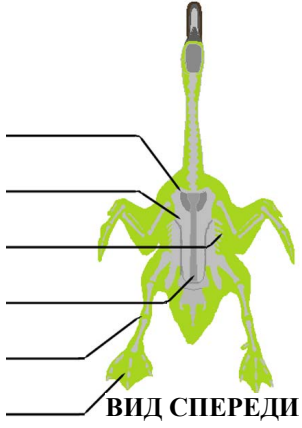
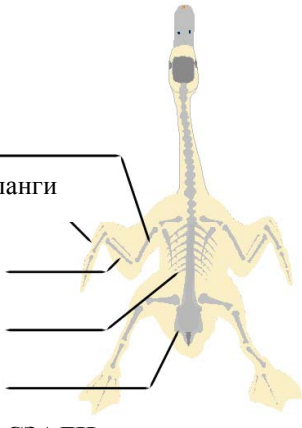
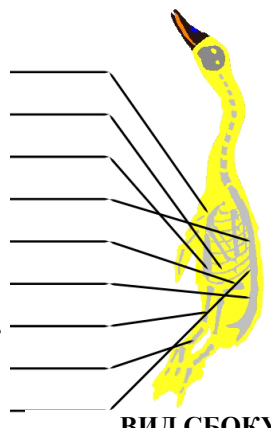
Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
1201	Drumstick (drum)		小腿 (琵琶腿)		Голень
1202	Slant-cut drumstick (drum portion)		斜切琵琶腿		Кососрезанная голень
1301	Whole wing		全翅		Крыло
1302	First and second segment wing (v-wing)		V形翅 (第1和2节)		Плечевая и локтевая части крыла (соединенные v-образно)
1303	Second and third segment wing (2-joint wing, wing portion)		二节翅 (第2和3节)		Локтевая часть крыла с кистью
1304	First segment wing (wing drumette)		翅根 (第一节)		Плечевая часть крыла
1305	Second segment wing (wing flat, mid-joint)		翅中 (第二节)		Локтевая часть крыла
1306	Third segment wing (wing tip, flipper)		翅尖 (第三节)		Кисть крыла
1307	First and second segment wings (disjointed wings)		二节翅 (第1和2节分开)		Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)
1401	Stripped lower back		背骨架		Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки
1402	Lower back		后背		Нижняя часть спинки
1403	Upper back		前背		Верхняя часть спинки
1404	Whole back		全背		Спинка
1501	Tail		鸭尾		Гузка
1601	Neck		鸭脖		Шея
1701	Head		鸭头		Голова
1702	Head without tongue		去舌鸭头		Голова без языка
1703	Head with half-neck		半脖鸭头		Голова с половиной шеи
1704	Tongue		鸭舌		Язык

Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
1801	Processed paws		去皮鸭掌		Обработанные плюсны ног
1802	Processed feet		去皮鸭爪		Обработанные ноги
1803	Unprocessed paws		未去皮鸭掌		Необработанные плюсны ног
1804	Unprocessed feet		未去皮鸭爪		Необработанные ноги
1901	Gizzards, processed		鸭胗		Обработанный мышечный желудок
1902	Gizzards, butterfly-cut		蝴蝶形鸭胗		Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки
1903	Gizzards, V-style cut (v-style gizzards)		V形鸭胗		Мышечный желудок, разрезанный v-образно
2001	Liver		鸭肝		Печень
2101	Hearts, cap-off		去冠鸭心		Сердце без верхушки аортального клапана
2102	Hearts, cap-on		鸭心		Сердце с верхушкой аортального клапана
2201	Testes		睾丸		Семенники
2301	Breast skin		胸皮		Кожа грудки
2302	Thigh/leg skin		腿皮		Кожа бедра/окорочка
2303	Body skin		鸭皮		Кожа тушки
2304	Neck skin		颈皮		Кожа шеи
2401	Abdominal fat (leaf fat)		腹脂		Абдоминальный жир
2501	Cartilages		软骨		Хрящи


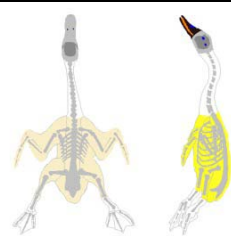
Номер	Английский	Стр.	Китайский	Французский	Русский
3001	Two-product combinations (2-product combo)		2件套		Набор из двух видов продуктов
3002	Three-product combinations (3-product combo)		3件套		Набор из трех видов продуктов
3003	Four-product combinations (4-product combo)		4件套		Набор из четырех видов продуктов
4001	Trimmings		碎肉		Обрезь
4002	Breast trimmings		胸碎肉		Обрезь мяса грудки
4003	Wing trimmings		翅碎肉		Обрезь мяса крыльев
4004	Thigh trimmings		大腿碎肉		Обрезь мяса бедра
4005	Drumstick trimmings		小腿碎肉		Обрезь мяса голени
4006	Pium meat (oyster)		牡蛎肉		Мясо подвздошной кости ("устричное мясо")
4007	Intestines (chitterlings)		鸭肠		Кишки (требуха)
4008	Unprocessed blood		未处理的鸭血		Необработанная кровь
4009	Processed blood		经过处理的鸭血		Обработанная кровь

5.2 Пояснения к схемам скелета утки

Две из трех приводимых ниже схем скелета утки иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех трех схемах показаны основные кости утки в дорсальной или вид сзади (зеленый цвет), вентральной или вид спереди (оранжевый цвет) и латеральной или вид сбоку (желтый цвет) позициях. Затемненная область соответствует части костей и мышц, включенных в продукт.

