



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
12 June 2018
Russian
Original: English, French and
Russian

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо

Двадцать седьмая сессия

Женева, 2–4 июля 2018 года

Пункт 4 а) предварительной повестки дня

Пересмотр стандартов

Мясо уток*

Документ представлен Докладчиком

Настоящий документ представляет собой последний вариант стандарта на мясо уток – тушки и их части.

В нем отражены предложения совещания Докладчиков (Докладчик: Китай), которое состоялось в сентябре 2017 года, а также предложения делегации Сербии и изменения, предложенные на семьдесят третьей сессии Специализированной секции. Он также служит справочным документом для стандарта на мясо гусей.

* Настоящий документ представлен в указанную выше дату с целью включения в него всех предложенных изменений.



1. Введение

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций относительно международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит 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. Она входит в серию стандартов, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

В нижеследующей таблице приведен перечень видов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки, а также указаны их коды, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. раздел 4).

С подробной дополнительной информацией о публикациях можно ознакомиться на веб-сайте ЕЭК ООН по адресу www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html. На этом веб-сайте также имеются описание системы кодирования и прикладной идентификатор для применения кода ЕЭК ООН.

<i>Вид мяса</i>	<i>Код вида мяса ЕЭК ООН (см. раздел 4)</i>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо оленей (оленина)	20
Мясо свиней (свинина)	30
Мясо овец (баранина)	40
Мясо коз (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Турция	71
Мясо уток	72
Мясо гусей	73
Мясо кроликов (крольчатина)	74
Мясо лошадей (конина)	80
Пищевые мясные субпродукты	90
Мясо розничной разделки	91

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) тушек уток (*Anas u Cairina moschata*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Настоящий стандарт не распространяется на продукты с добавленными ингредиентами или так называемые «полуфабрикаты из утки» (duck preparations). Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и расфасовки мяса, а также оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясoproдуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок тушек уток и их частей должны также соблюдаться 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 продукции после отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус* (www.codexalimentarius.net), 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.

Для оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым покупателем. Для облегчения понимания положений стандарта в него включены фотографии тушек и их отдельных товарных частей/продуктов разделки.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей шестьдесят четвертой сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/2008/22).

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 веб-сайте ЕЭК ООН по адресу www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html.

2. Минимальные требования

Все мясoproдукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов.

Тушки и их части должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых посторонних веществ (например, стекла, резины, пластика, металла)¹;
- без постороннего запаха;
- без фекальных загрязнений;
- надлежащим образом обескровленными;
- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких²;
- практически без оперения и кровоподтеков³;
- без холодильных ожогов⁴;
- без пятен желчи³.

3. Требования, определяемые покупателем

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

3.1 Дополнительные требования

Определяемые покупателем дополнительные требования, 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 мяса

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

3.3 Продукт/часть продукта

Перечисляемые в настоящем документе части утки имеют лишь рекомендательный характер. По мере обновления настоящего документа части мяса будут, при необходимости, добавляться или исключаться. Многие из этих частей поступают в международную торговлю под несколькими торговыми названиями. Цель применения согласованной системы кодирования (www.unecsc.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.html) заключается в упрощении использования настоящего документа.

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

² Если такие органы не являются частью указанного продукта.

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

⁴ Холодильный ожог представляет собой локальное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое указывает полное или частичное изменение первоначального цвета (обычно цвет становится бледнее) и/или тактильных свойств (сухость, губчатость).

3.3.1 Код продукта/части продукта

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

3.3.2 Наличие костей

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

<i>Код наличия костей (поле данных 3a)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	Категория конкретно не указана
1	Необваленное мясо	Продукт со всеми костями
2	Частично обваленное мясо	Продукт, из которого удалена часть костей, но не все кости
3	Обваленное мясо	Продукт, из которого удалены все кости
4–9	Коды не используются	

3.3.3 Наличие кожи

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

<i>Код наличия кожи (поле данных 3b)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	Категория конкретно не указана
1	С кожей	Продукт с кожей (рис. 1)
2	Без кожи	Продукт без кожи (рис. 2)
3–9	Коды не используются	



Рис. 1: Целая тушка с кожей



Рис. 2: Обваленная грудка без кожи

3.4 Искусственное охлаждение

Под искусственным охлаждением в настоящем стандарте понимаются методы понижения внутренней температуры пищевого продукта в целях его сохранения и антимикробной обработки. Тушки уток и их части могут быть охлажденными, охлажденными с добавлением льда в упаковке, охлажденными с добавлением сухого льда в упаковке, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (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. Поставщик обязан обеспечивать на всех этапах поставки такую температуру окружающей среды, которая бы гарантировала одинаковую внутреннюю температуру всех частей продукта в соответствии со следующими показателями:

<i>Код степени охлаждения (поле данных 4)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	Категория конкретно не указана.
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$.
2	Мясо охлажденное с добавлением льда	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением льда (замороженная вода, а не сухой лед).
3	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда (CO ₂) ⁵	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением сухого льда (CO ₂).
4	Мясо легкозамороженное ⁶	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не ниже $-12,0\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не выше $-2,0\text{ }^{\circ}\text{C}$.
5	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.
6	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

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

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

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

3.5 История продукта

3.5.1 Отслеживание истории продукта

Для представления, по требованию покупателя, сведений об истории продукта необходима система отслеживания. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а соответствие процедур должно удостоверяться исходя их положений, касающихся требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.8.

3.5.2 Категории уток

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

<i>Код категории уток (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	Категория конкретно не указана.
1	Утята младшей возрастной категории	Возраст менее 4 недель.
2	Утята средней возрастной категории	Возраст менее 8 недель (56 дней). Для мускусных уток – менее 12 недель. Киль грудной кости хрящевидный.

<i>Код категории уток (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
3	Утята старшей возрастной категории (выбракованный ремонтный молодняк)	Возраст от 10 до 17 недель. Для мускусных уток – от 13 до 23 недель.
4	Взрослые утки	Возраст более 18 недель. Для мускусных уток – более 24 недель.
5	Утки-несушки	Возраст более 21 недель.
6	Племенные селезни и самки уток	Возраст более 26 недель.
7–8	Код не используется	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой категории уток, согласованной между покупателем и продавцом.

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

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае выращивание должно осуществляться в соответствии с нормами, действующими в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, применяется законодательство страны-экспортера.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория⁷</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	Система конкретно не указана.
1	Система выращивания в помещении	Утки выращиваются в обогреваемых вентилируемых птичниках без выгула на открытом воздухе.
2	Неограниченный выгул	Утки выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых либо открытых (под навесом) птичниках с выгулом на открытом воздухе.
3	Выгон/ выгонная система выращивания	Утки выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели.
4	Органическая система ⁸	Методы выращивания, соответствующие законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания

⁷ Для того чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

⁸ Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Поэтому вариант «органическая система» в разделе, посвященном системам кормления, не повторяется.

<i>Код системы выращивания (поле данных 6)</i>	<i>Категория⁷</i>	<i>Описание</i>
5	Система выращивания уток высшей категории качества	Подлежит определению.
6–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы выращивания, согласованной между покупателем и продавцом.

