



**Экономический  
и Социальный Совет**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2007/26  
27 August 2007

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

---

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестьдесят третья сессия

Женева, 5-9 ноября 2007 года

Пункт 6 а) предварительной повестки дня

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

**Стандарт ЕЭК ООН на мясо индейки - тушки и части**

Записка секретариата

Настоящий текст представляется Рабочей группе для утверждения в качестве нового стандарта на мясо индейки.

В основу этого документа положен текст документа ECE/TRADE/C/WP.7/2006/10, который был согласован на сессии Специализированной секции по разработке стандартов на мясо в апреле 2007 года.

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
<b>1. ВВЕДЕНИЕ.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты .....</b>	<b>4</b>
<b>1.2 Сфера охвата.....</b>	<b>5</b>
<b>1.3 Область применения .....</b>	<b>6</b>
<b>1.4 История принятия и публикации.....</b>	<b>6</b>
<b>2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.....</b>	<b>6</b>
<b>3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ .....</b>	<b>7</b>
<b>3.1 Дополнительные требования .....</b>	<b>7</b>
<b>3.2 Вид .....</b>	<b>8</b>
<b>3.3 Продукт/часть.....</b>	<b>8</b>
3.3.1 Код продукта .....	8
3.3.2 Наличие костей .....	8
3.3.3 Наличие кожи.....	8
<b>3.4 Охлаждение .....</b>	<b>9</b>
<b>3.5 Происхождение продукции .....</b>	<b>11</b>
3.5.1 Отслеживание происхождения продукта .....	11
3.5.2 Категория индеек .....	11
3.5.3 Система выращивания .....	12
3.5.4 Система откорма.....	13
3.5.5 Способ убоя.....	14
3.5.6 Способ охлаждения .....	14
3.5.7 Антимикробная обработка.....	15
<b>3.6 Уровень качества.....</b>	<b>16</b>
<b>3.7 Информация, которая должна указываться на товарных     этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам     тушек индеек и их частей.....</b>	<b>16</b>

## СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	<i>Стр.</i>
3.7.1 Обязательная информация.....	16
3.7.2 Прочие сведения о продукции .....	17
<b>3.8 Положения относительно требования оценки соответствия.....</b>	<b>17</b>
<b>3.9 Положения в отношении упаковки, хранения и транспортировки ....</b>	<b>18</b>
3.9.1 Масса упаковочной единицы .....	19
3.9.2 Первичная упаковка .....	19
3.9.3 Потребительская маркировка.....	21
3.9.4 Масса первичной упаковки .....	21
3.9.5 Вторичная упаковка .....	22
3.9.6 Масса вторичной упаковки.....	22
3.9.7 Форма кодирования тары и упаковки с мясом индейки.....	23
<b>4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ ИНДЕЙКИ.....</b>	<b>23</b>
4.1 Определение кода .....	23
4.2 Пример.....	24
<b>5. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ.....</b>	<b>25</b>
5.1 Многоязычный указатель продуктов.....	25
5.2 Пояснения к диаграмме скелета индейки .....	28
5.3 Части тушки индейки .....	28
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ I. АДРЕСА .....</b>	<b>43</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1.....</b>	<b>44</b>
1. Цель системы GS1.....	44
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1 .....	44
3. Применение системы в цепи поставок .....	46
4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД.....	47

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

**1. ВВЕДЕНИЕ**

**1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты**

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

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

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

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.

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

## 1.2 Сфера охвата

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.

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.

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**

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

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

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

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

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на вебсайте ЕЭК ООН:

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

## **2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

Тушки и их части должны быть:

- без посторонних веществ (например, стекла, резины, пластика, металла)<sup>1</sup>,
- без посторонних запахов,
- без фекальных загрязнений,
- без видимых кровяных сгустков,
- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких<sup>2</sup>,
- практически без оперения и кровоподтеков<sup>3</sup>,
- без вызванных замораживанием ожогов<sup>4</sup>,
- без пятен, желчи<sup>3</sup>.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые определяются покупателем, и коды, уемые в рамках системы ЕЭК ООН для кодирования мяса индейки (см. раздел 4). Система ЕЭК ООН для кодирования упаковки мяса индейки описана в разделе 3.9.

