



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/10
14 September 2006

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят вторая сессия
Женева, 6-9 ноября 2006 года
Пункт 6 b) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ В КАЧЕСТВЕ
НОВЫХ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН**

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА МЯСО ИНДЕЙКИ - ТУШКИ И ЧАСТИ*

Записка секретариата

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо согласовала на своей пятнадцатой сессии текст нового стандарта ЕЭК ООН на мясо индейки - тушки и части. Это предложение обсуждалось на Совещании докладчиков Специализированной секции по разработке стандартов на мясо (Варшава, июнь 2005 года) на ее пятнадцатой сессии в Брисбене, Австралия, в 2006 году. В настоящее время стандарт состоит из пяти глав с целью его согласования с другими стандартами на мясо. Бывшая глава 5 была перемещена в раздел 3.9 с соответствующим изменением нумерации главы 6**.

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

** Настоящий документ был ранее распространен под условными обозначениями ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/8/Rev.1 (главы 1-5) и ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/9/Rev.1 (глава 6).

Специализированная секция представит новый стандарт ЕЭК ООН на мясо индейки - тушки и части Рабочей группе для утверждения. Затем секретариат подготовит публикацию нового стандарта.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
1. ВВЕДЕНИЕ	5
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	5
1.2 Сфера охвата	6
1.3 Область применения	7
1.4 История принятия и публикации	7
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	7
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	8
3.1 Дополнительные требования.....	8
3.2 Вид.....	8
3.3 Продукт/часть	8
3.3.1 Код продукта	8
3.3.2 Наличие костей	9
3.3.3 Наличие кожи	9
3.4 Искусственное охлаждение	10
3.5 Происхождение продукции	11
3.5.1 Отслеживание происхождения продукта.....	11
3.5.2 Категория индеек	11
3.5.3 Система выращивания	12
3.5.4 Система откорма	14
3.5.5 Способ убоя	15
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 этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек индеек и их частей	17

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<i>Стр.</i>
3.7.1 Обязательная информация.....	17
3.7.2 Прочие сведения о продукции	17
3.8 Положения относительно требования оценки соответствия	18
3.9 Положения в отношении упаковки, хранения и транспортировки.....	19
3.9.1 Масса упаковочной единицы	19
3.9.2 Первичная упаковка	20
3.9.3 Потребительская маркировка.....	22
3.9.4 Масса первичной упаковки	22
3.9.5 Вторичная упаковка	23
3.9.6 Масса вторичной упаковки.....	24
3.9.7 Форма кодирования тары и упаковки с мясом индейки.....	24
4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ ИНДЕЙКИ.....	24
4.1 Определение кода.....	24
4.2 Пример.....	25
5. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ.....	26
5.1 Многоязычный указатель продуктов	26
5.2 Пояснения к диаграмме скелета индейки.....	29
5.3 Части мяса индейки.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА	46
ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1.....	48
1. Цель системы GS1.....	48
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1.....	48
3. Применение системы в цепочке поставок	50

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН
НА МЯСО ИНДЕЙКИ – ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ
Издание 2006 года**

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

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

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

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

Дополнительную информацию можно найти на вебсайте ЕЭК ООН:

<http://www.unece.org/trade/agr>

Приложение II содержит описание системы кодирования GS1, 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 альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71

1.2 Сфера охвата

- 1) В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) тушек индейки (*Meleagris gallopavo*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые "полуфабрикаты из индейки" (*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.
- 2) Для осуществления международных поставок тушек индейки и их частей должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах; такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.
- 3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отгрузки и внесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, этикетирования и представление указаний правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

- 1) Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.
- 2) В контексте оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. В стандарт включены фотографии тушек индейки и их отдельных товарных частей/продуктов разделки для облегчения понимания его положений.

1.4 История принятия и публикации

- 1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей шестьдесят второй сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/2006/10).
- 2) 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

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

2.2 Тушки и их части/продукты разделки, должны быть:

- без посторонних веществ (например, стекла, резины, металла)¹,
- без посторонних запахов,
- без фекальных загрязнений,

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

- без видимых кровяных сгустков,
- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких²,
- практически без оперения и кровоподтеков³,
- без вызванных замораживанием ожогов⁴,
- без пятен, обесцвеченных желчью³.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

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

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.

3.2 Вид

Для мяса индейки (*Meleagris galloravo*) в поле данных 1, как определено в 1.1.2, используется код 71.

3.3 Продукт/часть

3.3.1 Код продукта

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

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 Вызванный замораживанием ожог, занимающий ограниченную или достаточно обширную площадь поверхности тушки, характеризуется необратимым обезвоживанием, о котором свидетельствует частичное или полное изменение первоначальной окраски (она обычно бледнеет) и/или тактильные свойства (сухость, губчатость).