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

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен осуществляться в соответствии с нормами, действующими в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана
1	Традиционная
02–09	Коды не используются
10	Без РМ
11	Без РМ и ИЖП
12	Без РМ, без ИЖП и без СР
13	Без РМ, без ИЖП, без СР и без ГМО
14	Без РМ и без СР
15	Без РМ, без СР и без ГМО
16	Без РМ и без ГМО
17–29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГМО
33	Без ИЖП, без СР и без ГМО
34–49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и без ГМО
52–59	Коды не используются
60	Без ГМО

<i>Код системы откорма (поле данных 7)</i>	<i>Описание</i>
61–98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любой другой системы откорма, согласованной между покупателем и продавцом.

Без РМ	Без рыбной муки.
Без ИЖП	Без ингредиентов животного происхождения.
Без СР	Без стимуляторов роста*.
Без ГМО	Без продуктов, полученных с использованием генетически модифицированных 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 способ убоя. В любом случае способ убоя должен соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, способ убоя согласовывается между покупателем и продавцом.

<i>Код способа убоя (поле данных 8)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы.
2–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый способ убоя должен быть согласован между покупателем и продавцом.

3.5.6 Способ охлаждения

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

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

<i>Код способа охлаждения (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Водяное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды.

<i>Код способа охлаждения (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
2	Водяное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит антимикробные препараты.
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом.
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты.
5	Воздушно- распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль.
6	Воздушно- распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль с антимикробными препаратами.
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы охлаждения, согласованной между покупателем и продавцом.

3.5.7 Антимикробная обработка

Ниже указаны виды антимикробной обработки, которые могут использоваться до или после охлаждения. Они могут включать физическую, химическую или биологическую обработку. Эти виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом согласно соответствующему законодательству страны-импортера.

<i>Код обработки (поле данных 10)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась.
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный(ые) вид(ы) обработки должен(ны) согласовываться между покупателем и продавцом.
3–9	Коды не используются	

3.6 Уровень качества

3.6.1 Определение кодов

Уровень качества для тушек и их частей может указываться следующими способами:

<i>Код уровня качества (поле данных 11)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	Соблюдение минимальных требований, указанных в разделе 2, обязательно.
1	Уровень качества 1	Продукт отвечает высшему уровню качества ⁹ .
2	Уровень качества 2	Продукт отвечает второму уровню качества ⁹ .
3–8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом.

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

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

3.7.1 Обязательная информация

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

- наименование продукта;
- санитарная отметка/штамп о проверке;
- срок реализации/потребления в зависимости от требований каждой страны;
- условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше XX°C», согласно разделу 3.4;
- надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе;
- масса нетто в килограммах (кг) и факультативно – в фунтах;
- процентное содержание добавленной воды согласно разделу 3.5.6.

3.7.2 Прочие сведения о продукции

В соответствии с требованиями законодательства страны-импортера по запросу покупателя или по решению оператора мясопереработки в маркировке могут указываться дополнительные сведения о продукции. В случае указания такая информация о продукции должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;
- страна убоя;

⁹ В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества должно согласовываться между покупателем и продавцом.

- страна (страны) переработки/разделки;
- страна (страны) упаковки;
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин «страна происхождения» используется для обозначения того, что птица родилась, была выращена, забита, переработана/разделана и упакована в одной и той же стране;
- системы выращивания и откорма;
- дата переработки/упаковки;
- качество/сорт/классификация;
- способ убоя;
- способ охлаждения;
- порода уток.

3.8 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

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

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

Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определенным 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 должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

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

*Код оценки соответствия
(поле данных 14)*

Описание

0	Не указана
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации животных/партии (идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Описание</i>
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие

3.9 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

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

3.9.1 Масса единицы продукции

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

Покупатель и продавец могут согласовать массу единицы продукции отдельных продуктов следующим образом:

<i>Код массы единицы продукции (поле данных P1)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указана
1	Оговоренный диапазон массы
2	Оговоренная масса
3–8	Коды не используются
9	Прочие

3.9.2 Первичная упаковка

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

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Пластиковый пакет	Упаковка из мягкой пластиковой пленки, используемая для упаковывания продукта промышленным способом. Слой пластиковой пленки в ящике считается частью транспортной тары, а не внутренней упаковкой.
2	Пластиковый пакет, вакуумная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, облегающий продукт за счет удаления воздуха и последующей герметизации с помощью термосварки.
3	Пластиковый пакет многоразового использования	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, снабженный замковым соединением для многоразового использования.
4	Пластиковый пакет для упаковки в модифицированной газовой среде	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, наполненный газом и герметично закрытый для сохранения качества продукта.
5	Блистерная порционная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта.
6	Лоточная упаковка	Плоскодонная емкость в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается в лотке, который затем запечатывается пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт может помещаться влагопоглощающая прокладка.
7	Лоточная упаковка с модифицированной газовой средой	Плоскодонная мелкая емкость из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в лоток на влагопоглощающую прокладку, после чего лоток с продуктом запечатывается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ, а упаковка герметично запаивается для сохранения качества продукта.
8	Стаканчик/коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала.
9	Коробка	Картонная емкость с вложенным продуктом, которую размещают внутри упаковочной тары. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вошеную поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
		выборе этого вида упаковки покупатель должен также указать вид упаковочной тары, в которую помещается коробка.
10–97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, например в многоразовый пластиковый контейнер, коробку с прокладкой или бункер для перевозки навалом).
99	Прочие	

3.9.3 Потребительская маркировка

Потребительская маркировка на первичной упаковке может указываться следующим образом:

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

3.9.4 Масса первичной упаковки

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

<i>Код массы первичной упаковки (поле данных P4)</i>	<i>Категория/описание</i>
0	Не указана
1	Оговоренный диапазон массы
2	Оговоренная масса
3–8	Коды не используются
9	Прочие

3.9.5 Вторичная упаковка

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

<i>Код вторичной упаковки (поле данных P5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Коробка без прокладки, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами.
2	Коробка с прокладкой, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с внутренней пластиковой прокладкой. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами.
3	Коробка без прокладки, вошенная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для обеспечения водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими коммерчески приемлемыми методами.
4	Контейнер многоразовый	Контейнер или «короб» из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки.
5	Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый	Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковую прокладку и вошенное 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 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 разделе 3.9.1.

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

3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом уток

В таблице ниже показано общее применение формата кодирования для описания тары и упаковки с мясом уток:

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

4. Код ЕЭК ООН для требований покупателя к мясу уток

4.1 Определение кода

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

Поле №	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид мяса	3.2	00–99
2	Продукт/часть продукта	5	0000–9999
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 уток	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 глубокомороженной тушки утенка с потрохами, выращенного с использованием органической системы без добавления в корм рыбной муки, охлажденного холодным воздухом без применения добавок и без антимикробной обработки. Утенок высшего качества, причем оценка

соответствия требованиям качества и торговому стандарту производится компанией, указанной покупателем.

