Стандарт ЕЭК ООН "Мясо кур - тушки и части" впервые предлагает международно согласованные спецификации, изложенные последовательным, детальным и тщательным образом с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандарта включается полный набор цветных фотографий и диаграмм. Стандарт также дает определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах.

Данная стандартизация торгового языка - это фундамент, который позволяет мясной промышленности принять на вооружение современные методы передачи информации и оптимизировать потоки информации и продуктов по всей цепочке поставок.

www.unece.org/trade/agr
СТАНДАРТ ЕЭК ООН

МЯСО КУР ТУШКИ И ЧАСТИ

ИЗДАНИЕ 2006

Организация Объединенных Наций
Нью-Йорк, Женева, 2007
Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Коммерческие стандарты Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества ЕЭК ООН содействуют развитию международной торговли, стимулируют производство высококачественной продукции, повышают рентабельность производителей и защищают интересы потребителей. Стандарты ЕЭК ООН используются правительственными организациями, производителями, торговцами, импортерами и экспортерами, а также другими международными организациями, и охватывают широкий круг сельскохозяйственных товаров, включая свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные фрукты, семенной картофель, мясо, срезанные цветы, яйца и яичные продукты. Дополнительную информацию о сельскохозяйственных стандартах ЕЭК ООН можно получить на нашем вебсайте <www.unece.org/trade/agr>.


Используемые в данной публикации обозначения и приводимые в ней материалы не выражают мнение Секретариата Организации Объединенных Наций относительно правового статуса той или иной страны, территории, города или района, или их властей или относительно делимитации их границ. Упоминание конкретных компаний или товаров/услуг не означает, что Организация Объединенных Наций отдает им предпочтение.

Все материалы могут безвозмездно воспроизводиться или перепечатываться при условии ссылки на источник.

Замечания и запросы можно посылать по адресу:
Agricultural Standards Unit
Trade and Timber Division
United Nations Economic Commission for Europe
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
e-mail: agristandards@unece.org

Для приобретения копий публикаций обращайтесь по адресу:
United Nations Publications
Marketing, Sales and Licensing
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10, Switzerland
Tel: +41 22 917 32 23
Fax: +41 22 917 00 27
e-mail: unpubli@unog.ch

ECE/TRADE/355

<table>
<thead>
<tr>
<th>Публикация Организации Объединенных Наций</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Sales No. R.04.II.E.14</td>
</tr>
<tr>
<td>ISSN 1810-1933</td>
</tr>
</tbody>
</table>
ПРЕДИСЛОВИЕ

Одной из главных задач Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН) является помощь в достижении большей экономической интеграции среди государств участников. Для достижения этой цели ЕЭК ООН организует правительственные форумы для работы над международными стандартами и их согласования, которые:

- Способствуют развитию добросовестной международной торговли и предотвращают возможные технические барьеры.
- Разрабатывают единый торговый язык для покупателей и продавцов.
- Стимулируют высококачественное, устойчивое производство.
- Создают прозрачность рынка для продавцов и покупателей.

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций начала свою работу по стандартизации скоропортящихся продуктов в 1949 году. На сегодняшний день разработано и согласовано около 100 международных стандартов качества на различные сельскохозяйственные продукты: свежие фрукты и овощи, сухие и сушеные продукты, картофель (ранний, продовольственный и семенной), яйца и продукция из яиц, мясо и срезанные цветы.

Все вопросы, касающиеся торгового качества, оказывающие влияние на международную торговлю, могут быть обсуждены различными специализированными группами; также предлагаются помощь (например, в форме практических занятий и семинаров) тем странам, которые заинтересованы во внедрении стандартов ЕЭК ООН.

В случае каждого стандарта цель заключается в вовлечении в работу всех заинтересованных сторон (сторон-участников ЕЭК ООН и других стран, международных государственных и негосударственных организаций) и достижении консенсуса, приемлемого для всех сторон. Стандарты ЕЭК ООН - это символ высокого качества, которые во многих случаях были использованы как основа для стандартов Европейского Союза, Кодекса Алиментарий, Организации экономического сотрудничества и развития.

Стандарты ЕЭК ООН на мясо занимают особое место из-за сложности предмета: большое количество вариантов выбора может быть установлено покупателем, и качество конечного продукта зависит в большой степени от способа разделения мяса.

Эти стандарты впервые предлагают международно согласованные спецификации, изложенные последовательным, детальным и тщательным образом с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандартов включается полный набор цветных фотографий и диаграмм.

Стандарты также дают определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах. При разработке кода ЕЭК ООН тесно сотрудничала с GS1 International, некоммерческой частной организацией, которая обеспечивает для систем поставок используемые во всем мире уникальные идентификационные коды и электронные средства связи (например, штрих-коды).

Данная стандартизация торгового языка – это фундамент, который позволяет мясной промышленности принять на вооружение современные методы передачи информации и оптимизировать потоки информации и продуктов по всей цепочке поставок.

Надеемся, что новое издание Стандартов ЕЭК ООН на мясо куриных тушек и части будет значительно способствовать развитию добросовестной справедливой международной торговли.

Марек Белка
Исполнительный секретарь
Европейская экономическая комиссия
Организации Объединенных Наций
ВыРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

ЕЭК ООН хотела бы выразить благодарность всем делегациям, которые внесли свой вклад в создание Стандарта ЕЭК ООН на мясо кур – тушки и части: Австралии, Боливии, Бразилии, GS1 Бразилии, GS1 International, Венгрии, Германии, Греции, Европейского союза, Италии, Канады, Китая, Литвы, Новой Зеландии, Польши, Российской Федерации, Соединенного Королевства, Соединенных Штатов Америки, Уругвая, Франции и Швейцарии. ЕЭК ООН также хотела бы отметить особый вклад делегации Соединенных Штатов в подготовку первого проекта настоящего стандарта и поблагодарить за предоставление фотографий для этого издания.
СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ................................................................................................................................................ iii

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ........................................................................................................ iv

1. ВВЕДЕНИЕ....................................................................................................................................................... 1

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты................................................................................................. 1
1.2 Сфера охвата .................................................................................................................................................... 2
1.3 Область применения ...................................................................................................................................... 2
1.4 История принятия и публикации ............................................................................................................ 2

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ.................................................................................................................. 3

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ......................................................................................... 3

3.1 Дополнительные требования .................................................................................................................... 3
3.2 Вид птицы ....................................................................................................................................................... 3
3.3 Продукт/часть ................................................................................................................................................ 4
    3.3.1 Код продукта/части ............................................................................................................................. 4
    3.3.2 Наличие костей .................................................................................................................................... 4
    3.3.3 Наличие кожи .................................................................................................................................... 4

3.4 Искусственное охлаждение....................................................................................................................... 5

3.5 Происхождение продукта.......................................................................................................................... 6
    3.5.1 Отслеживание пути продукта ............................................................................................................. 6
    3.5.2 Категория кур ....................................................................................................................................... 6
    3.5.3 Система выращивания ....................................................................................................................... 7
    3.5.4 Система откорма .................................................................................................................................. 8
    3.5.5 Вид убоя .............................................................................................................................................. 9
    3.5.6 Способ охлаждения ............................................................................................................................ 9
    3.5.7 Антимикробная обработка ............................................................................................................... 10

3.6 Уровень качества ......................................................................................................................................... 10
    3.6.1 Определение кодов ............................................................................................................................. 10
3.7 Информация, которая должна указываться на товарных этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек кур и их частей ........................................ 11
  3.7.1 Обязательная информация .................................................................................. 11
  3.7.2 Прочие сведения о продукции ............................................................................. 11

3.8 Положения относительно требований оценки соответствия ................................... 12
3.9 Положения в отношении упаковки, хранения и транспортировки......................... 13
  3.9.1 Масса упаковочной единицы .............................................................................. 13
  3.9.2 Первая упаковка ................................................................................................. 13
  3.9.3 Потребительская маркировка ............................................................................ 15
  3.9.4 Масса первой упаковки ....................................................................................... 15
  3.9.5 Вторичная упаковка .......................................................................................... 15
  3.9.6 Масса второй упаковки ....................................................................................... 16
  3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом кур ......................................... 16

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ ПОКУПАТЕЛЕМ К МЯСУ КУР ................................................................. 17
  4.1 Определение кода ..................................................................................................... 17
  4.2 Пример ...................................................................................................................... 18

5. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ ............................................................................... 19
  5.1 Многоязычный указатель продуктов ................................................................... 19
  5.2 Пояснения к схемам скелета курицы ................................................................. 21
  5.3 Части мяса кур ....................................................................................................... 22

ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА ......................................................................................... 50

ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1 ................................................. 51
  1. Цель системы GS1 ................................................................................................... 51
  2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1 ....................................................... 51
  3. Применение системы в цепочке поставок ............................................................ 53
  4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД .................................... 55
1. **Введение**

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между продавцом и покупателем. Этот язык используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Соответствующие тексты будут регулярно обновляться, и 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 Европейской Экономической комиссии Организации Объединенных Наций. Она входит в серию публикаций по стандартам, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать. В приведенной ниже таблице содержится обзор видов мяса, стандарты на которые уже разработаны или находятся на различных стадиях разработки. В таблице также указаны коды видов мяса, используемые в системе ЕЭК ООН (см. раздел 4).

Для получения дополнительной информации см. вебсайт ЕЭК ООН: <www.uneca.org/trade/agr/>.

