



Экономический и Социальный Совет

Distr.: General
5 September 2018
Russian
Original: English

Европейская экономическая комиссия

Руководящий комитет по потенциалу
и стандартам торговли

Рабочая группа по сельскохозяйственным
стандартам качества

Семьдесят четвертая сессия

Женева, 12–14 ноября 2018 года

Пункт 8 предварительной повестки дня

Специализированная секция

по разработке стандартов на мясо

Мясо гусей*

Документ представлен секретариатом

Настоящий документ представляется Рабочей группе для его принятия в качестве пересмотренного Стандарта ЕЭК ООН на мясо гусей. Он подготовлен в соответствии с разделом II с документа ECE/CTCS/2017/10 и разделом VII а документа ECE/CTCS/2018/2.

* Документ представлен в указанные выше сроки ввиду необходимости подтверждения одобрения поправок, предложенных в межсессионный период.

GE.18-14720 (R) 210918 240918



* 1 8 1 4 7 2 0 *

Просьба отправить на вторичную переработку



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 (поле данных 1)</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
Мясо индеек	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 гусей (anser и branta) 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 гуся» (goose 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 гусей 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 седьмой сессии (см. ECE/TRADE/C/WP.7/2011/4). В 2018 году Рабочая группа на своей семьдесят четвертой сессии приняла поправки к стандарту (см. ECE/CTCS/WP.7/2018/5).

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 <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 инспекции пищевых продуктов.

Тушки и их части должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без посторонних веществ (например, стекла, резины, пластика, металла¹);
- 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 гусей (см. раздел 4). Система ЕЭК ООН для кодирования упаковки мяса гусей 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 гусей в поле данных 1, как определено в разделе 1.1, используется код 73.

3.3 Продукт/часть продукта

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 гусей и их частей в плане наличия костей может быть следующим:

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).

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



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 гусей 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>
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю (внутримышечную) температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
2	Мясо охлажденное с добавлением льда	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю (внутримышечную) температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением льда (замороженная вода, а не сухой лед)
3	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда (CO_2) ^a	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю (внутримышечную) температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением сухого льда (CO_2)
4	Мясо легкозамороженное ^b	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю (внутримышечную) температуру не ниже $-12,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $-2,0^{\circ}\text{C}$
6	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю (внутримышечную) температуру не выше -18°C
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженное мясо без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю (внутримышечную) температуру не выше -18°C
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженное мясо с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю (внутримышечную) 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

^a Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

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

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 позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия раздела 3.8.

3.5.2 Категории гусей

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

<i>Код категории гусей (поле данных 5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
0	Не указана	
1	Гусята	Возраст менее 10 недель. Киль грудной кости хрящевидный
2	Гуси, предназначенные для откорма	Возраст от 10 до 22 недель
3	Взрослые гуси	Возраст более 20 недель
4	Гусыни-несушки	Возраст более 22 недель
5	Племенные гусаки и гусыни	Возраст более 10 недель
6	Гуси, предназначенные для откорма на жирную печень ^a	Возраст – по согласованию между покупателем и продавцом и в соответствии с требованиями страны-импортера Породы – например, ландская, львиноголовая (китайская) и рейнская, – которые имеют относительно высокую интенсивность роста и крупное тело. Живая масса в возрасте 8 недель может достигать 4,5–5,0 кг
7	Гуси, откармливаемые овсом	Возраст – минимум 16 недель. Породы, для которых суточная норма овса в течение последних как минимум трех недель откорма составляет по меньшей мере 500 г
8	Код не используется	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой категории гусей, согласованной между покупателем и продавцом

^a Для этой категории используется специальный режим питания или откорма.

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 такие нормы отсутствуют, система выращивания согласовывается между покупателем и продавцом.

*Код системы
выращивания
(поле данных 6)*

*Категория**

Описание

0	Не указана	
1	Неограниченный выгул	Гуси выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых, либо открытых (под навесом) птичниках с выгулом на открытом воздухе
2	Выгон/выгонная система выращивания	Гуси выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели
3	Специальная система для гусей, предназначенных для откорма на жирную печень	В течение определенного количества дней гуси выращиваются с использованием либо традиционной системы, либо системы неограниченного выгула. Затем в течение двух недель они содержатся исключительно в помещениях и в их корме преобладает кукуруза желтых сортов. На протяжении следующих трех недель их кормят вручную или с использованием механических средств три-четыре раза в день приготовленной кукурузой желтых сортов, при этом расход корма на голову каждый раз составляет 100–150 г в первую неделю, 300–400 г во вторую неделю и 400–500 г в последнюю неделю
4	Система выращивания гусей высокого качества	Гуси выращиваются на траве, при этом используемые корма не должны содержать пестицидов, стимуляторов роста или продуктов, полученных на базе генетически измененных организмов
5	Система выращивания гусей высшей категории качества	Гуси выращиваются в специальных условиях и при специальном режиме откорма на траве, при этом используемые корма не должны содержать пестицидов, стимуляторов роста или продуктов, полученных на базе генетически измененных организмов
6	Органическая**	Методы выращивания соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любая другая система выращивания, согласованная между продавцом и покупателем

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

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

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>
00	Не указана
01	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
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 роста⁵.

