

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

**СТАНДАРТ  
ЕЭК ООН**

# Мясо кур

**ТУШКИ И ЧАСТИ**



ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН**  
**МЯСО КУР**  
**ТУШКИ И ЧАСТИ**

**ИЗДАНИЕ 2006**



Организация Объединенных Наций  
Нью-Йорк, Женева, 2007

## ПРИМЕЧАНИЕ

### 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](http://www.unece.org/trade/agr).

Настоящее издание Стандарта на мясо кур – тушки и части основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2006/13.

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: [agrstandards@unece.org](mailto:agrstandards@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](mailto:unpubli@unog.ch)

ECE/TRADE/355

Публикация Организации Объединенных Наций
Sales No. R.04.II.E.14
ISBN-13: 978-92-1-416003-8
ISSN 1810-1933

## 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 предлагается 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 (стран-членов 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 Алиментариус, 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 разделывания 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.

Надеюсь, что новое издание Стандарта ЕЭК ООН на мясо кур – тушки 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

---

<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	iii
<b>ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ</b> .....	iv
<b>1. ВВЕДЕНИЕ</b> .....	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
<b>2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ</b> .....	3
<b>3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ</b> .....	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	Первичная упаковка.....	13
3.9.3	Потребительская маркировка .....	15
3.9.4	Масса первичной упаковки .....	15
3.9.5	Вторичная упаковка .....	15
3.9.6	Масса вторичной упаковки.....	16
3.9.7	Формат кодирования тары и упаковки с мясом кур .....	16
4.	<b>КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ ПОКУПАТЕЛЕМ К МЯСУ КУР</b> .....	17
4.1	Определение кода .....	17
4.2	Пример.....	18
5.	<b>ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ЧАСТЕЙ</b> .....	19
5.1	Многоязычный указатель продуктов .....	19
5.2	Пояснения к схемам скелета курицы .....	21
5.3	Части мяса кур .....	22
	<b>ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА</b> .....	50
	<b>ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1</b> .....	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

# СТАНДАРТ ЕЭК ООН

## МЯСО КУР

### ТУШКИ И ЧАСТИ

## 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.unece.org/trade/agr/](http://www.unece.org/trade/agr/)>.

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

Виды мяса	Код ЕЭК ООН (поле данных 1)
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы	50
Мясо ламы	60
Мясо альпаки	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71



## 1.2 Сфера охвата

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.

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

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отгрузки и вынесение рекомендаций правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, этикетирования и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментарийс*, 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 шестьдесят второй сессии (документ ECE/TRADE/C/WR.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 страничке ЕЭК ООН:

[www.unece.org/trade/agr/standards.htm](http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm).

## 2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Тушки и их части/продукты разделки, должны быть:

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

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

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

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

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

### 3.3 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:

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

#### ■ 3.3.3 Наличие кожи

Тушки кур и их части поступают для реализации в торговую сеть 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:

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

Целая тушка с кожей белого цвета



Рис. 1

Целая тушка с кожей желтого цвета



Рис. 2

Целая тушка без кожи



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<sup>5</sup>) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро<sup>5</sup>) 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:

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
3	Охлажденный с сухим льдом ( $\text{CO}_2$ ) <sup>6</sup>	Продукт, упакованный в первичную тару и уложенный в контейнер с сухим льдом ( $\text{CO}_2$ ), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
4	Легкозамороженный <sup>7</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после замораживания внутреннюю температуру не ниже $-12^{\circ}\text{C}$ и не выше $-1,5^{\circ}\text{C}$
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не выше $-12^{\circ}\text{C}$
6	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$
7	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$
8	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$ . Метод глазирования льдом и терминология 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
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом

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

<sup>6</sup> Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

<sup>7</sup> Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного 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

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

### ■ 3.5.3 Система выращивания

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

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

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

<sup>9</sup> 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.

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

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

Код вида убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
3	Халалный	Применяют соответствующие ритуальные процедуры убоя
4–8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый вид убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

### ■ 3.5.6 Способ охлаждения

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

Применяемые способы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании/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<sup>10</sup>.