Приложение II содержит описание системы GS1, включающей идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Виды мяса</th>
<th>Код ЕЭК ООН (поле данных 1)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Мясо крупного рогатого скота (говядина)</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо крупного рогатого скота (телятина)</td>
<td>11</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо свиньи (свинина)</td>
<td>30</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо овцы (баранина)</td>
<td>40</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо козы</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо ламы</td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо альпаки</td>
<td>61</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо кур</td>
<td>70</td>
</tr>
<tr>
<td>Мясо индейки</td>
<td>71</td>
</tr>
</tbody>
</table>
1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) тушек кур (Gallus domesticus) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые «куриные полуфабрикаты» (preparations) будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и подтверждения соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Признано, что для осуществления международных поставок тушек кур и их частей должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отгрузки и вынесение рекомендаций правительством по некоторым аспектам пищевой гигиены, этикетирования и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментарис, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

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

В контексте оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым закупщиком. В стандарт включены фотографии тушек кур и их отдельных товарных частей/продуктов разделки для лучшего понимания его положений в целях обеспечения широкого применения в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей шестидесят второй сессии (документ ECE/TRADE/C/ WP.7/2006/13).

Стандарты ЕЭК ООН на мясо подлежат полному пересмотру через три года после опубликования. В случае необходимости после пересмотра публикуются новые издания. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на домашней странице ЕЭК ООН: <www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.
2. **МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

Тушки и их части/продукты разделки, должны быть:

- без посторонних включений (например, стекла, резины, металла)\(^1\),
- без посторонних запахов,
- без фекальных загрязнений,
- без видимых кровяных сгустков,
- без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких\(^2\),
- практически без оперения и кровоподтеков\(^3\),
- без следов ожогов, вызванных замораживанием\(^4\),
- без пятен от разлитой желчи.

3. **ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ**

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

3.1 **Дополнительные требования**

Требования покупателя, которые либо не учтены кодом (например, при использовании кода 9 - «прочие»), либо вносятся в описание продукта или упаковки в виде уточнения, относятся к дополнительным и должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 **Вид птицы**

Для мяса кур в поле данных 1, как определено в 1.1, используется код 70.

---

\(^1\) По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения частиц металла.

\(^2\) Если такие органы не являются частью указанного продукта.

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

\(^4\) Вызванный замораживанием ожог, занимающий локальную или достаточно обширную площадь поверхности туши, характеризуется обезвоживанием и частично или полностью измененным цветом овреки (обычно наливом) и/или тактильными свойствами (сухость, губчатость).
3.3 Продукт/часть

■ 3.3.1 Код продукта/части

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

■ 3.3.2 Наличие костей

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код наличия костей (поле данных 3а)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>С костями</td>
<td>Продукт со всеми костями</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Кости удалены частично (частично обваленный)</td>
<td>В продукте оставлена часть костей, а часть - удалена</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Без костей (обваленный)</td>
<td>Из продукта удалены все кости</td>
</tr>
<tr>
<td>4-9</td>
<td>Коды не используются</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

■ 3.3.3 Наличие кожи

Тушки кур и их части поступают для реализации в торговую сеть при наличии кожи (с кожей) или при отсутствии кожи (без кожи). Цвет кожи тушек кур и их частей может быть «желтый» и «белый». Наличие или отсутствие кожи классифицируется следующим образом:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код наличия костей (поле данных 3б)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>С кожей, цвет не указывается</td>
<td>Продукт с кожей имеет беловатый или желтоватый цвет. Без согласования с покупателем не разрешается помещать в одну и ту же партию продукты с разным цветом кожи</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>С кожей, цвет белый</td>
<td>Продукт с кожей, имеющей беловатый цвет (рис. 1)</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>С кожей, цвет желтный</td>
<td>Продукт с кожей, имеющей желтоватый цвет (рис. 2)</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Без кожи</td>
<td>Продукт с удаленной кожей (рис.3)</td>
</tr>
<tr>
<td>5-9</td>
<td>Коды не используются</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Целая тушка с кожей белого цвета  Целая тушка с кожей желтого цвета  Целая тушка без кожи

Рис. 1  Рис. 2  Рис. 3
3.4 Искусственное охлаждение

Тушки кур и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро) глубоко замороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться повсеместно. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика. Температурный режим внутри продукта должен соответствовать следующим показателям:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код степени охлаждения (поле данных 4)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td>Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убора и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже −2,0°С и не выше +4,0°С</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Охлажденный</td>
<td>Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убора и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже −1,5°С и не выше +4,0°С</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Охлажденный со льдом</td>
<td>Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убора и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже −2,0°С и не выше +4,0°С</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Легкозамороженный</td>
<td>Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания внутреннюю температуру не ниже −12°С и не выше −1,5°С</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Замороженный</td>
<td>Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убора и последующего охлаждения внутреннюю температуру не выше −12°С</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Глубокозамороженный</td>
<td>Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания внутреннюю температуру не выше −18°С</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Индивидуально (быстро) глубокозамороженный без ледяной глазури</td>
<td>Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий внутреннюю температуру не выше −18°С</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Индивидуально (быстро) глубокозамороженный с ледяной глазурью</td>
<td>Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий внутреннюю температуру не выше −18°С. Метод глазирования льдом и термиология этикетирования должны согласовываться между покупателем и продавцом. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Прочие</td>
<td>Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом</td>
</tr>
</tbody>
</table>

1 Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать нормативным положениям стран-членов ЕС. Например, чтобы соответствовать требованию нормативных документов ЕС, скорость замораживания должна быть не менее 5 мг/с. (см. Директиву 94/18/ЕЭС)

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

3 Этот способ замораживания используется лишь для краткосрочного хранения в розничной торговле.
3.5 Происхождение продукта

■ 3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

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

■ 3.5.2 Категории кур

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код категории (поле данных 5)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Очень молодые куры</td>
<td>Возраст менее 4-х недель</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Молодые куры</td>
<td>Возраст менее 12-ти недель, киль грудной кости хрящевидный (не окостеневший)</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Петухи</td>
<td>Возраст менее 12-ти недель, киль грудной кости менее хрящевидный (частично окостеневший) по сравнению с молодыми курами</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Каплуньи 1</td>
<td>Петухи, кастратированные хирургическим способом, в возрасте менее 4-х месяцев</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Каплуньи 2</td>
<td>Петухи, кастратированные хирургическим способом, в возрасте старше 140 дней. В ЕС каплуньи должны быть возрастом старше 140 дней</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Куры-несушки</td>
<td>Возраст более 10-ти месяцев</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Племенные куры и петухи</td>
<td>Возраст более 10-ти месяцев</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Код не используется</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочие</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
## 3.5.3 Система выращивания

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код системы выращивания (поле данных 6)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td>Куры выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Традиционная</td>
<td>Куры медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания конкретного количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых. Минимальный возраст убоя 56 дней</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Неограниченный выгул-1</td>
<td>Куры медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания конкретного количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых. Минимальный возраст убоя 81 день</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Неограниченный выгул-2</td>
<td>Куры выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Неограниченный выгул-3</td>
<td>Куры выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Выгон/выгонное содержание</td>
<td>Куры выращиваются на открытом воздухе</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Органическая</td>
<td>Куры выращиваются и содержатся в соответствии с законодательством страны-импортера, ассоциирующимся органической системой</td>
</tr>
<tr>
<td>7–8</td>
<td>Коды не используются</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочие</td>
<td>Может использоваться для описания любой другой системы, согласованной между продавцом и покупателем</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*Для того, чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера, например: Постановление ЕС (ЕЭС) № 1538/1991 для всех категорий, за исключением органической системы, в отношении которой применяется Постановление ЕС № 1804/1999 (можно ознакомиться на сайте [eur-lex.europa.eu]).

*Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Таким образом, вариант «органическая» не повторяется в системах откорма.
### 3.5.4 Система откорма

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код системы откорма (поле данных 7)</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>00</td>
<td>Не указывается</td>
</tr>
<tr>
<td>01</td>
<td>Традиционная</td>
</tr>
<tr>
<td>02 - 09</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Без рыбной муки</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Без рыбной муки и ИЖП</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Без рыбной муки, без ИЖП, без АСР и без ГМО</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Без рыбной муки и без АСР</td>
</tr>
<tr>
<td>15</td>
<td>Без рыбной муки, без АСР и без ГМО</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>Без рыбной муки и без ГМО</td>
</tr>
<tr>
<td>17 - 29</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
<tr>
<td>30</td>
<td>Без ИЖП</td>
</tr>
<tr>
<td>31</td>
<td>Без ИЖП и без АСР</td>
</tr>
<tr>
<td>32</td>
<td>Без ИЖП и без ГМО</td>
</tr>
<tr>
<td>33</td>
<td>Без ИЖП, без АСР и без ГМО</td>
</tr>
<tr>
<td>34 - 49</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
<tr>
<td>50</td>
<td>Без АСР</td>
</tr>
<tr>
<td>51</td>
<td>Без АСР и без ГМО</td>
</tr>
<tr>
<td>52 - 59</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
<tr>
<td>60</td>
<td>Без ГМО</td>
</tr>
<tr>
<td>61 - 98</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
<tr>
<td>99</td>
<td>Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных покупателем и продавцом</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Без ИЖП  — Без ингредиентов животного происхождения.
Без АСР  — Без антибиотиков стимуляторов роста.
Без ГМО  — Без продуктов, полученных с использованием генетически модифицированных организмов.