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

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

⁵ Стимуляторы роста включают в себя гормоны или антибиотики в дозах, превышающих дозы, рекомендованные в ветеринарных целях.

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. Способ убоя должен всегда 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	Кошерный	Соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя
3	Халяльная	Соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой разрешенный 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
2	Водяное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит antimicrobные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим antimicrobные препараты

<i>Код способа охлаждения (поле данных 9)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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 любого другого способа охлаждения, согласованного 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 антимикробной 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

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	
1	Уровень качества 1	Продукт отвечает высшему уровню качества*
2	Уровень качества 2	Продукт отвечает второму уровню качества*
3–8	Коды не используются	

<i>Код уровня качества</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
<i>(поле данных 11)</i>		
9	Прочие	Другие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом

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

3.7 Информация, которая должна указываться на упаковке или на ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек гусей и их частей

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 гусей 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.

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. Любая такая информация должна поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции служат, в частности, следующие сведения:

- страна рождения;
- страна (страны) выращивания;
- страна убоя;
- 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/сортность/классификация;
- способ убоя;

- способ охлаждения;
- содержание воды в процентах согласно 3.5.6;
- порода гусей.

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 разделе 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 гусей или партии (идентификация гусей/партии): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

<i>Код оценки соответствия (поле данных 14)</i>	<i>Категория</i>
0	Не указана
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/ классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации гусей/партии (идентификация гусей/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации гусей/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации гусей/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации гусей/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 гусей 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/описание</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>
00	Не указана	
01	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
02	Пластиковый пакет, вакуумная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, облегаяющий продукт за счет удаления воздуха и последующей герметизации с помощью термосварки

<i>Код первичной упаковки (поле данных P2)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
03	Пластиковый пакет многоразового использования	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, снабженный замковым соединением для многоразового использования
04	Пластиковый пакет для упаковки в модифицированной атмосфере	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, наполненный газом и герметично закрытый для сохранения качества продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	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
07	Лоточная упаковка с модифицированной атмосферой	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
08	Стаканчик/коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
09	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 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

<i>Код вторичной упаковки (поле данных P5)</i>	<i>Категория</i>	<i>Описание</i>
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 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 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) в килограммах

3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом гусей

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

<i>Поле данных</i>	<i>Описание</i>	<i>Раздел</i>	<i>Диапазон значений кода</i>
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 гусей

4.1 Определение кода

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

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид мяса	3.2	00–99
2	Продукт/часть продукта	5	0 000–9 999
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 гусей	3.5.2	0–9
6	Система выращивания	3.5.3	0–9
7	Система откорма	3.5.4	00–99
8	Способ убоя	3.5.5	0–9
9	Способ охлаждения	3.5.6	0–9
10	Антимикробная обработка	3.5.7	0–9
11	Уровень качества	3.6	0–9
12	Поле не используется	–	0–9
13	Поле не используется	–	0–9
14	Оценка соответствия	3.8	0–9

4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание глубокозамороженной целой тушки гусенка с головой, шеей и плюснами ног, выращенного с использованием органической системы без добавления в корм рыбной муки, охлажденного холодным воздухом без применения добавок и без антимикробной обработки. Гусенок 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 гусей: **73010111615100311004**.

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид мяса	Мясо гусей	73
2	Продукт/часть продукта	Тушка гусиная потрошенная с головой и плюснами ног	0101
3a	Наличие костей	Необваленная	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Мясо глубокозамороженное	6

№	Название	Требование	Значение кода
5	Категория гусей	Гусята	1
6	Система выращивания	Органическая система	5
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