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

Поле №	Название	Требование	Значение кода
1	Вид мяса	Мясо уток	72
2	Продукт/часть продукта	Тушка	0101
3a	Наличие костей	Необваленная	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Мясо глубокозамороженное	6
5	Категория уток	Утята средней возрастной категории	2
6	Система выращивания	Органическая система	4
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества 1	1
12	Поле не используется	—	0
13	Поле не используется	—	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту	4

5. Описания тушек и их частей

5.1 Многоязычный указатель продуктов

Позиция	Английский	Французский	Русский
0101	Whole bird (with giblet pack)	Volaille entière sans abats	Тушка утиная (с комплектом потрохов)
0102	Whole bird without giblets	Volaille entière sans abats	Тушка утиная потрошенная
0103	Boneless whole bird without giblets and wings	Volaille entière désossée sans abats ni ailes	Тушка потрошенная обваленная без крыльев
0104	Whole bird without giblets, with long-cut drumsticks (shank)	Volaille entière sans abats avec pilons coupe longue	Тушка потрошенная с низким срезом голеней
0105	Whole bird without giblets, with half neck	Volaille entière sans abats avec demi-cou	Тушка потрошенная с половиной шеи

<i>Позиция</i>	<i>Английский</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>
0106	Whole bird without giblets, with whole neck	Volaille entière sans abats avec cou entier	Тушка потрошенная с целой шеей
0107	Whole bird without giblets, with head	Volaille entière sans abats avec tête	Тушка потрошенная с головой
0108	Whole bird without giblets, with head and feet	Volaille entière sans abats avec tête et pattes	Тушка потрошенная с головой и плюснами ног
0109	Partially eviscerated duck	Canard partiellement effilé	Частично потрошенная тушка
0201	Two-piece cut-up (split bird)	Volaille découpée en deux (demi-volaille)	Тушка, разделанная на две части (полутушки)
0202	Four-piece cut-up (quartered bird)	Volaille découpée en quatre (quart de volaille)	Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)
0203	Six-piece cut-up	Volaille découpée en six	Тушка, разделанная на шесть частей
0204	Eight-piece cut-up	Volaille découpée en huit	Тушка, разделанная на восемь частей
0301	Front half	Moitié antérieure	Передняя часть
0302	Front half without wings (whole breast with back)	Moitié antérieure sans ailes	Передняя часть без крыльев (грудка с прилегающей частью спинки)
0401	Back half (saddle)	Moitié postérieure	Задняя часть
0402	Back half without tail (saddle)	Moitié postérieure sans croupion	Задняя часть без гузки
0501	Breast quarter	Quart antérieur	Передняя четвертина
0502	Split breast with back portion	Quart antérieur avec partie de dos	Половина грудки с прилегающей частью спинки
0601	Whole breast without back, with ribs and tenderloins	Poitrine entière sans dos, avec côtes et filets	Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе
0602	Whole breast without back or ribs, with tenderloins	Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе
0603	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями
0604	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев
0605	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile désossés	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0606	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев

<i>Позиция</i>	<i>Английский</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>
0607	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile désossés	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев
0608	Boneless whole breast without back, ribs, or tenderloins	Poitrine entière désossée sans dos, côtes ni filets	Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе
0609	Whole breast	Poitrine entière	Грудка
0701	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла
0702	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile désossé	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла
0703	Bone-in split breast with back and ribs	Demi-poitrine non désossée avec dos et côtes	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами
0704	Bone-in split breast without back, with ribs and wing	Demi-poitrine non désossée sans dos, avec côtes et aile	Необваленная половина грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом
0705	Bone-in split breast with back, without ribs and wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes ni aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла
0706	Boneless split breast without back or rib meat	Demi-poitrine désossée sans dos ni viande de côtes	Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер
0707	Boneless split breast with skin and thigh	Demi-poitrine désossée avec peau et haut de cuisse	Обваленная половина грудки с кожей и бедром
0801	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon	Filet avec tendon	Малое филе с сухожилием
0802	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon tip off	Filet avec tendon sectionné	Малое филе без выступающей части сухожилия
0901	Leg with back portion (leg quarter)	Quart cuisse	Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)
0902	Leg with back portion, without tail (leg quarter without tail)	Quart cuisse sans croupion	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки (задняя четвертина без гузки)
0903	Leg with back portion, without tail and abdominal fat (leg quarter without tail and abdominal fat)	Quart cuisse avec partie de dos, sans croupion ni graisse abdominale	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира (задняя четвертина без гузки и абдоминального жира)