3.3.2 Наличие костей

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

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

3.3.3 Наличие кожи

Тушки индейки и их части в зависимости от наличия кожи классифицируются следующим образом:

Код наличия кожи (поле данных 3b)	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	



Рис. 1: Целая тушка с кожей

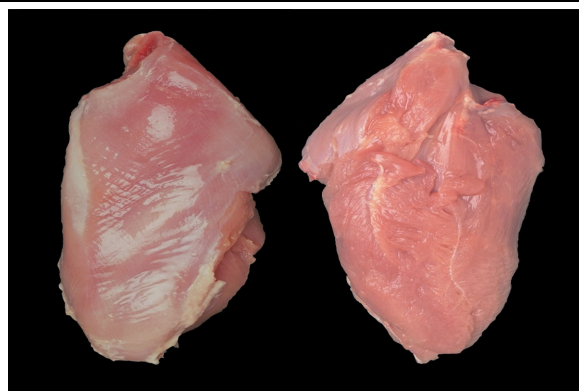


Рис. 2: Филе без костей и кожи

3.4 Искусственное охлаждение

Под искусственным охлаждением в этом стандарте понимаются методы понижения внутренней температуры продовольственного продукта в целях его сохранения и микробиологического контроля. Тушки индейки и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро) 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:

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$.
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
3	Охлажденный с сухим льдом (CO_2) ⁵	Продукт, уложенный в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
4	Легкозамороженный ⁶	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после охлаждения температуру внутри продукта не ниже -12°C или не выше $+1,5^{\circ}\text{C}$
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после охлаждения температуру внутри продукта не выше -12°C
6	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после охлаждения температуру внутри продукта не выше -18°C

⁵ Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

⁶ Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий температуру внутри продукта не выше -18°C
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий температуру внутри продукта не выше -18°C . Методология 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 на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа замораживания, 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 производства продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия раздела 3.8.

3.5.2 Категория индеек

Покупатель может указать категорию индейки, в частности пол, весовой диапазон или возраст.

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Молодые индюки и индейки (без разбивки по полу)	Индейки и индюки в возрасте менее 8 месяцев. Киль грудной кости хрящевидный.
2	Молодые индейки	Молодые индейки в возрасте менее 8 месяцев. Киль грудной кости хрящевидный.
3	Молодые индюки	Молодые индюки (самцы) в возрасте менее 8 месяцев. Киль грудной кости хрящевидный.
4	Годовалые индюки и индейки	Полностью зрелые индейки и индюки обычно в возрасте от 8 до 15 месяцев
5	Взрослые/племенные индейки и индюки	Зрелые индейки и индюки в возрасте обычно более 15 месяцев
6	Зрелые/племенные индейки	Зрелые индейки обычно в возрасте более 15 месяцев
7	Зрелые/племенные индюки	Зрелые индюки (самцы) в возрасте обычно более 15 месяцев
8	Код не используется	
9	Прочие	

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

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может специфицировать систему выращивания, как указано ниже в таблице.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Индейки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках (под навесом)

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
2	Неограниченный выгул-1	Индейки медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания при низкой плотности количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула днем на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых, а минимальный возраст до убоя должен составлять 11 недель
3	Неограниченный выгул-2	Индейки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
4	Выгон/выгонное содержание	Индейки выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая ⁷	Методы производства соответствуют законодательству страны-импортера по вопросам органического производства
6–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем.

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

⁷ Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Таким образом, вариант "органическая" не повторяется в системах откорма.

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма, как указано в таблице ниже.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Не указывается
01-09	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 РМ 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	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных покупателем и продавцом

Без РМ	Без рыбной муки
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.

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

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять систему убоя, как указано в таблице ниже.

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

3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может специфицировать способ охлаждения, как указано в таблице ниже.

Применяемые способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании/маркировке должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, указанные в нормативных документах страны-импортера. Если такие документы отсутствуют, такие ограничения должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Методы, примененные для определения количества воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
2	Охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (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	Может использоваться для описания любых других систем охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.7 Антимикробная обработка

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

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

3.6 Уровень качества

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

Уровень качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Обязательно соблюдение минимальных условий, указанных в главе 2
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества ⁸
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества ⁸
3–8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие уровни или системы качества подлежат согласованию между покупателем и продавцом.

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

3.7.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров ниже перечисляется информация, которая должна обязательно указываться на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек индейки и их частей.

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

3.7.2 Прочие сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя или по

⁸ В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Например: если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.

решению оператора мясопереработки. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

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

3.8 Положения относительно требований оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/категории/классификации продукта, указанного покупателем торгового стандарта и/или идентификации птицы. Можно выбрать следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

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

Оценка соответствия торгового стандарта (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в пункте 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должны быть заверено после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

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

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия качества/сорта/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торгового стандарта
3	Оценка соответствия идентификации индейки/партии (идентификация индейки/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации индейки/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации индейки/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации индейки/партии
8	Код не используется
9	Прочие

3.9. Положения в отношении упаковки, хранения и транспортировки

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

"Упаковочной единицей " является целая тушка, разделенная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. Масса упаковочной единицы не включает вес упаковочных материалов. Масса может также указываться как диапазон массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

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

3.9.2 Первичная упаковка

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

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера, и не является внутренней упаковкой.
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, облегаяющий продукт за счет откачивания воздуха и в последствии заваренный с помощью термосварки.
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания.
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта.

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта.
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку.
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта.
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала.
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе также этого вида упаковки покупатель должен также указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка.
10-97	Коды не используются	

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом).
99	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 равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в пункте 5.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

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

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 специфицироваться следующие виды вторичной упаковки:

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Коробка без вкладыша, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
2	Коробка с вкладышем, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
3	Коробка без вкладыша, вошенная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
4	Контейнер многоцветный	Контейнер или «короб» из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки.
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковый вкладыш и вощенное покрытие.
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоцветный	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). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в пункте 5.1.

