



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/9
25 August 2006

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Пятнадцатая сессия

Брисбен (Австралия), 19-24 апреля 2006 года

ДОКЛАД О РАБОТЕ ПЯТНАДЦАТОЙ СЕССИИ

1. Сессия состоялась в Брисбене (Австралия) 19-24 апреля 2006 года. Председательствовал на сессии г-н Иан Кинг (Австралия).
2. Работу сессии открыл представитель секретариата ЕЭК ООН. Он сообщил, что с момента проведения предыдущей сессии докладчики по индюшатине провели совещание в Варшаве, и выразил благодарность от имени ЕЭК ООН делегации Польше за прекрасную организацию данного совещания. Он заявил, что указанное совещание было весьма эффективным с точки зрения достижения прогресса в работе над стандартом, особенно с учетом того, что в его ходе были проведены технические поездки. Он выразил сожаление по поводу того, что из-за отсутствия достаточных средств на покрытие путевых расходов секретариат не всегда может присутствовать на таких совещаниях.

3. Он проинформировал делегации о том, что недавно была проведена масштабная независимая оценка ЕЭК ООН. По ее итогам было принято решение об укреплении деятельности в области сельскохозяйственных стандартов качества, и Группа по сельскохозяйственным стандартам качества ввиду этого получила еще один пост.
4. Кроме того, он пояснил процесс реформы ЕЭК ООН. Одним из результатов этого процесса стала рекомендация о начале дискуссии с ОЭСР о сосредоточении деятельности в области сельскохозяйственных стандартов качества в ЕЭК ООН. В результате этого было выработано решение о разработке проекта плана перехода для утверждения ЕЭК ООН, который должен быть затем передан Схеме ОЭСР, отвечающей за работу над пояснительными брошюрами (на основе стандартов ЕЭК ООН), для рассмотрения.
5. На сессии были представлены следующие страны: Австралия, Боливия, Бразилия, Китай, Нидерланды, Новая Зеландия, Польша, Российская Федерация, Соединенные Штаты Америки и Франция.
6. В ней также приняла участие частная некоммерческая организация "Глобальные стандарты 1" (ГС1).
7. Извинения прислали г-н Ален Буамартель (Франция) и г-н Барри Карпентер (Соединенные Штаты).

Пункт 1: Утверждение повестки дня

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/1

8. Специализированная сессия утвердила повестку дня, исключив из нее следующий документ: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/6.

Следующие документы

INF.1	UNSPSC/ GPC coding (GS1)
INF.2	Use of UNECE Meat and Poultry Standards in Global Electronic Commerce
INF.3	Progress update of the UNECE Standards in Global Electronic Commerce
INF.4	GS1: An Overview

Пункт 2: Представляющие интерес вопросы, которые возникли после проведения предыдущей сессии

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/2

9. Специализированная секция приняла к сведению документ, в котором кратко изложены итоги девятой сессии Комитета по развитию торговли, промышленности и предпринимательства и шестьдесят первой сессии Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества.

Пункт 3: Информация о положении с публикацией существующих стандартов (говядина, баранина, курятина, лама/альпака)

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/3

10. Секретариат заявил, что он рад проинформировать делегатов о том, что в настоящее время в наличии имеются английские варианты стандартов ЕЭК ООН на баранину и курятину.

11. Секретариат представит делегациям Франции и Российской Федерации окончательный проект публикаций, касающихся баранины и курятины, для замечаний по переводу до отправления их в печать. Окончательный вариант будет представлен до конца августа 2006 года.

12. Стандарт на мясо ламы/альпаки будет подготовлен и опубликован до конца текущего года.

13. Секретариат представит делегации Боливии окончательный вариант Стандарта ЕЭК ООН на мясо ламы/альпаки для замечаний. Окончательный вариант будет распространен до конца октября 2006 года.

14. Специализированная секция постановила изменить в стандартах на курятину, в разделе 3.4 "Замораживание и охлаждение", в категориях "охлажденная" и "охлажденная с добавлением сухого льда (CO₂)" температуру с -2.0°C на $-1,5^{\circ}\text{C}$.