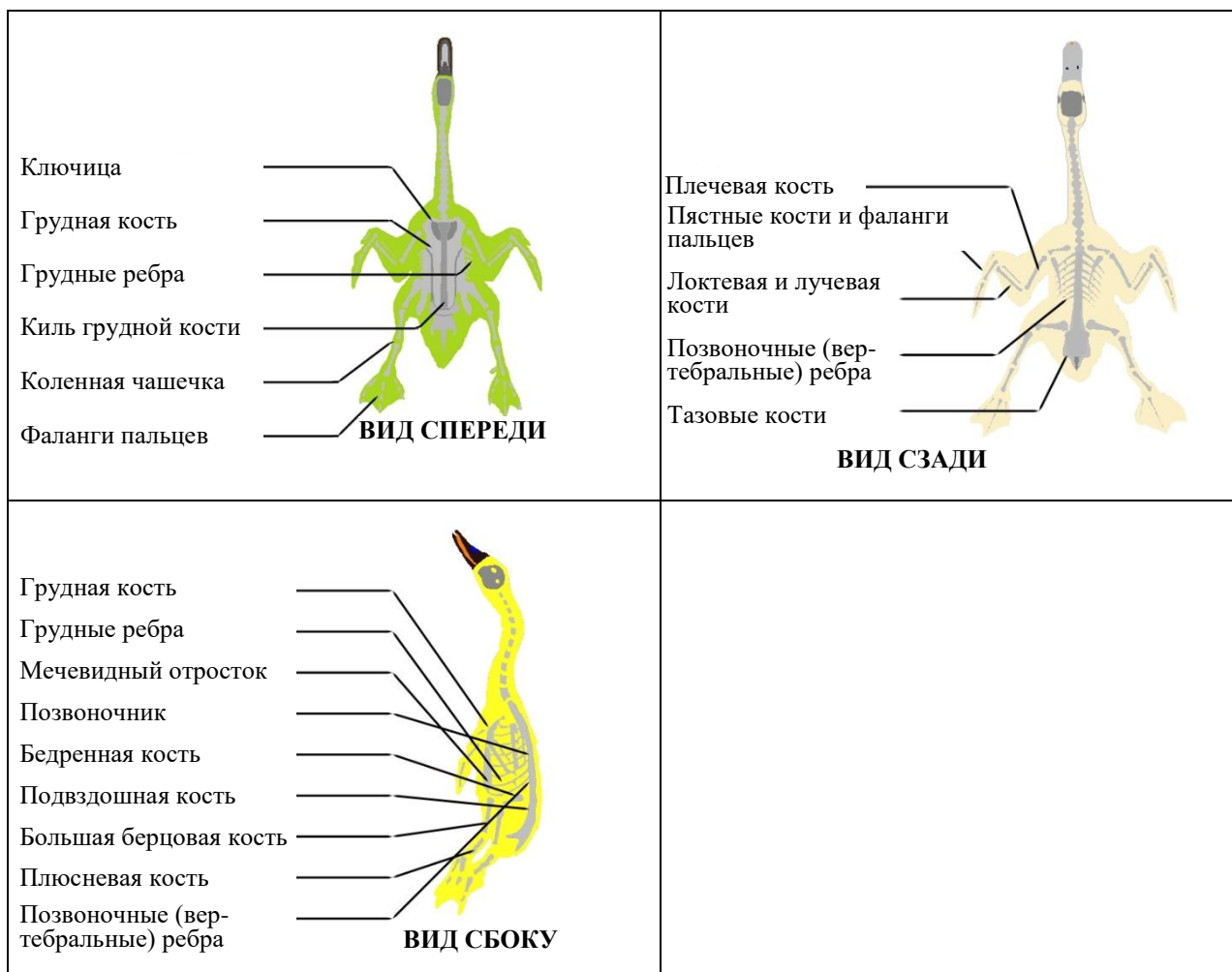
<i>Позиция</i>	<i>Английский</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>
0904	Long-cut drumstick and thigh portion with back (long-cut drum and thigh portion)	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой (голень низкого среза и часть бедра)
1001	Whole leg (short-cut leg)	Cuisse entière	Окорочок
1002	Whole leg with abdominal fat (half saddle without back)	Cuisse entière avec graisse abdominale	Окорочок абдоминальным жиром (задняя четвертина без прилегающей части спинки)
1003	Whole leg, long-cut (long-cut leg)	Cuisse entière coupe longue	Окорочок с низким срезом голени
1004	Semi-boneless duckling leg	Cuisse semi-désossée de jeune canard	Полубваленный окорочок утенка
1101	Thigh	Haut de cuisse	Бедро
1102	Bone-in thigh with back portion (thigh quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Необваленное бедро с прилегающей частью спинки
1103	Trimmed thigh	Haut de cuisse paré	Бедро обрезанное
1104	Boneless thigh, squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы
1201	Drumstick (drum)	Pilon	Голень
1202	Slant-cut drumstick (drum portion)	Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень
1301	Whole wing	Aile entière	Крыло
1302	First and second segment wing (v-wing)	Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)	Плечевая и локтевая части крыла (соединенные v-образно)
1303	Second and third segment wing (2-joint wing, wing portion)	Deuxième et troisième segments d'aile	Локтевая часть крыла с кистью
1304	First segment wing (wing drumette)	Premier segment d'aile	Плечевая часть крыла
1305	Second segment wing (wing flat, mid-joint)	Deuxième segment d'aile	Локтевая часть крыла
1306	Third segment wing (wing tip, flipper)	Troisième segment d'aile	Кисть крыла
1307	First and second segment wings (disjointed wings)	Premier et deuxième segments d'aile (aile déjointée)	Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)
1401	Stripped lower back	Bas de dos dépouillé	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки
1402	Lower back	Bas de dos	Нижняя часть спинки
1403	Upper back	Haut de dos	Верхняя часть спинки
1404	Whole back	Dos entier	Спинка
1501	Tail	Croupion	Гузка
1601	Neck	Cou	Шея
1701	Head	Tête	Голова

<i>Позиция</i>	<i>Английский</i>	<i>Французский</i>	<i>Русский</i>
1702	Head without tongue	Tête sans langue	Голова без языка
1703	Head with half-neck	Tête avec demi-cou	Голова с половиной шеи
1704	Tongue	Langue	Язык
1801	Processed paws	Parties inférieures de pattes préparées	Обработанные плюсны ног
1802	Processed feet	Pattes préparées	Обработанные ноги
1803	Unprocessed paws	Parties inférieures de pattes non préparées	Необработанные плюсны ног
1804	Unprocessed feet	Pattes non préparées	Необработанные ноги
1901	Gizzards, processed	Gésiers préparés	Обработанный мышечный желудок
1902	Gizzards, butterfly-cut	Gésiers coupe en papillon	Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки
1903	Gizzards, V-style cut (v-style gizzards)	Gésiers coupe en V	Мышечный желудок, разрезанный v-образно
2001	Liver	Foie	Печень
2101	Hearts, cap-off	Cœur sans «coiffe»	Сердце без верхушки аортального клапана
2102	Hearts, cap-on	Cœur avec «coiffe»	Сердце с верхушкой аортального клапана
2201	Testes	Testicules	Семенники
2301	Breast skin	Peau de poitrine	Кожа грудки
2302	Thigh/leg skin	Peau de haut de cuisse/cuisse	Кожа бедра/окорочка
2303	Body skin	Peau de corps	Кожа тушки
2304	Neck skin	Peau de cou	Кожа шеи
2401	Abdominal fat (leaf fat)	Graisse abdominale	Абдоминальный жир
2501	Cartilages	Cartilages	Хрящи
3001	Two-product combinations (2-product combo)	Combinaison de deux produits	Набор из двух видов продуктов
3002	Three-product combinations (3-product combo)	Combinaison de trois produits	Набор из трех видов продуктов
3003	Four-product combinations (4-product combo)	Combinaison de quatre produits	Набор из четырех видов продуктов
4001	Trimmings	Parures	Обрезь
4002	Breast trimmings	Parures de poitrine	Обрезь мяса грудки
4003	Wing trimmings	Parures d'aile	Обрезь мяса крыльев
4004	Thigh trimmings	Parures de haut de cuisse	Обрезь мяса бедра
4005	Drumstick trimmings	Parures de pilon	Обрезь мяса голени


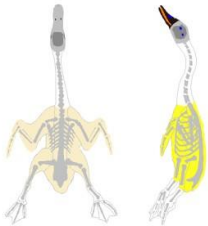






Позиция	Английский	Французский	Русский
4006	Pilum meat (oyster)	Sot-l'y-laisse	Мясо подвздошной кости («устричное мясо»)
4007	Intestines (chitterlings)	Intestins (boyaux)	Кишки (требуха)
4008	Unprocessed blood	Sang non traité	Необработанная кровь
4009	Processed blood	Sang traité	Обработанная кровь


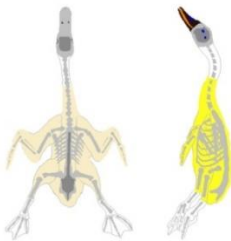

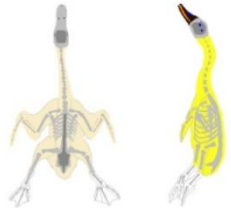

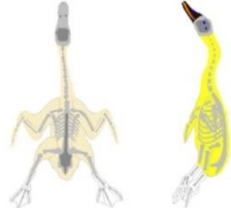


5.2 Пояснения к схемам скелета утки


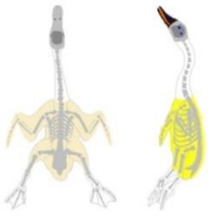

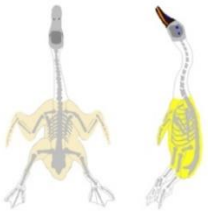
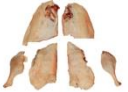
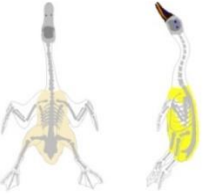