#### 3.1 Дополнительные требования

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

---

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

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

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

<sup>4</sup> 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).

### 3.2 Вид

Для мяса индейки (*Meleagris gallopavo*) в поле данных 1, как определено в 1.1, используется код 71.

### 3.3 Продукт/часть

#### 3.3.1 Код продукта

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

#### 3.3.2 Наличие костей

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

Код наличия костей (поле данных 3а)	Категория	Описание
<b>0</b>	Не указывается	
<b>1</b>	С костями	Продукт со всеми костями
<b>2</b>	Кости удалены частично	В продукте оставлена часть костей, а часть - удалена
<b>3</b>	Без костей	Из продукта удалены все кости
<b>4-9</b>	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 3б)	Категория	Описание
<b>0</b>	Не указывается	
<b>1</b>	С кожей	Продукт с кожей (рис. 1)
<b>2</b>	Без кожи	Продукт без кожи (рис. 2)
<b>3-9</b>	Коды не используются	





Рис. 1: **Целая** тушка с кожей

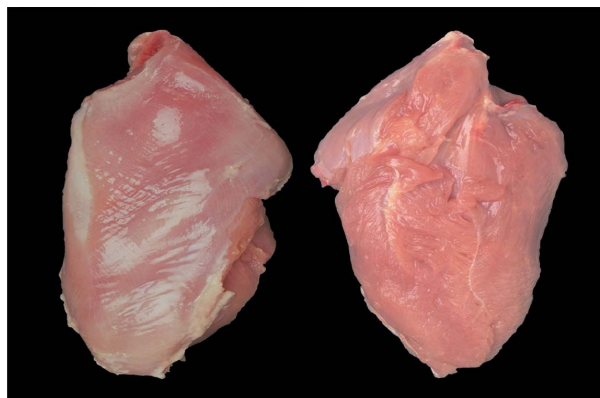


Рис. 2: Филе без костей и кожи

### 3.4 Охлаждение

Под искусственным охлаждением в этом стандарте понимаются методы понижения внутренней температуры пищевого продукта в целях его сохранения и микробиологического контроля. Тушки индейки и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в упаковке, охлажденными с сухим льдом в упаковке, 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 после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже - 2,0°C или не выше +4,0°C.
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже - 2,0°C или не выше +4,0°C
3	Охлажденный с сухим льдом (CO <sub>2</sub> ) <sup>5</sup>	Продукт, уложенный в контейнер с сухим льдом (CO <sub>2</sub> ), сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже -2,0°C или не выше +4,0°C
4	Легкозамороженный <sup>6</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после замораживания температуру внутри продукта не ниже -12°C или не выше -2°C
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания температуру внутри продукта не выше -12°C
6	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания температуру внутри продукта не выше -18°C
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода 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. Методика 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 охлаждения, согласованного покупателем и продавцом.

<sup>5</sup> Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

<sup>6</sup> Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

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 не старше 4 месяцев.
2	Молодые индюки и индейки (без разбивки по полу)	Индейки и индюки в возрасте менее 8 месяцев. Киль грудной кости хрящевидный
3	Молодые индейки	Молодые индейки в возрасте не старше 8 месяцев. Киль грудной кости хрящевидный
4	Молодые индюки	Молодые индюки (самцы) в возрасте не старше 8 месяцев. Киль грудной кости хрящевидный
5	Годовалые индюки и	Полностью зрелые индейки и индюки обычно в возрасте от 8 до 15 месяцев
6	Взрослые/племенные и индюки	Зрелые индейки и индюки в возрасте обычно старше 15 месяцев
7	Зрелые/племенные	Зрелые индейки обычно в возрасте старше 15 месяцев

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
8	Зрелые/племенные индюки	Зрелые индюки (самцы) в возрасте обычно старше 15 месяцев
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	Индюки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках (под навесом)
2	Неограниченный выгул-1	Индюки медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правил содержания при низкой плотности на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула днем на открытом воздухе на протяжении не менее половины срока и жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых, а минимальный возраст убоя должен составлять 140 дней
3	Неограниченный выгул-2	Индюки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
4	Выгон/выгонное содержание	Индейки выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая <sup>7</sup>	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.