Пункт 4: Пересмотр Стандарта ЕЭК ООН на свинину - туши и отрубы

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/4/Rev.1
ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Rev.1
ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1

15. Первое совещание докладчиков по пересмотру стандарта на свинину состоялось в Санкт-Петербурге в сентябре 2003 года. Второе совещание было проведено в Варшаве в апреле 2004 года, после чего также в апреле 2004 года состоялись обсуждения в рамках Специализированной секции. Третье совещание состоялось в Вильнюсе в октябре 2004 года. Четвертое совещание было проведено с последующей технической поездкой в Валансе (Франция) в апреле 2005 года. Итоги этих обсуждений содержатся в документах, представленных Соединенными Штатами (ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/4/Rev.1, ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Rev.1 и ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/5/Add.1/Rev.1).

16. В ходе технической поездки на предприятие по разделке свинины члены Секции рассмотрели ряд вопросов, связанных с отрубями, особенно с теми, которые являются объектом обсуждения. В ходе этого совещания группа имела возможность встретиться с опытным мясником, который на практике продемонстрировал отрубы, являющиеся предметом обсуждения.

17. Группа выразила признательность делегации Австралии и организации "Хоспителити Колледж" за организацию поездки и теплое гостеприимство и поддержку.

18. Участники подробно рассмотрели главу 5 стандарта. На совещании докладчиков во Франции был продемонстрирован ряд отрубов и определена потребность во включении дополнительных отрубов. В ходе обсуждения в существующий текст был внесен ряд поправок. Согласованные поправки приводятся в приложении 1 к настоящему докладу.

19. Делегация Соединенных Штатов представит профессиональные фотографии для данной публикации.

20. Специализированная секция постановила, что:

- Настоящий текст является окончательным.
- Отрубы для розничной торговли будут рассматриваться в качестве отдельного проекта в отдельном документе.

- Для принятия Рабочей группе должен быть представлен сводный документ.

Пункт 5: Предложения по новым стандартам ЕЭК ООН. Пересмотр проекта стандарта ЕЭК ООН на индюшатину - тушки и части

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/3

21. Участники обсудили документ и согласовали следующие поправки к нему:

Раздел 3.4:

- Франция заявила о своем желании заменить термин "refrigeration" термином "cooling", который имеет различное значение во французском и английском языках. Этот вопрос рассматривается в качестве переводческой проблемы.
- В категориях "1 - Охлажденные" и "3 - Охлажденные с добавкой сухого льда (CO₂)" заменить величину -2.0° С величиной - 1,5°С, как в стандарте на курятину.
- Категория 4: Изменить "слегка замороженные" на "слегка охлажденные".

22. Было достигнуто согласие в отношении раздела 3.5.2:

- Категория 1 (без проведения различия по полу), возраст менее 8 месяцев - киль грудной кости хрящевидный.
- Сохранить категории 2 и 3: молодые индюшки, возраст менее 8 месяцев - киль грудной кости хрящевидный.
- Молодые индюки, возраст менее 8 месяцев - киль грудной кости хрящевидный.
- Категория 4, достигшие полной зрелости, возраст 8-15 месяцев.
- Категория 5, без проведения различия по полу, как правило, возраст старше 15 месяцев.
- Категории 6 и 7 должны быть сохранены.

23. Специализированная секция приняла решение использовать термин "Segment" вместо "Section" в стандарте на индюшатину и курятину (к русскому языку отношения не имеет).

24. Раздел 6.3, Части индейки: поскольку невозможно включить вопросы, касающиеся рубленого мяса, части 5001-5011 должны быть исключены из стандарта.

25. Делегация Китая выразила готовность предоставить китайский перевод многоязычного индекса продуктов к концу мая 2006 года (курятина, индюшатина, баранина, свинина).

26. Специализированная секция постановила рекомендовать Рабочей группе проект Стандарта ЕЭК ООН на индюшатину - тушки и части для одобрения и публикации.

Пункт 6: Поправки к стандартам ЕЭК ООН

а) Говядина

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/4

27. Секция постановила включить в стандарт пересмотренный перечень поправок.

28. Секретариат обновит электронную версию публикации, размещенную на вебсайте, и подготовит исправления к печатной версии.

б) Баранина

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/5

29. Рекомендованные поправки были уже включены в сводный вариант стандарта. Этот документ будет разослан для редактирования перед его направлением в печать.

Пункт 7: Работа над стандартами на другие виды мяса

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/6

30. Для обсуждения не было внесено никаких предложений.