Определения вышеуказанных терминов должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.
3.5.5 Вид убоя

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код вида убоя (поле данных 8)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Традиционный</td>
<td>Оглущение перед обескровливанием птицы</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Кошерный</td>
<td>Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Халалный</td>
<td>Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя</td>
</tr>
<tr>
<td>4-8</td>
<td>Коды не используются</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочие</td>
<td>Любой другой применяемый вид убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем</td>
</tr>
</tbody>
</table>

3.5.6 Способ охлаждения

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

Применяемые способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании/маркировке продукта должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, содержащиеся в законодательстве страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, данные ограничения должны быть согласованы между покупателем и продавцом. Методы, применяемые для определения содержания воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код способа охлаждения (поле данных 9)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Охлаждение потрошением (без добавок)</td>
<td>Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Охлаждение потрошением (с добавками)</td>
<td>Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая может содержать антимикробные препараты</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Воздушное охлаждение (без добавок)</td>
<td>Продукт охлаждается холодным воздухом</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Воздушное охлаждение (с добавками)</td>
<td>Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)</td>
<td>Продукт охлаждается холодным воздухом и пылью</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)</td>
<td>Продукт охлаждается холодным воздухом и мелкой водяной пылью, содержащей антимикробные препараты</td>
</tr>
<tr>
<td>7-8</td>
<td>Коды не используются</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочие</td>
<td>Может использоваться для описания любых других систем охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом</td>
</tr>
</tbody>
</table>

10 Соответствующие методы можно найти в статье 9 Постановления ЕС (ЕЕС) 1538/91 (сводный текст размещён на: <eur-lex.europa.eu>).
3.5.7 Антимикробная обработка

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

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

3.6 Уровень качества

3.6.1 Определение кодов

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код уровня качества (поле данных 11)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td>Согласовывают минимальные требования, указанные в разделе 2</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Уровень качества 1</td>
<td>Продукт отвечает высшему уровню качества¹¹</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Уровень качества 2</td>
<td>Продукт отвечает второму уровню качества¹¹</td>
</tr>
<tr>
<td>3–8</td>
<td>Коды не используются</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Другие</td>
<td>Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом</td>
</tr>
</tbody>
</table>

¹¹В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера. Например:
3.7 Информация, которая должна указываться на товарных этикетках и ярлыках, прикрепляемых к товарным единицам тушек кур и их частей

■ 3.7.1 Обязательная информация

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

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

■ 3.7.2 Прочие сведения о продукции

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

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

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

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

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

**Оценка соответствия требованиям торгового стандарта (торговых описаний):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает определяемым покупателем требованиям, оговоренным в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, подлежащие удостоверению, которые должны быть приведены после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код оценки соответствия (поле данных 14)</th>
<th>Категория</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Оценка соответствия требованиям торгового стандарта (торговых описаний)</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Оценка соответствия требованиям идентификации птицы/партии (идентификации птицы/партии)</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Оценка соответствия требованиям качества и идентификации птицы/партии</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Оценка соответствия требованиям торговых описаний и идентификации птицы/партии</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Оценка соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации птицы/партии</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Код не используется</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочие</td>
</tr>
</tbody>
</table>
3.9. Положения в отношении упаковки, хранения и транспортировки

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

■ 3.9.1 Масса упаковочной единицы

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

Покупатель и продавец могут согласовывать массу отдельных продуктов следующим образом:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код массы упаковочной единицы (поле данных P1)</th>
<th>Категория/описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Указывается диапазон массы</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Указывается масса</td>
</tr>
<tr>
<td>3-8</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочие</td>
</tr>
</tbody>
</table>

■ 3.9.2 Первая упаковка

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код первичной упаковки (поле данных P2)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>00</td>
<td>Не указывается</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>01</td>
<td>Пластиковый мешок</td>
<td>Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера и не является внутренней упаковкой</td>
</tr>
<tr>
<td>02</td>
<td>Пластиковый мешок, вакуумная упаковка</td>
<td>Мешок из пластика или другого подобного материала, облегающий продукт за счет откачивания воздуха и впоследствии заваренный с помощью термосварки</td>
</tr>
<tr>
<td>Код первичной упаковки (поле данных Р2)</td>
<td>Категория</td>
<td>Описание</td>
</tr>
<tr>
<td>--------------------------------------</td>
<td>-----------</td>
<td>----------</td>
</tr>
<tr>
<td>03</td>
<td>Пластиковый мешок многоразового использования</td>
<td>Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания</td>
</tr>
<tr>
<td>04</td>
<td>Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере</td>
<td>Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта</td>
</tr>
<tr>
<td>05</td>
<td>Блистерная порционная упаковка</td>
<td>Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта</td>
</tr>
<tr>
<td>06</td>
<td>Подложка</td>
<td>Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и обрабатывается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку</td>
</tr>
<tr>
<td>07</td>
<td>Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере</td>
<td>Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом обрабатывают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта</td>
</tr>
<tr>
<td>08</td>
<td>Ящик</td>
<td>Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала</td>
</tr>
<tr>
<td>09</td>
<td>Коробка</td>
<td>Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вошенную поверхность; 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка</td>
</tr>
<tr>
<td>10-97</td>
<td>Коды не используются</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>98</td>
<td>Без упаковки</td>
<td>Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вошенную коробку или бункер для перевозки навалом)</td>
</tr>
<tr>
<td>99</td>
<td>Другое</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
3.9.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код потребительской маркировки (поле данных Р3)</th>
<th>Категория/описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки. Они должны соответствовать требованиям страны назначения</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Без маркировки</td>
</tr>
<tr>
<td>3–9</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
</tbody>
</table>

3.9.4 Масса первичной упаковки

Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в 3.9.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код массы первичной упаковки (поле данных Р4)</th>
<th>Категория/описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Указывается диапазон массы</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Указывается масса</td>
</tr>
<tr>
<td>3–8</td>
<td>Коды не используются</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Прочие</td>
</tr>
</tbody>
</table>

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:
<table>
<thead>
<tr>
<th>Код второй упаковки (поле данных Р5)</th>
<th>Категория</th>
<th>Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0</td>
<td>Не указывается</td>
<td>Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами</td>
</tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Коробка без вкладыша, невоенная</td>
<td>Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Коробка с вкладышем, невоенная</td>
<td>Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>Коробка без вкладыша, военная</td>
<td>Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Контейнер многоразовый</td>
<td>Контейнер или «короб» из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Бункер для перевозки груза навалом, одноразовый</td>
<td>Крупногабаритный контейнер из гофрированного картона, который не подлежит возврату переработчику после доставки. Он может иметь пластиковый вкладыш и военное покрытие</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый</td>
<td>Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки</td>
</tr>
<tr>
<td>7–8</td>
<td>Коды не используются</td>
<td>Прочее</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

### 3.9.6 Масса второй упаковки

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Код массы второй упаковки (поле данных Р6)</th>
<th>Категория/Описание</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>00000</td>
<td>Не указывается</td>
</tr>
<tr>
<td>00001 – 99999</td>
<td>Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### 3.9.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом кур

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>Поле данных</th>
<th>Описание</th>
<th>Раздел</th>
<th>Область кодирования</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>P1</td>
<td>Масса упаковочной единицы</td>
<td>3.9.1</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>P2</td>
<td>Первая упаковка</td>
<td>3.9.2</td>
<td>00 – 99</td>
</tr>
<tr>
<td>P3</td>
<td>Маркировка первичной упаковки</td>
<td>3.9.3</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>P4</td>
<td>Масса первичной упаковки</td>
<td>3.9.4</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>P5</td>
<td>Вторичная упаковка</td>
<td>3.9.5</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>P6</td>
<td>Масса вторичной упаковки</td>
<td>3.9.6</td>
<td>00000 – 99999</td>
</tr>
</tbody>
</table>
4. **Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к мясу кур**

4.1 Определение кода

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>№</th>
<th>Наименование</th>
<th>Раздел</th>
<th>Диапазон значений</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Вид птицы</td>
<td>3.2</td>
<td>00 – 99</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Вид продукта/часть</td>
<td>3.3/5</td>
<td>0000 – 9999</td>
</tr>
<tr>
<td>3а</td>
<td>Наличие костей</td>
<td>3.3.2</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>3б</td>
<td>Наличие кожи</td>
<td>3.3.3</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Искусственное охлаждение</td>
<td>3.4</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Категория кур</td>
<td>3.5.2</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Система выращивания</td>
<td>3.5.3</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Система откорма</td>
<td>3.5.4</td>
<td>00 – 99</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Вид убоя</td>
<td>3.5.5</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Способ охлаждения</td>
<td>3.5.6</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Антимикробная обработка</td>
<td>3.5.7</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Уровень качества</td>
<td>3.6</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Поле не используется</td>
<td>-</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Поле не используется</td>
<td>-</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Оценка соответствия</td>
<td>3.8</td>
<td>0 – 9</td>
</tr>
</tbody>
</table>
4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание глубококомороженных потрошеных тушек молодых кур с желтой кожей и комплектом потрохов, органически выращенных без рыбной муки в корме, охлажденных холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшихся антимикробной обработке. Куря самого высокого качества, причем соответствие качества торговому стандарту должно сертифицироваться компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы кодирования мяса кур ЕЭК ООН: 70010113626100311004

