



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/13
28 August 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
ПЕРЕСМОТРЕННЫХ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН**

МЯСО КУР - ТУШКИ И ЧАСТИ

Записка секретариата

Специализированная секция представит пересмотренный Стандарт ЕЭК ООН на мясо кур - тушки и части Рабочей группе для утверждения. Затем секретариат подготовит новую версию публикации стандарта.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
1. ВВЕДЕНИЕ.....	4
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты.....	4
1.2 Сфера охвата	5
1.3 Область применения	6
1.4 История принятия и публикации	6
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....	6
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	7
3.1 Дополнительные требования.....	8
3.2 Вид.....	8
3.3 Продукт/часть	8
3.3.1 Код продукта/части	8
3.3.2 Наличие костей.....	8
3.3.3 Наличие кожи	8
3.4 Искусственное охлаждение.....	9
3.5 Происхождение продукта.....	11
3.5.1 Отслеживание происхождения продукта.....	11
3.5.2 Категории кур	12
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 кур и их частей	18
3.7.1 Обязательная информация	18
3.7.2 Прочие сведения о продукции	18

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<i>Стр.</i>
3.8 Положения относительно требований оценки соответствия	19
4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ КУР	20
4.1 Определение кода.....	20
4.2 Пример	20
5. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ	21
5.1 Масса упаковочной единицы.....	21
5.2 Первичная упаковка	22
5.3 Потребительская маркировка.....	24
5.4 Масса первичной упаковок.....	24
5.5 Вторичная упаковка.....	25
5.6 Масса вторичной упаковки	26
5.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом кур.....	26
6. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ.....	26
6.1 Многоязычный указатель продуктов	26
6.2 Пояснения к диаграммам скелета курицы.....	32
6.3 Части мяса кур	33
ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА.....	50
ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ EAN-UCC.....	52
1. Цель системы EAN-UCC.....	52
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе EAN-UCC	52
3. Применение системы в цепочке поставок	54

СТАНДАРТ ЕЭК ООН

МЯСО КУР - ТУШКИ КУР И ИХ ЧАСТИ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

1) Цель стандартов UNECE на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в 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. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться, и представители мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

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

В приведенной ниже таблице перечислены виды 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. главу 4).

Для получения дополнительной информации см. вебсайт ЕЭК ООН:

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

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

Виды мяса	Код, используемый ЕЭК ООН (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	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 кур (*Gallus domesticus*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые "куриные полуфабрикаты" (preparations) будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и подтверждения соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.
- 2) Признается, что для осуществления международных поставок тушек кур и их частей должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.
- 3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отгрузки и вынесение 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 Алиментарии*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

1.4 История принятия и публикации

- 1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей шестьдесят второй сессии (документ ECE/TRADE/C/WP.7/2006/13).
- 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 домашней страничке ЕЭК ООН:

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

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

- 2) Тушки и их части/продукты разделки, должны быть:
- без посторонних веществ (например, стекла, резины, металла)¹,
 - без посторонних запахов,
 - без фекальных загрязнений,
 - без видимых кровяных сгустков,
 - без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких²,
 - практически без оперения и кровоподтеков³,
 - без следов ожогов, вызванных замораживанием⁴,
 - без пятен, обесцвеченных желчью.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

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

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

² Если такие органы не являются частью указанного продукта.

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

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

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 кур в поле данных 1, как определено в 1.1.2, используется код 70.

3.3 Продукт/часть

3.3.1 Код продукта/части

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

3.3.2 Наличие костей

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

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

3.3.3 Наличие кожи

Тушки кур и их части поступают для реализации в торговую сеть с кожей или без кожи. Цвет кожи тушек кур и их частей может быть "желтый" и "белый". Наличие или отсутствие кожи классифицируется следующим образом:

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

(будет включен) Рис. 1: Целая тушка с кожей белого цвета	(будет включен) Рис. 2: Целая тушка с кожей желтого цвета
(будет включен) Рис. 3: Целая тушка без кожи	

3.4 Искусственное охлаждение

Тушки кур и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро⁵) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро⁵) глубокозамороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться во всех регионах. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур продукта на протяжении всей цепи

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

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°C или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$.
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
3	Охлажденный с сухим льдом (CO_2) ⁶	Продукт, упакованный в первичную тару и 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 ⁷	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после убоя и последующего 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 убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не выше -12°C
6	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего хранения температуру внутри продукта не выше -18°C

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

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

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
7	Индивидуально (быстро ⁵) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный таким образом, чтобы его части не слипались после упаковки и в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения сохраняющий температуру внутри продукта не выше –18°C
8	Индивидуально (быстро ⁵) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный и глазированный водой и в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения сохраняющий температуру внутри продукта не выше –18°C. 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 охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом

3.5 Происхождение продукта

3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями покупателя необходимо наличие системы отслеживания этапов производства продукта на местах. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути продвижения. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования претензий в соответствии с положениями, касающимися требований оценки соответствия в разделе 3.8.

3.5.2 Категории кур

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Очень молодые куры	Возраст менее 4-х недель
2	Молодые куры	Возраст менее 12-ти недель, киль грудной кости хрящевидный (не окостеневший)
3	Петухи	Возраст менее 12-ти недель, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший) по сравнению с молодыми курами
4	Каплуны 1	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте менее 4-х месяцев
5	Каплуны 2	Петухи, кастрированные хирургическим способом, в возрасте старше 140 дней В ЕС каплуны должны быть возрастом старше 140 дней
6	Куры-несушки	Возраст более 10-ти месяцев
7	Племенные куры и петухи	Возраст более 10-ти месяцев
8	Код не используется	
9	Прочие	

3.5.3 Система выращивания

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

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

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

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

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория ⁸	Описание
6–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы, согласованной между продавцом и покупателем

3.5.4 Система откорма

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

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Не указывается
01	Традиционная
02-09	Коды не используются
10	Без рыбной муки
11	Без рыбной муки и ИЖП
12	Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР и без ГМО
14	Без рыбной муки и без АСР
15	Без рыбной муки, без АСР и без ГМО
16	Без рыбной муки и без ГМО
17 - 29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без АСР
32	Без ИЖП и без ГМО
33	Без ИЖП, без АСР и без ГМО
34-49	Коды не используются
50	Без АСР
51	Без АСР и без ГМО
52-59	Коды не используются
60	Без ГМО

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
61-98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

Без ИЖП Без ингредиентов животного происхождения.