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

<sup>10</sup> Соответствующие методы можно найти в статье 9 Постановления ЕС (ЕЕС) 1538/91 (сводный текст размещен на: <[eur.europa.eu](http://eur.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.

Код обработки (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид обработки должен согласовываться между покупателем и продавцом
3-9	Коды не используются	

## 3.6 Уровень качества

### ■ 3.6.1 Определение кодов

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

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

<sup>11</sup>В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера. Например:

- Постановление ЕС № 1538/1991 (сводная версия), статья 6. См. на: [eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu).

- United States Classes, Standards and Grades for Poultry. AMS 70.200 et seq. См. на: [www.ams.usda.gov/poultry/standards](http://www.ams.usda.gov/poultry/standards). Если подобных норм не существует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.

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

### ■ 3.7.1 Обязательная информация

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

- 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 XX<sup>0</sup>C»
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто, в кг (и факультативно в фунтах)
- Процент добавленной воды согласно разделу 3.5.6.

### ■ 3.7.2 Прочие сведения о продукции

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

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

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

### 3.8 Положения относительно требований оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/вида/классификации продукта 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.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)
2	Оценка соответствия требованиям торгового стандарта (торговых описаний)
3	Оценка соответствия требованиям идентификации птицы/партии (идентификации птицы/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации птицы/партии
6	Оценка соответствия требованиям торговых описаний и идентификации птицы/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации птицы/партии
8	Код не используется
9	Прочие

## 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 тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. Масса может также указываться в качестве диапазона массы. Определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

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

### ■ 3.9.2 Первичная упаковка

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

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



Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вощеную поверхность; 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
10-97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом)
99	Другое	

### ■ 3.9.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

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

### ■ 3.9.4 Масса первичной упаковки

Масса 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.

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

### ■ 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:

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

### ■ 3.9.6 Масса вторичной упаковки

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

Код массы вторичной упаковки (поле данных P6)	Категория/Описание
00000	Не указывается
00001 – 99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)

### ■ 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:

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

## 4. Код ЕЭК ООН для 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.

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



## 4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание глубокозамороженных потрошенных 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 антимицробной обработке. Куры 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**

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

## 5. ОПИСАНИЯ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ

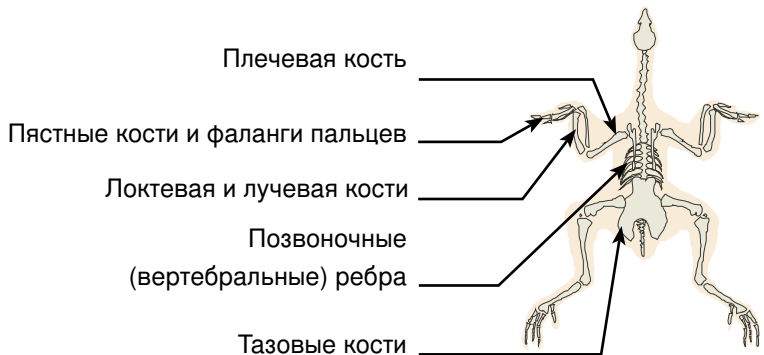
### 5.1 Многоязычный указатель продуктов