<table>
<thead>
<tr>
<th>№ поля данных</th>
<th>Наименование</th>
<th>Требование</th>
<th>Значение кода</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1</td>
<td>Вид птицы</td>
<td>Куры</td>
<td>70</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Вид продукта/часть</td>
<td>Тушка потрошенная с комплектом потрохов и шеей</td>
<td>0101</td>
</tr>
<tr>
<td>3a</td>
<td>Наличие костей</td>
<td>С костями</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>3b</td>
<td>Наличие кожи</td>
<td>С кожей, цвет желтный</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Искусственное охлаждение</td>
<td>Глубококомороженные</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Категория кур</td>
<td>Молодые куры</td>
<td>2</td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>Система выращивания</td>
<td>Органическая</td>
<td>6</td>
</tr>
<tr>
<td>7</td>
<td>Система откорма</td>
<td>Без рыбной муки</td>
<td>10</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Вид убоя</td>
<td>Не указывается</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>9</td>
<td>Способ охлаждения</td>
<td>Воздушное охлаждение (без добавок)</td>
<td>3</td>
</tr>
<tr>
<td>10</td>
<td>Антимикробная обработка</td>
<td>Без антимикробной обработки</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>11</td>
<td>Уровень качества</td>
<td>Высшее качество</td>
<td>1</td>
</tr>
<tr>
<td>12</td>
<td>Поле не используется</td>
<td>-</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>13</td>
<td>Поле не используется</td>
<td>-</td>
<td>0</td>
</tr>
<tr>
<td>14</td>
<td>Оценка соответствия</td>
<td>Оценка соответствия уровня качества торговому стандарту</td>
<td>4</td>
</tr>
</tbody>
</table>
## 5. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ
### 5.1 Многоязычный указатель продуктов