Без АСР Без - стимуляторов роста.

Без ГМО Без продуктов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.5.5 Способ убоя

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

3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может специфицировать способ охлаждения так, как указано в приведенной ниже таблицы.

Применяемые способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании маркировки продукта должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, содержащиеся в законодательстве страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, данные ограничения должны быть согласованы между

покупателем и продавцом. Методы, применяемые для определения содержания воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом¹⁰.

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
2	Охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая может содержать антимикробные 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, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом и мелкими водяными брызгами, содержащими антимикробные препараты
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.7 Антимикробная обработка

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

¹⁰ Соответствующие методы можно найти на следующих сайтах: статья 9 из Э.у. Постановления ЕС (ЕЕС) 1538/91 (сводный текст, размещенный на сайте: <http://europa.eu.int/eur-lex>).

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 специфицирован следующими способами:

Уровень качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Согласовывают минимальные требования, указанные в главе 2,
1	Уровень качества # 1	Продукт отвечает высшему уровню качества ¹¹
2	Уровень качества # 2	Продукт отвечает второму уровню качества ¹¹
3–8	Коды не используются	
9	Другие	Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом

¹¹ В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера. Например:

- Постановление ЕС № 1538/1991 (сводная версия), статья 6. См. по адресу: <http://europa.eu.int/eur-lex>
- US Classes, Standards, and Grades for Poultry. DMS 70.200 et seq. См. по адресу: <http://www.ams.usda.gov/poultry/standards>

Если подобных норм не существует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.

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

3.7.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров приводимый ниже перечень содержит сведения, которые должны обязательно указываться на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек кур и их частей.

- Название продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше XX⁰C»
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто, в кг (и факультативно в фунтах)
- Процент добавленной воды согласно разделу 3.5.6.

3.7.2 Прочие сведения о продукции

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

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

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

- система охлаждения

3.8 Положения относительно требований оценки соответствия

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

Оценка соответствия качества/категории/классификации (качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в 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 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, которые должны быть проверены после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

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

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

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
	идентификации птицы/партии
8	Код не используется
9	Прочие

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ КУР

4.1 Определение кода

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

№	Наименование	Раздел	Диапазон значений
1	Вид птицы	3.2	00 - 99
2	Вид продукта/часть	3.3/5	0000 - 9999
3а	Наличие костей	3.3.2	0 - 9
3б	Наличие кожи	3.3.3	0 - 9
4	Искусственное охлаждение	3.4	0 - 9
5	Категория кур	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7	Система откорма	3.5.4	00 - 99
8	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 курицы с желтой кожей и потрохами. Куры должны охлаждаться холодным воздухом без использования добавок и не подвергаться антимикробной обработке. Допускается использование только органически выращенных кур самого высокого качества, причем качество и торговые стандарты должны сертифицироваться компанией, указанной покупателем.

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

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

5. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Условия хранения перед отправкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для тушек птицы и их частей (охлажденных или замороженных) и должны находиться в соответствии с требованиями импортирующей страны. Внимание обращается на положения *Соглашения о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)* (ECE/TRANS/165).

5.1 Масса упаковочной единицы

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

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

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

5.2 Первичная упаковка

Первичная упаковка находится в прямом контакте с продуктом и используется для разбивки продукта на отдельные потребительские или оптовые единицы. При перевозке она помещается в грузовой контейнер. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции. Могут указываться следующие виды первичной упаковки:

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

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

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
10-97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом).
99	Другое	

5.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

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

5.4 Масса первичной упаковки

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

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

5.5 Вторичная упаковка

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

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

5.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки (транспортной тары) определяется в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в 5.1.

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

5.7 Формат кодирования тары и упаковок с мясом кур

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

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

6. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ

6.1 Многоязычный указатель продуктов

Номер	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0101	Whole Bird		Poulet entier	Тушка	Pollo entero	整鸡
0102	Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)		Poulet entier sans abats	Тушка без потрохов	Pollo entero sin menudencias	去内脏白条鸡
0103	Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets		Poulet entier désossé, sans abats ni ailes	Тушка без костей, крыльев и потрохов	Pollo entero deshuesado sin alas ni menudencias	去翅去内脏无 骨白条鸡