### 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

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

<b>50</b>	БезСР
<b>51</b>	Без СР и без ГИО
<b>52-59</b>	Коды не используются
<b>60</b>	Без ГИО
<b>61-98</b>	Коды не используются
<b>99</b>	Может использоваться для описания любых иных систем откорма, согласованных между 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.

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

### 3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может предъявлять требования к способу, 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, эти ограничения должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Методы, примененные для определения количества воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.

<b>Код способа охлаждения (поле данных 9)</b>	<b>Категория</b>	<b>Описание</b>
<b>0</b>	Не указывается	
<b>1</b>	Охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды
<b>2</b>	Охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
<b>3</b>	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
<b>4</b>	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
<b>5</b>	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль
<b>6</b>	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль с антимикробными препаратами
<b>7-8</b>	Коды не используются	
<b>9</b>	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 <sup>8</sup>
2	Уровень качества 2	Продукт отвечает второму уровню качества <sup>8</sup>
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.

- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: "Хранить при температуре не выше XX°C"

<sup>8</sup> В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Если же такое законодательство отсутствует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.



- 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 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 убоа
- 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 убоа
- 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 торговому стандарту (торговый стандарт):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны 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.

<b>Код оценки соответствия (поле данных 14)</b>	<b>Категория</b>
<b>0</b>	Не указывается
<b>1</b>	Оценка соответствия качества/сорта/классификации (качество)
<b>2</b>	Оценка соответствия торговому стандарту
<b>3</b>	Оценка соответствия идентификации индейки/партии (идентификация индейки/партии)
<b>4</b>	Оценка соответствия стандарту качества и торговому стандарту
<b>5</b>	Оценка соответствия стандарту качества и идентификации индейки/партии
<b>6</b>	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации индейки/партии
<b>7</b>	Оценка соответствия стандарту качества, торговому стандарту и идентификации индейки/партии
<b>8</b>	Код не используется
<b>9</b>	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.

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, облегаяющий продукт за счет откачивания воздуха и впоследствии 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 упаковки 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	Стаканчик/коробочка	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 восненую поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель должен также указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка.

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 вошенная коробка 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 3.9.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

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

### 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 различаться 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 вошеное покрытие.
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки.
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.9.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки определяется в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в пункте 3.9.1.

<b>Код массы вторичной упаковки (поле данных Р6)</b>	<b>Категория/описание</b>
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:

<b>Поле данных</b>	<b>Описание</b>	<b>Раздел</b>	<b>Область кодирования</b>
P1	Масса упаковочной единицы	3.9.1	0–9
P2	Первичная упаковка	3.9.2	00–99
P3	Потребительская маркировка первичной упаковки	3.9.3	0–9
P4	Масса первичной упаковки	3.9.4	0–9
P5	Вторичная упаковка	3.9.5	0–9
P6	Масса вторичной упаковки	3.9.6	00000–99999

## **4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ 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 главах 3 и 5.