Две из трех приводимых ниже схем скелета утки иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На трех схемах показаны основные кости утки в дорсальной (вид сзади) (красный цвет), вентральной (вид спереди) (зеленый цвет) и латеральной (вид сбоку) (желтый цвет) позициях. Затемненная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




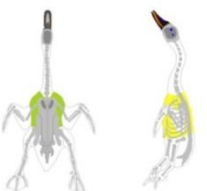





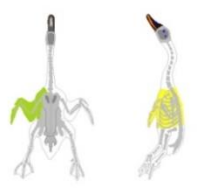



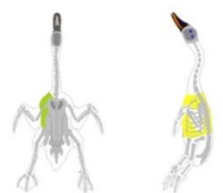

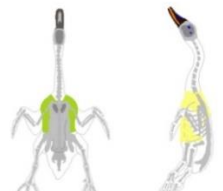

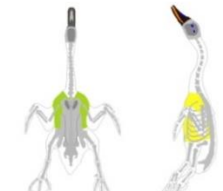

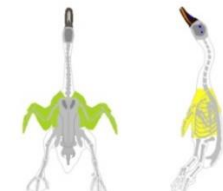


5.3 Части мяса уток








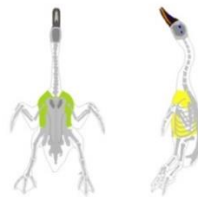
	<p>0101 Тушка утиная (с комплектом потрохов)</p> <p>«Тушка утиная (с комплектом)» представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову и плюсны ног удаляют, копчиковая железа должна быть удалена, гузка может присутствовать или отсутствовать. Мышечный желудок, сердце, печень и шея с кожей или без кожи (комплект потрохов) включаются в качестве отдельных частей.</p>	
	<p>0102 Тушка утиная потрошенная</p> <p>«Тушка утиная потрошенная» представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, шею с кожей, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0103 Тушка потрошенная обваленная без крыльев</p> <p>«Тушка потрошенная обваленная без крыльев» представляет собой тушку с мякотью грудки, бедер и голеней. Голову, шею с кожей, крылья, плюсны ног, мышечный желудок, сердце, печень, копчиковую железу, гузку, спинку и абдоминальный жир удаляют.</p>	
	<p>0104 Тушка потрошенная с низким срезом голеней</p> <p>«Тушка потрошенная с низким срезом голеней» представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, шею с кожей, плюсны ног, мышечный желудок, сердце, печень и копчиковую железу удаляют. Гузка может присутствовать или отсутствовать.</p>	


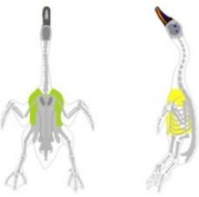





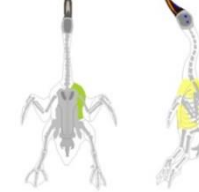
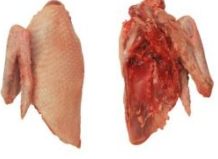

	<p><i>0105 Тушка потрошенная с половиной шеи</i></p> <p>«Тушка потрошенная с половиной шеи» представляет собой неразделанную тушку с половиной шеи и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, половину шеи, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>0106 Тушка потрошенная с целой шеей</i></p> <p>«Тушка потрошенная с целой шеей» представляет собой неразделанную тушку с шеей и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>0107 Тушка потрошенная с головой</i></p> <p>«Тушка потрошенная с головой» представляет собой неразделанную тушку с головой и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья и абдоминальный жир. Плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>0108 Тушка потрошенная с головой и плюснами ног</i></p> <p>«Тушка потрошенная с головой и плюснами ног» представляет собой неразделанную тушку с головой и плюснами ног. Она содержит все части, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	








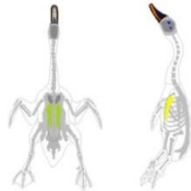

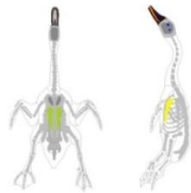
	<p><i>0109 Частично потрошенная тушка</i></p> <p>«Частично потрошенная тушка» представляет собой тушку с головой и плюснами ног. Она содержит все части, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку, абдоминальный жир, печень, легкие и сердце. Кишки удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>0201 Тушка, разделанная на две части (полутушки)</i></p> <p>«Тушку, разделанную на две части (полутушки)», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) вдоль позвоночника и грудки на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p><i>0202 Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)</i></p> <p>«Тушку, разделанную на четыре части», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на две передние четвертины с крыльями и две задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p><i>0203 Тушка, разделанная на шесть частей</i></p> <p>«Тушку, разделанную на шесть частей», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени и два бедра с прилегающей частью спинки. Крылья удаляют. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p><i>0204 Тушка, разделанная на восемь частей</i></p> <p>«Тушку, разделанную на восемь частей», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени, два бедра с прилегающей частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	


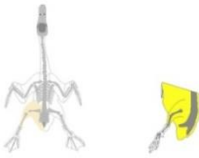

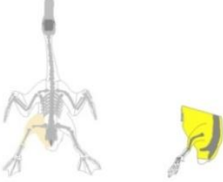

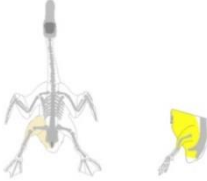

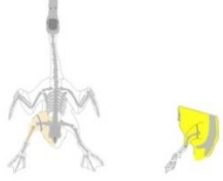

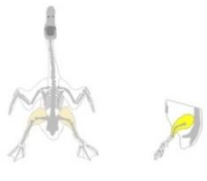
	<p>0301 Передняя часть</p> <p>«Переднюю часть» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка. Передняя часть представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и крыльями.</p>	
	<p>0302 Передняя часть без крыльев (Грудка с прилегающей частью спинки)</p> <p>«Переднюю часть без крыльев» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз и до окончания мечевидного отростка с удалением крыльев. Передняя часть без крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки.</p>	
	<p>0401 Задняя часть</p> <p>«Заднюю часть» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой. Копчиковая железа может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0402 Задняя часть без гузки</p> <p>«Заднюю часть без гузки» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть без гузки состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.</p>	
	<p>0501 Передняя четвертина</p> <p>«Переднюю четвертину» получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спины на две приблизительно равные части. Передняя четвертина представляет собой половину грудки с крылом и прилегающей частью спинки.</p>	