Номер	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0104	Whole Bird w/ Long-Cut Drumsticks		Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	Тушка без потрохов с длинновырезанными голеньями	Pollo entero sin menudos con corte largo de piernas	去爪白条鸡
0105	Whole Bird w/ Half Neck		Poulet entier sans abats avec demi-cou	Тушка без потрохов с половиной шейки	Pollo entero sin menudos con medio cogote	半脖白条鸡
0106	Whole Bird w/ Whole Neck		Poulet entier sans abats avec cou entier	Тушка без потрохов с цельной шейкой	Pollo entero sin menudos con cogote entero	全脖白条鸡
0107	Whole Bird w/ Head		Poulet entier sans abats avec tête	Тушка без потрохов с головой	Pollo entero sin menudos con cabeza	带头白条鸡
0108	Whole Bird w/ Head & Feet		Poulet entier sans abats avec tête et pattes	Тушка без потрохов с головой и плюснами ног	Pollo entero sin menudos con cabeza y patas	带头带爪白条 鸡
0201	2-Piece Cut-Up (Split Bird)		Découpé en deux (demi-poulet)	Половинки (разрезанная тушка)	Pollo en mitades	半胴体
0202	4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)		Découpé en quatre (quart de poulet)	Разделка на четыре части (четверти)	Pollo en cuartos	四分体
0203	6-Piece Cut-Up		Découpé en six	Разделка на шесть частей	Pollo trozado en 6 sin alas	六分体
0204	8-Piece Cut-Up, Traditional		Découpé en huit, mode traditionnel	Разделка на восемь частей, традиционная	Pollo trozado en 8 tradicional	传统八分体
0205	8-Piece Cut-Up, Non-Traditional		Découpé en huit, mode non traditionnel	Разделка на восемь частей, нетрадиционная	Pollo trozado en 8 no tradicional	非传统八分体
0206	9-Piece Cut-Up, Traditional		Découpé en neuf, mode traditionnel	Разделка на девять частей, традиционная	Pollo trozado en 9 tradicional	传统九分体
0207	9-Piece Cut-Up, Country-Cut		Découpé en neuf, mode rustique	Разделка на девять частей, "Кантри"	Pollo trozado en 9 corte rural	非传统九分体
0208	10-Piece Cut- Up		Découpé en dix	Разделка на десять частей	Pollo trozado en 10	十分体
0301	Front Half		Moitié antérieure	Передняя полутушка	Mitad delantera	前二分体
0302	Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)		Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)	Передняя полутушка без крыльев (полная грудка и прилегающая часть спинки)	Mitad delantera sin alas	不带翅前二分 体

Номер	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0401	Back Half		Moitié postérieure	Задняя полутушка	Mitad trasera	后二分体
0402	Back Half w/out Tail		Moitié postérieure sans croupion	Задняя полутушка без гузки	Mitad trasera sin rabadilla	不带尾后二分体
0501	Breast Quarter		Quart antérieur	Грудинная четверть	Pechuga	胸四分体
0502	Split Breast w/Back Portion		Quart antérieur sans aile	Половина грудки с крылом и частью спинки	Media pechuga	带肩胸四分体
0601	Whole Breast w/Ribs & Tenderloins		Poitrine entière avec côtes et filets	Целая грудка с ребрами и мясистой частью	Pechuga entera con costillas	带里脊大胸
0602	Bone-in Whole Breast w/ Ribs and Wings		Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes	Цельная грудка, не обваленная, с ребрами и крыльями	Pechuga entera con costillas y alas	带骨带翅连大胸
0603	Boneless Whole Breast w/ Rib Meat, w/out Tenderloins		Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets	Обваленная цельная грудка с реберным мясом без мясистой части	Supremas enteras con carne de costillas, sin filete	无骨不带里脊大胸
0604	Boneless Whole Breast w/ Tenderloins		Poitrine entière désossée avec filets	Обваленная цельная грудка с мясистой частью	Supremas enteras con filete	无骨带里脊胸肉
0605	Boneless Whole Breast w/out Tenderloins		Poitrine entière désossée sans filets	Обваленная цельная грудка без мясистой части	Supremas enteras sin filete	无骨不带里脊胸肉
0701	Bone-in Split Breast w/ Ribs		Moitié de poitrine non désossée avec côtes	Необваленная разделанная грудка с ребрами	Media pechuga con costillas	带骨大胸 (半)
0702	Bone-in Split Breast w/ Ribs & Wing		Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile	Необваленная разделанная грудка с ребрами и крылом	Media pechuga con costillas y alas	带骨翅根连大胸 (半)
0704	Boneless Split Breast w/out Rib Meat		Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes	Обваленная разделанная грудка без реберного мяса	Media pechuga parcialmente desosada	无骨小胸肉 (半)
0705	Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat & First Wing Segment		Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier	Частично обваленная разделанная грудка с реберным мясом и локтевым суставом	Media pechuga parcialmente desosada con primer segmento del ala	部分剔骨翅根连胸 (半)

Номер	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
			segment d'aile			
0801	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet)		Filet	Мясистая часть (мягкое, мелкое филе)	Filete (tierno, pequeño filete)	里脊
0802	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet) w/Tendon Tip Off		Filet avec tendon sectionné	Мясистая часть с обрезанным сухожилием	Filete sin punta de tendón	去头里脊
0901	Leg w/ Back Portion (Leg Quarter)		Quart cuisse	Ножка с задней частью (окорочек)	Muslo con pierna	腿四分体
0902	Leg w/ Back Portion w/out Tail (Leg Quarter w/out Tail)		Quart cuisse sans croupion	Ножка с задней частью без гузки (окорочек без гузки)	Muslo con pierna sin rabadilla	不带尾腿四分体
0903	Leg w/ Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat		Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale	Ножка с задней частью без гузки или брюшного жира	Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal	不带尾和肚油腿四分体
0904	Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/Back		Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой	Muslo con pierna seccionado en dos	长切带背全腿
1001	Whole Leg (Short-Cut Leg)		Cuisse entière	Цельная ножка	Pierna entera	短切全腿
1002	Whole Leg w/ Abdominal Fat		Cuisse entière avec graisse abdominale	Цельная ножка с брюшным жиром	Pierna entera con grasa abdominal	带肚油全腿
1003	Whole Leg, Long-Cut		Cuisse entière coupe longue	Цельная ножка, длиннорезанная	Pierna entera, corte largo	长切全腿
1004	Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick Incision (Short-Cut Sujire)		Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon	Цельная ножка с надрезом бедра/голени	Pierna entera con muslo con incisión en la parte alta del muslo	短切全腿 (大腿肉和琵琶腿肉切开)
1005	Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/Drumstick Incision (Long-Cut Sujire)		Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	Цельная ножка, длиннорезанная, с надрезом бедра/голени	Pierna entera, corte largo con incisión	长切全腿 (大腿肉和琵琶腿肉切开)