<table>
<thead>
<tr>
<th>Номер</th>
<th>Английский</th>
<th>Стр</th>
<th>Французский</th>
<th>Русский</th>
<th>Испанский</th>
<th>Китайский</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>0101</td>
<td>Whole Bird</td>
<td>.22</td>
<td>Poulet entier</td>
<td>Полнотушка</td>
<td>Pollo entero</td>
<td>整鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0102</td>
<td>Whole Bird w/ out Giblets (W.O.G.)</td>
<td>.22</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0103</td>
<td>Boneless Whole Bird w/ out Giblets</td>
<td>.22</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0104</td>
<td>Whole Bird w/ Long Cut Drumsticks</td>
<td>.23</td>
<td>Poulard sans ailes</td>
<td>Полуторный с лонг-кит</td>
<td>Pollo entero sin menudencias</td>
<td>半剃鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0105</td>
<td>Whole Bird w/ Half Neck</td>
<td>.23</td>
<td>Pècher entier désossé à mit mitre</td>
<td>Полуторный с птицей</td>
<td>Pollo entero sin menudencias</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0106</td>
<td>Whole Bird w/ Whole Neck</td>
<td>.23</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0107</td>
<td>Whole Bird w/ Head</td>
<td>.24</td>
<td>Ptit saut</td>
<td>Полуторный с головой</td>
<td>Pollo entero con cabeza</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0108</td>
<td>Whole Bird w/ Head &amp; Feet</td>
<td>.24</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>0201</td>
<td>2-Piece Cut-Up (Split Bird)</td>
<td>.24</td>
<td>Découpé en deux (demi-poulet)</td>
<td>Полутушка</td>
<td>Pollo entero sin menudencias</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0202</td>
<td>4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)</td>
<td>.25</td>
<td>Découpé en quatre (quart de poulet)</td>
<td>Половинная</td>
<td>Pollo trozado en 4 sin ala</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0203</td>
<td>6-Piece Cut-Up</td>
<td>.25</td>
<td>Découpé en six</td>
<td>Половинная</td>
<td>Pollo trozado en 6 sin ala</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0204</td>
<td>8-Piece Cut-Up, Traditional</td>
<td>.25</td>
<td>Découpé en huit, mode traditionnel</td>
<td>Половинная</td>
<td>Pollo trozado en 8 tradicional</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0205</td>
<td>8-Piece Cut-Up, Non-Traditional</td>
<td>.26</td>
<td>Découpé en huit, mode non traditionnel</td>
<td>Половинная</td>
<td>Pollo trozado en 8 no tradicional</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0206</td>
<td>9-Piece Cut-Up, Traditional</td>
<td>.26</td>
<td>Découpé en neuf, mode traditionnel</td>
<td>Половинная</td>
<td>Pollo trozado en 9 tradicional</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0207</td>
<td>9-Piece Cut-Up, Country-Cut</td>
<td>.26</td>
<td>Découpé en neuf, mode rustique</td>
<td>Половинная</td>
<td>Pollo trozado en 9 rural</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0208</td>
<td>10-Piece Cut-Up</td>
<td>.27</td>
<td>Découpé en dix</td>
<td>Половинная</td>
<td>Pollo trozado en 10</td>
<td>半剔鸡</td>
</tr>
<tr>
<td>0301</td>
<td>Front Half</td>
<td>.27</td>
<td>Moitié antérieure</td>
<td>Передняя</td>
<td>Mitad delantera</td>
<td>前二分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0302</td>
<td>Front Half w/ Abdominal</td>
<td>.27</td>
<td>Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)</td>
<td>Передняя</td>
<td>Mitad delantera sin alas</td>
<td>前二分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0401</td>
<td>Back Half</td>
<td>.28</td>
<td>Moitié postérieure</td>
<td>Задняя</td>
<td>Mitad trasera</td>
<td>后二分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0402</td>
<td>Back Half w/ out Tail</td>
<td>.28</td>
<td>Moitié postérieure sans croupion</td>
<td>Задняя</td>
<td>Mitad trasera sin rabadilla</td>
<td>后二分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0502</td>
<td>Breast Quarter</td>
<td>.29</td>
<td>Quart antérieur</td>
<td>Прессовка</td>
<td>Pechuga</td>
<td>胸四分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0503</td>
<td>Breast Quarter w/ Back Portion</td>
<td>.29</td>
<td>Quart antérieur sans aile</td>
<td>Прессовка</td>
<td>Pechuga</td>
<td>胸四分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0601</td>
<td>Whole Breast w/ Ribs &amp; Tenderloins</td>
<td>.29</td>
<td>Poitrine entière avec côtes et filets</td>
<td>Бедренный</td>
<td>Pechuga entera con costillas y alas</td>
<td>胸大胸(半)</td>
</tr>
<tr>
<td>0602</td>
<td>Bone-in Whole Breast w/ Ribs &amp; Tenderloins</td>
<td>.29</td>
<td>Poitrine entière sans ailes</td>
<td>Бедренный</td>
<td>Pechuga entera con costillas y alas</td>
<td>胸大胸(半)</td>
</tr>
<tr>
<td>0603</td>
<td>Boneless Whole Breast w/ Tenderloins</td>
<td>.30</td>
<td>Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets</td>
<td>Бедренный</td>
<td>Supremas entera con carne de costillas, sin filete</td>
<td>胸大胸(半)</td>
</tr>
<tr>
<td>0604</td>
<td>Boneless Whole Breast w/ Tenderloins</td>
<td>.30</td>
<td>Poitrine entière désossée sans filets</td>
<td>Бедренный</td>
<td>Supremas entera sin filete</td>
<td>胸大胸(半)</td>
</tr>
<tr>
<td>0605</td>
<td>Boneless Whole Breast w/o Tenderloins</td>
<td>.30</td>
<td>Poitrine entière désossée sans filets</td>
<td>Бедренный</td>
<td>Supremas entera sin filete</td>
<td>胸大胸(半)</td>
</tr>
<tr>
<td>0700</td>
<td>Bone-in Split Breast w/ Ribs</td>
<td>.31</td>
<td>Moitié de poitrine non désossée avec côtes</td>
<td>Спина</td>
<td>Media pechuga con costillas</td>
<td>背厚胸（肩）</td>
</tr>
<tr>
<td>0701</td>
<td>Bone-in Split Breast w/ Ribs &amp; Wing</td>
<td>.31</td>
<td>Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile</td>
<td>Спина</td>
<td>Media pechuga con costillas y alas</td>
<td>背厚胸（肩）</td>
</tr>
<tr>
<td>0702</td>
<td>Boneless Split Breast w/ Ribs &amp; Wing</td>
<td>.31</td>
<td>Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes</td>
<td>Спина</td>
<td>Media pechuga parcialmente desossada</td>
<td>背厚胸（肩）</td>
</tr>
<tr>
<td>0703</td>
<td>Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat &amp; First Wing Segment</td>
<td>.32</td>
<td>Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile</td>
<td>Спина</td>
<td>Media pechuga parcialmente desossada con primer segmento del ala</td>
<td>背厚胸（肩）</td>
</tr>
<tr>
<td>0800</td>
<td>Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet)</td>
<td>.32</td>
<td>Filet</td>
<td>Внутренний филет</td>
<td>Filete (terno, pequeño filete)</td>
<td>猪里脊</td>
</tr>
<tr>
<td>0801</td>
<td>Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet) w/ Tendon Tip Off</td>
<td>.32</td>
<td>Filet avec tendon sectionné</td>
<td>Внутренний филет</td>
<td>Filete sin punta de tendón</td>
<td>猪里脊</td>
</tr>
<tr>
<td>0900</td>
<td>Leg w/ Back Portion (Leg Quarter)</td>
<td>.33</td>
<td>Quarts cuisse</td>
<td>Рука</td>
<td>Muslo con pierna</td>
<td>腿四分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0901</td>
<td>Leg w/ Back Portion (Leg Quarter) w/ Tail (Leg Quarter w/out Tail)</td>
<td>.33</td>
<td>Quarts cuisse sans croupion avec partie de dos</td>
<td>Рука</td>
<td>Muslo con pierna sin rabadilla</td>
<td>腿四分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0902</td>
<td>Leg w/ Back Portion (Leg Quarter) w/ Tail (Leg Quarter w/out Tail)</td>
<td>.33</td>
<td>Quarts cuisse sans croupion ni graisse abdominale avec partie de dos</td>
<td>Рука</td>
<td>Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal</td>
<td>腿四分体</td>
</tr>
<tr>
<td>0903</td>
<td>Leg w/ Back Portion (Leg Quarter) w/ Tail or Abdominal Fat</td>
<td>.33</td>
<td>Quarts cuisse sans croupion ni graisse abdominale avec partie de dos</td>
<td>Рука</td>
<td>Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal</td>
<td>腿四分体</td>
</tr>
<tr>
<td>№</td>
<td>Английский</td>
<td>Стр</td>
<td>Французский</td>
<td>Русский</td>
<td>Испанский</td>
<td>Китайский</td>
</tr>
<tr>
<td>-----</td>
<td>-----------------------------------------------------------------------------</td>
<td>------</td>
<td>-----------------------------------------------------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------------------------------------</td>
<td>---------------------------------------------------------------------------</td>
<td>---------------------------------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>0904</td>
<td>Пицца с частью бедра и частью бедра с присаживающей спинкой</td>
<td>34</td>
<td>Long Cut Drumstick &amp; Thigh Portion w/Back</td>
<td>Пицца с частью бедра и частью бедра с присаживающей спинкой</td>
<td>Muslo con pierna seccionado en dos</td>
<td>长切带背全腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1001</td>
<td>Окорошек</td>
<td>34</td>
<td>Whole Leg (Short-Cut Leg)</td>
<td>Ojete entero</td>
<td>Pierna entera</td>
<td>短切全腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1002</td>
<td>Окорошек с абдоминальным жиром (частка часть без спинки)</td>
<td>34</td>
<td>Whole Leg w/ Abdominal Fat</td>
<td>Ojete entero con grasa abdominal</td>
<td>Pierna entera con grasa abdominal</td>
<td>短切全腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1003</td>
<td>Окорошек с низким седловым гребнем</td>
<td>35</td>
<td>Whole Leg, Long-Cut</td>
<td>Cuerpo entero con miembro largo</td>
<td>Pierna entera, corte largo</td>
<td>长切全腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1004</td>
<td>Окорошек с надрезом мышцы бедра/голени</td>
<td>35</td>
<td>Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick Incision (Short-Cut Sajue)</td>
<td>Cuerpo entero con incision del muslo y pierna</td>
<td>Pierna entera con incision del muslo y pierna</td>
<td>长切全腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1005</td>
<td>Окорошек с низким седловым гребнем и надрезом мышцы бедра/голени</td>
<td>35</td>
<td>Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/ Drumstick Incision (Long-Cut Sajue)</td>
<td>Cuerpo entero con miembro largo</td>
<td>Pierna entera, corte largo</td>
<td>长切全腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1101</td>
<td>Бедро</td>
<td>36</td>
<td>Thigh</td>
<td>Muslo</td>
<td>Muslo</td>
<td>大腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1102</td>
<td>Бедро с частью спинки</td>
<td>36</td>
<td>Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)</td>
<td>Muslo con hueso con carcasa traera</td>
<td>Muslo con hueso con carcasa traera</td>
<td>大腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1103</td>
<td>Обваленное жиловиное бедро</td>
<td>36</td>
<td>Boneless Thigh, Trimmed</td>
<td>Muslo desossato</td>
<td>Muslo desossato</td>
<td>无骨大腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1104</td>
<td>Обваленное бедро квадратной формы</td>
<td>37</td>
<td>Boneless Thigh, Squared</td>
<td>Muslo desossado cortado cuadrado</td>
<td>Muslo desossado cortado cuadrado</td>
<td>无骨大腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1105</td>
<td>Обваленное жиловиное бедро квадратной формы</td>
<td>37</td>
<td>Boneless Thigh, Trimmed &amp; Squared</td>
<td>Muslo desossado en dos troncos</td>
<td>Muslo desossado en dos troncos</td>
<td>无骨大腿</td>
</tr>
<tr>
<td>1201</td>
<td>Голень</td>
<td>38</td>
<td>Drumstick</td>
<td>Pierna</td>
<td>Pierna</td>
<td>整凤掌</td>
</tr>
<tr>
<td>1202</td>
<td>Короткая короткая голень</td>
<td>38</td>
<td>Slant Cut Drumstick</td>
<td>Pierna corte oblicuo</td>
<td>Pierna corte oblicuo</td>
<td>整凤掌</td>
</tr>
<tr>
<td>1301</td>
<td>Крыло</td>
<td>38</td>
<td>Wing Whole</td>
<td>Ala entera</td>
<td>Ala entera</td>
<td>整凤掌</td>
</tr>
<tr>
<td>1302</td>
<td>Плечевая и локтевая части крыла, соединенные У-образно</td>
<td>38</td>
<td>1st &amp; 2nd Segment Wing (V/Wing)</td>
<td>Premier et deuxième segments d’aile</td>
<td>Premier et deuxième segments d’aile</td>
<td>V形切（第1和第2节）</td>
</tr>
<tr>
<td>1303</td>
<td>Локтевая часть крыла с костью</td>
<td>39</td>
<td>2nd &amp; 3rd Segment Wing (2-Joint Wing)</td>
<td>2° et 3° segmento del ala (ala en V)</td>
<td>2° et 3° segmento del ala (ala en V)</td>
<td>V形切（第1和第2节）</td>
</tr>
<tr>
<td>1304</td>
<td>Плечевая часть крыла (крабовидное, плечо)</td>
<td>39</td>
<td>3rd Segment Wing (Wing Drummette)</td>
<td>3° segmento del ala</td>
<td>3° segmento del ala</td>
<td>V形切（第1和第2节）</td>
</tr>
<tr>
<td>1305</td>
<td>Локтевая часть крыла (филпог)</td>
<td>39</td>
<td>2nd &amp; 3rd Segment Wing (Wing Flat)</td>
<td>2° segmento del ala</td>
<td>2° segmento del ala</td>
<td>V形切（第1和第2节）</td>
</tr>
<tr>
<td>1306</td>
<td>Кисть крыла (кокич, флампир)</td>
<td>40</td>
<td>3rd Segment Wing (Wing Tip)</td>
<td>3° segmento del ala</td>
<td>3° segmento del ala</td>
<td>V形切（第1和第2节）</td>
</tr>
<tr>
<td>1307</td>
<td>Плечевая и локтевая части крыла</td>
<td>40</td>
<td>1st Segment &amp; 2nd Segment Wings</td>
<td>Premiers et deuxième segments d’aile séparés</td>
<td>Premiers et deuxième segments d’aile séparés</td>
<td>下半段切（第1和第2节）</td>
</tr>
<tr>
<td>1308</td>
<td>Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пивнострил»)</td>
<td>40</td>
<td>Wing w/ Back Attached</td>
<td>Ala con dos attaché</td>
<td>Ala con dos attaché</td>
<td>整凤掌</td>
</tr>
<tr>
<td>1401</td>
<td>Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки</td>
<td>41</td>
<td>Stripped Lower Back</td>
<td>Carcasa traera sin carne</td>
<td>Carcasa traera sin carne</td>
<td>青肉块</td>
</tr>
<tr>
<td>1402</td>
<td>Нижняя часть спинки</td>
<td>41</td>
<td>Lower Back</td>
<td>Carcasa traera</td>
<td>Carcasa traera</td>
<td>青肉</td>
</tr>
<tr>
<td>1403</td>
<td>Верхняя часть спинки</td>
<td>41</td>
<td>Upper Back</td>
<td>Carcasa delantera</td>
<td>Carcasa delantera</td>
<td>骨头</td>
</tr>
<tr>
<td>1404</td>
<td>Спинка</td>
<td>42</td>
<td>Whole Back</td>
<td>Carcasa entera sin costillas</td>
<td>Carcasa entera sin costillas</td>
<td>脊背</td>
</tr>
<tr>
<td>1501</td>
<td>Гузля</td>
<td>42</td>
<td>Tail</td>
<td>Rabadera</td>
<td>Rabadera</td>
<td>鸡尾</td>
</tr>
<tr>
<td>1601</td>
<td>Обработанная шея</td>
<td>42</td>
<td>Neck</td>
<td>Rabadilla</td>
<td>Rabadilla</td>
<td>鸡颈</td>
</tr>
<tr>
<td>1701</td>
<td>Обработанная голова</td>
<td>43</td>
<td>Head</td>
<td>Cabezón</td>
<td>Cabezón</td>
<td>鸡头</td>
</tr>
<tr>
<td>1801</td>
<td>Обработаные плоские ног</td>
<td>43</td>
<td>Processed Paws</td>
<td>Patas procesadas</td>
<td>Patas procesadas</td>
<td>加工大凤爪</td>
</tr>
<tr>
<td>1802</td>
<td>Обработанные ноги</td>
<td>43</td>
<td>Processed Feet</td>
<td>Patas largas procesadas</td>
<td>Patas largas procesadas</td>
<td>加工大凤爪</td>
</tr>
<tr>
<td>1803</td>
<td>Необработанные плоские ног</td>
<td>44</td>
<td>Unprocessed Paws</td>
<td>Patas sin procesar</td>
<td>Patas sin procesar</td>
<td>加工小凤爪</td>
</tr>
<tr>
<td>1804</td>
<td>Необработанные ноги</td>
<td>44</td>
<td>Unprocessed Feet</td>
<td>Patas sin procesar</td>
<td>Patas sin procesar</td>
<td>加工小凤爪</td>
</tr>
<tr>
<td>1901</td>
<td>Обработанный мышиный желудок</td>
<td>44</td>
<td>Gizzards, Processed</td>
<td>Panzas cortadas mecánicamente</td>
<td>Panzas cortadas mecánicamente</td>
<td>鸡肫</td>
</tr>
<tr>
<td>1902</td>
<td>Мышиный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки</td>
<td>45</td>
<td>Gizzards, Butterfly Cut</td>
<td>Panzas, corte mariposa</td>
<td>Panzas, corte mariposa</td>
<td>鳟鳞</td>
</tr>
<tr>
<td>1903</td>
<td>Мышиный желудок, обработанный и V-образно разрезанный</td>
<td>45</td>
<td>Gizzards, V-Style Cut</td>
<td>V形切</td>
<td>V形切</td>
<td>V形切</td>
</tr>
<tr>
<td>2001</td>
<td>Печень обработанная</td>
<td>45</td>
<td>Livers</td>
<td>Hígados</td>
<td>Hígados</td>
<td>鸡肝</td>
</tr>
<tr>
<td>2101</td>
<td>Сердце обработанное без верхушки аортального клапана</td>
<td>46</td>
<td>Hearts, Cap Off</td>
<td>Corazones sin caquéte</td>
<td>Corazones sin caquéte</td>
<td>丢弃心脏</td>
</tr>
<tr>
<td>2102</td>
<td>Сердце необработанное</td>
<td>46</td>
<td>Hearts, Cap On</td>
<td>Corazones con caquéte</td>
<td>Corazones con caquéte</td>
<td>丢弃心脏</td>
</tr>
<tr>
<td>2201</td>
<td>Селезенка</td>
<td>46</td>
<td>Testes (Ereis, Testicles)</td>
<td>Testículos</td>
<td>Testículos</td>
<td>肾脏</td>
</tr>
<tr>
<td>2301</td>
<td>Кожа груди</td>
<td>47</td>
<td>Breast Skin</td>
<td>Peau de pechuga</td>
<td>Peau de pechuga</td>
<td>皮下肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2302</td>
<td>Кожа бедра/окорошек</td>
<td>47</td>
<td>Thigh/ Leg Skin</td>
<td>Peau de muslo y pierna</td>
<td>Peau de muslo y pierna</td>
<td>皮下肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2303</td>
<td>Кожа тушки</td>
<td>47</td>
<td>Body Skin</td>
<td>Peau de corps</td>
<td>Peau de corps</td>
<td>皮下肉</td>
</tr>
<tr>
<td>2401</td>
<td>Абдоминальный жир (листовой жир)</td>
<td>48</td>
<td>Abdominal Fat (Leaf Fat)</td>
<td>Grasa abdominal</td>
<td>Grasa abdominal</td>
<td>水牛</td>
</tr>
<tr>
<td>4001</td>
<td>Набор из двух видов продуктов</td>
<td>48</td>
<td>2-Product Combinations</td>
<td>Combinación de dos productos</td>
<td>Combinación de dos productos</td>
<td>2套产品</td>
</tr>
<tr>
<td>4002</td>
<td>Набор из трех видов продуктов</td>
<td>49</td>
<td>3-Product Combinations</td>
<td>Combinación de tres productos</td>
<td>Combinación de tres productos</td>
<td>3套产品</td>
</tr>
<tr>
<td>4003</td>
<td>Набор из четырех видов продуктов</td>
<td>49</td>
<td>4-Product Combinations</td>
<td>Combinación de cuatro productos</td>
<td>Combinación de cuatro productos</td>
<td>4套产品</td>
</tr>
</tbody>
</table>
5.2. Пояснения к схемам скелета курицы