	<p>0502 Половина грудки с прилегающей частью спинки</p> <p>«Половину грудки с прилегающей частью спинки» получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части. Половина грудки с прилегающей частью спинки представляет собой половину грудки с неотделенной частью спинки.</p>	
	<p>0601 Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе</p> <p>«Грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и прилегающую часть спинки удаляют. Грудка с ребрами и малым филе (<i>M. pectoralis minor</i>) представляет собой грудку с мякотными тканями ребер и малым филе.</p>	
	<p>0602 Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе</p> <p>«Грудку без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Заднюю часть спинки, ребра и шею удаляют. Грудка без задней части спинки и ребер, с малым филе представляет собой грудку без задней части, ребер и крыльев, но с малым филе (<i>M. pectoralis minor</i>).</p>	
	<p>0603 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями</p> <p>«Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями» получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинку удаляют. Грудка с ребрами и крыльями представляет собой грудку с ребрами, малым филе и крыльями.</p>	
	<p>0604 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев</p> <p>«Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев» получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыльев. Локтевую часть крыльев, кисти крыльев и кожу шеи удаляют. Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев представляет собой грудку без прилегающей части спинки, но с ребрами и плечевой частью обоих крыльев.</p>	


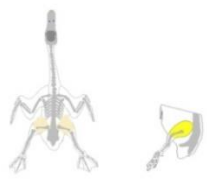

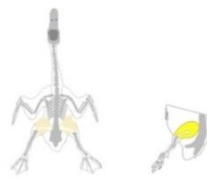

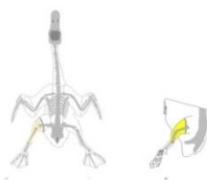

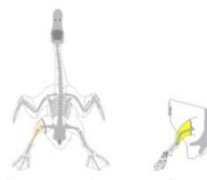

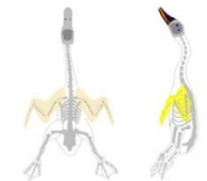

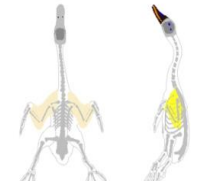
	<p>0605 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев</p> <p>«Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев» получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев (0604) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыльев. Кожу шеи удаляют. Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев представляет собой грудку без прилегающей части спинки, но с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев.</p>	
	<p>0606 Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев</p> <p>«Необваленную грудку с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев» получают из передней части (0301) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыльев. Локтевую часть крыльев, кисти крыльев и кожу шеи удаляют. Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и неотделенной плечевой частью обоих крыльев.</p>	
	<p>0607 Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев</p> <p>«Необваленную грудку с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев» получают из необваленной грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев (0606) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыльев. Кожу шеи удаляют. Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и обваленной плечевой частью обоих крыльев.</p>	
	<p>0608 Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе</p> <p>«Обваленную грудку без прилегающей части спинки, ребер и малого филе» получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) с удалением крыльев. Кости, малое филе (малую грудную мышцу) и кожу шеи удаляют. Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе представляет собой мясо грудки без костей.</p>	


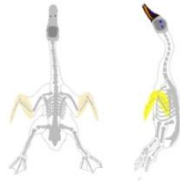

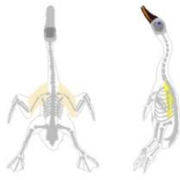

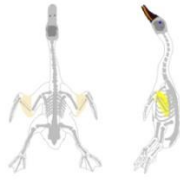

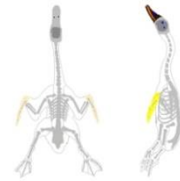

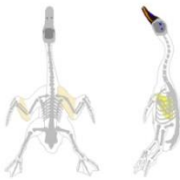

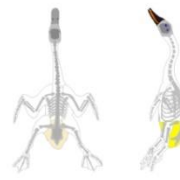
	<p>0609 Грудка</p> <p>«Грудка» представляет собой мякотную часть грудки с костями, включая грудную кость и ребра, и кожей. Может поступать в продажу одним куском или разрезанной пополам.</p>	
	<p>0701 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла</p> <p>«Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла» получают из передней четвертины (0501) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыла. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла представляет собой половину необваленной грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами и плечевой части крыла.</p>	
	<p>0702 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла</p> <p>«Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла» получают из необваленной половины грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла (0701) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыла. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла представляет собой половину грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами и обваленной плечевой частью крыла.</p>	
	<p>0703 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами</p> <p>«Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки и ребрами» получают путем разделки передней части без крыльев (0302) на две приблизительно равные части по центру грудины. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами представляет собой половину грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами, малым филе и костями.</p>	
	<p>0704 Необваленная половина грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом</p> <p>«Необваленную половину грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом» получают путем разделки необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) на две приблизительно равные части по центру грудины. Необваленная половина грудки с ребрами и крылом представляет собой половину грудки с мякотной тканью ребер, крылом, малым филе и костями.</p>	




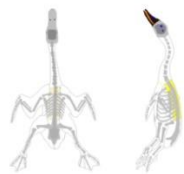

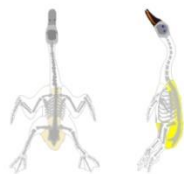



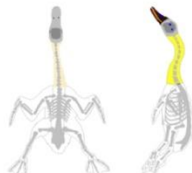


	<p>0705 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла</p> <p>«Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла» получают путем разделки передней части (0301) на две приблизительно равные части по центру грудины. Ребра и крылья удаляют. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла представляет собой половину необваленной грудки с прилегающей частью спинки, от которой отделены ребра.</p>	
	<p>0706 Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотной ткани ребер</p> <p>«Обваленную половину грудки без прилегающей части спинки и мякотной ткани ребер» получают путем разделки необваленной грудки без прилегающей части спинки с ребрами и малым филе (0601) на две приблизительно равные части по центру грудины. Мякотные ткани ребер и кости удаляют. Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер представляет собой половину обваленной грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер. Малое филе может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p>0707 Обваленная половина грудки с кожей и бедром</p> <p>«Обваленную половину грудки с кожей и бедром» получают из полтушки (0201) путем удаления из грудки костей и ребер с прилегающей мякотной тканью и разреза бедра по суставу между бедренной и тазовой костями.</p>	
	<p>0801 Малое филе с сухожилием</p> <p>«Малое филе с сухожилием» получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Малое филе представляет собой одну целую мышцу с внутренним сухожилием.</p>	
	<p>0802 Малое филе без выступающей части сухожилия</p> <p>«Малое филе без выступающей части сухожилия» получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют. Малое филе без выступающей части сухожилия представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу.</p>	


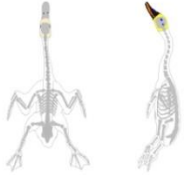

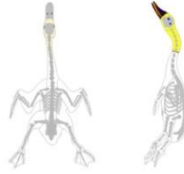





	<p><i>0901 Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)</i></p> <p>«Окорочок с прилегающей частью спинки» получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части. Окорочок с прилегающей частью спинки представляет собой целую часть, которая включает голень, бедро с прилегающей частью спинки, абдоминальный жир и гузку.</p>	
	<p><i>0902 Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки (задняя четвертина без гузки)</i></p> <p>«Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки» получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части. Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки представляет собой необваленную часть, состоящую из голени, бедра с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.</p>	
	<p><i>0903 Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира (задняя четвертина без гузки и абдоминального жира)</i></p> <p>«Заднюю четвертину без гузки и абдоминального жира» получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части и удаления абдоминального жира. Задняя часть без гузки и абдоминального жира представляет собой необваленную часть, состоящую из голени и бедра с прилегающей частью спинки.</p>	
	<p><i>0904 Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой (голень низкого среза и часть бедра)</i></p> <p>«Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой» получают путем разделки задней четвертины без гузки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава. Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой представляют собой две части: голень с частью прилегающего бедра и оставшуюся часть бедра с прилегающей спинкой и абдоминальным жиром.</p>	
	<p><i>1001 Окорочок</i></p> <p>«Окорочок» получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Абдоминальный жир и прилегающую часть спинки удаляют. Кожа может присутствовать или отсутствовать. Окорочок состоит из бедра и голени.</p>	