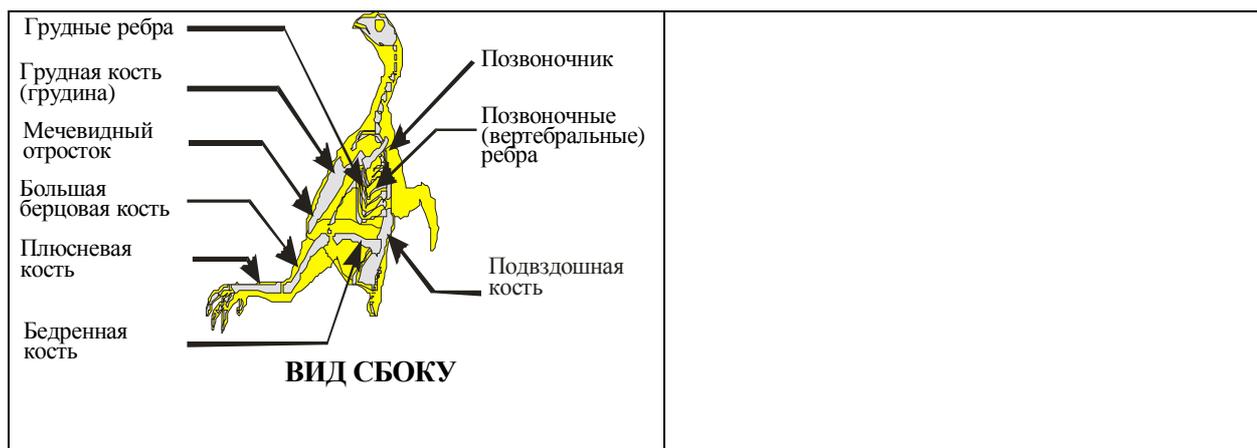
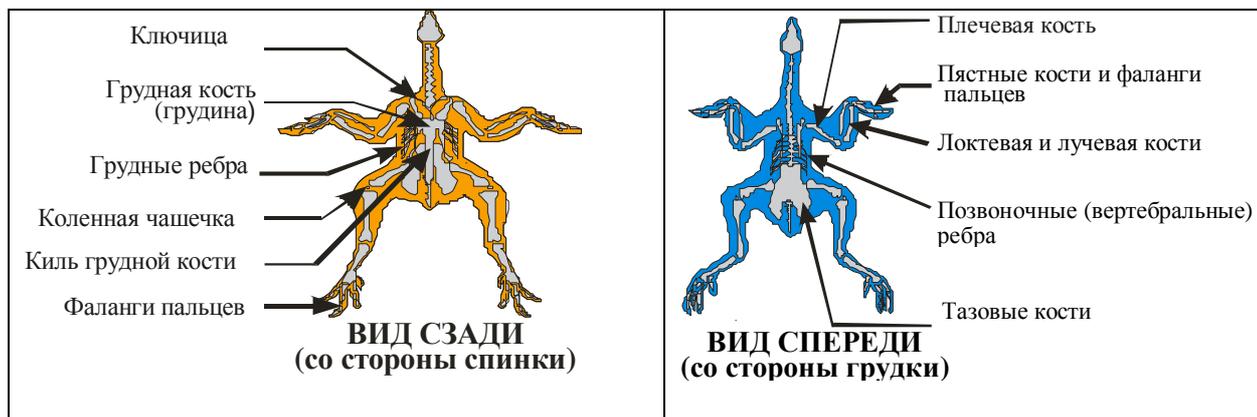
Номер	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
1101	Thigh		Haut de cuisse	Бедро	Muslo	鸡大腿
1102	Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)		Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Необваленное бедро с частью спинки	Muslo con hueso con carcasa trasera	带背大腿肉
1103	Boneless Thigh, Trimmed		Haut de cuisse désossé paré	Обваленное бедро, жилованное	Muslo desosado	无骨去皮大腿肉
1104	Boneless Thigh, Squared		Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы	Muslo desosado cortado cuadrado	无骨方切大腿肉
1105	Boneless Thigh, Trimmed & Squared		Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré	Обваленное бедро, жилованное и квадратной формы	Muslo desosado en dos trozos	无骨去皮方切大腿肉
1201	Drumstick		Pilon	Голень	Pierna	琵琶腿
1202	Slant-Cut Drumstick		Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень	Pierna corte oblicuo	斜切琵琶腿
1301	Whole Wing		Aile entière	Цельное крыло	Ala entera	整翅
1302	1 st & 2 nd Segment Wing (V-Wing)		Premier et deuxième segments d'aile	Соединенные плечевая и локтевая части крыла	1 ^{er} y 2 ^o segmento del ala (ala en V)	V形翅 (第1和2节)
1303	2 nd & 3 rd Segment Wing (2-Joint Wing)		Deuxième et troisième segments d'aile	Соединенные локтевая и тонкая части крыла	2 ^o y 3 ^{er} segmento del ala	上半翅 (第2和3节)
1304	1 st Segment Wing (Wing Drummette)		Premier segment d'aile	Плечевая часть крыла	1 ^{er} segmento del ala (Drummette)	翅根 (第一节)
1305	2 nd Segment Wing (Wing Flat)		Deuxième segment d'aile	Локтевая часть крыла	2 ^o segmento del ala	翅中 (第2节)
1306	3 rd Segment Wing (Wing Tip)		Troisième segment d'aile	Тонкая часть крыла	3 ^{er} segmento del ala (punta de ala)	翅尖 (第3节)
1307	1 st Segment & 2 nd Segment Wings		Premiers et deuxièmes segments d'aile (séparés)	Плечевые и тонкие части крыла	Primeros y segundos segmentos del ala separados	下半翅 (第1和2节)
1308	Wings w/ Back Attached		Ailes avec dos attaché	Крылья со спинкой	Alas con carcasa trasera	带肩翅
1401	Stripped Lower Back		Bas de dos dépouillé	Обваленная нижняя часть спинки	Carcasa trasera sin carne	背肉块
1402	Lower Back		Bas de dos	Нижняя часть спинки	Carcasa trasera	背肉
1403	Upper Back		Haut de dos	Верхняя часть спинки	Carcasa delantera	肩肉