<p>Ключица</p> <p>Грудная кость</p> <p>Грудные ребра</p> <p>Киль грудной кости</p> <p>Коленная чашечка</p> <p>Фаланги пальцев</p> <p>ВИД СПЕРЕДИ</p> 	<p>Плечевая кость</p> <p>Пястные кости и фаланги пальцев</p> <p>Локтевая и лучевая кости</p> <p>Позвоночные (vertebrальные) ребра</p> <p>Тазовые кости</p> <p>ВИД СЗАДИ</p> 
<p>Грудная кость</p> <p>Грудные ребра</p> <p>Мечевидный отросток</p> <p>Позвоночник</p> <p>Бедренная кость</p> <p>Подвздошная кость</p> <p>Большая берцовая кость</p> <p>Плюсневая кость</p> <p>Позвоночные (vertebrальные) ребра</p> <p>ВИД СБОКУ</p> 	

5.3 Части мяса уток

	<p>0101 Тушка потрошенная (с комплектом потрохов и шей)</p> <p>"Тушка потрошенная (с комплектом потрохов и шей)" представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову и плюсны ног удаляют, гузка может присутствовать или отсутствовать. Мышечный желудок, сердце, печень и шея с кожей или без кожи (комплект потрохов) включаются в качестве отдельных частей.</p>	
---	--	---

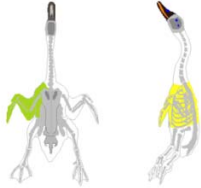

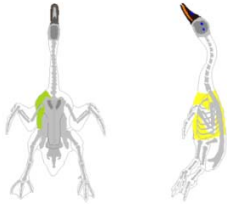

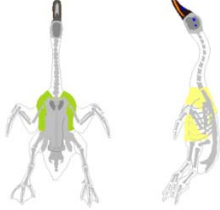

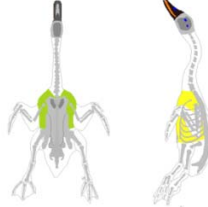
	<p>0102 Тушка потрошенная</p> <p>"Тушка потрошенная" представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, шею с кожей, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Кобчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0103 Тушка потрошенная обваленная без крыльев</p> <p>"Тушка потрошенная обваленная без крыльев" представляет собой тушку с мякотью грудки, бедер и голени. Голову, шею с кожей, крылья, плюсны ноги, мышечный желудок, сердце, печень, кобчиковую железа и гузку удаляют.</p>	
	<p>0104 Тушка потрошенная с низким срезом голеней</p> <p>"Тушка потрошенная с низким срезом голеней" представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, шею с кожей, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Гузка может присутствовать или отсутствовать.</p>	


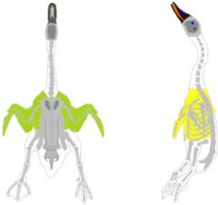


	<p>0105 Тушка потрошенная с половиной шеи</p> <p>"Тушка потрошенная с половиной шеи" представляет собой неразделанную тушку с половиной шеи и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, половину шеи, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0106 Тушка потрошенная с целой шеей</p> <p>"Тушка потрошенная с целой шеей" представляет собой неразделанную тушку с шеей и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0107 Тушка потрошенная с головой</p> <p>"Тушка потрошенная с головой" представляет собой неразделанную тушку с головой и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья и абдоминальный жир. Плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	

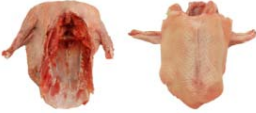



	<p>0108 Тушка потрошенная с головой и плюснами ног</p> <p>"Тушка потрошенная с головой и плюснами ног" представляет собой неразделанную тушку с головой и плюснами ног. Она содержит все части, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0201 Тушка, разделенная на две части (полутушки)</p> <p>"Тушку, разделанную на две части (полутушки)", получают путем разделки потрошенной тушки (0102) вдоль позвоночника и грудки на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p>0202 Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)</p> <p>"Тушку, разделанную на четыре части" получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на две передние четвертины с крыльями и две задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	

	<p>0203 Тушка, разделанная на шесть частей</p> <p>"Тушку, разделанную на шесть частей", получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени и два бедра с прилегающей частью спинки. Крылья удаляют. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p>0204 Тушка, разделанная на восемь частей</p> <p>"Тушку, разделанную на восемь частей, традиционно", получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени, два бедра с прилегающей частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p>0301 Передняя часть</p> <p>"Переднюю часть" получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка. Передняя часть представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и крыльями.</p>	

	<p>0302 Передняя часть без крыльев (Грудка с прилегающей частью спинки)</p> <p>"Переднюю часть без крыльев" (Грудку с прилегающей частью спинки) получают путем разделки целой потрошенной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз и до окончания мечевидного отростка с удалением крыльев. Передняя часть без крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки.</p>	
	<p>0401 Задняя часть</p> <p>"Заднюю часть" получают путем разделки потрошенной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой. Копчиковая железа может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0402 Задняя часть без гузки</p> <p>"Заднюю часть без гузки" получают путем разделки потрошенной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть без гузки состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.</p>	