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Раздел</b>	<b>Диапазон кодирования</b>
1	Вид птицы	3.2	00-09
2	Продукт/часть продукта	5	0-9999
3a	Наличие костей	3.3.2	0-9
3b	Наличие кожи	3.3.3	0-9
4	Искусственное охлаждение	3.4	0-9
5	Категория	3.5.2	0-9
6	Система выращивания	3.5.3	0-9
7	Система откорма	3.5.4	00-99
8	Способ убоя	3.5.5	0-9
9	Способ охлаждения	3.5.6	0-9
10	Антимикробная обработка	3.5.7	0-9
11	Уровень качества	3.6	0-9

№	Наименование	Раздел	Диапазон кодирования
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 целой тушки молодой индейки с потрохами, органически выращенной без добавления рыбной муки в корм, охлажденной холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшейся антимицробной 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	Охлаждение	Глубокозамороженные	6
5	Категория	Молодые индейки (без разбивки по полу)	1
6	Система выращивания	Органическая	5
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Способ уоя	Не указывается	0
9	Охлаждение	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимицробная обработка	Без антимицробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества 1	1
12	Поле не используется	-	0
13	Поле не используется	-	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия качеству и торговому стандарту	4



## 5. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ

### 5.1 Многоязычный указатель продуктов

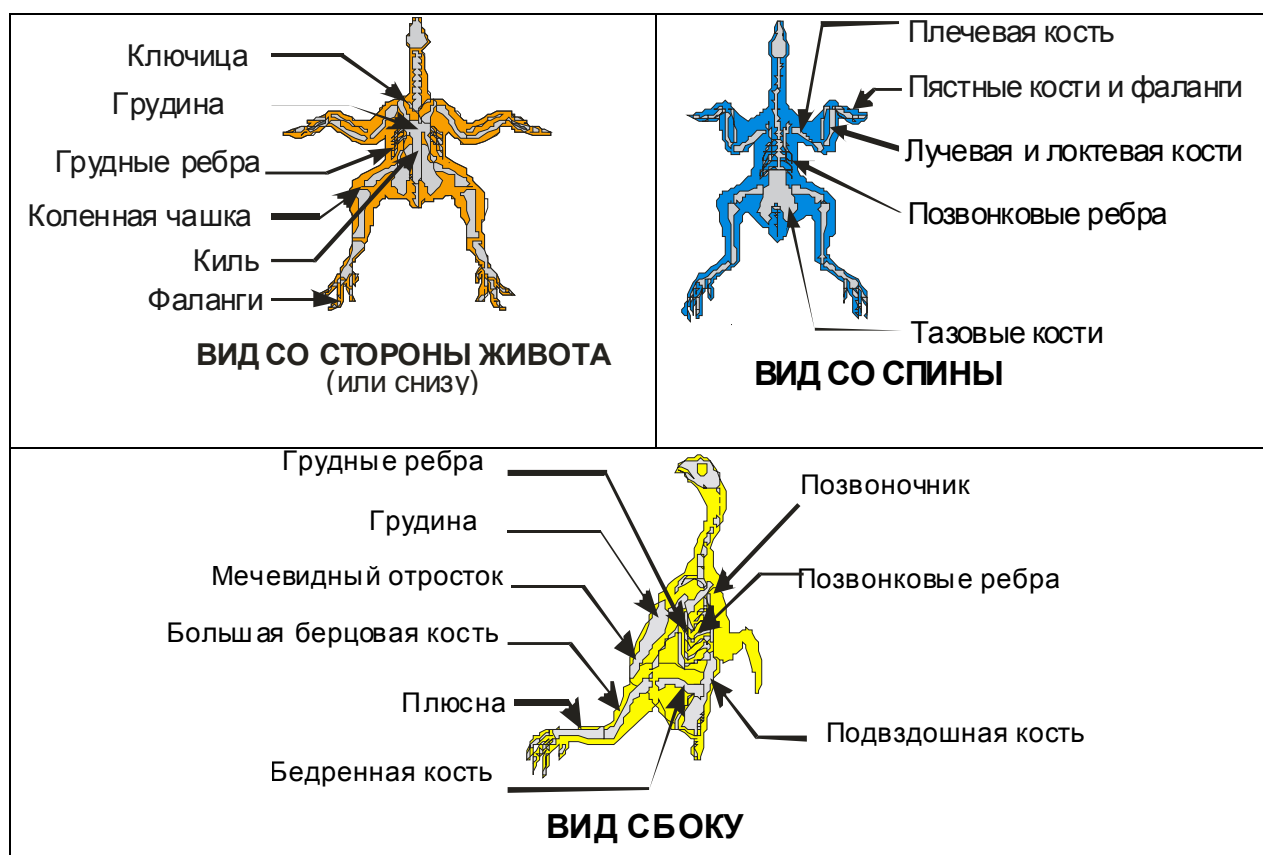
Item	English	Page	Français	Русский
0101	Whole bird		Volaille entière	Целая тушка
0102	Whole bird without giblets		Volaille entière sans abats	Целая тушка без потрохов
0401	Back half		Moitié postérieure	Задняя полутушка
0402	Back half without tail		Moitié postérieure sans croupion	Задняя полутушка без 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	Целая 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	Целая грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и бескостным мясом плечевой части крыльев
0604	Bone-in whole breast with back and ribs		Poitrine entière non désossée avec dos et côtes	Целая 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	Целая 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	Целая 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	Целая грудка, необваленная, без спинки с ребрами и бескостным мясом плечевой части крыльев
0614	Bone-in whole breast without back, with ribs		Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes	Целая грудка, необваленная, без спинки с ребрами
0615	Whole breast without back or ribs, with tenderloins		Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Целая 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	Целая грудка, обваленная, без спинки, ребер или вырезки
0617	Whole breast		Poitrine entière	Целая грудка
0618	Double fillet with skin		Filet papillon	Двойное филе с кожей
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 вырезкой
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, бескостная, без прилегающей части спинки или реберного мяса и без вырезки
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	Мясистая часть, жилованная
0901	Leg quarter		Quart cuisse	Окорочек
0902	Leg quarter without tail		Quart cuisse sans croupion	Окорочек без гузки
1001	Whole leg		Cuisse entière	Целая ножка
1101	Untrimmed thigh		Haut de cuisse non paré	Бедро без обрезки
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 с обрезкой
1201	Bone-in drumstick		Pilon non désossé	Голень, не обваленная
1203	Boneless drumstick with tendon partially removed		Pilon désossé avec tendon partiellement enlevé	Голень, обваленная, частично жилованная
1204	Boneless drumstick with tendon removed		Pilon désossé avec tendon enlevé	Голень, обваленная, жилованная
1301	Whole wing		Aile entière	Крыло целое
1302	First and second segment wing		Première et deuxième sections d'aile	Соединенные плечевая и локтевая части крыла