Пункт 8: Система кодирования для стандартов ЕЭК ООН на мясо

Документация: ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2006/7

31. Делегации Соединенных Штатов и ГС1 представили сообщения о возможностях расширения применения стандартов ЕЭК ООН на мясо в международной торговле.
32. ГС1 занимается разработкой глобальной системы электронной торговли, известной как Глобальная сеть синхронизации данных (ГССД). Эту инициативу поддерживают ведущие предприятия розничной торговли и поставщики во всем мире.
33. Стандарты ЕЭК ООН являются единственной системой, обеспечивающей единую и согласованную на глобальном уровне описательную систему идентификации широкого ассортимента продуктов животноводства и птицеводства. Таким образом, эти стандарты обеспечат уникальную возможность поддержки торговли продуктами животноводства и птицеводства в глобальных системах электронной торговли.
34. Определения ЕЭК ООН, касающиеся "Видов" и "Продуктов/отрубов/частей" и других избранных признаков, могут быть включены в систему классификации продуктов, которая ведется в Глобальном регистре ГССД.
35. Для обеспечения такой интеграции код ЕЭК ООН должен быть совместим с глобальными системами классификации продуктов, которые будут использоваться в ГССД: Системой стандартных кодов товаров и услуг Организации Объединенных Наций (ССКТУООН) и Глобальной классификацией товаров (ГКТ).
36. Делегациям было предложено связаться со своими национальными организациями ГС1 для обеспечения широкого понимания этого вопроса.
37. Секретариат предложил ГС1 проинформировать о своей деятельности Рабочую группу на ее следующей сессии в ноябре 2006 года.

Пункт 9: Информация об осуществлении стандартов ЕЭК ООН

38. Комитет поставок отрасли красного мяса Австралии представил доклад об использовании стандартов ЕЭК ООН и систем отслеживания происхождения в Австралии.

39. Делегациям было настоятельно рекомендовано уведомить секретариат о процедурах сертификации, используемых в их странах, и о признанных сертификационных органах либо в своей собственной стране, либо в других странах.

**Пункт 10: Подготовка совещаний докладчиков и следующие сессии
Специализированной секции**

40. Делегация Франции выразила готовность организовать в октябре в Париже совещание докладчиков по мясу животных новых пород и разновидностей.

а) Сроки и место проведения следующей сессии

41. Следующую сессию Специализированной секции предварительно намечено провести 23-26 апреля 2007 года. Конечным сроком для представления документов для следующей сессии является 12 февраля 2007 года.

б) Будущая работа

42. Делегация Китая предложила разработать новый стандарт ЕЭК ООН на утятину. Кроме того, был предложен новый проект, касающийся разработки стандарта на отрубы/части для розничной торговли. Секция обсудит эти предложения на своей следующей сессии в 2007 году.

43. Делегации Китая, Польши и Российской Федерации заявили о своей заинтересованности в участии в деятельности рабочей группы по стандарту на курятину. Делегация Бразилии примет участие в деятельности рабочих групп по телятине и по мясу животных новых пород и разновидностей.

44. Проект повестки дня следующей сессии приводится в приложении 5 к настоящему докладу.

**Пункт 11: Документы, которые должны быть представлены Рабочей группе по
сельскохозяйственным стандартам качества**

45. Секретариат напомнил делегациям, что согласно официальным требованиям документы для перевода должны быть представлены за десять недель до начала сессии. Конечным сроком представления документов для следующей сессии является 25 августа 2006 года. После истечения этого срока перевод документов не может быть гарантирован.

46. Сводный текст пересмотренных проектов Стандартов ЕЭК ООН на свинину и индюшатину будет передан Рабочей группе для утверждения.

Пункт 12: Прочие вопросы

47. Секретариат продемонстрировал, каким образом новый сервер рассылки может использоваться для укрепления работы Специализированной секции. Кроме того, он представил инструмент "Track changes" ("Отслеживание изменений") MS Word. Эти инструменты помогут секретариату улучшить работу как Группы, так и связь между ее членами.

48. Была организована техническая поездка на предприятие по переработке говядины компании "Острэлиан Кантри Чоис". Целью этой поездки являлась демонстрация практического применения терминологии, стандартов и соответствий в области мясопродуктов по всей цепочке поставок в рабочей среде - описательные системы, ввод данных и кодирование вплоть до супермаркетов. Группа выразила благодарность организаторам за данную поездку, проявленное теплое гостеприимство и поддержку.

49. Делегации Польши и Российской Федерации поинтересовались, будет ли работа над стандартами на яйца и яичные продукты включена в круг ведения данной Специализированной секции. Секретариат согласился изучить, какие административные процедуры требуются для возобновления работы над этим стандартом.