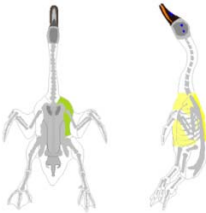


	<p>0501 Передняя четвертина</p> <p>"Переднюю четвертину" получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спины на две приблизительно равные части. Передняя четвертина представляет собой половину грудки с крылом и прилегающей частью спинки.</p>	
	<p>0502 Половина грудки с прилегающей частью спинки</p> <p>"Половину грудки с прилегающей частью спинки" получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части. Половина грудки с прилегающей частью спинки представляет собой половину грудки с неотделенной частью спинки.</p>	
	<p>0601 Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе</p> <p>"Грудку без прилегающей части спинки 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 прилегающую часть спинки удаляют. Грудка с ребрами и малым филе представляет собой грудку с мякотными тканями ребер и малым филе.</p>	
	<p>0602 Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе</p> <p>"Грудку без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе" получают из</p>	

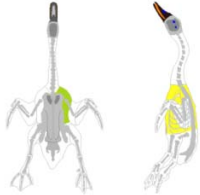
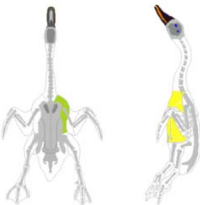

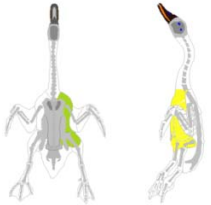
	<p>передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Заднюю часть спинки, ребра и шею удаляют. Грудка без задней части спинки и ребер, с малым филе представляет собой грудку без задней части, ребер и крыльев, но с малым филе.</p>	
	<p>0603 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями</p> <p>"Необваленную грудку без прилегающей части спинки, 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 спинку удаляют. Грудка с ребрами и крыльями представляет собой грудку с ребрами, малым филе и крыльями.</p>	
	<p>0604 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев</p> <p>"Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев" получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыльев. Локтевую часть крыльев, кисти крыльев и кожу шеи удаляют. Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев представляет собой грудку без</p>	


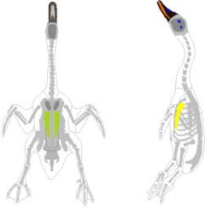

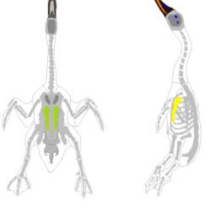

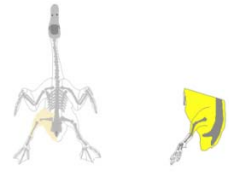
	прилегающей части спинки, но с ребрами и плечевой частью обоих крыльев.	
	<p>0605 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев</p> <p>"Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев" получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев (0604) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыльев. Кожу шеи удаляют. Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев представляет собой грудку без прилегающей части спинки, но с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев.</p>	
	<p>0606 Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев</p> <p>"Необваленную грудку с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев" получают из передней части (0301) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыльев. Локтевую часть крыльев, кисти крыльев и кожу шеи удаляют. Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и неотделенной плечевой частью обоих крыльев.</p>	


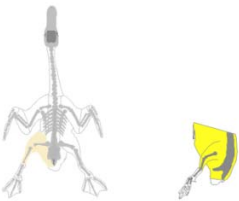

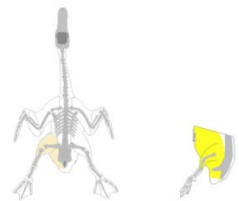

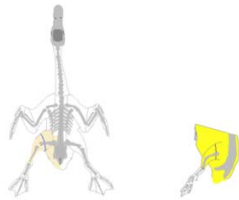
	<p>0607 Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев</p> <p>"Необваленную грудку с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев" получают из необваленной грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев (0606) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыльев. Кожу шеи удаляют. Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и обваленной плечевой частью обоих крыльев.</p>	
	<p>0608 Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе</p> <p>"Обваленную грудку без прилегающей части спинки, ребер и малого филе" получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) с удалением крыльев. Кости, малое филе (малую грудную мышцу) и кожу шеи удаляют. Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе представляет собой мясо грудки без костей.</p>	
	<p>0609 Грудка</p> <p>"Грудка" представляет собой мякотную часть грудки с костями, включая грудную кость и ребра, и кожей. Может поступать в продажу одним куском или разрезанной пополам.</p>	


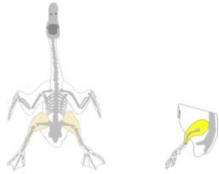

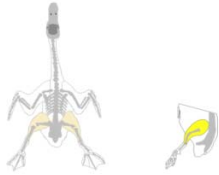

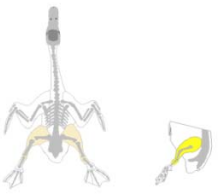

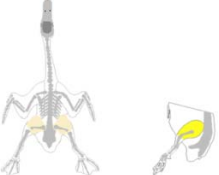
	<p>0701 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла</p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла" получают из передней четвертины (0501) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыла. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла представляет собой половину необваленной грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами и плечевой части крыла.</p>	
	<p>0702 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла</p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла" получают из необваленной половины грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла (0701) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыла. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла представляет собой половину грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами и обваленной плечевой частью крыла.</p>	