Item	English	Page	Français	Русский
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	Гузки
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	Печени
2101	Hearts, cap-off		Cœurs, sans «coiffe»	Сердца, без верхушки
2102	Hearts, cap-on		Cœurs, avec «coiffe»	Сердце, с верхушкой
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 (жировая "подушка")
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
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 голени
6011	Scapula meat		Viande d'omoplate	Мясо лопаточной части
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 тушки индейки

### 0101 ЦЕЛАЯ ТУШКА

"Целая тушка" представляет собой целую тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, 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 ЦЕЛАЯ ТУШКА БЕЗ ПОТРОХОВ**

"Целая тушка без потрохов" состоит из целой тушки со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, 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 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ (ПЕРЕДНЯЯ ПОЛУТУШКА)**

"Целую 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. Целая грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и крыльями состоит из целой грудки с прилегающей частью спинки и обоих крыльев.

**0602 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ**

"Целую 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. Целая грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и плечевой частью крыльев состоит из целой грудки с прилегающей частью спинки и плечевой частью обоих крыльев.

**0603 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ, РЕБРАМИ И БЕСКОСТНЫМ МЯСОМ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ**

"Целую грудку, необваленную, со спинкой, ребрами и бескостным мясом плечевой части крыльев" получают из целой необваленной грудки со спинкой, ребрами и плечевой части крыльев (0602) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей). Кожа шейки удаляется. Целая грудка, необваленная, со спинкой, ребрами и бескостным мясом плечевой части крыльев состоит из целой грудки с прилегающей частью спинки и бескостного мяса плечевой части крыльев.