Пункт 13: Выборы должностных лиц

50. Специализированная секция избрала Барри Карпентера (Соединенные Штаты) Председателем и Иана Кинга (Австралия) - заместителем Председателя.

Пункт 14: Утверждение доклада

51. Специализированная секция утвердила доклад о работе своей пятнадцатой сессии на основе проекта, подготовленного секретариатом.

Приложение 1: Согласованные поправки к проекту стандарта ЕЭК ООН на свинину

Были согласованы следующие изменения, касающиеся отрубов:

Рабочая группа по стандарту на свинину (Франция и Соединенные Штаты) рассмотрела предложение по новым отрубам, представленное делегацией Франции. Демонстрация процесса разделки позволила Специализированной секции лучше понять процедуры разделки, необходимые для получения предлагаемых отрубов.

Были предложены три новых отруба: 4162 реберный край, 4164-4166 лопаточные ребра и 4335 пикниковая грудинка.

4162 Реберный край:

Реберный край отделяется от задней части грудинки прямым разрубом по всей длине грудинки. Ребра будут иметь ширину примерно 120 мм.

4164-4166 Лопаточные ребра:

Лопаточные ребра получают из наружной части лопатки и должны содержать три уровня обрезки, включая,

Pectoralis profundus оставляется

Pectoralis profundus обрезается с сохранением подлежащей мякоти

Постное мясо на прилежащей поверхности подлопаточных ребер должно обрезаться.

4335 Пикниковая грудинка

Пикниковая грудинка отделяется от полутуши путем прямого разруба по всей длине туши через плечевой сустав, заканчивающегося в месте удаления окорока.

ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (3-СОСТАВНАЯ) 4002

Полутуша для приготовления мясных блоков имеет те же характеристики, что и полутуша (продукт 4001). Туша разделяется на три части приблизительно перпендикулярно ее продольной линии. Получаются следующие отрубы: длинный

окорочный отруб (продукт 4013), отделяемый разрубом по позвоночнику, проходящим между шестым и седьмым поясничными позвонками; задняя ножка (продукт 4176), отделяемая путем разруба, проходящего между плюсневой и предплюсневой костью; средний отруб (продукт 4069), отделяемый от передней четвертины по указанному ребру; передняя четвертина (продукт 4008), отделяемая по указанному ребру; передняя ножка (продукт 4176), отделяемая разрубом, проходящим по запястью. Щековина (продукт 4350) удаляется.

ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (3-СОСТАВНАЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ) 4003

Полутуша для приготовления мясных блоков (3-составная специальной разделки) имеет те же характеристики, что и полутуша (продукт 4001). Тушу разделяют на три части. Отрубы состоят из окорочного короткого отруба (продукт 4016) с сохранением передней ножки. Остающаяся часть туловища полутуши разделяется на длинную корейку (продукт 4104) и пикниковую лопатку и грудину (продукт 4335).

Длинная корейка/пикниковая лопатка и грудина разделяются путем разруба, начинающегося с передней части на указанном расстоянии от позвоночника через соединение лопатки и плечевой кости и параллельно до кромки спинного хребта по всей длине корейки до конца пашины, включая удлиненную мышцу пашины.

ОТДЕЛЕННАЯ ПОЛУТУША ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЯСНЫХ БЛОКОВ (4-СОСТАВНАЯ СПЕЦИАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКИ) 4004

Полутуша для приготовления мясных блоков (4-составная специальной разделки). Туша разделяется на четыре части (продукт 4001). Включает длинный окорочный отруб (продукт 4016) с задней ножкой. Остающуюся часть полутуши разделяют как длинную корейку (продукт 4104). Остаточная четверть, расположенная над корейкой, удаляется вдоль естественного шва в месте передней четвертины. Брюшная часть, внешняя часть окорока (продукт 4045) и длинная грудинка (продукт 4333) отделяются прямым отрубом вдоль указанного ребра.

КОРЕЙКА ДЛИННАЯ 4104-4107

13 ребер 4104 - 12 ребер 4102 - 11 ребер 4106 - 10 ребер 4107

Корейка длинная представляет собой остающуюся спинную часть полутуши после удаления окорочного отруба короткого (продукт 4016) и пикниковой лопатки и грудины (продукт 4335).

Поясничный жир (внутренней поверхностью покрывающий вырезку) срезается практически полностью. Вырезка оставляется.