Номер	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
1404	Whole Back		Dos entier	Цельная спинка	Carcasa entera sin costillas	肩背肉
1501	Tail		Croupion	Гузка	Rabadilla	鸡尾
1601	Neck		Cou	Шейка	Cogote	鸡脖
1701	Head		Tête	Голова	Cabeza	鸡头
1801	Processed Paws		Parties inférieures de pattes préparées	Обработанные плюсны ног	Patas procesadas	加工小凤爪
1802	Processed Feet		Pattes préparées	Обработанные лапки	Patas largas procesadas	加工大风爪
1803	Unprocessed Paws		Parties inférieures de pattes non préparées	Необработанные плюсны ног	Patas sin procesar	小凤爪
1804	Unprocessed Feet		Pattes non préparées	Необработанные лапки	Patas largas sin procesar	大风爪
1901	Gizzards, Processed		Gésiers, coupe mécanique	Мускульные желудки в механической разделке	Panzas cortadas mecánicamente	鸡肫
1902	Gizzards, Butterfly-Cut		Gésiers, coupe en papillon	Мускульные желудки в горизонтальной разделке	Panzas, corte mariposa	蝴蝶形鸡肫
1903	Gizzards, V-Style Cut		Gésiers, coupe en V	Мускульные желудки в вертикальной разделке	Panzas, corte en V	V形鸡肫
2001	Livers		Foies	Печенка	Hígados	鸡肝
2101	Hearts, Cap Off		Cœurs, sans «coiffe»	Сердце, без вершины	Corazones sin casquete	去盖鸡心
2102	Hearts, Cap On		Cœurs, avec «coiffe»	Сердце, с вершиной	Corazones con casquete	带盖鸡心
2201	Testes (Fries, Testicles)		Testicules	Яичники	Testículos	睾丸
2301	Breast Skin		Peau de poitrine	Кожа грудки	Piel de la pechuga	胸皮
2302	Thigh/Leg Skin		Peau de haut de cuisse/cuisse	Кожа бедра/ноги	Piel del muslo y la pierna	腿皮
2303	Body Skin		Peau de corps	Кожа тушки	Piel del cuerpo	鸡皮
2401	Abdominal Fat (Leaf Fat)		Graisse abdominale	Брюшной жир (почечный жир)	Grasa abdominal	鸡肚油
4001	2-Product Combinations		Combinaison de deux produits	Набор из двух продуктов	Combinación de dos productos	2件套

Номер	Английский	Стр.	Французский	Русский	Испанский	Китайский
4002	3-Product Combinations		Combinaison de trois produits	Набор из трех продуктов	Combinación de tres productos	3件套
4003	4-Product Combinations		Combinaison de quatre produits	Набор из четырех продуктов	Combinación de cuatro productos	4件套

6.2. Пояснения к диаграммам скелета курицы

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



6.3 Части мяса кур

0101 МЯСО КУР

"Тушка" состоит из тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены. Мышечный желудок, сердце, печень и шейка с/без кожи (пакет с потрохами) прикладывают отдельно.

0102 МЯСО КУР — ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ (ТБП)

"Тушка без потрохов" состоит из тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова, шейка, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены.

0103 МЯСО КУР — ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ (ТБП), БЕЗ КОСТЕЙ И БЕЗ КРЫЛЬЕВ

"Тушка без потрохов, без костей и без крыльев" состоит из тушки с грудкой, бедрами и мякотной частью голени. Голова, шейка, мышечный желудок, сердце, печень, крылья, ноги, копчиковая железа и гузка удалены.

0104 МЯСО КУР — ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ (ТБП) С ДЛИННОВЫРЕЗАННЫМИ ГОЛЕНЯМИ

"Тушка без потрохов с длинновырезанными голеньями" состоит из тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и брюшной жир. Голова с шейкой, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0105 МЯСО КУР — ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ (ТБП) С ПОЛОВИНОЙ ШЕЙКИ

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

0106 МЯСО КУР — ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ (ТБП) С ЦЕЛЬНОЙ ШЕЙКОЙ

"Тушка без потрохов с цельной шейкой" состоит из тушки с шейкой, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и брюшной жир. Голова, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0107 МЯСО КУР — ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ (ТБП) С ГОЛОВОЙ

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

0108 МЯСО КУР — ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ (ТБП) С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

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

0201 МЯСО КУР — ПОЛОВИНКА (РАЗРЕЗАННАЯ ТУШКА)

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

0202 МЯСО КУР — РАЗДЕЛКА НА 4 ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНА)

"Тушку, разделанную на 4 части", получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 2 передние четвертины с неотделенными крыльями и 2 задние четвертины. Копчиковая железа и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0203 МЯСО КУР — РАЗДЕЛКА НА 6 ЧАСТЕЙ

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

0204 МЯСО КУР — РАЗДЕЛКА НА 8 ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННАЯ

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

0205 МЯСО КУР — РАЗДЕЛКА НА 8 ЧАСТЕЙ, НЕТРАДИЦИОННАЯ

"Тушку, разделанную на 8 частей нетрадиционно», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 8 частей — по договоренности между продавцом и покупателем. Копчиковая железа, гузка и брюшной жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0206 МЯСО КУР — РАЗДЕЛКА НА 9 ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННАЯ

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

0207 МЯСО КУР — РАЗДЕЛКА НА 9 ЧАСТЕЙ, «КАНТРИ»

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

0208 МЯСО КУР — РАЗДЕЛКА НА 10 ЧАСТЕЙ

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

0301 МЯСО КУР — ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА

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

0302 МЯСО КУР — ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ КРЫЛЬЕВ (ПОЛНАЯ ГРУДКА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ)

"Переднюю полутушку без крыльев" получают путем разделки потрошенной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев.