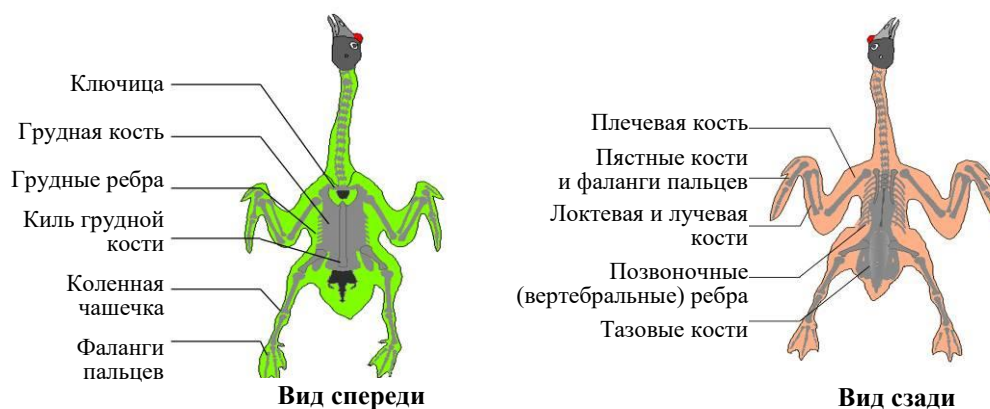
5. Описания тушек и их частей

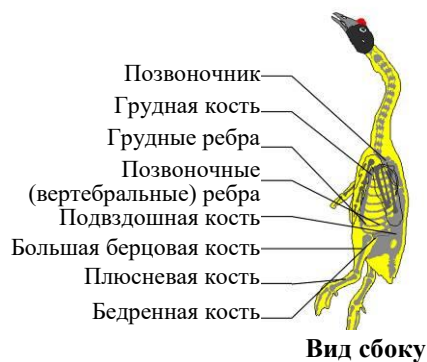
5.1 Многоязычный указатель продуктов

[Многоязычный указатель продуктов будет составлен на основе перевода описаний отрубов.]

5.2 Пояснения к схемам скелета гуся

Две из трех приводимых ниже схем скелета гуся иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех трех схемах показаны основные кости гуся 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.



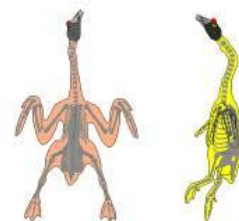


5.3 Части мяса гусей



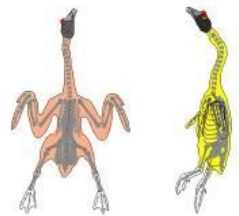
0101 ТУШКА ГУСИНАЯ ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

«Тушка гусиная 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.



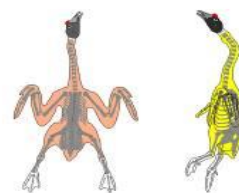
0102 ТУШКА ГУСИНАЯ ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ

«Тушка гусиная потрошенная с головой» представляет собой неразделанную тушку с головой и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.



0103 ТУШКА ГУСИНАЯ ПОТРОШЕНАЯ С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

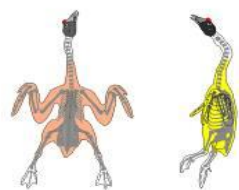
«Тушка гусиная потрошенная с целой шеей» представляет собой неразделанную тушку с целой шеей и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.





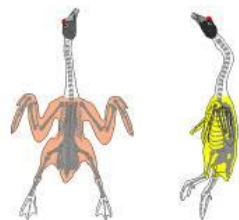
0104 ТУШКА ГУСИНАЯ ПОТРОШЕНАЯ С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

«Тушка гусиная 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.



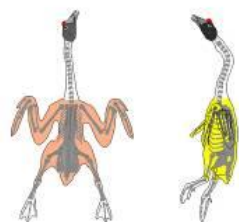
0105 ТУШКА ГУСИНАЯ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ

«Тушка гусиная с комплектом потрохов» представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову и плюсны ног удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать. Мышечный желудок, сердце, печень и шея с кожей или без кожи (комплект потрохов) включаются в качестве отдельных частей.



0106 ТУШКА ГУСИНАЯ ПОТРОШЕНАЯ

«Тушка гусиная потрошенная» представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Шею, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют, копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.



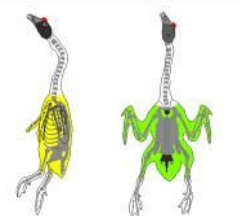
0201 ТУШКА ГУСИНАЯ, РАЗДЕЛАННАЯ НА ДВЕ ЧАСТИ (ПОЛУТУШКИ)

«Тушку гусиную, разделанную на две части», получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) вдоль позвоночника и грудки на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.



0202 ТУШКА ГУСИНАЯ, РАЗДЕЛАННАЯ НА ЧЕТЫРЕ ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНЫ)

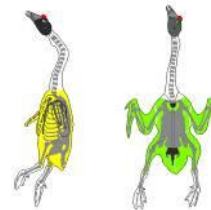
«Тушку гусиную, разделанную на четыре части», получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) на две передние четвертины с крыльями и две задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.





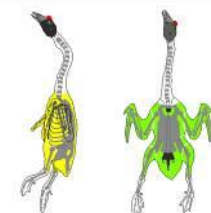
0203 ТУШКА ГУСИНАЯ, РАЗДЕЛАННАЯ НА ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ

«Тушку гусиную, разделанную на шесть частей», получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, два целых крыла и два целых окорочка с прилегающей частью спинки. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.



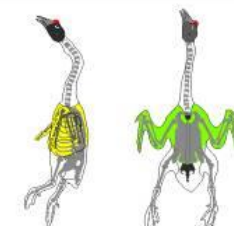
0204 ТУШКА ГУСИНАЯ, РАЗДЕЛАННАЯ НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ

«Тушку гусиную, разделанную на восемь частей», получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) 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.