Оговаривается:

- Шкурка удаляется.
- Уровень обрезки жира.

ДЛИННАЯ КОРЕЙКА (без лопатки) 4108-4111

13 ребер 4108 - 12 ребер 4109 - 11 ребер 4110 - 10 ребер 4111

Длинную корейку (без лопатки) получают из корейки длинной (продукт 4140). Шкурка удаляется. Затем удаляется лопаточная кость. Соединительные кости и ребра остаются.

Оговаривается:

- Вариант 2. Лопатка, относящийся к ней хрящ, а также покрывающая их мышечная ткань (полностью) и шпик удаляются.
- Вариант 3. Лопаточная часть удаляется с оставлением не более восьми ребер; длиннейшая мышца спины должна быть не менее чем вдвое шире остистой мышцы.

КОРЕЙКА ДЛИННАЯ (4-СОСТАВНАЯ) 4113

Длинную корейку (4-составную) получают из корейки длинной (4108). Корейка состоит из четырех частей: корейки центрального отруба (продукт 4101), отделяемой по указанному ребру, вырезки (продукт 4280), оковалка (костреца) (продукт 4130) и внутренней лопаточной части (продукт 4045).

Оговаривается:

- Линия отруба корейки и лопатки.

ПИКНИКОВАЯ ЛОПАТКИ И ГРУДИНКА 4335

Пикниковая лопатка и грудинка готовятся из полутуши. Пикниковая лопатка и грудинка отделяются путем разреза, начинающегося с переднего конца на оговоренном

расстоянии от хребта, через соединение лопаточной и плечевой костей параллельно краю лопатки по всей длине корейки до кончика, включая удлиненные мышцы боковины.

КОРЕЙКА (французской разделки) 4112

Потребность отсутствует. Покрывается другими спецификациями.

КОРЕЙКА - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ 4098-4101

13 ребер 4098, 12 ребер 4099, 11 ребер 4100, 10 ребер 4101

Корейка - центральный отруб получается из средней части (продукт 4069) путем отсечения от грудины на оговоренном расстоянии от длинного мускула спины в сторону брюшной части параллельно позвоночнику (измеряется по передней части). Шкурка, лопатка и относящийся к ней хрящ удаляются, если не оговорено иное.

Оговаривается:

- линия отруба по брюшному краю (длина в хвостовой части);
- оставление диафрагмы;
- оставление вырезки;
- удаление хребта.

ПОЛУОБВАЛЕННАЯ КОРЕЙКА - ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОТРУБ 4102-4105

Охватывается вышеописанным отрубом.

ГРУДИНА (пашинка) 4333

Грудина (пашинка) представляет собой остающуюся основную часть после удаления пикниковой лопатки (продукт 4046) из пикниковой лопатки и грудинки (пункт 4335) вдоль указанного ребра.

Оговаривается:

- удаление шкурки;
- удаление края грудинки;
- удаление пашинки;
- удаление ребер пашинки (пункт 4160).

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ (3-составная) 4045

Наружная часть лопатки (3-составная) готовится из средней четвертины, отделенной от полутуши для приготовления мясных блоков (4-составной) (продукт 4004), из которой удалены позвонки и прилегающее мясо шеи и передней четвертины. Лопаточные ребра (продукт 4164) удаляются. Остающаяся часть - наружная часть лопатки (продукт 4044) разрубается на две части путем отделения (от головы к хвосту) через соединение лопаточной и плечевой костей.

ОКОВАЛОК (КОСТРЕЦ) 4130

Оковалок (кострец) получают из окорочного отруба длинного (продукт 4013). Оковалок отделяют от окорока на указанном измеренном расстоянии от ветлужной впадины. Если не указано иное может оставаться часть вырезки.

Оговаривается:

- удаление шкурки;
- линия отсечения от длинного окорочного отруба (продукт 4104).

НАРУЖНАЯ ЧАСТЬ ЛОПАТКИ 4045-4048

два ребра 4046, три ребра 4047, четыре ребра 4048

Наружная часть лопатки готовится из длинной корейки (с удалением лопаточной кости) (продукт 4108) и представляет собой переднюю четверть корейки, отделенную по указанному ребру.

Оговаривается:

- количество ребер;
- удаление грудного лоскута и расстояние от позвонка;
- удаление жира.