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

0101 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ

«Тушка потрошенная (ТП) с комплектом потрохов и шеей» представляет собой целую потрошенную тушку с приложенными потрохами (мышечный желудок, сердце и печень) в комплекте с отделенной шеей с/без кожи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены.

0102 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП)

«Тушка потрошенная (ТП)» представляет собой целую потрошенную тушку; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены.

0103 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) ОБВАЛЕННАЯ БЕЗ КРЫЛЬЕВ

«Тушка потрошенная (ТП) обваленная без крыльев» представляет собой целую потрошенную обваленную тушку; включает обваленные грудку, бедра и голени. Голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень, крылья, ноги, копчиковая железа и гузка удалены.
0104 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНЕЙ

«Тушка потрошенная (ТП) с низким срезом голеней» представляет собой целую потрошенную тушку; включает грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова и шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и плюсны ног удалены. Гузка может быть удалена.

0105 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

«Тушка потрошенная (ТП) с половиной шеи» представляет собой целую потрошенную тушку с половиной шеи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова с половиной шеи, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0106 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

«Тушка потрошенная (ТП) с целой шеей» представляет собой целую потрошенную тушку с целой шеей; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.
0107 ТУШКА ПОТРОШЕННАЯ (ТП) С НЕОТДЕЛЕННОЙ ГОЛОВОЙ

«Тушка потрошенная (ТП) с неотделенной головой» представляет собой целую потрошенную тушку с неотделенной головой; включает грудку, бедра, крылья, спинку и абдоминальный жир. Ноги, мышечный желудок, сердце, печень удалены, гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0108 ТУШКА ПОТРОШЕННАЯ (ТП) С НЕОТДЕЛЕННЫМИ ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

«Тушка потрошенная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног» представляет собой целую потрошенную тушку с неотделенными головой и плюснами ног; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Мышечный желудок, сердце, печень удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

0201 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 2 ЧАСТИ (ПОЛУТУШКИ)

«Тушку, разделанную на 2 части (полутушки)», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) вдоль позвоночника и киля грудной kostи на две приблизительно равные левую и правую половин. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же тушке.
0202 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 4 ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНЫ)

«Тушку, разделанную на 4 части (четвертины)», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на 2 передние четверти с неотделенными крыльями и 2 задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0203 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 6 ЧАСТЕЙ

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

0204 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 8 ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННО

«Тушку, разделанную на 8 частей, традиционно», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на 2 половины грудки с ребрами и частью спинки без крыльев, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.
0205 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 8 ЧАСТЕЙ, НЕТРАДИЦИОННО

«Тушку, разделанную на 8 частей, нетрадиционно», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на 8 частей - по договоренности между продавцом и покупателем. Копчиковая железа, гуся и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

0206 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 9 ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННО

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

0207 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 9 ЧАСТЕЙ, РАЗДЕЛКА «КАНТРИ»

«Тушку, разделанную на 9 частей, разделка кантри», получают путем разделки потрошенной тушки (0102) на 1 нижнюю часть грудки, 2 верхние части с прилегающими частями спинки и ребрами, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гуся и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.
0208 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 10 ЧАСТЕЙ

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

0301 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

«Переднюю часть» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярнопозвоночнику поподвздошной костинепосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Передняя часть состоит из целой грудки с прилегающей частью спинки и 2 неотделенными крыльями.

0302 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ КРЫЛЬЕВ
(ЦЕЛАЯ ГРУДКА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ)

«Переднюю часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярнопозвоночнику поподвздошной костинепосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев. «Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)» включает целую грудку с прилегающей частью спинки.
0401 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ

«Заднюю часть» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка. «Задняя часть» включает два окорочка с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузы. Копчиковая железа может быть удалена.

0402 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ

«Заднюю часть без гузы» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка. Гузку удаляют. «Задняя часть без гузы» включает два окорочка с прилегающей частью спинки и абдоминальный жир.

0501 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

«Переднюю четвертину» получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спины на 2 приблизительно равные части. «Передняя четвертина» включает половину грудки с прилегающими крылом и частью спинки.
0502 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА

«Переднюю четвертину без крыла» получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на приблизительно 2 равные части. «Передняя четвертина без крыла» включает половину грудки с прилегающей частью спинки.

0601 ГРУДКА С РЕБРАМИ И МАЛЫМ ФИЛЕ

«Грудку 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 спинку удаляют. «Грудка с ребрами и малым филе» включает целую грудку с ребрами и малое филе.

0602 ГРУДКА С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ

«Грудку 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» включает целую грудку с ребрами, малое филе и крылья.
0603 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

«Обваленную грудку с реберным мясом без малого филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения целой грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, малое филе, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе» включает обваленную целую грудку с мякотными тканями прилегающих ребер.

0604 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С МАЛЬМ ФИЛЕ

«Обваленную грудку с малым филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, мясотные ткани прилегающих ребер, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка с малым филе» включает обваленную целую грудку с малым филе.