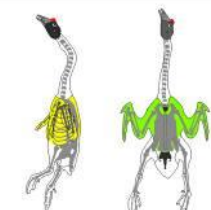
0301 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

«Переднюю часть» получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Передняя часть представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и целыми крыльями.



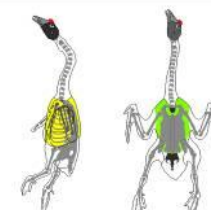
0302 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

«Переднюю часть с плечевой частью крыльев» получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Локтевую часть и кисти крыльев удаляют. Продукт представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и плечевой частью крыльев.



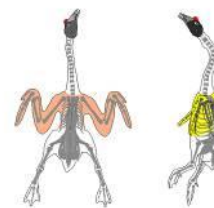
0303 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ КРЫЛЬЕВ

«Переднюю часть без крыльев» получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Все крылья удаляют. Продукт представляет собой грудку с прилегающей частью спинки.

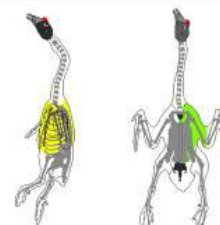


0304 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ

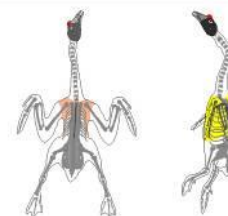
«Переднюю часть без спинки» получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинку удаляют. Передняя часть без спинки представляет собой грудку с ребрами, малым филе (*M. pectoralis minor*) и целыми крыльями.

**0305 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ**

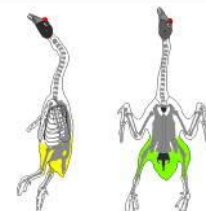
«Переднюю часть без спинки с плечевой частью крыльев» получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер и удаления локтевой части и кистей крыльев. Кожу шеи и спинку удаляют. Продукт представляет собой грудку с ребрами, малым филе и плечевой частью обоих крыльев.

**0306 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ И КРЫЛЬЕВ**

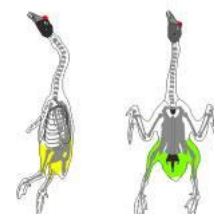
«Переднюю часть без спинки и крыльев» получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер и удаления обоих крыльев. Кожу шеи и спинку удаляют. Продукт представляет собой грудку с ребрами и малым филе.

**0401 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ (СЕДЛО)**

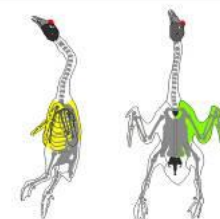
«Заднюю часть» получают путем разделки тушки гусиной потрошенной (0106) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром. Копчиковая железа может присутствовать или отсутствовать. Гузку не удаляют.


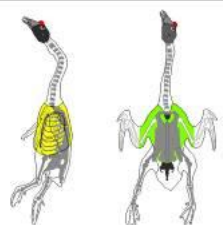

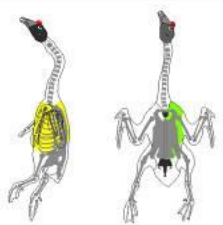

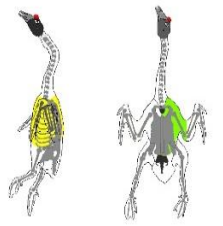

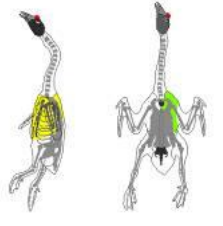

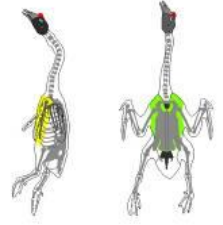

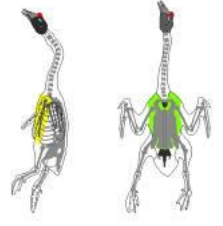
**0402 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ**




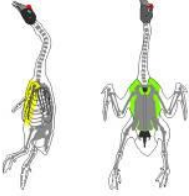

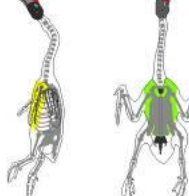

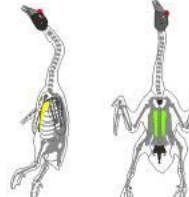

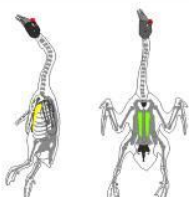

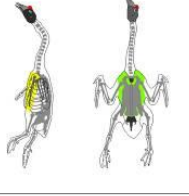

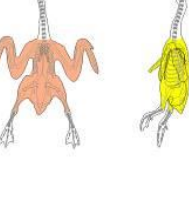
«Заднюю часть без гузки» получают из задней части (0401) путем удаления гузки по месту соединения позвоночника (позвоночного столба) и копчикового позвонка. Продукт состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром. Гузка не прилагается.

**0501 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА**

«Переднюю четвертину» получают путем разделки передней части (0301) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части. Передняя четвертина представляет собой половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе, костями и целым крылом.