**0604 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, СО СПИНКОЙ И РЕБРАМИ**

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

**0611 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ**

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

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

"Целую грудку, необваленную, без спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев" получают из необваленной целой 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. Целая грудка, необваленная, без спинки, с ребрами и плечевой частью

крыльев состоит из целой грудки без спинки, а также ребер и плечевой части обоих крыльев.

**0613 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И БЕСКОСТНЫМ МЯСОМ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТИ КРЫЛЬЕВ**

"Целую грудку, необваленную, без спинки, с ребрами и бескостным мясом плечевой части крыльев" получают из необваленной целой грудки, без спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев (0612) путем удаления костей из плечевой части крыльев (плечевых костей). Кожа шейки удаляется. Целая грудка, необваленная, без спинки, с ребрами и бескостным мясом плечевой части крыльев состоит из целой грудки без спинки и ребер, а также ребер и мясистой части бескостного мяса плечевой части крыльев.

**0614 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, НЕОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, С РЕБРАМИ**

"Целую грудку, необваленную, без спинки, с ребрами" получают из необваленной целой грудки, без спинки, с ребрами и крыльями (0611) путем удаления крыльев. Кожа шейки удаляется. Целая грудка, необваленная, без спинки, с ребрами состоит из целой грудки без спинки, а также ребер и вырезки (малой грудной мышцы).

**0615 ЦЕЛАЯ ГРУДКА БЕЗ СПИНКИ ИЛИ РЕБЕР, С МЯСИСТОЙ ЧАСТЬЮ**

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

**0616 ЦЕЛАЯ ГРУДКА, ОБВАЛЕННАЯ, БЕЗ СПИНКИ, РЕБЕР ИЛИ МЯСИСТОЙ ЧАСТИ**

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

**0617 ЦЕЛАЯ ГРУДКА**

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

**0618 ДВОЙНОЕ ФИЛЕ С КОЖЕЙ**

"Филе горизонтальной разделки", или двойное филе с кожей, соответствует двум целым 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 целой 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 целой 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 целой грудки с прилегающей частью спинки, а также ребер и плечевой части крыла.

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

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

**0901 ОКORОЧОК**

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

**0902 ОКORОЧОК БЕЗ ГУЗКИ**

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

**1001 ЦЕЛАЯ НОЖКА**

"Целую 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. Целая ножка состоит из бедра и голени.

**1101 БЕДРО НЕОБРЕЗАННОЕ**

"Бедронеобрезанное" получают путем разрезания целой ножки (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Голень и коленная чашечка удаляются. Бедро необрезанное 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. Голень, коленная чашечка и брюшной жир удаляются. Бедро, необваленное, с прилегающей частью спинки состоит из бедра с прилегающими частью спинки и прилегающего к ним жира. Гужка и мясо, прилегающее к подвздошной кости (мясо задней части спинки), могут как присутствовать, так и отсутствовать.

**1103 БЕДРО ОБРЕЗАННОЕ**

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

**1201 ГОЛЕНЬ НЕОБВАЛЕННАЯ**

"Голень" получают путем разрезания целой ножки (1001) по суставу между берцовой и бедренной костями. Бедро удаляется. Голень состоит из голени и коленной чашечки.

**1203 ГОЛЕНЬ, ОБВАЛЕННАЯ, ЧАСТИЧНО ЖИЛОВАННАЯ**

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

**1204 ГОЛЕНЬ, ОБВАЛЕННАЯ, ЖИЛОВАННАЯ**

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

**1301 КРЫЛО ЦЕЛОЕ**

"Крыло целое с тонкой частью или без нее" получают путем отрезания крыла от тушки без потрохов (0102) по суставу между плечевой костью и позвоночником. Крыло целое состоит из: плечевой части с плечевой костью, которое крепит плечо к тушке, и локтевой части с локтевой и лучевой костями. Тонкая часть, состоящая из пястных 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 целого 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 целого 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 пястные кости и фаланги.