Код массы вторичной упаковки (поле данных Р6)	Категория/описание
00000	Не указывается
00001–99999	Указывается в виде пятизначного числа (0000,0)

3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом индейки

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

Поле данных	Описание	Раздел	Область кодирования
P1	Масса упаковочной единицы	3.9.1	0–9
P2	Первичная упаковка	3.9.2	00–99
P3	Потребительская маркировка (первичная упаковка)	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 ИНДЕЙКИ

4.1 Определение кода

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

№	Наименование	Раздел	Диапазон кодирования
1	Вид птицы	3.2	00-09
2	Продукт/часть продукта	3.3.1/6	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

№	Наименование	Раздел	Диапазон кодирования
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 глубокозамороженной цельной тушки молодой индейки с потрохами, органически выращенной без добавления рыбной муки в корм, охлажденной холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшейся антимикробной обработке. Допускается использование индеек только самого высокого качества, причем качество и торговые стандарты должны сертифицироваться компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования мяса индейки: **71010111615100311004**

	Название	Требование	Значение кода
1	Вид птицы	Куры	71
2	Продукт/часть продукта	Потрошенная тушка с комплектом потрохов и шей	0101
3a	Наличие костей	С костями	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Глубокозамороженные	6
5	Категория	Молодые индейки	1
6	Система выращивания	Органическая	5
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Способ убоя	Не указывается	0
9	Охлаждение	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Высшее качество	1
12	Поле не используется	-	0
13	Поле не используется	-	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия качества и торгового стандарт	4

5. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Item	English	Page	Français	Русский
0101	Whole bird		Volaille entière	Тушка
0102	Whole bird w/out giblets (W.O.G.)		Volaille entière sans abats	Тушка без потрохов
0401	Back half		Moitié postérieure	Задняя полутушка
0402	Back half without tail		Moitié postérieure sans croupion	Задняя полутушка без гузки
0601	Bone-in whole breast with back, ribs and wings (front half)		Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et ailes (moitié antérieure)	Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями (передняя полутушка)
0602	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings		Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes	Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев
0603	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat		Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et première section des ailes désossée	Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев
0604	Bone-in whole breast with back and ribs		Poitrine entière non désossée avec dos et côtes	Цельная грудка, необваленная, со спинкой и ребрами
0611	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings		Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и крыльями
0612	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings		Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев
0613	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat		Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et première section des ailes désossée	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев
0614	Bone-in whole breast without back, with ribs		Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes	Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами
0615	Whole breast without back or ribs, with tenderloins		Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Цельная грудка без спинки или ребер с мясистой частью
0616	Boneless whole breast without back, ribs or tenderloins		Poitrine entière désossée sans dos ni côtes ni filets	Цельная грудка, обваленная, без спинки, ребер или мясистой части
0617	Whole breast		Poitrine entière	Цельная грудка
0618	Double fillet with skin		Filet papillon	Филе горизонтальной разделки
0701	Bone-in split breast with back portion, ribs, and wing		Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et aile	Половина грудки, необваленная, с прилегающей