0605 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

«Обваленную грудку без малого филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, мясотные ткани прилегающих ребер, малое филе, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка без малого филе» включает обваленную целую грудку без малого филе.
0701 ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБРАМИ

«Половину грудки с ребрами» получают из грудки с ребрами и малым филе (0601) путем разделки на 2 примерно равные части вдоль середины грудинной кости. «Половина грудки с ребрами» включает половину целой грудки, прилегающие ребра с мясистыми тканями и малое филе.

0702 ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБРАМИ И КРЫЛОМ

«Половину грудки с ребрами и крылом» получают путем разделки грудки с ребрами и крыльями (0602) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудинной кости. «Половина грудки с ребрами и крылом» включает половину целой грудки, прилегающие ребра с мясистыми тканями, малое филе и крыло.

0704 ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ БЕЗ МЯКОТНЫХ ТКАНЕЙ ПРИЛЕГАЮЩИХ РЕБЕР

«Обваленную половину грудки без мясистых тканей прилегающих ребер» получают путем разделки грудки с ребрами и малым филе (0601) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудинной кости. Кости и ребра с прилегающими мясистыми тканями удаляют. «Обваленная половина грудки без мясистых тканей прилегающих ребер» включает обваленную половину целой грудки. Малое филе может быть удалено.
0705 ЧАСТИЧНО ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С МЯКОТНЫМИ ТКАНЯМИ ПРИЛЕГАЮЩИХ РЕБЕР И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА («ВОЗДУШНАЯ» ГРУДКА ИЛИ ФРАНЦУЗСКАЯ РАЗДЕЛКА)

"Частично обваленную половину груди с мягкотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)" получают путем разделки грудки с ребрами и крыльями (0602) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудной кости, удаления лопаточной части и кости крыла, а также обвали грудки и ребер.

«Частично обваленная половина грудки с мягкотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла (»воздушная" грудка или французская разделка)» включает обваленную половину груди, мягкотные ткани прилегающих ребер и плечевую часть крыла (с плечевой костью). Малое филе может быть удалено.

0801 МАЛОЕ ФИЛЕ

"Малое филе" получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. "Малое филе" представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу с выступающей частью сухожилия.

0802 МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТИ СУХОЖИЛИЯ

"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 без выступающей части сухожилия.
0901 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

«Заднюю четвертину» получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на 2 приблизительно равные части. «Задняя четвертина» включает голень, бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром, а также гузку.

0902 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ

«Заднюю четвертину без гузы» получают путем разделки задней части без гузы (0402) вдоль середины позвоночника на 2 приблизительно равные части. «Задняя четвертина без гузы» включает голень, бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.

0903 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ И АБДОМИНАЛЬНОГО ЖИРА

«Заднюю четвертину без гузы и абдоминального жира» получают путем разделки задней части без гузы (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части и удаления абдоминального жира. «Задняя четвертина без гузы и абдоминального жира» включает голень и бедро с частью спинки.
0904 ГОЛЕНЬ С ЧАСТЬЮ БЕДРА И ЧАСТЬ БЕДРА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ СПИНКОЙ

«Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой» получают путем разделки задней четвертины без гузы (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава. «Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой» включает 2 части: голень с частью прилегающего бедра и оставшуюся часть бедра с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.

1001 ОКОРОЧОК

«Окорочок» получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Прилегающую часть спинки и абдоминальный жир удаляют, прилегающая к абдоминальному жиру кожа может быть удалена. «Окорочок» включает бедро и голень.

1002 ОКОРОЧОК С АБДОМИНАЛЬНЫМ ЖИРОМ
(ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ)

«Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)» получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки. «Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)» включает голень и бедро с прилегающими кожей и абдоминальным жиром.
1003 ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ

«Окорочок с низким срезом голени» получают путем разделки тушки потрошеной с низким срезом голени (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей. Оставшуюся часть тушки удаляют. «Окорочок с низким срезом голени» включает бедро и голень с низким срезом.

1004 ОКОРОЧОК С НАДРЕЗОМ МЫШЦ БЕДРА/ГОЛЕНИ

«Окорочок с надрезом мышц бедра/голени» получают путем отделения окорочка от задней части тушки (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления спинки. Края кожи обрезают. Мышцы надрезают вдоль костей бедра и голени. «Окорочок с надрезом мышц бедра/голени» включает бедро и голень.

1005 ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ И НАДРЕЗОМ МЫШЦ БЕДРА/ГОЛЕНИ

«Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени» получают путем разделки тушки потрошеной с низким срезом голеней (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей. Оставшуюся часть тушки удаляют. Мышцы надрезают вдоль костей бедра и голени. «Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени» включает бедро и голень с низким срезом.
1101 БЕДРО

«Бедро» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень и коленную чашечку удаляют. «Бедро» включает бедро и прилегающий жир. Мягкотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («утречное мясо»), может быть удалена.

1102 БЕДРО С ЧАСТЬЮ СПИНКИ

«Бедро с частью спинки» получают путем разделки задней четвертины (0901) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку и абдоминальный жир удаляют. «Бедро с частью спинки» включает бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальный жир. Коричневая железа, гузка и мягкая ткань, прилегающая к подвздошной кости («утречное мясо»), могут быть удалены.

1103 ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО

«Обваленное жилованное бедро» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и весь видимый прилегающий жир удаляют. «Обваленное жилованное бедро» включает жилованную мягкую часть бедра. Мягкотная часть, прилегающая к подвздошной кости («утречное мясо»), может быть удалена.
1104 ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

«Обваленное бедро квадратной формы» получают путем разделки охорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мякотную часть, прилегающую к подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. «Обваленное бедро квадратной формы» включает мякотную часть бедра, которому придана форма квадрата.

1105 ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

«Обваленное жилованное бедро квадратной формы» получают путем разделки охорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость, весь видимый прилегающий жир и мякотную ткань, прилегающую к подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. «Обваленное жилованное бедро квадратной формы» включает жилованную мякотную ткань бедра, которому придана форма квадрата.

1201 ГОЛЕНЬ

«Голень» получают путем разделки охорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Бедро удаляют. «Голень» включает большую, малую берцовые кости, коленную чашечку с прилегающими к ним мякотными тканями.
1202 КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

«Кососрезанную гонень» получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости по месту ее соединения с бедренной костью. Бедро и часть мятной ткани с одной стороны голени удаляют. «Кососрезанная гонень» включает часть большой и малую бедренную кости, коленную чашечку с прилегающими мякотными тканями.

1301 КРЫЛО

«Крыло» получают путем отделения крыла от потрошеной тушки (0102) по плечевому суставу. «Крыло» включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.

1302 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА, СОЕДИНЕННЫЕ V-ОБРАЗНО

«Плечевую и локтевую части крыла, соединенные V-образно» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью. Кисть удаляют. «Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно» включают плечевую, лучевую и локтевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями.
1303 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА С КИСТЬЮ

«Локтевую часть крыла с кистью» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей. Плечевую часть удаляют. «Локтевая часть крыла с кистью» включает лучевую, локтевую кости и кости кисти крыла с прилегающими мякотными тканями.

1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА
(«ДРАММЕТ», ПЛЕЧО)

«Плечевую часть крыла («драммет», плечо)» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей. Локтевую часть крыла и кисть удаляют. «Плечевая часть крыла («драммет», плечо)» включает плечевую кость с прилегающими мякотными тканями.

1305 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА
(«ФЛЭТ»)

«Локтевую часть крыла («флэт»)» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей и кисти. Плечевую часть и кисть удаляют. «Локтевая часть крыла («флэт»)» включает лучевую и локтевую кости с прилегающими мякотными тканями.
1306 КИСТЬ КРЫЛА
(КОНЧИК, ФЛИППЕР)

«Кисть крыла (кончик, флиппер)» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части и кисти. Плечевую и локтевую части удаляют. «Кисть крыла (кончик, флиппер)» включает кости кисти с прилегающими мягкотыми тканями.

1307 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА

«Плечевую и локтевую части крыла» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью. 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.

1308 КРЫЛЯ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ (РАЗДЕЛКА «ПИПИСТРЕЛЛИ»)

«Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрели»)» получают путем отделения крыльев с прилегающей частью спинки от груди и задней части потрошеной тушки (0102) в середине позвоночной области. «Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрели»)» включают 2 крыла (плечевую, локтевую части и кисть) с прилегающей верхней частью спинки.

Фотография отсутствует
1401 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ ПОСЛЕ ЧАСТИЧНОЙ ИЛИ ПОЛНОЙ ОБВАЛКИ

«Нижнюю часть спинки после частичной или полной обвалки» получают путем разделки задней части (0401) вдоль тазовых костей для отделения окороков. «Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки» включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости, с которых удалена большая часть мяготной ткани и кожа или вся мяготная ткань и кожа. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены.

1402 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

«Нижнюю часть спинки» получают путем разрезания задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления обоих окороков. «Нижняя часть спинки» включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мяготной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены.

1403 ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

«Верхнюю часть спинки» получают путем разделки передней части без крыльев (0302) для отделения грудки и позвоночных ребер. «Верхняя часть спинки» включает верхний отдел позвоночника (приблизительно 1,6 см или 5/8 дюймов) с прилегающей мяготной тканью и кожей.
1404 СПИНКА

«Спинку» получают путем разделки потрошенной тушки (0102) вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей. «Спинка» включает весь позвоночник, подвздошную и тазовую кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы могут быть удалены.