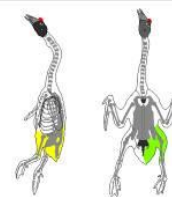


	<p>0502 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА</p> <p>«Переднюю четвертину с плечевой частью крыла» получают путем разделки передней части с плечевой частью крыльев (0302) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части. Продукт представляет собой половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе, костями и плечевой частью крыла.</p>	
	<p>0503 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА</p> <p>«Переднюю четвертину без крыла» получают путем разделки передней части без крыльев (0303) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части. Оба крыла удаляют. Продукт представляет собой половину грудки с прилегающими мякотными тканями ребер, малым филе и костями.</p>	
	<p>0504 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ СПИНКИ С ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА</p> <p>«Переднюю четвертину без спинки с плечевой частью крыла» получают путем разделки передней части без спинки с плечевой частью крыльев (0305) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части. Плечевую часть крыла сохраняют.</p>	
	<p>0505 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ СПИНКИ И КРЫЛА</p> <p>«Переднюю четвертину без спинки и крыла» получают путем разделки передней части без спинки (0306) вдоль грудной кости на две приблизительно равные части.</p>	
	<p>0601 ГРУДКА</p> <p>«Грудку» получают путем разделки передней части (0301) горизонтально по месту соединения плечевых костей и ключицы. Грудка представляет собой мякотную часть грудки (<i>большая и малая грудные мышцы</i>) с грудной костью, ребрами и кожей.</p>	
	<p>0602 ГРУДКА БЕЗ КОЖИ</p> <p>«Грудку без кожи» получают путем разделки передней части (0301) горизонтально по месту соединения плечевых костей и ключицы и удаления кожи. Грудка представляет собой мякотную часть грудки (<i>большая и малая грудные мышцы</i>) с грудной костью и ребрами. Кожу удаляют.</p>	

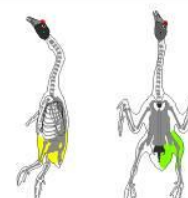
	<p>0603 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА</p> <p>«Обваленную грудку» получают из грудки (0601) путем удаления всех костей. Обваленная грудка представляет собой мякотную часть грудки (<i>большая и малая грудные мышцы</i>) с кожей.</p>	
	<p>0604 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ КОЖИ</p> <p>«Обваленную грудку без кожи» получают из грудки (0601) путем удаления всех костей. Обваленная грудка представляет собой мякотную часть грудки (<i>большая и малая грудные мышцы</i>). Кожу удаляют.</p>	
	<p>0605 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ</p> <p>«Обваленную грудку без малого филе» получают из обваленной грудки без кожи (0604) путем удаления малого филе. Продукт представляет собой <i>целые большие грудные мышцы</i>.</p>	
	<p>0606 МАЛОЕ ФИЛЕ С ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СУХОЖИЛИЯ</p> <p>«Малое филе с выступающей частью сухожилия» получают путем отделения глубокой грудной мышцы (<i>M. pectoralis minor</i>) от грудки и грудной кости. Продукт представляет собой одну целую мышцу с внутренним сухожилием.</p>	
	<p>0607 МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТИ СУХОЖИЛИЯ</p> <p>«Малое филе без выступающей части сухожилия» получают путем отделения глубокой грудной мышцы (<i>M. pectoralis minor</i>) от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют.</p>	
	<p>0608 ПОЛОСКИ ИЗ ОБВАЛЕННОЙ ГРУДКИ</p> <p>«Полоски из обваленной грудки» получают путем нарезки обваленной грудки (0603) на тонкие длинные кусочки. Толщина полосок должна составлять от 0,5 до 1,0 см.</p>	
	<p>0609 ТУШКА ГУСИНАЯ ОБВАЛЕННАЯ</p> <p>«Тушка гусиная обваленная» представляет собой тушку с мякотью грудки, бедер и голеней. Голову, шею с кожей, плюсны ног, мышечный желудок, сердце, печень, копчиковую железу, гузку и абдоминальный жир удаляют. Крылья могут присутствовать или отсутствовать, однако все кости удаляют.</p>	

**0701 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА С ГУЗКОЙ**

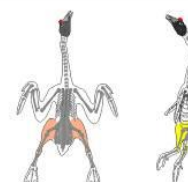
«Заднюю четвертину с гузкой» получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части. Задняя четвертина представляет собой окорочок с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром. Копчиковая железа может присутствовать или отсутствовать. Гузку не удаляют.

**0702 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ**

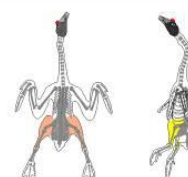
«Заднюю четвертину без гузки» получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части. Задняя четвертина представляет собой окорочок с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром. Копчиковую железу и гузку удаляют.

**0801 ОКОРОЧОК (ОКОРОЧОК С ВЫСОКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ)**

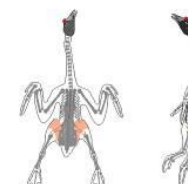
«Окорочок» (окорочок с высоким срезом голени) получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Спинку удаляют. Окорочок состоит из бедра и голени с кожей и абдоминальным жиром.