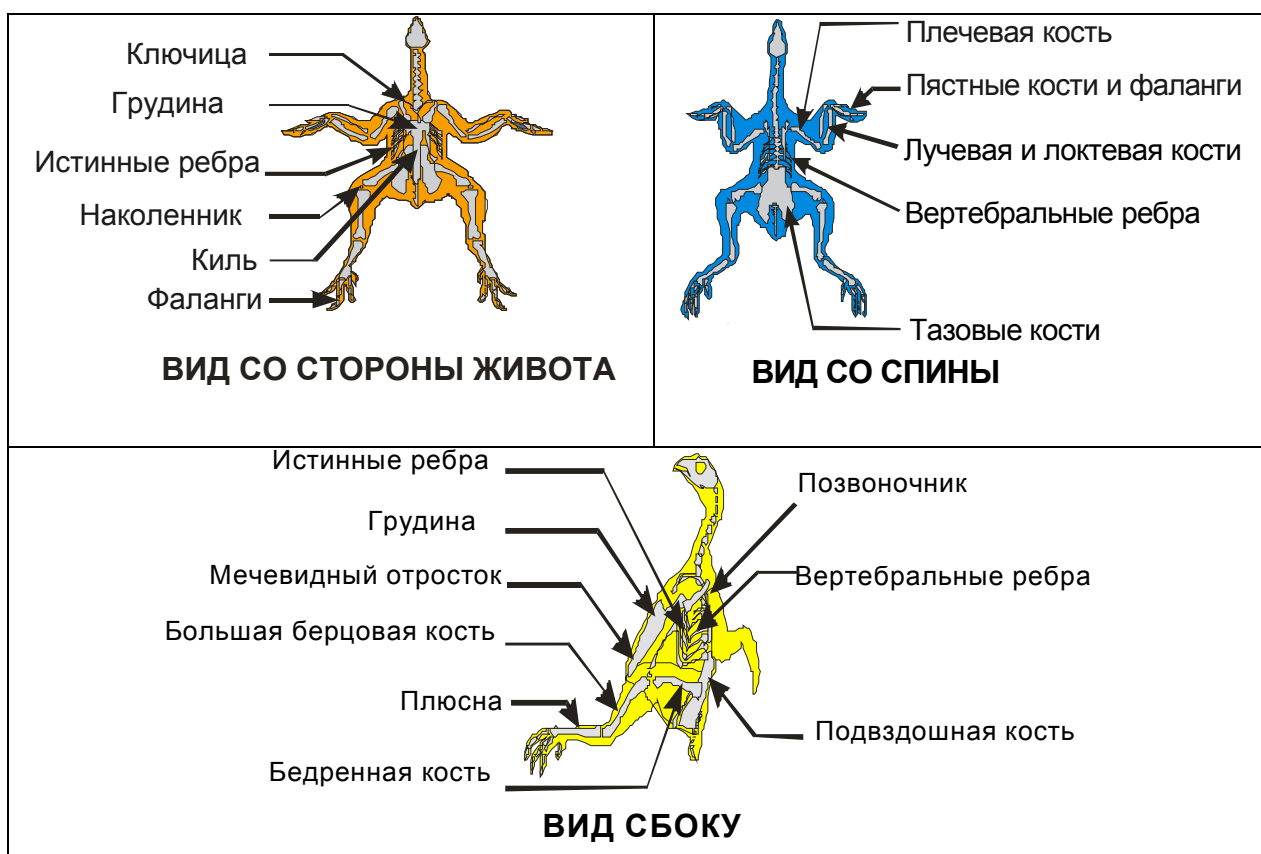
Item	English	Page	Français	Русский
				частью спинки, ребрами и крылом
0702	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing		Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла
0703	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing		Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et première section de l'aile désossée	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла
0704	Bone-in split breast with back portion and ribs		Demi-poitrine non désossée avec partie de dos et côtes	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки и ребрами
0705	Bone-in split breast with back portion, without ribs		Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes	Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки без ребер
0711	Boneless split breast without back portion or rib meat, with tenderloin		Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, avec filet	Половинка грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью
0712	Boneless split breast without back portion or rib meat, without tenderloin		Demi-poitrine désossée sans partie de dos ni viande de côtes, ni filet	Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части
0801	Tenderloin with tendon		Filet avec tendon entier	Мясистая часть нежилованная
0802	Tenderloin with tendon clipped		Filet avec tendon sectionné	Мясистая часть частично жилованная
0803	Tenderloin with tendon removed		Filet avec tendon enlevé	Мясистую часть жилованную
0901	Leg quarter		Quart cuisse	Окорочек
0902	Leg quarter without tail		Quart cuisse sans croupion	Окорочек без гузки
1001	Whole leg		Cuisse entière	Цельная ножка
1101	Untrimmed thigh		Haut de cuisse non paré	Бедро
1102	Bone-in thigh with back portion		Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки
1103	Trimmed thigh		Haut de cuisse paré	Бедро обезжиренное
1201	Bone-in drumstick		Pilon non désossé	Голяшка
1203	Boneless drumstick with tendon partially removed		Pilon désossé avec tendon partiellement enlevé	Голяшка, обваленная, частично жилованная
1204	Boneless drumstick with tendon removed		Pilon désossé avec tendon enlevé	Голяшка, обваленная, жилованная
1301	Whole wing		Aile entière	Крыло цельное

Item	English	Page	Français	Русский
1302	First and second segment wing		Première et deuxième sections d'aile	Соединенные плечевая и локтевая части крыла
1303	Second and third segment wing		Deuxième et troisième sections d'aile	Соединенные локтевая и тонкая части крыла
1304	Wing drummette		Première section d'aile	Плечевая часть крыла
1305	Second segment wing		Deuxième section d'aile	Локтевая часть крыла
1306	Third segment wing		Troisième section d'aile	Тонкая часть крыла
1307	First and second segment wings		Assortiment de premières et deuxièmes sections d'ailes	Плечевые и локтевые части крыла, разрезанные
1501	Tails		Croupion	Гузка
1601	Neck		Cou	Шейка
1901	Processed gizzards		Gésiers préparés	Мускульные желудки обработанные
1902	Butterfly-cut gizzards		Gésiers, coupe en papillon	Мускульные желудки в горизонтальной разделке
1903	Partially processed gizzards		Gésiers partiellement préparés	Мускульные желудки частично обработанные
2001	Livers		Foies	Печенка
2101	Hearts, cap-off		Cœurs, sans «coiffe»	Сердце, без вершины
2102	Hearts, cap-on		Cœurs, avec «coiffe»	Сердце, с вершиной
2201	Testes		Testicules	Семенники
2301	Breast skin		Peau de poitrine	Кожа грудки
2302	Thigh/leg skin		Peau de hauts de cuisse/cuisse	Кожа бедра/ножек
2303	Body skin		Peau de corps	Кожа тушки
2304	Breast skin (pattern)		Peau de poitrine (Pattern)	Кожа грудки машинной нарезки
2305	Defatted pattern breast skin		Peau de poitrine (Pattern) dégraissée	Кожа грудки обезжиренная машинной нарезки
2306	Neck skin		Peau de cou	Кожа шейки
2401	Abdominal (leaf) fat		Graisse abdominale	Брюшной жир (почечный жир)
4001	2-product combinations		Combinaison de deux produits	Набор из двух продуктов
4002	3-product combinations		Combinaison de trois produits	Набор из трех продуктов
4003	4-product combinations		Combinaison de quatre produits	Набор из четырех продуктов
5001	Mechanically Separated Turkey (MST) over 20% fat		Viande de dinde séparée mécaniquement, plus de 20 % de matière grasse	Мясо индейки механической обвалки с содержанием жира более 20%
5002	Mechanically Separated Turkey (MST) 15-20% fat		Viande de dinde séparée mécaniquement, 15 à 20 % de matière grasse	Мясо индейки механической обвалки с содержанием жира 15-20%
5003	Mechanically Separated Turkey (MST) under 15% fat		Viande de dinde séparée mécaniquement, moins de 15 % de matière grasse	Мясо индейки механической обвалки с содержанием жира менее 15%