Номер	Английский	Стр	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0101	Тушка потрошенная (ТП) с комплектом потрохов и шшей	22	Whole Bird	Poulet entier	Pollo entero	整鸡
0102	Тушка потрошенная (ТП)	22	Whole Bird w/out Giblets (W.O.G.)	Poulet entier sans abats	Pollo entero sin menudencias	去内脏白条鸡
0103	Тушка потрошенная (ТП) обваленная без крыльев	22	Boneless Whole Bird w/out Wings & Giblets	Poulet entier désossé, sans abats ni ailes	Pollo entero deshuesado sin alas ni menudencias	去翅去内脏无骨白条鸡
0104	Тушка потрошенная (ТП) с низким срезом голеней	23	Whole Bird w/ Long-Cut Drumsticks	Poulet entier sans abats avec pilons coupe longue	Pollo entero sin menudos con corte largo de piernas	去爪白条鸡
0105	Тушка потрошенная (ТП) с половиной шеи	23	Whole Bird w/ Half Neck	Poulet entier sans abats avec demi-cou	Pollo entero sin menudos con medio cogote	半脖白条鸡
0106	Тушка потрошенная (ТП) с целой шшей	23	Whole Bird w/ Whole Neck	Poulet entier sans abats avec cou entier	Pollo entero sin menudos con cogote entero	全脖白条鸡
0107	Тушка потрошенная (ТП) с неостделенной головой	24	Whole Bird w/ Head	Poulet entier sans abats avec tête	Pollo entero sin menudos con cabeza	带头白条鸡
0108	Тушка потрошенная (ТП) с неостделенными головой и плюснами ног	24	Whole Bird w/ Head & Feet	Poulet entier sans abats avec tête et pattes	Pollo entero sin menudos con cabeza y patas	带头带爪白条鸡
0201	Тушка, разделанная на 2 части (полутушки)	24	2-Piece Cut-Up (Split Bird)	Découpé en deux (demi-poulet)	Pollo en mitades	半胴体
0202	Тушка, разделанная на 4 части (четвертины)	25	4-Piece Cut-Up (Quartered Bird)	Découpé en quatre (quart de poulet)	Pollo en cuartos	四分体
0203	Тушка, разделанная на 6 частей	25	6-Piece Cut-Up	Découpé en six	Pollo trozado en 6 sin alas	六分体
0204	Тушка, разделанная на 8 частей, традиционно	25	8-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en huit, mode traditionnel	Pollo trozado en 8 tradicional	传统八分体
0205	Тушка, разделанная на 8 частей, нетрадиционно	26	8-Piece Cut-Up, Non-Traditional	Découpé en huit, mode non traditionnel	Pollo trozado en 8 no tradicional	非传统八分体
0206	Тушка, разделанная на 9 частей, традиционно	26	9-Piece Cut-Up, Traditional	Découpé en neuf, mode traditionnel	Pollo trozado en 9 tradicional	传统九分体
0207	Тушка, разделанная на 9 частей, разделка «Кантри»	26	9-Piece Cut-Up, Country-Cut	Découpé en neuf, mode rustique	Pollo trozado en 9 corte rural	非传统九分体
0208	Тушка, разделанная на 10 частей	27	10-Piece Cut-Up	Découpé en dix	Pollo trozado en 10	十分体
0301	Передняя часть	27	Front Half	Moitié antérieure	Mitad delantera	前二分体
0302	Передняя часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)	27	Front Half w/out Wings (Whole Breast with Back)	Moitié antérieure sans ailes (poitrine entière avec dos)	Mitad delantera sin alas	不带翅前二分体
0401	Задняя часть	28	Back Half	Moitié postérieure	Mitad trasera	后二分体
0402	Задняя часть без гузки	28	Back Half w/out Tail	Moitié postérieure sans croupion	Mitad trasera sin rabadilla	不带尾后二分体
0501	Передняя четвертина	28	Breast Quarter	Quart antérieur	Pechuga	胸四分体
0502	Передняя четвертина без крыла	29	Split Breast w/Back Portion	Quart antérieur sans aile	Media pechuga	带肩胸四分体
0601	Грудка с ребрами и малым филе	29	Whole Breast w/Ribs & Tenderloins	Poitrine entière avec côtes et filets	Pechuga entera con costillas	带里脊大胸
0602	Грудка с ребрами и крыльями	29	Bone-in Whole Breast w/ Ribs and Wings	Poitrine entière non désossée avec côtes et ailes	Pechuga entera con costillas y alas	带骨带翅连大胸
0603	Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе	30	Boneless Whole Breast w/ Rib Meat, w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée avec viande de côtes, sans filets	Supremas enteras con carne de costillas, sin filete	无骨不带里脊大胸
0604	Обваленная грудка с малым филе	30	Boneless Whole Breast w/ Tenderloins	Poitrine entière désossée avec filets	Supremas enteras con filete	无骨带里脊胸肉
0605	Обваленная грудка без малого филе	30	Boneless Whole Breast w/out Tenderloins	Poitrine entière désossée sans filets	Supremas enteras sin filete	无骨不带里脊胸肉
0701	Половина грудки с ребрами	31	Bone-in Split Breast w/ Ribs	Moitié de poitrine non désossée avec côtes	Media pechuga con costillas	带骨大胸 (半)
0702	Половина грудки с ребрами и крылом	31	Bone-in Split Breast w/ Ribs & Wing	Moitié de poitrine non désossée avec côtes et aile	Media pechuga con costillas y alas	带骨翅根连大胸 (半)
0704	Обваленная половина грудки без мякотных тканей прилегающих ребер	31	Boneless Split Breast w/out Rib Meat	Moitié de poitrine désossée sans viande de côtes	Media pechuga parcialmente desosada	无骨小胸肉 (半)
0705	Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)	32	Partially Boneless Split Breast w/ Rib Meat & First Wing Segment	Moitié de poitrine partiellement désossée avec viande de côtes et premier segment d'aile	Media pechuga parcialmente desosada con primer segmento del ala	部分剔骨翅根连胸 (半)
0801	Малое филе	32	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet)	Filet	Filete (tierno, pequeño filete)	里脊
0802	Малое филе без выступающей части сухожилия	32	Tenderloin (Inner Fillet, Tender, Small Fillet) w/Tendon Tip Off	Filet avec tendon sectionné	Filete sin punta de tendón	去头里脊
0901	Задняя четвертина	33	Leg w/ Back Portion (Leg Quarter)	Quart cuisse	Muslo con pierna	腿四分体
0902	Задняя четвертина без гузки	33	Leg w/ Back Portion w/out Tail (Leg Quarter w/out Tail)	Quart cuisse sans croupion avec partie de dos	Muslo con pierna sin rabadilla	不带尾腿四分体
0903	Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира	33	Leg w/ Back Portion w/out Tail or Abdominal Fat	Quart cuisse sans croupion ni graisse abdominale avec partie de dos	Muslo con pierna sin rabadilla ni grasa abdominal	不带尾和肚油腿四分体