"Передняя полутушка без крыльев" состоит из полной грудки и прилегающей части спинки.

0401 МЯСО КУР — ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА

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

0402 МЯСО КУР — ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ ГУЗКИ

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

0501 МЯСО КУР — ГРУДИННАЯ ЧЕТВЕРТИНА

"Грудинную четвертину" получают путем разделки передней полутушки (0301) вдоль грудной кости и спины на 2 приблизительно равные части. "Грудинная четвертина" состоит из половины грудки с прикрепленным крылом и прилегающей частью спинки.

0502 МЯСО КУР — ПОЛОВИНА ГРУДКИ С ЧАСТЬЮ СПИНКИ

"Половину грудки с частью спинки" получают путем разделки передней полутушки без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на приблизительно 2 равные части.

"Половина грудки с частью спинки" состоит из половины грудки с прилегающей частью спинки.

0601 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ И МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

"Цельную грудку с ребрами и мясистой частью" получают из передней полутушки без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинки удаляют. "Цельная грудка с ребрами и мясистой частью" состоит из целой грудки с реберным мясом и мясистой частью.

0602 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА НЕОБВАЛЕННАЯ С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ

"Цельную грудку необваленную с ребрами и крыльями" получают из передней полутушки (0301) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинки удаляют. "Цельная грудка необваленная с ребрами и крыльями" состоит из целой грудки с грудными ребрами, филе и крыльями.

0603 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ БЕЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

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

0604 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ ЦЕЛЬНАЯ ГРУДКА С МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ

"Обваленную цельную грудку с мясистой частью" получают из передней полутушки без крыльев (0302) путем отделения целого филе от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, мякотную часть с ребер, кожу шеи и кости удаляют. "Обваленная цельная грудка с мясистой частью" состоит из обваленной целой грудки с мясистой частью.

0605 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ

"Обваленную грудку без мясистой части" получают из передней полутушки без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и

грудных ребер. Спинку, ребра, большое филе, кожу шеи и кости удаляют. "Обваленная грудка без мясистой части" состоит из целой грудки без мясистой части.

0701 МЯСО КУР — НЕОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ

"Необваленную разделанную грудку с ребрами" получают из грудки с ребрами и мясистой частью (0601) путем разделки на две примерно равные части вдоль середины грудной кости. "Необваленная разделанная грудка с ребрами" состоит из одной половины целой грудки с прилегающим реберным мясом, мясистой части и костей.

0702 МЯСО КУР — НЕОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБРАМИ И КРЫЛОМ

"Необваленную разделанную грудку с ребрами и крылом" получают путем разделки необваленной грудки с костями, ребрами и мясистой частью (0602) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости. "Необваленная разделанная грудка с ребрами и крылом" состоит из целой грудки с реберным мясом, крыла, мясистой части и костей.

0704 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА БЕЗ РЕБЕРНОГО МЯСА

"Обваленную разделанную грудку без реберного мяса" получают путем разделки грудки с костями, ребрами и мясистой частью (0601) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости. Реберное мясо и кости удаляют. "Обваленная разделанная грудка без реберного мяса" состоит из одной половины целой грудки. Мясистая часть может быть удалена.

0705 МЯСО КУР — ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ РАЗДЕЛАННАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ И ЛОКТЕВЫМ СУСТАВОМ ("ВОЗДУШНАЯ" ГРУДКА ИЛИ ФРАНЦУЗСКАЯ РАЗДЕЛКА)

"Частично обваленную разделанную грудку с реберным мясом и локтевым суставом" получают путем разделки целой грудки с ребрами и крыльями (0602) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости, удаления локтевой части и кисти крыла и костей грудки и ребер. "Частично обваленная разделанная грудка с реберным мясом и локтевым суставом" состоит из половины целой грудки, реберного мяса и локтевого сустава (с плечевой костью). Мясистая часть может быть удалена или оставлена.

0801 МЯСО КУР — МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ (МЯГКОЕ, МЕЛКОЕ ФИЛЕ)

"Мясистую часть" получают путем отделения внутренней (глубокой) грудной мышцы от грудки и грудной кости. Мясистая часть филе состоит из одной целой мышцы с внутренним сухожилием.

0802 МЯСО КУР — МЯСИСТАЯ ЧАСТЬ С ОБРЕЗАННЫМ СУХОЖИЛИЕМ

"Мясистая часть с обрезанным сухожилием" получают путем отделения внутренней (глубокой) грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют. "Мясистая часть с обрезанным сухожилием" состоит из одной целой мышцы.

0901 МЯСО КУР — НОЖКА С ЗАДНЕЙ ЧАСТЬЮ

"Ножку с задней частью" получают путем разделки задней полутушки (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части. "Ножка с задней частью" состоит из целой части, в состав которой входят **голень**, бедро с прилегающей частью спинки и брюшным жиром, **а также гузка**.

0902 МЯСО КУР — НОЖКА С ЗАДНЕЙ ЧАСТЬЮ БЕЗ ГУЗКИ

"Ножку с задней частью без гузки" получают путем разделки задней полутушки без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части. "Ножка с задней частью без гузки" состоит из целой части, включающей бедро с частью спинки и брюшным жиром и голень.

0903 МЯСО КУР — НОЖКА С ЗАДНЕЙ ЧАСТЬЮ БЕЗ ГУЗКИ И БРЮШНОГО ЖИРА

"Ножку с задней частью без гузки и брюшного жира" получают путем разделки задней полутушки без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части и удаления брюшного жира. "Ножка с задней частью без гузки и брюшного жира" состоит из целой части, включающей **голень и** бедро с частью спинки.