**0802 ОКОРОЧОК ОБРАБОТАННЫЙ**

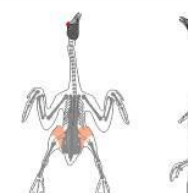
«Обработанный окорочок» получают из окорочка (0801) путем удаления абдоминального жира и кожи.

**0901 БЕДРО**

«Бедро» получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень и коленную чашечку удаляют. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо») может присутствовать или отсутствовать.

**0902 БЕДРО С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ**

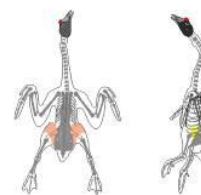
«Бедро с прилегающей частью спинки» получают путем разделки задней четвертины с гузкой (0701) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку и абдоминальный жир удаляют. Бедро с прилегающей частью спинки состоит из бедра, прилегающей части спинки и жира. Гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), могут присутствовать или отсутствовать.





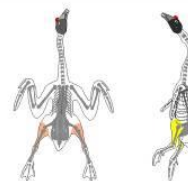
0903 ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО

«Обваленное бедро» получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мякотную ткань, прилегающую к подвздошной кости («устричное мясо») удаляют. Обваленное бедро представляет собой мякотную часть бедра.



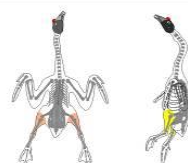
1001 ГОЛЕНЬ

«Голень» получают путем разделки окорочка (0801) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро удаляют. Голень состоит из голени и коленной чашечки. Кожу не удаляют.



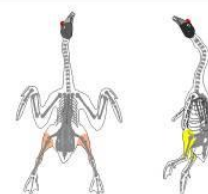
1002 ГОЛЕНЬ ОБРАБОТАННАЯ

«Обработанную голень» получают из голени (1001) путем удаления кожи и жира.



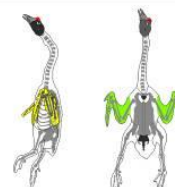
1003 КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

«Кососрезанную голень» получают путем разделки окорочка (0801) вдоль большой берцовой кости и по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро и часть мяса с одной стороны голени удаляют. Кососрезанная голень состоит из части большой берцовой кости, малой берцовой кости, коленной чашечки и прилегающих мышц.



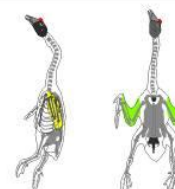
1101 КРЫЛО

«Крыло» получают путем отделения крыла от потрошенной тушки (0106) 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.



1102 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА (СОЕДИНЕННЫЕ V-ОБРАЗНО)

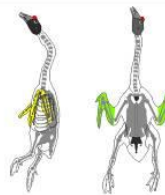
«Плечевую и локтевую части крыла» получают путем разделки крыла (1101) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Кисть удаляют. Плечевая и локтевая части крыла включают часть с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке, и часть с локтевой и лучевой костями.



1103 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА С КИСТЬЮ



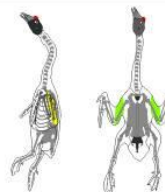
«Локтевую часть крыла с кистью» получают путем разделки крыла (1101) по суставу между плечевой и локтевой частями крыла. Плечевую часть крыла удаляют. Локтевая часть крыла с кистью включает часть с локтевой и лучевой костями и часть с пястными костями и фалангами.



1104 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА



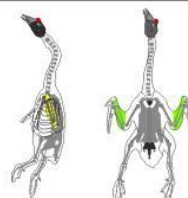
«Плечевую часть крыла» получают путем разделки крыла (1101) по суставу между плечевой и локтевой частями. Локтевую часть и кисть крыла удаляют. Плечевая часть крыла представляет собой часть крыла с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке.



1105 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА



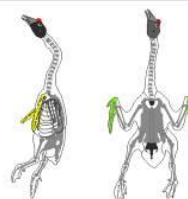
«Локтевую часть крыла» получают путем разделки крыла (1101) по суставу между плечевой и локтевой частями и по суставу между локтевой частью и кистью. Плечевую часть и кисть крыла удаляют. Локтевая часть крыла представляет собой часть крыла с локтевой и лучевой костями.



1106 КИСТЬ КРЫЛА



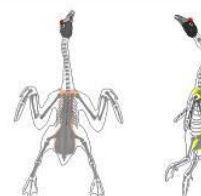
«Кисть крыла» получают путем разделки крыла (1101) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Плечевую и локтевую части удаляют. Кисть крыла представляет собой кисть с пястными костями и фалангами.



1201 СПИНКА



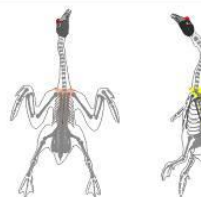
«Спинку» получают путем разделки потрошенной тушки (0106) перпендикулярно позвоночнику в районе нижнего шейного позвонка. Затем разделка ведется параллельно вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей. Спинка включает весь позвоночник, подвздошную и тазовые кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.