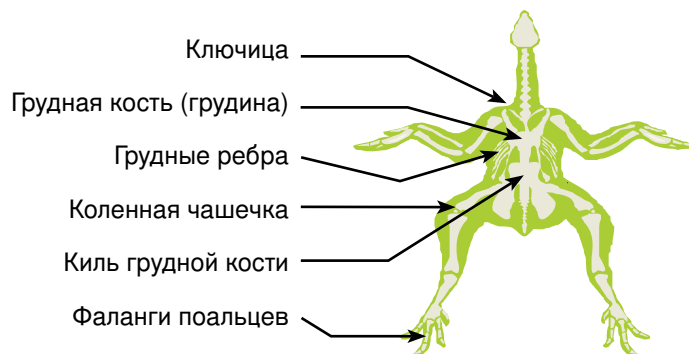
Номер	Английский	Стр	Французский	Русский	Испанский	Китайский
0904	Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой	34	Long-Cut Drumstick & Thigh Portion w/Back	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Muslo con pierna seccionado en dos	长切带背全腿
1001	Окорочок	34	Whole Leg (Short-Cut Leg)	Cuisse entière	Pierna entera	短切全腿
1002	Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)	34	Whole Leg w/ Abdominal Fat	Cuisse entière avec graisse abdominale	Pierna entera con grasa abdominal	带肚油全腿
1003	Окорочок с низким срезом голени	35	Whole Leg, Long-Cut	Cuisse entière coupe longue	Pierna entera, corte largo	长切全腿
1004	Окорочок с надрезом мышц бедра/голени	35	Whole Leg, w/ Thigh/Drumstick Incision (Short-Cut Sujire)	Cuisse entière avec incision du haut de cuisse et du pilon	Pierna entera con muslo con incisión en la parte alta del muslo	短切全腿 (大腿肉和琵琶腿肉切开)
1005	Окорочок с низким срезом голени и надрезом мышц бедра/голени	35	Whole Leg, Long-Cut, w/ Thigh/ Drumstick Incision (Long-Cut Sujire)	Cuisse entière coupe longue avec incision du haut de cuisse et du pilon	Pierna entera, corte largo con incisión	长切全腿 (大腿肉和琵琶腿肉切开)
1101	Бедро	36	Thigh	Haut de cuisse	Muslo	鸡大腿
1102	Бедро с частью спинки	36	Bone-in Thigh w/ Back Portion (Thigh Quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Muslo con hueso con carcasa trasera	带背大腿肉
1103	Обваленное жилованное бедро	36	Boneless Thigh, Trimmed	Haut de cuisse désossé paré	Muslo desosado	无骨去皮大腿肉
1104	Обваленное бедро квадратной формы	37	Boneless Thigh, Squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré	Muslo desosado cortado cuadrado	无骨方切大腿肉
1105	Обваленное жилованное бедро квадратной формы	37	Boneless Thigh, Trimmed & Squared	Haut de cuisse désossé paré et découpé en carré	Muslo desosado en dos trozos	无骨去皮方切大腿肉
1201	Голень	37	Drumstick	Pilon	Pierna	琵琶腿
1202	Кососрезанная голень	38	Slant-Cut Drumstick	Pilon coupe oblique	Pierna corte oblicuo	斜切琵琶腿
1301	Крыло	38	Whole Wing	Aile entière	Ala entera	整翅
1302	Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно	38	1 <sup>st</sup> & 2 <sup>nd</sup> Segment Wing (V-Wing)	Premier et deuxième segments d'aile	1 <sup>er</sup> y 2 <sup>o</sup> segmento del ala (ala en V)	V形翅 (第1和第2节)
1303	Локтевая часть крыла с кистью	39	2 <sup>nd</sup> & 3 <sup>rd</sup> Segment Wing (2-Joint Wing)	Deuxième et troisième segments d'aile	2 <sup>o</sup> y 3 <sup>er</sup> segmento del ala	上半翅 (第2和第3节)
1304	Плечевая часть крыла («драммет», плечо)	39	1 <sup>st</sup> Segment Wing (Wing Drummette)	Premier segment d'aile	1er segmento del ala (Drummette)	翅根 (第一节)
1305	Локтевая часть крыла («флэт»)	39	2 <sup>nd</sup> Segment Wing (Wing Flat)	Deuxième segment d'aile	2 <sup>o</sup> segmento del ala	翅中 (第2节)