Item	English	Page	Français	Русский
5004	Mechanically Separated Turkey (MST) without skin under 15% fat		Viande de dinde séparée mécaniquement, sans peau, moins de 15 % de matière grasse	Мясо индейки механической обвалки без кожи с содержанием жира менее 15%
5201	Ground turkey meat, 30% fat or less		Viande hachée de dinde, 30 % de matière grasse maximum	Фарш из мяса индейки жирностью 30% или менее
5202	Ground turkey meat, 20% fat or less		Viande hachée de dinde, 20 % de matière grasse maximum	Фарш из мяса индейки жирностью 20% или менее
5203	Ground turkey meat, 10% fat or less		Viande hachée de dinde, 10 % de matière grasse maximum	Фарш из мяса индейки жирностью 10% или менее
5204	Ground white turkey meat, 10% fat or less		Viande blanche de dinde hachée, 10 % de matière grasse maximum	Фарш из белого мяса индейки жирностью 10% или менее
5205	Ground dark turkey meat, 20% fat or less		Viande rouge de dinde hachée, 20 % de matière grasse maximum	Фарш из темного мяса индейки жирностью 20% или менее
5211	Ground turkey meat patties/burgers, 30% fat or less		Galettes/steaks de viande de dinde hachée, 30 % de matière grasse maximum	Рубленные бифштексы из фарша из мяса индейки жирностью 30% или менее
6001	White turkey trimmings		Parures de viande blanche de dinde	Обрезь белого мяса индейки
6002	Breast trimmings		Parures de poitrine	Обрезь мяса грудки
6003	Wing trimmings		Parures d'aile	Обрезь мяса крыльев
6004	Dark trimmings		Parures de viande rouge de dinde	Обрезь темного мяса индейки
6005	Thigh trimmings		Parures de haut de cuisse	Обрезь мяса бедра
6006	Drumstick trimmings		Parures de pilon	Обрезь мяса голяшки
6011	Scapula meat		Viande d'omoplate	Мясо лопаточной кости
6012	Ilium meat (oyster)		Sot-l'y-laisse	Мясо подвздошной кости (задней части спинки)
6015	Intestines (chitterlings)		Intestins (boyaux)	Кишки (требуха)
6021	Tendons (straps)		Tendons	Сухожилия

5.2 Пояснения к диаграмме скелета индейки

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



5.3 Части мяса индейки

0101 ТУШКА

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

0102 ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ

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

0401 ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА

"Заднюю полутушку" получают путем разрезания тушки без потрохов (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной

костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя полутушка состоит из обеих ножек с прилегающей частью спинки, прилегающим брюшным жиром и гузкой.

0402 ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ ГУЗКИ

"Заднюю полутушку без гузки" получают путем разрезания тушки без потрохов (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя полутушка без гузки состоит из обеих ножек с прилегающей частью спинки и прилегающего брюшного жира.

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

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и крыльями" получают путем разрезания тушки без потрохов (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями состоит из цельной грудки с прилегающей частью спинки и обеих крыльев.

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

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев" получают путем разрезания тушки без потрохов (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Крылья разрезаются по суставам между плечевой и локтевой частями крыла с оставлением плечевой части крыльев. Локтевая часть крыльев, тонкая часть крыльев и кожа шейки удаляются. Цельная грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев состоит из цельной грудки с прилегающей частью спинки и плечевой частью обоих крыльев.

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

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев" получают из цельной необваленной грудки со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев (0602) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей). Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, со спинкой,

ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев состоит из цельной грудки с прилегающей частью спинки и обваленного мяса плечевой части крыльев.

0604 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ И РЕБРАМИ

"Цельную грудку, необваленную, со спинкой и ребрами" получают из необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) путем удаления крыльев. Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, со спинкой и ребрами состоит из цельной грудки и с прилегающей частью спинки и ребер.

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

"Цельную грудку, необваленную, без спинки с ребрами и крыльями" получают из необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) путем отделения цельной грудки от спинки разрезанием вдоль по стыку позвоночных и истинных ребер. Кожа шейки и спинка удаляются. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и крыльями состоит из цельной грудки без спинки, а также из ребер и крыльев.

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

"Цельную грудку, необваленную, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (0611) путем разрезания крыльев по суставам плечевой части и локтевой части крыльев с оставлением плечевой части крыльев. Локтевая часть крыла, тонкая часть крыла и кожа шейки удаляются. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев состоит из цельной грудки без спинки, а также ребер и плечевой части обоих крыльев.