1202 ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ



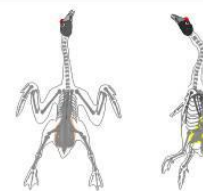
«Верхнюю часть спинки» получают путем разделки передней части без крыльев (0303) вдоль обеих сторон позвоночника для отделения грудки и позвоночных ребер. Верхняя часть спинки состоит из верхней части позвоночника (приблизительно 1,6 см (5/8 дюйма) шириной) с прилегающей мякотной тканью и кожей.





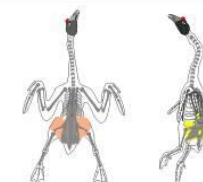
1203 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

«Нижнюю часть спинки» получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями с целью отделения обоих окорочков. Нижняя часть спинки состоит из нижней части позвоночника, подвздошной и бедренной костей с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.



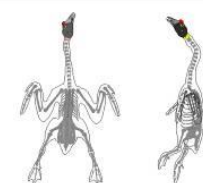
1204 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ С БЕДРАМИ

«Нижнюю часть спинки с бедрами» получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедром и голенью с целью отделения обеих голеней. Нижняя часть спинки с бедрами состоит из нижней части позвоночника, бедер, подвздошной и бедренной костей с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.



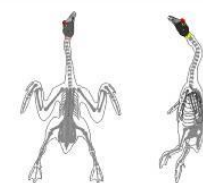
1301 ГОЛОВА С ЯЗЫКОМ

«Голову» получают из тушки гусяной потрошеной с головой (0102) путем ее отделения от тушки в верхней части шеи. Голова состоит из костей и содержимого черепа с клювом, прилегающей мякотной тканью и кожей.



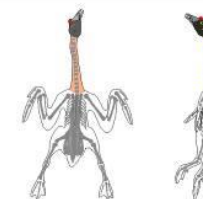
1302 ГОЛОВА БЕЗ ЯЗЫКА

«Голову без языка» получают из головы (1301) путем удаления языка. Голова без языка состоит из костей и содержимого черепа с клювом, прилегающей мякотной тканью и кожей. Язык отсутствует.



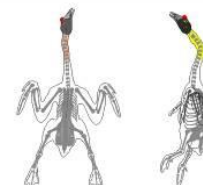
1303 ГОЛОВА С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ



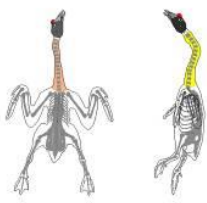

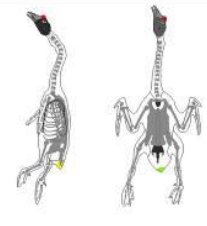

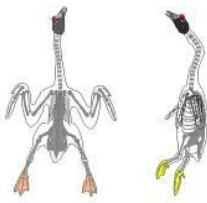

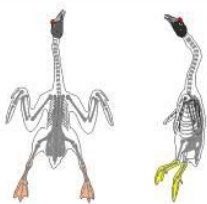

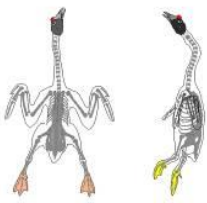
«Голову с целой шеей» получают из тушки гусяной потрошеной с головой (0102) путем отделения тушки гусяной потрошеной (0106) в месте плечевого сустава. Голова с шеей состоит из костей черепа, клюва и целой шеи с мякотной тканью и кожей. Язык может присутствовать или отсутствовать.



1304 ГОЛОВА С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

«Голову с половиной шеи» получают из тушки гусяной потрошеной с головой (0102) путем отделения тушки гусяной с половиной шеи (0104) в середине шеи. Голова с половиной шеи состоит из костей черепа, клюва и части шеи с мякотной тканью и кожей. Язык может присутствовать или отсутствовать.

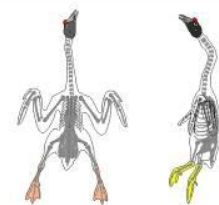


	<p>1305 ЯЗЫК</p> <p>«Язык» состоит из собственно языка и подъязычной кости (без шилоподъязычной мышцы). Дыхательное горло, три трахеальных кольца, лимфатические узлы, слюнные железы, жир и прилегающий жир на поперечной и вентральной поверхностях языка обрезаются.</p>	
	<p>1401 ШЕЯ</p> <p>«Шею» получают путем ее отделения от тушки в районе плечевого сустава и удаления головы. Шея состоит из шейных позвонков с прилегающей мякотной тканью и/или кожей.</p>	
	<p>1501 ГУЗКА</p> <p>«Гузку» получают путем разделки тушки по суставу, соединяющему позвоночник и копчиковый позвонок. Тушку удаляют. Гузка представляет собой копчик с прилегающей мякотной тканью и кожей. Копчиковую железу обычно удаляют.</p>	
	<p>1601 ПЛЮСНЫ НОГ ОБРАБОТАННЫЕ</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>1602 НОГИ ОБРАБОТАННЫЕ</p> <p>«Обработанные ноги» получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями. Тушку удаляют. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, удаляют. Обработанная нога состоит из плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p>1603 ПЛЮСНЫ НОГ НЕОБРАБОТАННЫЕ</p> <p>«Необработанные плюсны ног» получают путем отделения части ноги от тушки по суставу плюсневой кости, находящемуся приблизительно на уровне шпоры. Тушку удаляют. Плюсны ног состоят из части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны, не удаляют.</p>	