1306	Кисть крыла (кончик, флиппер)	40	3 <sup>rd</sup> Segment Wing (Wing Tip)	Troisième segment d'aile	3er segmento del ala (punta de ala)	翅尖 (第3节)
1307	Плечевая и локтевая части крыла	40	1 <sup>st</sup> Segment & 2 <sup>nd</sup> Segment Wings	Premiers et deuxièmes segments d'aile (séparés)	Primeros y segundos segmentos del ala separados	下半翅 (第1和第2节)
1308	Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли»)	40	Wings w/ Back Attached	Ailes avec dos attaché	Alas con carcasa trasera	带肩翅
1401	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки	41	Stripped Lower Back	Bas de dos dépouillé	Carcasa trasera sin carne	背肉块
1402	Нижняя часть спинки	41	Lower Back	Bas de dos	Carcasa trasera	背肉
1403	Верхняя часть спинки	41	Upper Back	Haut de dos	Carcasa delantera	肩肉
1404	Спинка	42	Whole Back	Dos entier	Carcasa entera sin costillas	肩背肉
1501	Гузка	42	Tail	Croupion	Rabadilla	鸡尾
1601	Обработанная шея	42	Neck	Cou	Cogote	鸡脖
1701	Обработанная голова	43	Head	Tête	Cabeza	鸡头
1801	Обработанные плюсны ног	43	Processed Paws	Parties inférieures de pattes préparées	Patas procesadas	加工小凤爪
1802	Обработанные ноги	43	Processed Feet	Pattes préparées	Patas largas procesadas	加工大凤爪
1803	Необработанные плюсны ног	44	Unprocessed Paws	Parties inférieures de pattes non préparées	Patas sin procesar	小凤爪
1804	Необработанные ноги	44	Unprocessed Feet	Pattes non préparées	Patas largas sin procesar	大凤爪
1901	Обработанный мышечный желудок	44	Gizzards, Processed	Gésiers, coupe mécanique	Panzas cortadas mecánicamente	鸡胗
1902	Мышечный желудок, обработанный и разрезанный в виде бабочки	45	Gizzards, Butterfly-Cut	Gésiers, coupe en papillon	Panzas, corte mariposa	蝴蝶形鸡胗
1903	Мышечный желудок, обработанный и V-образно разрезанный	45	Gizzards, V-Style Cut	Gésiers, coupe en V	Panzas, corte en V	V形鸡胗
2001	Печень обработанная	45	Livers	Foies	Hígados	鸡肝
2101	Сердце обработанное без верхушки аортального клапана	46	Hearts, Cap Off	Cœurs, sans «coiffe»	Corazones sin casquete	去盖鸡心
2102	Сердце необработанное	46	Hearts, Cap On	Cœurs, avec «coiffe»	Corazones con casquete	带盖鸡心
2201	Семенники	46	Testes (Fries, Testicles)	Testicules	Testículos	睾丸
2301	Кожа грудки	47	Breast Skin	Peau de poitrine	Piel de la pechuga	胸皮
2302	Кожа бедра/окорочка	47	Thigh/Leg Skin	Peau de haut de cuisse/cuisse	Piel del muslo y la pierna	腿皮
2303	Кожа тушки	47	Body Skin	Peau de corps	Piel del cuerpo	鸡皮
2401	Абдоминальный жир (листовой жир)	48	Abdominal Fat (Leaf Fat)	Graisse abdominale	Grasa abdominal	鸡肚油
4001	Набор из двух видов продуктов	48	2-Product Combinations	Combinaison de deux produits	Combinación de dos productos	2件套
4002	Набор из трех видов продуктов	49	3-Product Combinations	Combinaison de trois produits	Combinación de tres productos	3件套
4003	Набор из четырех видов продуктов	49	4-Product Combinations	Combinaison de quatre produits	Combinación de cuatro productos	4件套