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

"Цельную грудку, необваленную, без спинки, с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и плечевой частью крыльев (0612) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей). Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами и обваленным мясом плечевой части крыльев состоит из цельной грудки без спинки и ребер, а также обваленного мяса плечевой части крыльев.

0614 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ С РЕБРАМИ

"Цельную грудку, необваленную, без спинки с ребрами" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (0611) путем удаления крыльев. Кожа шейки удаляется. Цельная грудка, необваленная, без спинки с ребрами состоит из цельной грудки без спинки, а также ребер и мясистой части (малой грудной мышцы).

0615 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА БЕЗ СПИНКИ ИЛИ РЕБЕР С МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

"Цельную грудку без спинки или ребер с мясистой частью" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (0611) путем удаления ребер и крыльев. Кости (в случае необходимости) и кожа шейки удаляются. Цельная грудка без спинки или ребер с мясистой частью состоит из цельной грудки без спинки, ребер или крыльев, а также мясистой части (малой грудной мышцы).

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

"Цельную грудку, обваленную без спинки, ребер или мясистой части" получают из необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (0611) путем удаления крыльев. Кости, мясистая часть (малая грудная мышца) и кожа шейки удаляются. Цельная грудка, обваленная без спинки, ребер или мясистой части состоит из неразделанного обваленного мяса грудки.

0617 ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА

"Цельная грудка" соответствует грудным филе с костью, включая грудную кость и ребра и кожу. Может продаваться одним куском или разрезанной напополам.

0618 ДВОЙНОЕ ФИЛЕ С КОЖЕЙ

"Филе горизонтальной разделки", или двойное филе с кожей, соответствует двум цельным филе с прилегающей кожей.

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

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) на две приблизительно равные части по центру грудины. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и крылом состоит из половины цельной грудки со спинкой, ребер крыла, мясистой части и костей.

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

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев (0602) на две приблизительно равные части по центру грудины. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла состоит из половины необваленной цельной грудки с прилегающей частью спинки, а также ребер и плечевой части крыла.

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

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и обваленной плечевой частью крыла (0603) на две приблизительно равные части по центру грудины. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленная плечевой частью крыла состоит из половины цельной грудки со спинкой, а также ребер и обваленной плечевой части крыла.

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

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки и ребрами" получают путем разрезания необваленной половины грудки со спинкой, ребрами и крылом (0701) и удаления крыла. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки и ребрами состоит из половины цельной грудки со спинкой, а также ребер, мясистой части и костей.

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

"Половину грудки, необваленную, с прилегающей частью спинки без ребер" получают путем разрезания необваленной цельной грудки со спинкой, ребрами и крыльями (0601) на две приблизительно равные части по центру грудины. Ребра и крылья удаляются. Половина грудки, необваленная, с прилегающей частью спинки без ребер состоит из половины необваленной цельной грудки со спинкой, от которой отделены ребра.

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

"Половину грудки, обваленную, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью" получают путем разрезания необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (0611) на две приблизительно равные части по центру грудины и удаления ребер, крыльев и костей. Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса с мясистой частью состоит из половины обваленной цельной грудки без спинки или реберного мяса, а также мясистой части.

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

"Половину грудки, обваленную, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части" получают путем разрезания необваленной цельной грудки без спинки с ребрами и крыльями (0611) на две приблизительно равные части по центру грудины и удаления ребер, крыльев, костей и мясистой части. Половина грудки, обваленная, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без мясистой части состоит из половины цельной грудки без спинки, мясистой части или реберного мяса.

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

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

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

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

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

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

0901 ОКORОЧЕК

"Окорочек" получают путем разрезания задней полутушки (0401) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части. Окорок состоит из цельной части, которая включает в себя голяшку, бедро с прилегающими частью спинки, брюшным жиром и гузкой.

0902 ОКORОЧЕК БЕЗ ГУЗКИ

"Окорочек без гузки" получают путем разрезания задней полутушки без гузки (0402) вдоль по центру позвоночника на две примерно равные части. Окорок без гузки состоит из цельной части, которая включает в себя голяшку, бедро с прилегающими частью спинки и брюшным жиром.

1001 ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА

"Цельную ножку" получают путем отрезания ножки от задней полутушки (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями. Брюшной жир и спинка удаляются. Кожа может как присутствовать, так и удаляться. Цельная ножка состоит из бедра и голяшки.

1101 БЕДРО НЕОБЕЗЖИРЕННОЕ

"Бедро необезжиренное" получают путем разрезания цельной ножки (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Голяшка и коленная чашечка удаляются. Бедро необезжиренное состоит из мяса бедра и прилегающего к нему жира. Мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), может как присутствовать, так и отсутствовать.

1102 БЕДРО, НЕОБВАЛЕННОЕ, С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ

"Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки" получают путем разрезания окорочка (0901) по суставу между берцовой и бедренной костями. Голяшка, коленная чашечка и брюшной жир удаляются. Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки состоит из бедра с прилегающими частью спинки и прилегающего к ним жира. Гузка и мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), могут как присутствовать, так и отсутствовать.

1103 БЕДРО ОБЕЗЖИРЕННОЕ

"Бедро обезжиренное" получают путем разрезания цельной ножки (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Голяшка, коленная чашечка и практически весь видимый жир удаляются. Бедро обезжиренное состоит из мяса бедра. Мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), может как присутствовать, так и отсутствовать.