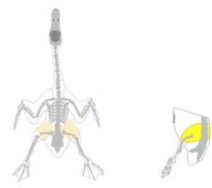

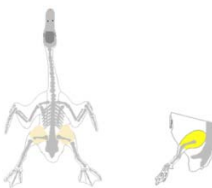

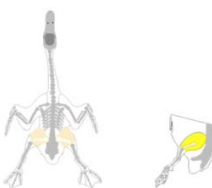

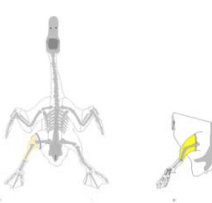
	<p>0703 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами</p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки и ребрами" получают путем разделки передней части без крыльев (0302) на две приблизительно равные части по центру грудины. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами представляет собой половину грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами, малым филе и костями.</p>	
	<p>0704 Необваленная половина грудки с прилегающей части спинки, с ребрами и крылом</p> <p>"Необваленную половину грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом" получают путем разделки необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) на две приблизительно равные части по центру грудины. Необваленная половина грудки с ребрами и крылом представляет собой половину грудки с мякотной тканью ребер, крылом, малым филе и костями.</p>	




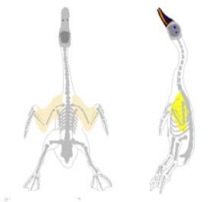

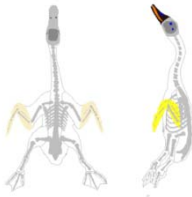
	<p>0705 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла</p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла" получают путем разделки передней части (0301) на две приблизительно равные части по центру грудины. Ребра и крылья удаляют. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки без ребер представляет собой половину необваленной грудки с прилегающей частью спинки, от которой отделены ребра.</p>	
	<p>0706 Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотной ткани ребер</p> <p>"Обваленную половину грудки без прилегающей части спинки и мякотной ткани ребер" получают путем разделки необваленной грудки без прилегающей части спинки с ребрами и малым филе (0601) на две приблизительно равные части по центру грудины. Мякотные ткани ребер и кости удаляют. Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер представляет собой половину обваленной грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер. Малое филе может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0707 Обваленная половина грудки с кожей и бедром</p> <p>"Обваленную половину грудки с кожей и бедром" получают из полтушки путем удаления из грудки костей и ребер с</p>	


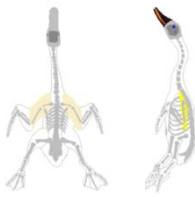

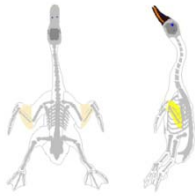

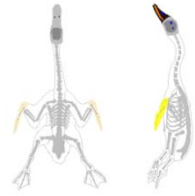

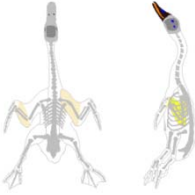
	<p>прилегающей мякотной тканью и разреза бедра по суставу между бедренной и тазовой костями.</p>	
	<p>0801 Малое филе с сухожилием</p> <p>"Малое филе с сухожилием" получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Малое филе представляет собой одну целую мышцу с внутренним сухожилием.</p>	
	<p>0802 Малое филе без выступающей части сухожилия</p> <p>"Малое филе без выступающей части сухожилия" получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют. Малое филе без выступающей части сухожилия представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу.</p>	
	<p>0901 Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)</p> <p>"Заднюю четвертину" получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части. Задняя четвертина представляет собой целую часть, которая включает голень, бедро с прилегающей частью спинки, абдоминальный жир и гузку.</p>	

	<p>0902 Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки (задняя четвертина без гузки)</p> <p>"Заднюю четвертину без гузки" получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части. Задняя четвертина без гузки представляет собой необваленную часть, состоящую из голени, бедра с прилегающей частью спинку и абдоминальным жиром.</p>	
	<p>0903 Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира (задняя четвертина без гузки и абдоминального жира)</p> <p>"Заднюю четвертину без гузки и абдоминального жира" получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части и удаления абдоминального жира. Задняя часть без гузки и абдоминального жира представляет собой необваленную часть, состоящую из голени и бедра с прилегающей частью спинки.</p>	
	<p>0904 Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой (голень низкого среза и часть бедра)</p> <p>"Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой" получают путем разделки задней четвертины без гузки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава. Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой представляют собой две части: голень с частью прилегающего бедра и оставшуюся часть бедра с прилегающей спинкой и абдоминальным жиром.</p>	