## 5.2. Пояснения к схемам скелета курицы

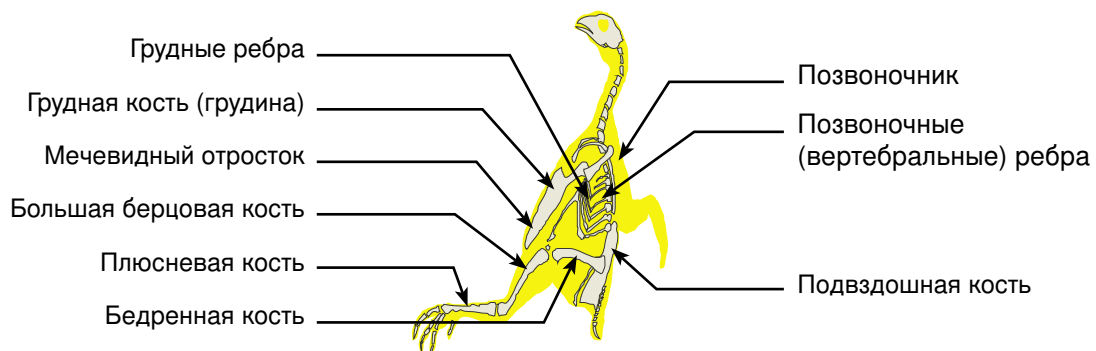
Две из трех расположенных ниже схем скелета курицы иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех 3-х схемах показаны основные кости в дорсальной или вид сзади (розовый цвет), вентральной или вид спереди (зеленый цвет) и латеральной или вид сбоку (желтый цвет) позициях.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