1501 ГУЗКА

«Гузку» получают путем разделки целой потрошеной тушки или ее соответствующих частей по позвоночнику и основанию подвздошной кости. «Гузка» включает копчиковую кость с прилегающими мякотной тканью и кожей.

1601 ОБРАБОТАННАЯ ШЕЯ

«Обработанную шею» получают путем отделения шеи от тушки на уровне плечевого сустава. Голову, трахею и пищевод удаляют. «Обработанная шея» состоит из шейных позвонков с мякотной тканью.
1701 ОБРАБОТАННАЯ ГОЛОВА

«Обработанную голову» получают путем отделения ее от тушки по верхней части шеи. Тушку удаляют. «Обработанная голова» состоит из костей и содержимого черепа с прилегающими гребнем, мякотной тканью и кожей.

1801 ОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ

«Обработанные плосны ног» получают путем отделения от тушки части ноги приблизительно на уровне шпоры. Когти, желтый эпiderмис, покрывающий плосны, и тушку удаляют. «Обработанные плосны ног» состоят из части плосневой кости и четырех фаланг пальцев с прилегающими мякотной тканью и кожей.

1802 ОБРАБОТАННЫЕ НОГИ

«Обработанные ноги» получают путем отделения от тушки ног по заплюсневый сустав. Тушку удаляют. Когти и желтый эпiderмис, покрывающий ноги, могут быть удалены или оставлены. «Обработанные ноги» состоят из заплюсневых костей с четырьмя фалангами пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей.
1803 НЕОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ

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

1804 НЕОБРАБОТАННЫЕ НОГИ

«Необработанные ноги» получают путем отделения от туши ног по заплосневый сустав. Тушку удаляют. «Обработанные ноги» состоят из плосневых костей и четырех фаланг пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей. Когти и желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны ног, не удаляют.

1901 ОБРАБОТАННЫЙ МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК

«Обработанный мышечный желудок» получают путем извлечения из внутренней полости туши. Мышечный желудок механически разрезают и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. «Обработанный мышечный желудок» состоит из одной или более полостей неправильной формы, являющихся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.
1902 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, ОБРАБОТАННЫЙ И РАЗРЕЗАННЫЙ В ВИДЕ БАБОЧКИ

«Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки» получают путем извлечения из внутренней полости туши. Мышечный желудок механически разрезают в горизонтальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилежащие органы удаляют. «Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки» состоит из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

1903 МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК, ОБРАБОТАННЫЙ И V-ОБРАЗНО РАЗРЕЗАННЫЙ

«Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный» получают путем извлечения из внутренней полости туши. Мышечный желудок механически разрезают в вертикальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилежащие органы удаляют. «Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный» состоит из одной полости слегка неправильной формы, являющейся расширенной мышечной частью пищеварительного тракта.

2001 ПЕЧЕНЬ ОБРАБОТАННАЯ

«Печень обработанную» получают путем извлечения из внутренней полости туши. Желчный пузырь удаляют. «Печень обработанная» представляет собой гладкий коричневато-красный орган, состоящий из одной или более долей неправильной формы и различного размера.
2101 СЕРДЦЕ ОБРАБОТАННОЕ БЕЗ ВЕРХУШКИ АОРТАЛЬНОГО КЛАПАНА

«Сердце обработанное без верхушки аортального клапана» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающие к сердцу жир, околосердечную сумму и верхушку аортального клапана удаляют. «Сердце обработанное без верхушки аортального клапана» представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

2102 СЕРДЦЕ НЕОБРАБОТАННОЕ

«Сердце необработанное» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающие к сердцу жир, околосердечную сумму, верхушку аортального клапана не удаляют. «Сердце необработанное» представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.

2201 СЕМЕННИКИ

«Семенники» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. «Семенники» представляют собой покрытые оболочкой бобовидные тела, являющиеся мужскими репродуктивными органами петухов.
2301 КОЖА ГРУДКИ

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

2302 КОЖА БЕДРА/ ОКОРОЧКА

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

2303 КОЖА ТУШКИ

«Кожа тушки» представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шейки.
2401 АБДОМИНАЛЬНЫЙ ЖИР (листовой жир)

«Абдоминальный жир» представляет собой жировую ткань, прилегающую к тазовым костям и расположенную в брюшной полости.

4001 НАБОР ИЗ ДВУХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

«Набор из двух видов продуктов» состоит из 2-х частей тушки (например, голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару. При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «2 голени на 1 бедро» или «в равных пропорциях (1:1) мускульные желудки и печенка»).
4002 НАБОР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

«Набор из трех видов продуктов» состоит из 3-х частей тушки (например, 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 указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «2 голени и 2 крыла на 1 бедро» или «в равных пропорциях (1:1:1) шеи, мускульные желудки и печень»).

4003 НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

«Набор из четырех видов продуктов» состоит из 4-х частей тушки (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шеек, мускульных желудков, печени и сердца), упакованных вместе или помещенных в один пакет или транспортную тару. При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «в равных пропорциях (1:1:1:1) грудок, голеней, бедер и крыльев»).
ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АДРЕСА

Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)
United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)
Trade and Timber Division
Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10,
ШВЕЙЦАРИЯ - SWITZERLAND
Tel: +41 22 917 1366
Fax: +41 22 917 0629
E-mail: agristandards@unece.org
www.unece.org/trade/agr

Всероссийский научно-исследовательский институт птицерерабатывающей промышленности (ВНИИПП)
p/o Ржавки
141552, Солнечногорский район,
Московская область,
Российская Федерация
Тел.: + 7 095 535 15 38
Факс: + 7 095 534 47 12
Электронный адрес: vniipp@orc.ru

Государственное общество по стандартам (GS1 International)
Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
БЕЛГИЯ
Tel: +32 2 788 7800
Fax: +32 2 788 7899
www.gsl.org/contact/

Министерство сельского хозяйства Соединенных Штатов -
United States Department of Agriculture (USDA)
Agricultural Marketing Service
Poultry Programs
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0259
СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ - UNITED STATES
Tel: +1 202 690 3148
Fax: +1 202 690 0941
E-mail: David.Bowden@usda.gov
www.ams.usda.gov

Внешняя федерация птицерерабатывающего производства (FIA)
184, rue de Vaugirard
75015 Paris
ФРАНЦИЯ
Tel: +33 1 53 58 48 10
Fax: +33 1 53 58 48 19
E-mail: f.i.a@orange.fr
1. Цель системы GS1
Система GS1 широко используется в мире для совершенствования связи между покупателями, продавцами и третьей стороной - органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется Глобальным управлением GS1 совместно с национальными организациями - членами GS1 во всем мире.

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

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

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

Код ЕЭК ООН для спецификации покупки, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор GS1 (7002) для использования в сочетании с Глобальным номером товарной продукции (ГНТП) и был включен в символ штрихового кода GS1-128. Этот подход позволяет включать информацию, содержащуюся в коде ЕЭК ООН, в символы штрихового кода GS1-128, наносимые на отправляемые контейнеры наряду с другой информацией о продукте (см. примеры 1 и 2).

Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта, принятой ЕЭК ООН и опубликованной в ГССД (см. пример 3).
Пример 1:

(01)91234567890121 (3102)000076 (15)990801

(7002)44932211340000145100(10)000831

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

Пример 2:

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

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

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

1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

2) После получения заказа поставщики переводят коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).

3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.
4) Потребители получают заказ и сканируют символ штрихового кода GS1-128, что позволяет автоматически обновлять информацию в коммерческих, логистических и административных процессах.

5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком с использованием сообщений электронного обмена данными (ЭОД).
4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

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

2) Заинтересованные покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.
3) Покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте в своих информационных системах с целью идентификации с помощью ГНТП продуктов, которые они желают заказать.

<table>
<thead>
<tr>
<th>GTIN</th>
<th>PRODUCT INFORMATION</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>112270123456</td>
<td>ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 0301</td>
</tr>
<tr>
<td>112270123457</td>
<td>ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0901</td>
</tr>
<tr>
<td>998870123001</td>
<td>МАЛОЕ ФИЛЕ 0801</td>
</tr>
<tr>
<td>998870123017</td>
<td>ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ 1003</td>
</tr>
<tr>
<td>998870123560</td>
<td>ОБРАБОТАННЫЙ МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК 1901</td>
</tr>
<tr>
<td>776670678444</td>
<td>ОБРАБОТАННЫЙ МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК 1901</td>
</tr>
<tr>
<td>112270123458</td>
<td>ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ 1003</td>
</tr>
<tr>
<td>998870123334</td>
<td>ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ 0301</td>
</tr>
<tr>
<td>776670678427</td>
<td>ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ 1003</td>
</tr>
</tbody>
</table>

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

<table>
<thead>
<tr>
<th>GTIN</th>
<th>PRODUCT INFORMATION</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>112270123458</td>
<td>ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ 1003</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Стандарт ЕЭК ООН "Мясо кур - тушки и части" впервые предлагает международно согласованные спецификации, изложенные последовательным, детальным и тщательным образом с использованием анатомических названий, определяющих линии разрезов. Для облегчения практического применения стандарта включается полный набор цветных фотографий и диаграмм. Стандарт также дает определение кодов, позволяющих скомпоновать всю существенную информацию в 20-ти цифровых символах.
Данная стандартизация торгового языка - это фундамент, который позволяет мясной промышленности принять на вооружение современные методы передачи информации и оптимизировать потоки информации и продуктов по всей цепочке поставок.

www.unece.org/trade/agr