	<p>1001 Окорочок</p> <p>"Окорочок" получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Абдоминальный жир и прилегающую часть спинки удаляют. Кожа может присутствовать или отсутствовать. Окорочок состоит из бедра и голени.</p>	
	<p>1002 Окорочок с абдоминальным жиром (задняя четвертина без прилегающей части спинки)</p> <p>"Окорочок с абдоминальным жиром" получают путем отделения окорочка от задней четвертины (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки. Окорочок с абдоминальным жиром включает голень и бедро с прилегающей кожей и абдоминальным жиром.</p>	
	<p>1003 Окорочок с низким срезом голени</p> <p>"Окорочок с низким срезом голени" получают путем разделки потрошеной тушки с низким срезом голени (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до окончания мечевидного отростка и последующего отделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей. Прилегающую часть спинки и часть ноги ниже костного выроста удаляют. Окорочок с низким срезом голени включает бедро, голень и часть плюсневой кости.</p>	
	<p>1101 Бедро</p> <p>"Бедро" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень и коленную чашечку удаляют. Бедро включает бедро и прилегающий жир. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости ("устричное мясо"), может присутствовать или отсутствовать.</p>	


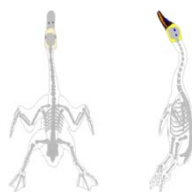

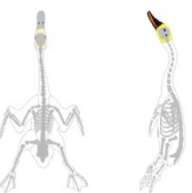

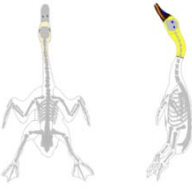

	<p>1102 Необваленное бедро с прилегающей частью спинки</p> <p>"Необваленное бедро с прилегающей частью спинки" получают путем разделки задней четвертины (0901) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку и абдоминальный жир удаляют. Необваленное бедро с прилегающей частью спинки включает бедро, прилегающую часть спинки и жир. Гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости ("устричное мясо"), могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>1103 Бедро обрезанное</p> <p>"Бедро обрезанное" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку и практически весь видимый жир удаляют. Бедро обрезанное представляет собой бедро. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости ("устричное мясо") может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>1104 Обваленное бедро квадратной формы</p> <p>"Обваленное бедро квадратной формы" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мякотную ткань, прилегающую к подвздошную кости ("устричное мясо") удаляют. Обваленное бедро квадратной формы представляет собой мякотную часть бедра, которая имеет квадратную форму.</p>	
	<p>1201 Голень</p> <p>"Голень" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро удаляют. Голень включает голень и коленную чашечку.</p>	

	<p>1202 Кососрезанная голень</p> <p>"Кососрезанную голень" получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости и по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро и часть мяса с одной стороны голени удаляют. Кососрезанная голень включает часть большой берцовой кости, малую берцовую кость, коленную чашечку и прилегающие мякотные ткани.</p>	
	<p>1301 Крыло</p> <p>"Крыло" получают путем отделения крыла от потрошенной тушки (0102) по суставу между плечевой костью и позвоночником. Крыло состоит из плечевой части с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке, локтевой части с локтевой и лучевой костями и кисти с пястными костями и фалангами.</p>	
	<p>1302 Плечевая и локтевая части крыла (соединенные V-образно)</p> <p>"Плечевую и локтевую части крыла" получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Кисть удаляют. Плечевая и локтевая части крыла включают часть с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке, и часть с лучевой и локтевой костями.</p>	
	<p>1303 Локтевая часть крыла с кистью</p> <p>"Локтевую часть крыла с кистью" получают путем разделки крыла (1301) по составу между плечевой и локтевой частями крыла. Плечевую часть крыла удаляют. Локтевая часть крыла с кистью включает часть с лучевой и локтевой костями и часть с пястными костями и фалангами.</p>	

	<p>1304 Плечевая часть крыла</p> <p>"Плечевую часть крыла" получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями. Локтевую часть крыла и кисть удаляют. Плечевая часть крыла представляет собой часть с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке.</p>	
	<p>1305 Локтевая часть крыла</p> <p>"Локтевую часть крыла" получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями и по суставу между локтевой частью и кистью. Плечевую часть и кисть удаляют. Локтевая часть крыла представляет собой часть крыла с лучевой и локтевой костями.</p>	
	<p>1306 Кисть крыла</p> <p>"Кисть крыла" получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Плечевую и локтевую части удаляют. Кисть крыла представляет собой кисть с пястными костями и фалангами.</p>	
	<p>1307 Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)</p> <p>"Плечевую и локтевую части крыла" получают путем разделки крыла (1301) по составу между локтевой частью и кистью крыла. Кисть крыла удаляют. Затем плечевую и локтевую части крыла разделяют по месту их соединения. В одной упаковке этого продукта содержится примерно равное количество плечевых и локтевых частей крыла.</p>	

	<p>1401 Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки</p> <p>"Нижнюю часть спинки после частичной или полной обвалки" получают путем разделки задней части (0401) вдоль тазовых костей и отделения окорочков. Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости, с которых удалена большая часть мякотной ткани и кожи или вся мякотная ткань и кожа. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>1402 Нижняя часть спинки</p> <p>"Нижнюю часть спинки" получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями и отделения обоих окорочков. Нижняя часть спинки включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>1403 Верхняя часть спинки</p> <p>"Верхнюю часть спинки" получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль обеих сторон позвоночника для отделения грудки и позвоночных ребер. Верхняя часть спинки включает верхнюю часть позвоночника (приблизительно 1,6 см (5/8 дюйма) шириной) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	