#### **1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА**

"Плечевую часть крыла" получают путем разрезания целого 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 целого 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 целого 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 целого 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 (спинную кость) и крестцовые позвонки (копчик). Тушка и копчиковая железа удаляются. Гузка без копчиковой железы состоит из крестца 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 разрезаются вручную для обработки, производимой путем удаления внутренней оболочки 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 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 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 ПЕЧЕНИ**

"Печень" удаляется из полости тушки. Желчный пузырь удаляется. Печень представляет собой гладкий орган коричнево-красного цвета с одной или более долями неправильной формы и размера.

**2101 СЕРДЦЕ, БЕЗ ВЕРХУШКИ**

"Сердце" удаляется из полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, перикард и верхушка сердца удаляются. Сердце без верхушки представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

**2102            СЕРДЦЕ С РХУШКОЙ**

"Сердце" удаляется из полости тушки. Прилегающий к сердцу жир и перикард удаляются. Сердце с верхушкой представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

**2201            СЕМЕННИКИ**

"Семенники" удаляются из полости тушки. Семенники представляют собой покрытые оболочкой фасолевидные тельца, которые являются репродуктивными органами индюков.

**2301            КОЖА ГРУДКИ**

"Кожа грудки" состоит из внешнего слоя ткани, покрывающей грудную часть тушки, целую 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, целую 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, целую 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 (ЖИРОВАЯ ПОДУШКА)**

"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, голеней и бедер) или продуктов (например, мускульных желудков и печенки), 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, голеней, бедер и крыльев) или продуктов (например, шеек, мускульных желудков и печенки), 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, голеней и крыльев) или продуктов (например, шеек, мускульных желудков, печенки и сердец), упакованных вместе или содержащихся в одной упаковке или одном транспортном контейнере.

**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 голеней 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 ГОЛЕНЕЙ**

"Обрезь мяса голеней" получают путем срезания небольших кусочков мяса голеней с голеней 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 переваривания, 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

<b>Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)</b>	<p>Trade and Timber Division Agricultural Standards Unit Palais des Nations CH – 1211 Geneva 10 SWITZERLAND</p> <p>Tel: +41 22 917 13 66 Fax: +41 22 917 0629 e-mail: <a href="mailto:agristandards@unece.org">agristandards@unece.org</a> Website: <a href="http://www.unece.org/trade/agr">www.unece.org/trade/agr</a></p>
<b>Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов (МСХ США)</b>	<p>Agricultural Marketing Service Poultry Programs 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0259 UNITED STATES</p> <p>Tel: +1 202 690 3148 Fax: +1 202 690 0941 e-mail: <a href="mailto:david.bowden@usda.gov">david.bowden@usda.gov</a> Website: <a href="http://www.ams.usda.gov">www.ams.usda.gov</a></p>
<b>"АУС-МИТ лтд"</b>	<p>9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIA</p> <p>Tel: +61 7 3361 9200 Fax: +61 7 3361 9222 e-mail: <a href="mailto:ausmeat@ausmeat.com.au">ausmeat@ausmeat.com.au</a> Website: <a href="http://www.ausmeat.com.au">www.ausmeat.com.au</a></p>
<b>Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (Поселок Ржевки)</b>	<p>Поселок Ржевки 141552, Солнечногорский район Московской области Российская Федерация</p> <p>Tel: +7 095 535 15 38 Fax: +7 095 534 47 12 e-mail : <a href="mailto:yniipp@orc.ru">yniipp@orc.ru</a></p>
<b>GS1 International</b>	<p>Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Brussels BELGIUM</p> <p>Tel: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 Website: <a href="http://www.gs1.org/contact/">www.gs1.org/contact/</a></p>