1201 ГОЛЯШКА НЕОБВАЛЕННАЯ

"Голяшку" получают путем разрезания цельной ножки (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Бедро удаляется. Голяшка состоит из голяшки и коленной чашечки.

1203 ГОЛЯШКА, ОБВАЛЕННАЯ, ЧАСТИЧНО ЖИЛОВАННАЯ

"Голяшку, обваленную, частично жилованную" получают путем разрезания цельной ножки (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Бедро, кости и сухожилие удаляются. Голяшка, обваленная, частично жилованная состоит из мяса голяшки с прилегающей частью сухожилия.

1204 ГОЛЯШКА, ОБВАЛЕННАЯ, ЖИЛОВАННАЯ

"Голяшку, обваленную, жилованную" получают путем разрезания цельной ножки (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Бедро, кости и сухожилие удаляются. Голяшка, обваленная, жилованная состоит из мяса голяшки.

1301 КРЫЛО ЦЕЛЬНОЕ

"Крыло цельное с тонкой частью или без нее" получают путем отрезания крыла от тушки без потрохов (0102) по суставу между плечевой костью и позвоночником. Крыло цельное состоит из: плечевой части с плечевой костью, которое крепит плечо к тушке, и локтевой части с локтевой и лучевой костями. Тонкая часть, состоящая из пятнистых костей и фаланг, может как присутствовать, так и отсутствовать.

1302 СОЕДИНЕННЫЕ ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

"Соединенные плечевую и локтевую части крыла" получают путем разрезания цельного крыла (1301) по суставу между локтевой и тонкой частями крыла. Тонкая часть крыла удаляется. Плечевая и локтевая части крыла состоят из: части, содержащей плечевую кость, которая крепит тело к тушке, и части, содержащей локтевую кость и лучевую кость.

1303 СОЕДИНЕННЫЕ ЛОКТЕВАЯ И ТОНКАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

"Соединенные локтевую и тонкую части крыла" получают путем разрезания цельного крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла. Плечевая часть крыла удаляется. Локтевая и тонкая части крыла состоят из: части, содержащей локтевую и лучевую кости, и части, содержащей пятнистые кости и фаланги.

1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

"Плечевую часть крыла" получают путем разрезания цельного крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла. Локтевая и тонкая части удаляются. Плечевая часть крыла состоит из части, содержащей локтевую кость, которая крепит крыло к тушке.

1305 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

"Локтевую часть крыла" получают путем разрезания цельного крыла (1301) по суставам между плечевой и локтевой частями и локтевой и тонкой частями. Плечевая и тонкая части удаляются. Локтевая часть состоит из части, содержащей локтевую и лучевую кости.

1306 ТОНКАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

"Тонкую часть крыла" получают путем разрезания цельного крыла (1301) по суставу между локтевой и тонкой частями крыла. Плечевая и локтевая части удаляются. Тонкая часть крыла состоит из части, содержащей пястные кости и фаланги.

1307 ПЛЕЧЕВЫЕ И ЛОКТЕВЫЕ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ, РАЗРЕЗАННЫЕ

"Плечевые и локтевые части крыльев, разрезанные" получают путем разрезания цельного крыла (1301) между локтевой и тонкой частями. Тонкая часть удаляется. Сустав между плечевой и локтевой частями затем разрезается с целью разделения плечевой и локтевой частей. Плечевые и локтевые части крыльев состоят из примерно равных количеств локтевых и плечевых костей в одной упаковке.

1501 ГУЗКА

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

1601 ШЕЙКА

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

1901 МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ ОБРАБОТАННЫЕ

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

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

1902 МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

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

1903 МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ ЧАСТИЧНО ОБРАБОТАННЫЕ

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

2001 ПЕЧЕНКА

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

2101 СЕРДЦЕ, БЕЗ ВЕРШИНЫ

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

2102 СЕРДЦЕ, С ВЕРШИНОЙ

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

2201 ЯИЧНИКИ

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

2301 КОЖА ГРУДКИ

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

2302 КОЖА БЕДРА/НОЖКИ

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

2303 КОЖА ТУШКИ

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

2304 КОЖА ГРУДКИ МАШИННОЙ НАРЕЗКИ

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

2305 КОЖА ГРУДКИ ОБЕЗЖИРЕННАЯ МАШИННОЙ НАРЕЗКИ

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

2306 КОЖА ШЕЙКИ

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

2401 БРЮШНОЙ ЖИР (ЛИСТОВОЙ ЖИР)

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

4001 НАБОР ИЗ ДВУХ ПРОДУКТОВ

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

4002 НАБОР ИЗ ТРЕХ ПРОДУКТОВ

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

4003 НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ПРОДУКТОВ

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

5201 ФАРШ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ ЖИРНОСТЬЮ 30% ИЛИ МЕНЕЕ

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

5202 ФАРШ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ ЖИРНОСТЬЮ 20% ИЛИ МЕНЕЕ

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

5203 ФАРШ ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ ЖИРНОСТЬЮ 10% ИЛИ МЕНЕЕ

"Фарш из мяса индейки жирностью 10% или менее" получают путем перемалывания белого мяса, темного мяса и мясной обрезки, отрезаемых от тушек или частей. Почки, половые железы и кожа удаляются до перемалывания. Фарш из мяса индейки жирностью 10% или менее состоит из мышечных волокон мяса, имеющих нитевидную форму, с процентным содержанием жира, не превышающим 10%.