	<p>1404 Спинка</p> <p>"Спинку" получают путем разделки потрошенной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику в районе нижнего шейного позвонка. Затем разделка ведется параллельно вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей. Спинка включает весь позвоночник, подвздошную и тазовые кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>1501 Гузка</p> <p>"Гузку без копчиковой железы" получают путем разделки тушки по суставу, соединяющему позвоночник (спинную кость) и копчиковый позвонок (копчик). Тушку и копчиковую железу удаляют. Гузка без копчиковой железы представляет собой копчик с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p>1601 Шея</p> <p>"Шею" получают путем отделения шеи от тушки в районе плечевого сустава и удаления головы. Шея состоит из шейных позвонков с прилегающей мякотной тканью и/или кожей.</p>	



	<p>1701 Голова</p> <p>"Голову" получают путем ее отделения от тушки по верхней части шеи. Голова состоит из костей и содержимого черепа с клювом и прилегающими мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p>1702 Голова без языка</p> <p>"Голову без языка" получают из головы (1701) путем удаления языка. Голова без языка состоит из костей и содержимого черепа с клювом и прилегающими мякотной тканью и кожей. Язык не прилагается.</p>	
	<p>1703 Голова с половиной шеи</p> <p>"Голову с половиной шеи" получают путем ее отделения от потрошеной тушки (0102) в середине шеи. Потрошеную тушку с половиной шеи (0105) удаляют. Голова с половиной шеи состоит из костей черепа, клюва и части шеи с мякотной тканью и кожей. Язык может прилагаться или не прилагаться.</p>	
	<p>1704 Язык</p> <p>"Язык" состоит из собственно языка и подъязычной кости (без шилоподъязычной мышцы). Дыхательное горло, три трахеальных кольца, лимфатические узлы, слюнные железы, жир и прилегающий жир на поперечной и вентральной поверхностях языка обрезаются.</p>	

	<p>1801 Обработанные плюсны ног</p> <p>"Обработанные плюсны ног" получают путем отделения части ноги от тушки приблизительно на уровне шпоры. Оболочку когтей, желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны, и тушку удаляют. Обработанные плюсны ног состоят из части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>
	<p>1802 Обработанные ноги</p> <p>"Обработанные ноги" получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями. Тушка удаляется. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, удаляют. Обработанная нога состоит из плюсневой кости с четырьмя пальцами (фалангами) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>
	<p>1803 Необработанные плюсны ног</p> <p>"Необработанные плюсны ног" получают путем отделения части ноги от тушки по суставу плюсневой кости, находящемуся приблизительно на уровне шпор. Тушку удаляют. Плюсна состоит из части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.</p>
	<p>1804 Необработанные ноги</p> <p>"Необработанные ноги" получают путем их отделения от тушки ног по суставу между плюсневой и большой берцовой костями. Тушку удаляют. Нога состоит из плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.</p>

	<p>1901 Обработанный мышечный желудок</p> <p>"Мышечный желудок" получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок состоит из одной или нескольких частей расширенного мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющих неправильную форму.</p>
	<p>1902 Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки</p> <p>"Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки", получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают горизонтально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки, состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму.</p>
	<p>1903 Мышечный желудок, разрезанный V-образно</p> <p>"Мышечные желудочки, разрезанные V-образно", получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают вертикально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму.</p>
	<p>2001 Печень</p> <p>"Печень" получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. Печень представляет собой гладкий орган коричневатого-красноватого цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера.</p>

	<p>2101 Сердце без верхушки аортального клапана</p> <p>"Сердце без верхушки аортального клапана" получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, околосердечную сумку и верхушку аортального клапана удаляют. Сердце без верхушки аортального клапана представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.</p>
	<p>2102 Сердце с верхушкой аортального клапана</p> <p>"Сердце с верхушкой аортального клапана" получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающий к сердцу жир и околосердечную сумку удаляют. Сердце с верхушкой аортального клапана представляет собой мышечный орган с прилегающей сердечной тканью, который обеспечивает кровообращение.</p>
	<p>2201 Семенники</p> <p>"Семенники" получают путем их извлечения из внутренней полости тушки. Семенники представляют собой покрытые оболочкой бобовидные тела, которые являются репродуктивными органами селезней.</p>
	<p>2301 Кожа грудки</p> <p>"Кожа грудки" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, грудку или половину грудки. Кожа шеи отсутствует.</p>
	<p>2302 Кожа бедра/окорочка</p> <p>"Кожа бедра/окорочка" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, задней части или окорочка.</p>

	<p>2303 Кожа тушки</p> <p>"Кожа тушки" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шеи.</p>
	<p>2304 Кожа шеи</p> <p>"Кожа шеи" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область шеи.</p>
	<p>2401 Абдоминальный жир</p> <p>Абдоминальный жир представляет собой массу жировой ткани, находящейся в брюшной полости и прилегающей к тазовым костям.</p>
	<p>2501 Хрящи</p> <p>Хрящи включают торакальный и коленный хрящи.</p>
	<p>3001 Набор из двух видов продуктов</p> <p>"Набор из двух видов продуктов" состоит из двух частей утки (например, из голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта, а также соотношение видов продуктов (например, "две голени на одно бедро" или "мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1)").</p>