Приложение 2: Поправки к проекту стандарта ЕЭК ООН на индюшатину

Были согласованы следующие изменения к описанию частей:

Делегация Франция предложила добавить две новые части:

1. Цельная грудка, т.е. мясистая часть грудки с костью, включая грудную кость, ребра и кожу. Может продаваться целиком или разрезанная напополам.
2. "Филе вертикального разреза" или двойное филе с кожей, т.е. два цельных филе с прилегающей кожей.
3. Секция присвоит новые коды перед тем, как представить документ Рабочей группе для утверждения.
4. Делегация Франция пришлет изображение этих частей в секретариат и Председателю.

Приложение 3. Поправки к стандарту ЕЭК ООН на говядину

Стр. (в английском варианте)	Номер отруба	Название	Поправка
18	1020	Пистолетный отруб	Добавить подпункт: "оставляется порционный кусок пашины, внутренняя диафрагма и внутренняя часть пашины".
37	2196	Поверхностная фация	По возможности новая фотография. (Австралия по мере наличия представит новую фотографию)
38	2300	Лопатка	Необходимо новое изображение - вопрос линии разреза. (Австралия представит по мере наличия)
38	2304	Подрезанная лопатка	Добавить ("M. teres major из медиальной поверхности лопатки" после M.subscapularis

Приложение 4. Поправки к стандарту ЕЭК ООН на баранину

Стр. (в английском варианте)	Номер отруба	Описание	Поправка
18	4500	Туша	Удалить кодový номер - (только в заголовке)
18	4510	Полутуша	Удалить кодový номер - (только в заголовке)
20	4946	Задняя часть и седло	Слишком схематичное изображение - (более подробное изображение для показа большего числа ребер) (Австралия представит по мере наличия модифицированную фотографию)
21	4901	Задняя часть почечной части седла	То же самое, что выше (изображение) (Австралия по мере наличия представит новую фотографию)
22	4976	Наружная часть неразделенных лопаток	Добавить первый пункт - Наружную часть неразделенных лопаток получают <i>"из туши"</i> или разделенных средних четвертин...
28	5072	Затылок оковалка	Новый рисунок костей (Австралия по мере наличия представит новую фотографию)
30	4900	Седло	В разделе "Оговаривается": исключить "лопатка удаляется или сохраняется"
30	4840	Спинная часть с толстым краем поясничной части	Девятая строка заменить текст "до" текстом <i>"от краниального конца"</i>
31	4883	Неразделенная почечная часть	Текст в первой строке: получают <i>"из туши"</i> или из седла
33	4739	Лопаточно-плечевая часть с зачищенными ребрами	Удалить описание и изображение спецификации 4739. Перенести изображение части с зачищенными ребрами на стр. 33 английского текста, на стр. 32 английского текста 4733 в качестве <i>варианта</i> .
34	4756	Передок туши с хребтовым краем	Текст в строках 3 и 4 преобразовать в подпункты: Указываемые сведения: позвонковые отростки удаляются. Справочный номер во французском варианте должен быть изменен на номер английского варианта 4754 Исключить текст в строках 4 и 5 <i>"Ребра разрезаются..."</i> и оставить последнее предложение
35	5109	Краевая покромка	Исключить текст в первой линии <i>"M. Longissimus"</i>
39	4980	Внешняя часть лопатки	Исключить текст в последнем пункте. <i>"и подлежащие мышцы"</i>
40	5011	Пашинка	Добавить третью вставку <i>"как указано"</i> после линии спинного разреза

Приложение 5: Предварительная повестка дня шестнадцатой сессии

1.	Утверждение повестки дня	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/1
2.	Представляющие интерес вопросы, возникшие после проведения предыдущей сессии	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/2
3.	Положения с публикацией существующих стандартов	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/3
4.	Периодический пересмотр стандартов ЕЭК ООН на мясо	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/4
5.	Проект стандарта ЕЭК ООН на мясо коз - туши и отрубы Глава 1-4 Глава 5	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/5 ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/6
6.	Проект стандарта ЕЭК ООН на телятину - туши и отрубы	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/7
7.	Проект стандарта ЕЭК ООН на другие сорта мяса	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/8
8.	Система кодирования для стандартов ЕЭК ООН на мясо	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/9
9.	Деятельность по осуществлению	ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/10
10.	Подготовка совещаний докладчиков и следующей сессии Специализированной секции	
11.	Вопросы, подлежащие представлению Рабочей группе по сельскохозяйственным стандартам качества	
12.	Прочие вопросы	
13.	Выборы должностных лиц	
14.	Утверждение доклада	