5204 ФАРШ ИЗ БЕЛОГО МЯСА ИНДЕЙКИ ЖИРНОСТЬЮ 10% ИЛИ МЕНЕЕ

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

5205 ФАРШ ИЗ ТЕМНОГО МЯСА ИНДЕЙКИ ЖИРНОСТЬЮ 20% ИЛИ МЕНЕЕ

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

5211 РУБЛЕННЫЕ БИФСТЕКСЫ ИЗ ФАРША ИЗ МЯСА ИНДЕЙКИ ЖИРНОСТЬЮ 30% ИЛИ МЕНЕЕ

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

6001 ОБРЕЗЬ БЕЛОГО МЯСА ИНДЕЙКИ

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

6002 ОБРЕЗЬ МЯСА ГРУДКИ

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

6003 ОБРЕЗЬ МЯСА КРЫЛЬЕВ

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

6004 ОБРЕЗЬ ТЕМНОГО МЯСА ИНДЕЙКИ

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

6005 ОБРЕЗЬ МЯСА БЕДЕР

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

6006 ОБРЕЗЬ МЯСА ГОЛЯШЕК

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

6011 МЯСО ЛОПАТОЧНОЙ КОСТИ

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

6012 МЯСО ПОДВЗДОШНОЙ КОСТИ (ЗАДНЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ)

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

6015 КИШКИ (ТРЕБУХА)

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

6021 СУХОЖИЛИЯ

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

ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА

United Nations Economic Commission for Europe (UNECE) (Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН))	Trade and Timber Division 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
United States Department of Agriculture (USDA) (Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов (МСХ США))	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: Barry.Carpenter@usda.gov http://www.ams.usda.gov
AUS-MEAT Ltd (“АУС-МИТ лтд.”)	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIA Tel: +61 7 3247 7200 Fax: +61 7 3247 7222 E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au

<p>All Russian Research Institute for the Poultry Industry (Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности)</p>	<p>Rzhavki Village 141552, district of Solnechnogorski, Region of Moscow Tel. : +7 095 535 15 38 Fax : +7 095 534 47 12</p> <p>VNII Ptitsepererabatyvayuschei Promychnosti P/o Rzhavki 141552, district de Solnechnogorski, région de Moscou, Russie Tél. : +7 095 535 15 38 Fax : +7 095 534 47 12 Mail : vniipp@orc.ru</p>
<p>GS1 International</p>	<p>Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Brussels BELGIUM</p> <p>Tel: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 http://www.gs1.org/contact/</p>

ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1

1. Цель системы GS1

Система GS1 широко используется во всем мире для налаживания контактов между покупателями и продавцами и органами по оценке соответствия третьей стороны. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Ее ведением занимается GS1 International в сотрудничестве с национальными органами (GS1).

Эта система призвана содействовать преодолению трудностей, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Она содействует повышению эффективности и четкости международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Коды GS1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли. Стандарты GS1 могут также использоваться в электронном обмене данными (ЭОД).

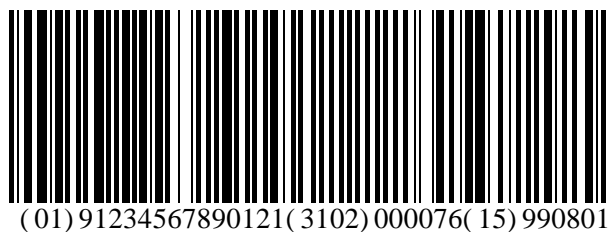
Система GS1 также обеспечивает международную терминологию для отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг и местонахождения и передачи соответствующей информации. Эти стандарты могут использоваться организациями для отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки поставок для наблюдения за продвижением мясных продуктов от фирм до розничной торговой сети. Более подробную информацию об использовании системы GS1 можно получить от GS1 International (см. контактную информацию в приложении 1).

2. Использование кодов ЕЭК ООН в системе GS1

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

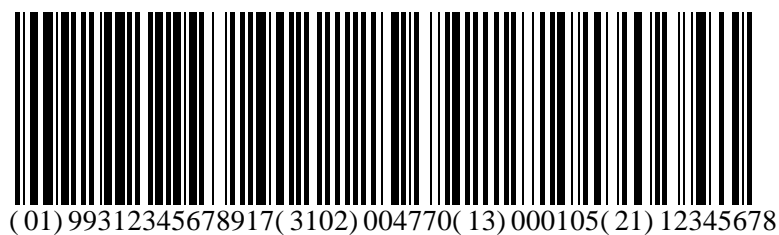
Коду ЕЭК ООН, определенному в разделе 4.1, в стандарте GS1-128 был присвоен прикладной идентификатор GS1 (7002).

Пример 1:



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

Пример 2:



- (01) Глобальный номер товарной продукции (GTIN)
- (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 GTIN с помощью сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

3. Применение системы в цепочке поставок

[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ, как и в случае других стандартов]

- 1) Покупатель делает заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН для схемы кодирования.

[Рисунок]

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

[Рисунок]

- 3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов GS1-128.

[Рисунок]

- 4) Покупатель получает заказанный товар и сканирует штриховой код GS1-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.

[Рисунок]

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

[Рисунок]