	<p>3002 Набор из трех видов продуктов</p> <p>"Набор из трех видов продуктов" состоит из трех частей утки (например, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношение видов продуктов (например, "две голени и два крыла на одно бедро" или "шей, мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1:1)").</p>
	<p>3003 Набор из четырех видов продуктов</p> <p>"Набор из четырех видов продуктов" состоит из четырех частей утки (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков, печени и сердец), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношение видов продуктов (например, "грудки, голени, бедра и крылья в равных пропорциях (1:1:1:1)").</p>
	<p>4001 Обрезь</p> <p>"Обрезь" получают путем удаления всех небольших кусочков мяса с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь представляет собой кусочки обваленного мяса произвольного размера. Вся обрезь обертывается.</p>
	<p>4002 Обрезь мяса грудки</p> <p>"Обрезь мяса грудки" получают путем удаления небольших кусочков мяса грудки с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса грудки представляет собой кусочки обваленного мяса грудки произвольного размера.</p>

	<p>4003 Обрезь мяса крыльев</p> <p>"Обрезь мяса крыльев" получают путем удаления небольших кусочков мяса крыльев с тушек или частей. Кости удаляют. Обрезь мяса крыльев представляет собой кусочки обваленного мяса крыльев произвольного размера.</p>
	<p>4004 Обрезь мяса бедра</p> <p>"Обрезь мяса бедра" получают путем удаления небольших кусочков мяса бедра с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса бедер представляет собой кусочки обваленного мяса бедер произвольного размера.</p>
	<p>4005 Обрезь мяса голени</p> <p>"Обрезь мяса голени" получают путем удаления небольших кусочков мяса голени тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса голени представляет собой кусочки обваленного мяса голени произвольного размера.</p>
	<p>4006 Мясо подвздошной кости ("устричное мясо")</p> <p>"Мясо подвздошной кости" представляет собой обваленное мясо, прилегающее к подвздошной кости.</p>
	<p>4007 Кишки (требуха)</p> <p>"Кишки" получают путем извлечения пищеварительной трубки из тушки. Кишки представляют собой очищенный от содержимого и обработанный пищеварительный тракт от желудка до ануса.</p>
	<p>4008 Необработанная кровь</p> <p>"Необработанную кровь" получают путем извлечения крови из живой утки в процессе обескровливания. Необработанная кровь утки содержит эритроциты, саркоплазму и другие элементы. Кровь может быть свернувшейся или несвернувшейся.</p>



4009 Обработанная кровь

"Обработанную кровь" получают путем извлечения крови из живой утки в процессе обескровливания и ее нагревания в водяной бане. Обработанная кровь состоит из денатурированных эритроцитов, саркоплазмы и других элементов.

Приложение I

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ

1. Цель системы GS1

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

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

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

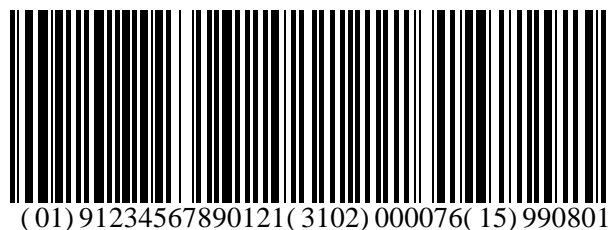
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

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

Код ЕЭК ООН для спецификации покупки, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор GS1 (7002) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (ГНТП) и был включен в символ штрихового кода GS1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде ЕЭК ООН, в символы штрихового кода GS1-128, наносимые на транспортную тару наряду с другой информацией о продукте (см. примеры 1 и 2).

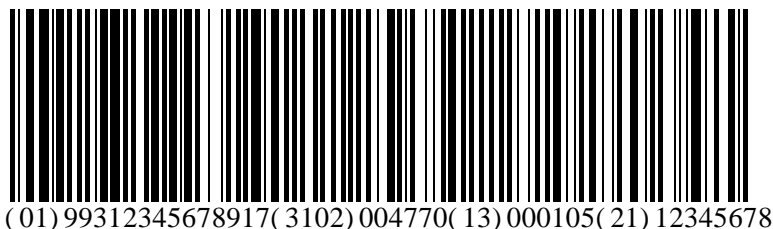
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубков, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубках, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию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

Пример 1:



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

Пример 2:



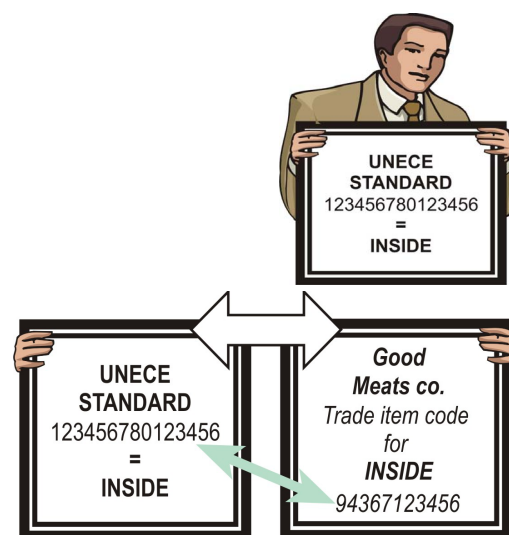
- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (13) Дата убоя/упаковки
- (21) Серийный номер

Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

3. Применение системы в цепи поставок

1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

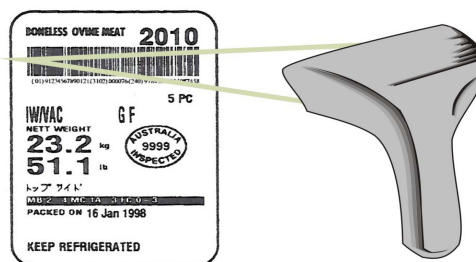
2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



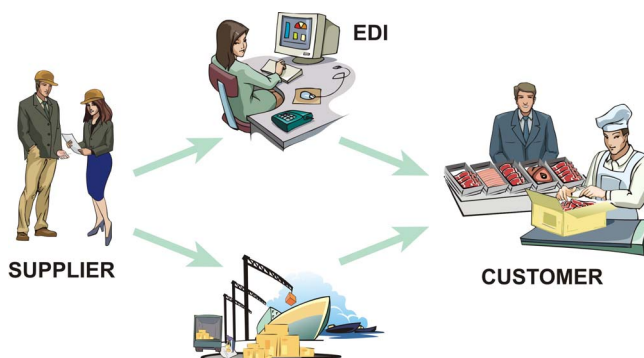
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.



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



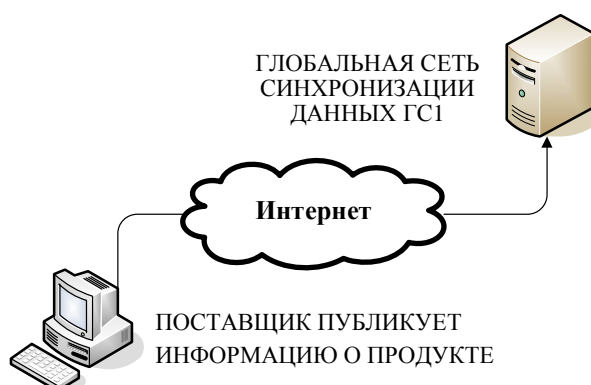
5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком благодаря использованию сообщений электронного обмена данными (ЭОД).



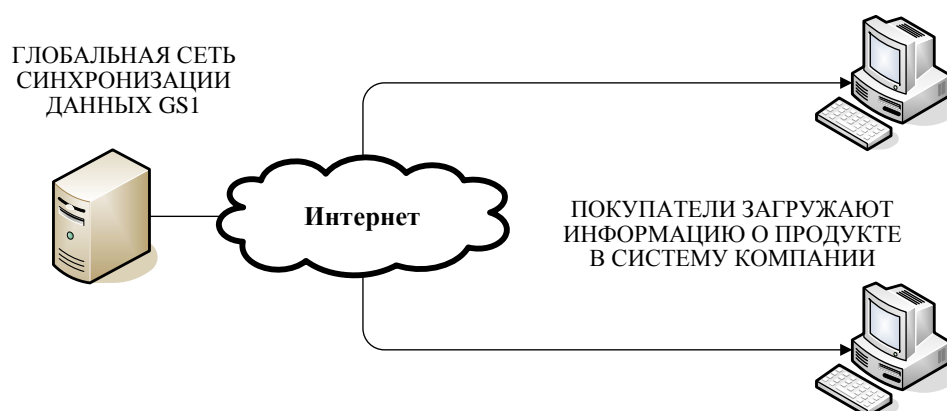
Пример 3:

4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют соответствующее определение отруба, принятое ЕЭК ООН, для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



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



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

ПОКУПАТЕЛИ ВЫЯВЛЯЮТ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЯ ИНФОРМАЦИЮ, ХРАНИМУЮ В СИСТЕМЕ КОМПАНИИ

ГНПД	ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ
112270123456	BACK HALF 0401
112270123457	LEG QUARTER 0901
998870123001	TRIMMED THIGH 1103
998870123017	WHOLE BIRD 0101
998870123560	WHOLE BREAST 0617
776670678444	WHOLE BREAST 0617
112270123458	WHOLE BIRD 0101
998870123334	BACK HALF 0401
776670678427	WHOLE BIRD 0101

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



Приложение II

АДРЕСА

(Только на английском языке)

United Nations Economic Commission for Europe

Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10
SWITZERLAND

Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
e-mail: agrstandards@unece.org
<http://www.unece.org/trade/agr/>

AUS-MEAT Ltd

9 Buchanan Street
South Brisbane
4101 Queensland
AUSTRALIA

Tel: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
e-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au/>

GS1 International

Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM

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

All Russian Research Institute for the Poultry Industry (VNII Ptitsepererabatyvay uschei Promychlennosti P/o Rzhavki)

Rzhavki Village
141552, district of Solnechnogorski, Region of
Moscow
RUSSIA

Tel: +7 095 535 15 38
Fax: +7 095 534 47 12
e-mail : vniiip@orc.ru

United States Department of Agriculture (USDA)

Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES

Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
e-mail: craig.morris@usda.gov
<http://www.ams.usda.gov/>