## **ПРИЛОЖЕНИЕ II. СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ**

### **1. Цель системы GS1**

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

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

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

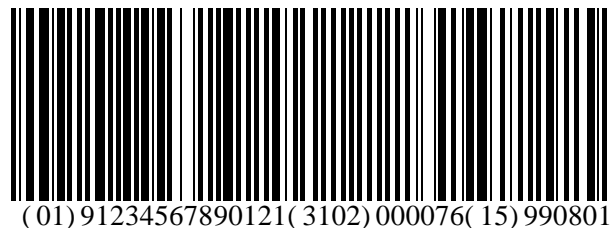
### **2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1**

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

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

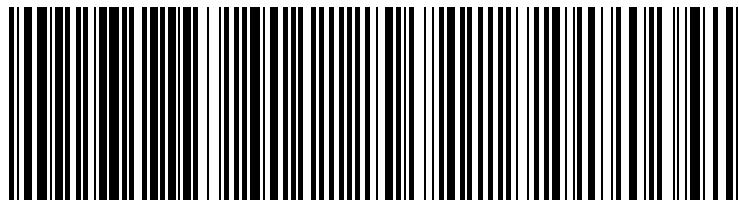
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию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

**Пример 1:**



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

**Пример 2:**



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

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

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

**3. Применение системы в цепи поставок**

*[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ как и в других стандартах на мясо]*

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

*[рисунок]*

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

*[рисунок]*

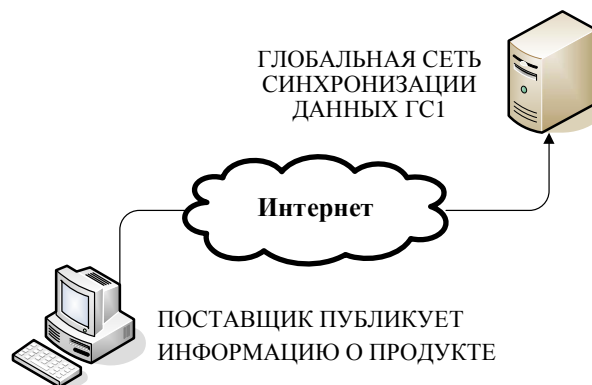
5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).

*[рисунок]*

### Пример 3:

#### 4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое ЕЭК ООН надлежащее определение отруба с целью выяснения характера разделки продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



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

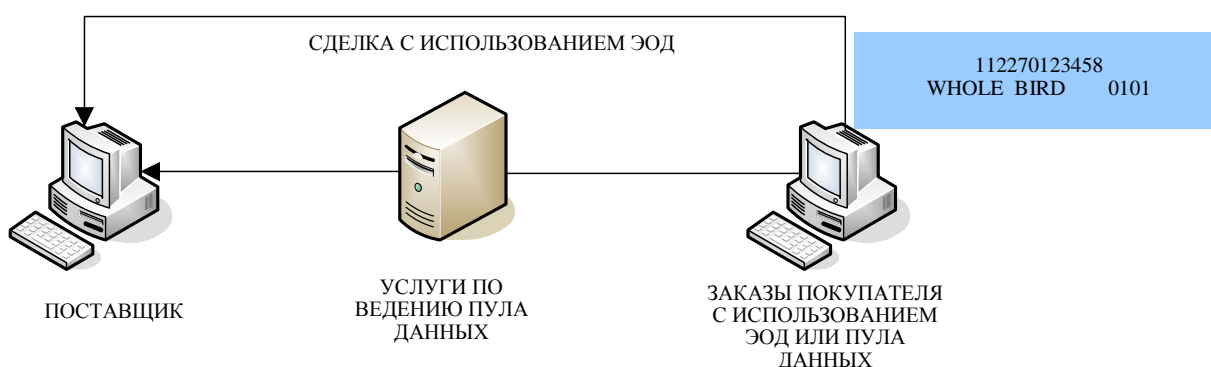


3) Покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте в своих информационных системах с целью идентификации с помощью ГНТП продуктов, которые они желают заказать.

ПОКУПАТЕЛИ ВЫЯВЛЯЮТ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЯ ИНФОРМАЦИЮ, ХРАНИМУЮ В СИСТЕМЕ КОМПАНИИ

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

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



-----