1604 НОГИ НЕОБРАБОТАННЫЕ

«Необработанные ноги» получают путем их отделения от тушки 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.



1701 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, РАЗРЕЗАННЫЙ В ВИДЕ БАБОЧКИ

«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.



1702 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, РАЗРЕЗАННЫЙ V-ОБРАЗНО

«Мышечный желудок, разрезанный 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, разрезанный V-образно, состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму.



1801 ПЕЧЕНЬ

«Печень» получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. Печень представляет собой гладкий орган коричневатого-красного цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера.



1802 ЖИРНАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНЬ

«Жирную гусиную печень» получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. Печень представляет собой гладкий орган желтовато-белого цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера. Эта печень используется для производства «фуагра» с высоким содержанием жира, ее вес обычно превышает 500 граммов.



1901 СЕРДЦЕ БЕЗ ВЕРХУШКИ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА

«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.



1902 СЕРДЦЕ С ВЕРХУШКОЙ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА

«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.

**2001 КОЖА ГРУДКИ**

«Кожа грудки» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, грудку или половину грудки. Кожа шеи отсутствует.

**2002 КОЖА БЕДРА/ОКОРОЧКА**

«Кожа бедра/окорочка» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, задней части или окорочка.

**2003 КОЖА ТУШКИ**

«Кожа тушки» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шеи.

**2004 КОЖА ШЕИ**

«Кожа шеи» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область шеи.

**2101 АБДОМИНАЛЬНЫЙ ЖИР**

«Абдоминальный жир» представляет собой массу жировой ткани, находящейся в брюшной полости и прилегающей к тазовым костям.

**2201 СЕМЕННИКИ**

«Семенники» получают путем их извлечения из внутренней полости тушки. Семенники представляют собой покрытые оболочкой бобовидные тела, которые являются репродуктивными органами гусakov.

2301 НАБОР ИЗ ДВУХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

«Набор из двух видов продуктов» состоит из двух частей гуся (например, из голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта, а также соотношение видов продукта (например, «две голени на одно бедро» или «мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1)»).

2302 НАБОР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

«Набор из трех видов продуктов» состоит из трех частей гуся (например, из голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шеи, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношения видов продуктов (например, «две голени и два крыла на одно бедро» или «шея, мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1:1)»).

2303 НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

«Набор из четырех видов продуктов» состоит из четырех частей гуся (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шеи, мышечных желудков, печени и сердца), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.

При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношения видов продуктов (например, «грудки, голени, бедра и крылья в равных пропорциях (1:1:1:1)»).



2401 ОБРЕЗЬ

«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.



2402 ОБРЕЗЬ МЯСА ГРУДКИ

«Обрезь мяса грудки» получают путем удаления небольших кусочков мяса с грудки. Кости удаляют. Обрезь мяса грудки представляет собой кусочки обваленного мяса произвольного размера.



2403 ОБРЕЗЬ МЯСА БЕДРА

«Обрезь мяса бедра» получают путем удаления небольших кусочков мяса с бедра. Кости удаляют. Обрезь мяса бедра представляет собой кусочки обваленного мяса бедер произвольного размера.



2404 ОБРЕЗЬ МЯСА ГОЛЕНИ

«Обрезь мяса голени» получают путем удаления небольших кусочков мяса голени с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса голени представляет собой кусочки обваленного мяса голени произвольного размера.



2405 МЯСО ПОДВЗДОШНОЙ КОСТИ (УСТРИЧНОЕ МЯСО)

«Мясо подвздошной кости» представляет собой обваленное мясо, прилегающее к подвздошной кости.



2406 КИШКИ (ТРЕБУХА)

«Кишки» получают путем извлечения пищеварительной трубки из тушки. Кишки представляют собой очищенный от содержимого и обработанный пищеварительный тракт от желудка до ануса.



2407 КРОВЬ НЕОБРАБОТАННАЯ

«Необработанную кровь» получают путем извлечения крови из живого гуся в процессе обескровливания. Необработанная кровь гуся содержит эритроциты, плазму крови и другие элементы. Кровь может быть свернувшейся или несвернувшейся.



2408 КРОВЬ ОБРАБОТАННАЯ

«Обработанную кровь» получают путем извлечения крови из живого гуся в процессе обескровливания и ее высоко- или низкотемпературной обработки.