0904 МЯСО КУР — ДЛИННОВЫРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ И ЧАСТЬ БЕДРА СО СПИНКОЙ

"Длинновырезанную голень и часть бедра со спинкой" получают путем разделки ножки с задней частью без гужки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава. "Длинновырезанная голень и часть бедра со спинкой" состоит из двух частей: голени с частью прилегающего бедра и оставшегося бедра с прилегающей частью спинки и брюшным жиром.

1001 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА

"Цельную ножку" получают путем отделения ножки от задней полутушки (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Брюшной жир и спинку удаляют. Кожа может быть обрезана. "Цельная ножка" состоит из бедра и голени.

1002 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА С БРЮШНЫМ ЖИРОМ (ЗАДНЯЯ ПОЛУТУШКА БЕЗ СПИНКИ)

"Цельную ножку с брюшным жиром" получают путем отделения ножки от задней полутушки (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления спинки. "Цельная ножка с брюшным жиром" состоит из голени и бедра с прилегающими кожей и брюшным жиром.

1003 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА ДЛИННОРЕЗАННАЯ

"Цельную ножку длиннорезанную" получают путем разделки задней полутушки (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до кила грудной кости и последующего выделения ножки по месту соединения бедренной и тазовой костей. Спинку и оставшуюся часть тушки удаляют. "Цельная тушка длиннорезанная" состоит из бедра, голени и оставшейся части ноги.

1004 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА С НАДРЕЗОМ БЕДРА/ГОЛЕНИ

"Цельную ножку с надрезом бедра/голени" получают путем отделения ножки от задней полутушки (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления спинки. Кожу обрезают. Надрез делают через мышцу вдоль костей бедра и голени. "Цельная ножка с надрезом бедра/голени" состоит из бедра и голени.

1005 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ НОЖКА, ДЛИННОВЫРЕЗАННАЯ, С НАДРЕЗОМ БЕДРА/ГОЛЕНИ

"Цельную ножку, длинновырезанную, с надрезом бедра/голени" получают путем выделения ножки потрошеной тушки с длинновырезанными голеньями (0104) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки. "Цельная ножка, длинновырезанная, с надрезом бедра/голени" состоит из бедра, голени и части ноги.

1101 МЯСО КУР — БЕДРО

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

1102 МЯСО КУР — НЕОБВАЛЕННОЕ БЕДРО С ЧАСТЬЮ СПИНКИ

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

1103 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО

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

1104 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

"Обваленное бедро квадратной формы" получают путем разделки цельной ножки (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мясо, прилегающее к подвздошной кости ("устричное мясо"),

удаляют. "Обваленное бедро квадратной формы" состоит из мяса бедра без костей, которому придана форма квадрата.

1105 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

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

1201 МЯСО КУР — ГОЛЕНЬ

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

1202 МЯСО КУР — КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

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

1301 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНОЕ КРЫЛО

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

1302 МЯСО КУР — СОЕДИНЕННЫЕ ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

"Соединенные плечевую и локтевую части крыла" получают путем разделки цельного крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью. Кисть удаляют. "Соединенные плечевая и локтевая части крыла" включают: плечевую часть,

состоящую из плечевой кости, которая присоединяет крыло к тушке, и локтевую часть, состоящую из лучевой и локтевой костей.

1303 МЯСО КУР — СОЕДИНЕННЫЕ ЛОКТЕВАЯ И ТОНКАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

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

1304 МЯСО КУР — ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

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

1305 МЯСО КУР — ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

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

1306 МЯСО КУР — ТОНКАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

"Тонкую часть крыла" получают путем разделки цельного крыла (1301) по месту соединения локтевой и кистевой частей. Плечевую и локтевую части удаляют. "Тонкая часть крыла" включает тонкую часть, состоящую из пястных костей и фаланг пальцев.

1307 МЯСО КУР — ПЛЕЧЕВЫЕ И ТОНКИЕ ЧАСТИ КРЫЛА

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

1308 МЯСО КУР — КРЫЛЬЯ СО СПИНКОЙ (РАЗДЕЛКА «ПИПИСТРЕЛЛИ»)

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

1401 МЯСО КУР — ОБВАЛЕННАЯ НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

"Обваленную нижнюю часть спинки" получают путем разрезания задней полутушки (0401) вдоль тазовых костей и удаления обоих окорочков. "Обваленная нижняя часть спинки" состоит из нижней части позвоночника, подвздошной и бедренной костей, с которых удалена большая часть мышц и кожи или вся мякотная ткань и кожа. Гузка, брюшной жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены или оставлены.

1402 МЯСО КУР — НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

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

1403 МЯСО КУР — ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

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

1404 МЯСО КУР — ЦЕЛЬНАЯ СПИНКА

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

1501 МЯСО КУР — ГУЗКА

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

1601 МЯСО КУР — ШЕЙКА

"Шейку" получают путем отделения шейки от тушки на уровне плечевого сустава. Голову, трахею и пищевод удаляют. "Шейка" состоит из шейных позвонков с мякотной тканью.

1701 МЯСО КУР — ГОЛОВА

"Голову" получают путем отделения ее от тушки по верхней части шеи. Тушку удаляют. "Голова" состоит из костей и содержимого черепа с прилегающими гребнем, мякотной тканью и кожей.