	<p><i>1002 Окорочок с абдоминальным жиром (задняя четвертина без прилегающей части спинки)</i></p> <p>«Окорочок с абдоминальным жиром» получают путем отделения окорочка от задней четвертины (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки. Окорочок с абдоминальным жиром включает голень и бедро с прилегающей кожей и абдоминальным жиром.</p>	
	<p><i>1003 Окорочок с низким срезом голени</i></p> <p>«Окорочок с низким срезом голени» получают путем разделки потрошенной тушки с низким срезом голени (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до окончания мечевидного отростка и последующего отделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей. Прилегающую часть спинки и часть ноги ниже костного выроста удаляют. Окорочок с низким срезом голени включает бедро, голень и часть плюсневой кости.</p>	
	<p><i>1004 Полуобваленный окорочок утенка</i></p> <p>«Полуобваленный окорочок утенка» представляет собой цельную часть, состоящую из голени и бедра, без прилегающей части спинки и тазовой кости. Бедренную кость удаляют, не отделяя обваленную часть бедра от голени утенка.</p>	
	<p><i>1101 Бедро</i></p> <p>«Бедро» получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень и коленную чашечку удаляют. Бедро включает бедро и прилегающий жир. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>1102 Необваленное бедро с прилегающей частью спинки</i></p> <p>«Необваленное бедро с прилегающей частью спинки» получают путем разделки задней четвертины (0901) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку и абдоминальный жир удаляют. Необваленное бедро с прилегающей частью спинки включает бедро, прилегающую часть спинки и жир. Гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), могут присутствовать или отсутствовать.</p>	






	<p><i>1103 Бедро обрезанное</i></p> <p>«Бедро обрезанное» получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку и практически весь видимый жир удаляют. Бедро обрезанное представляет собой бедро. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>1104 Обваленное бедро квадратной формы</i></p> <p>«Обваленное бедро квадратной формы» получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мякотную ткань, прилегающую к подвздошную кости («устричное мясо») удаляют. Обваленное бедро квадратной формы представляет собой мякотную часть бедра, которая имеет квадратную форму.</p>	
	<p><i>1201 Голень</i></p> <p>«Голень» получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро удаляют. Голень включает голень и коленную чашечку.</p>	
	<p><i>1202 Кососрезанная голень</i></p> <p>«Кососрезанную голень» получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости и по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро и часть мяса с одной стороны голени удаляют. Кососрезанная голень включает часть большой берцовой кости, малую берцовую кость, коленную чашечку и прилегающие мякотные ткани.</p>	
	<p><i>1301 Крыло</i></p> <p>«Крыло» получают путем отделения крыла от потрошенной тушки (0102) по суставу между плечевой костью и позвоночником. Крыло состоит из плечевой части с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке, локтевой части с локтевой и лучевой костями и кисти с пястными костями и фалангами.</p>	
	<p><i>1302 Плечевая и локтевая части крыла (соединенные V-образно)</i></p> <p>«Плечевую и локтевую части крыла» получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Кисть удаляют. Плечевая и локтевая части крыла включают часть с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке, и часть с лучевой и локтевой костями.</p>	








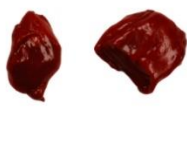
	<p><i>1303 Локтевая часть крыла с кистью</i></p> <p>«Локтевую часть крыла с кистью» получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла. Плечевую часть крыла удаляют. Локтевая часть крыла с кистью включает часть с лучевой и локтевой костями и часть с пястными костями и фалангами.</p>	
	<p><i>1304 Плечевая часть крыла</i></p> <p>«Плечевую часть крыла» получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями. Локтевую часть крыла и кисть удаляют. Плечевая часть крыла представляет собой часть с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке.</p>	
	<p><i>1305 Локтевая часть крыла</i></p> <p>«Локтевую часть крыла» получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями и по суставу между локтевой частью и кистью. Плечевую часть и кисть удаляют. Локтевая часть крыла представляет собой часть крыла с лучевой и локтевой костями.</p>	
	<p><i>1306 Кисть крыла</i></p> <p>«Кисть крыла» получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Плечевую и локтевую части удаляют. Кисть крыла представляет собой кисть с пястными костями и фалангами.</p>	
	<p><i>1307 Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)</i></p> <p>«Плечевую и локтевую части крыла» получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Кисть крыла удаляют. Затем плечевую и локтевую части крыла разделяют по месту их соединения. В одной упаковке этого продукта содержится примерно равное количество плечевых и локтевых частей крыла.</p>	
	<p><i>1401 Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки</i></p> <p>«Нижнюю часть спинки после частичной или полной обвалки» получают путем разделки задней части (0401) вдоль тазовых костей и отделения окорочков. Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости, с которых удалена большая часть мякотной ткани и кожи или вся мякотная ткань и кожа. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	


	<p><i>1402 Нижняя часть спинки</i></p> <p>«Нижнюю часть спинки» получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями и отделения обоих окорочков. Нижняя часть спинки включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>1403 Верхняя часть спинки</i></p> <p>«Верхнюю часть спинки» получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль обеих сторон позвоночника для отделения грудки и позвоночных ребер. Верхняя часть спинки включает верхнюю часть позвоночника (приблизительно 1,6 см (5/8 дюйма) шириной) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p><i>1404 Спинка</i></p> <p>«Спинку» получают путем разделки потрошенной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику в районе нижнего шейного позвонка. Затем разделка ведется параллельно вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей. Спинка включает весь позвоночник, подвздошную и тазовые кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><i>1501 Гузка</i></p> <p>«Гузку без копчиковой железы» получают путем разделки тушки по суставу, соединяющему позвоночник (спинную кость) и копчиковый позвонок (копчик). Тушку и копчиковую железу удаляют. Гузка без копчиковой железы представляет собой копчик с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p><i>1601 Шея</i></p> <p>«Шею» получают путем отделения шеи от тушки в районе плечевого сустава и удаления головы. Шея состоит из шейных позвонков с прилегающей мякотной тканью и/или кожей.</p>	
	<p><i>1701 Голова</i></p> <p>«Голову» получают путем ее отделения от тушки по верхней части шеи. Голова состоит из костей и содержимого черепа с клювом и прилегающими мякотной тканью и кожей.</p>	