1801 МЯСО КУР — ОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ

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

1802 МЯСО КУР — ОБРАБОТАННЫЕ НОГИ

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

1803 МЯСО КУР — НЕОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ

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

1804 МЯСО КУР — НЕОБРАБОТАННЫЕ НОГИ

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

1901 МЯСО КУР — МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В МЕХАНИЧЕСКОЙ РАЗДЕЛКЕ

"Мускульные желудки в механической разделке" получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Мускульный желудок механически разрезают и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. "Мускульные желудки механической разделки" состоят из одной или более полостей неправильной формы, являющихся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

1902 МЯСО КУР — МЫШЕЧНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ГОРИЗОНТАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

"Мышечные желудки в горизонтальной разделке" получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок механически разрезают в горизонтальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. "Мышечные желудки в горизонтальной разделке" состоят из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

1903 МЯСО КУР — МУСКУЛЬНЫЕ ЖЕЛУДКИ В ВЕРТИКАЛЬНОЙ РАЗДЕЛКЕ

"Мускульные желудки в вертикальной разделке" получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок механически разрезают в вертикальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. "Мускульные желудки в вертикальной разделке" состоят из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

2001 МЯСО КУР — ПЕЧЕНКА

"Печенку" получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. "Печенка" представляет собой гладкий коричневато-красный орган, состоящий из одной или более долей неправильной формы и различного размера.

2001 МЯСО КУР — СЕРДЦЕ БЕЗ ВЕРШИНЫ

"Сердце без вершины" получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающие к сердцу жир, окологердечную сумку и верхушку аортального клапана удаляют. "Сердце без вершины" представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

2102 МЯСО КУР — СЕРДЦЕ С ВЕРШИНОЙ

"Сердце с вершиной" получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающие к сердцу жир, окологердечную сумку удаляют. Верхушку аортального клапана не удаляют. "Сердце с вершиной" представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

2201 МЯСО КУР — ЯИЧНИКИ

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

2301 МЯСО КУР — КОЖА ГРУДКИ

"Кожа грудки" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, целую грудку или разделанную грудку. Кожу шейки удаляют.

2302 МЯСО КУР — КОЖА БЕДРА/НОГИ

"Кожа бедра/ноги" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, ноги или задней полутушки.

2303 МЯСО КУР — КОЖА ТУШКИ

"Кожа тушки" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шейки.

2401 МЯСО КУР — БРЮШНОЙ ЖИР (ПОЧЕЧНЫЙ)

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

4001 МЯСО КУР — НАБОР ИЗ ДВУХ ПРОДУКТОВ

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

При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, "2 голени на 1 бедро" или "в равных пропорциях (1:1) мускульные желудки и печенка").

4002 МЯСО КУР — НАБОР ИЗ ТРЕХ ПРОДУКТОВ

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

При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, "2 голени и 2 крыла на 1 бедро" или «в равных пропорциях (1:1:1) шейки, мускульные желудки и печенка").

4003 МЯСО КУР — НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ПРОДУКТОВ

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

При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, "в равных пропорциях (1:1:1:1) грудок, голеней, бедер и крыльев").

ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА

<p>Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)</p>	<p>Trade and Timber Division Agricultural Standards Unit Palais des Nations CH – 1211 Geneva 10, ШВЕЙЦАРИЯ - SWITZERLAND</p> <p>Tel: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 E-mail: agristandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr</p>
<p>Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов - United States Department of Agriculture (USDA)</p>	<p>Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES</p> <p>Tel: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 E-mail: Barry.Carpenter@usda.gov http://www.ams.usda.gov</p>
<p>AUS-MEAT Ltd</p>	<p>9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland АВСТРАЛИЯ - AUSTRALIA</p> <p>Tel: +61 7 3247 7200 Fax: +61 7 3247 7222 E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au</p>

Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства	дер. Ржавки 141552, Солнечногорский район, Московская область Тел. : + 7 095 535 15 38 Факс: + 7 095 534 47 12 ВНИИ птицеперерабатывающей промышленности п/о Ржавки 141552, Солнечногорский район, Московская область, Российская Федерация Тел.: + 7 095 535 15 38 Факс: + 7 095 534 47 12 Электронный адрес: vniipp@orc.ru
GS1 International	Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Brussels BELGIUM Tel: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 http://www.gsl.org/contact/

ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ EAN-UCC

1. Цель системы EAN-UCC

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

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

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

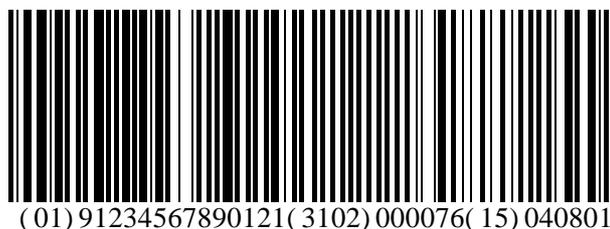
Система EAN-UCC обеспечивает универсальный язык для отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг и местонахождения и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки снабжения, для наблюдения за продвижением мясных продуктов от ферм до розничной торговой сети. Дополнительную информацию о системе EAN-UCC можно получить по адресам, указанным в приложении I.

2. Использование кода ЕЭК ООН в системе EAN-UCC

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

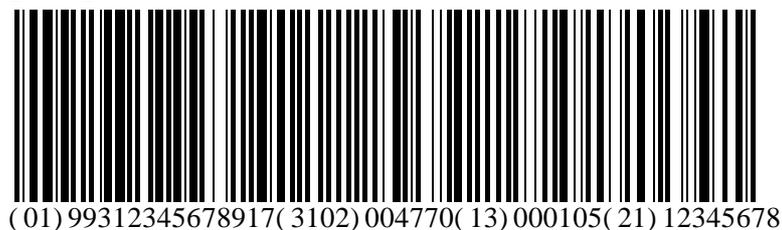
Код ЕЭК ООН, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор EAN-UCC (**7002**) в стандарте EAN-UCC-128.

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 через электронный обмен данными (сообщения EDI-EANCOM®).

3. Применение системы в цепочке поставок

[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ, как в случае стандарта на говядину]

1) Покупатель оформляет заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и 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 UCC/EAN-128.

[рисунок]

4) Покупатель получает заказанный товар со сканированным штриховым кодом UCC/EAN-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных системах.

[рисунок]

5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов EAN- UCC, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения EDI-EANCOM®).

[рисунок]