	<p><i>1702 Голова без языка</i></p> <p>«Голову без языка» получают из головы (1701) путем удаления языка. Голова без языка состоит из костей и содержимого черепа с клювом и прилегающими мякотной тканью и кожей. Язык не прилагается.</p>	
	<p><i>1703 Голова с половиной шеи</i></p> <p>«Голову с половиной шеи» получают путем ее отделения от потрошенной тушки (0102) в середине шеи. Потрошеную тушку с половиной шеи (0105) удаляют. Голова с половиной шеи состоит из костей черепа, клюва и части шеи с мякотной тканью и кожей. Язык может прилагаться или не прилагаться.</p>	
	<p><i>1704 Язык</i></p> <p>«Язык» состоит из собственно языка и подъязычной кости (без шилоподъязычной мышцы). Дыхательное горло, три трахеальных кольца, лимфатические узлы, слюнные железы, жир и прилегающий жир на поперечной и вентральной поверхностях языка обрезаются.</p>	
	<p><i>1801 Обработанные плюсны ног</i></p> <p>«Обработанные плюсны ног» получают путем отделения части ноги от тушки приблизительно на уровне шпоры. Оболочку когтей, желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны, и тушку удаляют. Обработанные плюсны ног состоят из части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p><i>1802 Обработанные ноги</i></p> <p>«Обработанные ноги» получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями. Тушка удаляется. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, удаляют. Обработанная нога состоит из плюсневой кости с четырьмя пальцами (фалангами) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p><i>1803 Необработанные плюсны ног</i></p> <p>«Необработанные плюсны ног» получают путем отделения части ноги от тушки по суставу плюсневой кости, находящемуся приблизительно на уровне шпор. Тушку удаляют. Плюсна состоит из части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.</p>	
	<p><i>1804 Необработанные ноги</i></p> <p>«Необработанные ноги» получают путем их отделения от тушки ног по суставу между плюсневой и большой берцовой костями. Тушку удаляют. Нога состоит из плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.</p>	

	<p><i>1901 Обработанный мышечный желудок</i></p> <p>«Обработанный мышечный желудок» получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок состоит из одной или нескольких частей расширенного мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющих неправильную форму.</p>
	<p><i>1902 Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки</i></p> <p>«Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки», получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают горизонтально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки, состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму.</p>
	<p><i>1903 Мышечный желудок, разрезанный V-образно</i></p> <p>«Мышечные желудочки, разрезанные V-образно», получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают вертикально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму.</p>
	<p><i>2001 Печень</i></p> <p>«Печень» получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. Печень представляет собой гладкий орган коричневато-красноватого цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера.</p>
	<p><i>2101 Сердце без верхушки аортального клапана</i></p> <p>«Сердце без верхушки аортального клапана» получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, околосердечную сумку и верхушку аортального клапана удаляют. Сердце без верхушки аортального клапана представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.</p>
	<p><i>2102 Сердце с верхушкой аортального клапана</i></p> <p>«Сердце с верхушкой аортального клапана» получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, околосердечную сумку и верхушку аортального клапана не удаляют. Сердце с верхушкой аортального клапана представляет собой мышечный орган с прилегающей сердечной тканью, который обеспечивает кровообращение.</p>
	<p><i>2201 Семенники</i></p> <p>«Семенники» получают путем их извлечения из внутренней полости тушки. Семенники представляют собой покрытые оболочкой бобовидные тела, которые являются репродуктивными органами селезней.</p>
	<p><i>2301 Кожа грудки</i></p> <p>«Кожа грудки» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, грудку или половину грудки. Кожа шеи отсутствует.</p>

	<p>2302 Кожа бедра/окорочка</p> <p>«Кожа бедра/окорочка» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, задней части или окорочка.</p>
	<p>2303 Кожа тушки</p> <p>«Кожа тушки» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шеи.</p>
	<p>2304 Кожа шеи</p> <p>«Кожа шеи» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область шеи.</p>
	<p>2401 Абдоминальный жир</p> <p>Абдоминальный жир представляет собой массу жировой ткани, находящейся в брюшной полости и прилегающей к тазовым костям.</p>
	<p>2501 Хрящи</p> <p>Хрящи включают торакальный и коленный хрящи.</p>
	<p>3001 Набор из двух видов продуктов</p> <p>«Набор из двух видов продуктов» состоит из двух частей утки (например, из голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта, а также соотношение видов продуктов (например, «две голени на одно бедро» или «мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1)»).</p>
	<p>3002 Набор из трех видов продуктов</p> <p>«Набор из трех видов продуктов» состоит из трех частей утки (например, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношение видов продуктов (например, «две голени и два крыла на одно бедро» или «шей, мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1:1)»).</p>
	<p>3003 Набор из четырех видов продуктов</p> <p>«Набор из четырех видов продуктов» состоит из четырех частей утки (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков, печени и сердец), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p>

	При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношение видов продуктов (например, «грудки, голени, бедра и крылья в равных пропорциях (1:1:1:1)»).
	<p>4001 <i>Обрезь</i></p> <p>«Обрезь» получают путем удаления всех небольших кусочков мяса с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь представляет собой кусочки обваленного мяса произвольного размера. Вся обрезь обертывается.</p>
	<p>4002 <i>Обрезь мяса грудки</i></p> <p>«Обрезь мяса грудки» получают путем удаления небольших кусочков мяса грудки с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса грудки представляет собой кусочки обваленного мяса грудки произвольного размера.</p>
	<p>4003 <i>Обрезь мяса крыльев</i></p> <p>«Обрезь мяса крыльев» получают путем удаления небольших кусочков мяса крыльев с тушек или частей. Кости удаляют. Обрезь мяса крыльев представляет собой кусочки обваленного мяса крыльев произвольного размера.</p>
	<p>4004 <i>Обрезь мяса бедра</i></p> <p>«Обрезь мяса бедра» получают путем удаления небольших кусочков мяса бедра с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса бедер представляет собой кусочки обваленного мяса бедер произвольного размера.</p>
	<p>4005 <i>Обрезь мяса голени</i></p> <p>«Обрезь мяса голени» получают путем удаления небольших кусочков мяса голени тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса голени представляет собой кусочки обваленного мяса голени произвольного размера.</p>
	<p>4006 <i>Мясо подвздошной кости («устричное мясо»)</i></p> <p>«Мясо подвздошной кости» представляет собой обваленное мясо, прилегающее к подвздошной кости.</p>
	<p>4007 <i>Кишки (требуха)</i></p> <p>«Кишки» получают путем извлечения пищеварительной трубки из тушки. Кишки представляют собой очищенный от содержимого и обработанный пищеварительный тракт от желудка до ануса.</p>
	<p>4008 <i>Необработанная кровь</i></p> <p>«Необработанную кровь» получают путем извлечения крови из живой утки в процессе обескровливания. Необработанная кровь утки содержит эритроциты, плазму крови и другие элементы. Кровь может быть свернувшейся или несвернувшейся.</p>

	<p><i>4009 Обработанная кровь</i></p> <p>«Обработанную кровь» получают путем извлечения крови из живой утки в процессе обескровливания и ее нагревания в водяной бане. Обработанная кровь содержит денатурированные эритроциты, плазму крови и другие элементы.</p>
---	---