**ВИД СЗАДИ**  
(со стороны спинки)



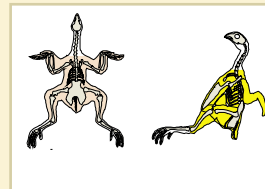
**ВИД СПЕРЕДИ**  
(со стороны грудки)



**ВИД СБОКУ**

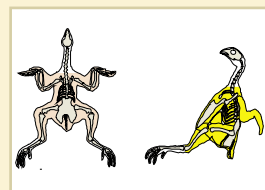
### 5.3. Части мяса кур

#### 0101 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ



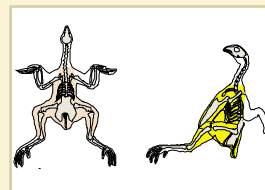
«Тушка потрошенная (ТП) с комплектом потрохов и шейей» представляет собой целую потрошеную тушку с приложенными потрохами (мышечный желудок, сердце и печень) в комплекте с отделенной шейей с/без кожи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова и ноги удалены, копчиковая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

#### 0102 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП)



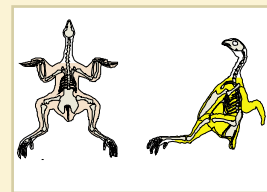
«Тушка потрошенная (ТП)» представляет собой целую потрошеную тушку; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены, копчиковая железа и гузка могут быть удалены.

#### 0103 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) ОБВАЛЕННАЯ БЕЗ КРЫЛЬЕВ



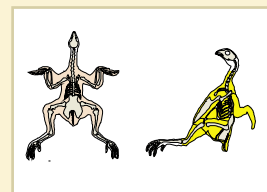
«Тушка потрошенная (ТП) обваленная без крыльев» представляет собой целую потрошеную обваленную тушку; включает обваленные грудку, бедра и голени. Голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень, крылья, ноги, копчиковая железа и гузка удалены.

### 0104 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНЕЙ



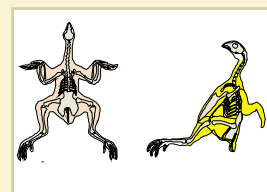
«Тушка потрошенная (ТП) с низким срезом голеней» представляет собой целую потрошеную тушку; включает грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова и шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и плюсны ног удалены. Гузка может быть удалена.

### 0105 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ



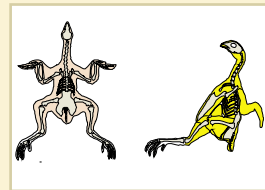
«Тушка потрошенная (ТП) с половиной шеи» представляет собой целую потрошеную тушку с половиной шеи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова с половиной шеи, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

### 0106 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ



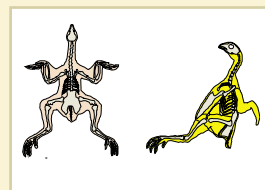
«Тушка потрошенная (ТП) с целой шеей» представляет собой целую потрошеную тушку с целой шеей; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голова, мышечный желудок, сердце, печень и ноги удалены. Гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

### 0107 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НЕОТДЕЛЕННОЙ ГОЛОВОЙ



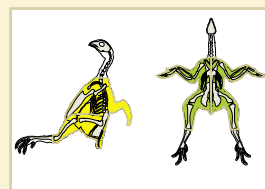
«Тушка потрошенная (ТП) с неотделенной головой» представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенной головой; включает грудку, бедра, крылья, спинку и абдоминальный жир. Ноги, мышечный желудок, сердце, печень удалены, гузка и копчиковая железа могут быть удалены.

### 0108 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ (ТП) С НЕОТДЕЛЕННЫМИ ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ



«Тушка потрошенная (ТП) с неотделенными головой и плюснами ног» представляет собой целую потрошеную 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)

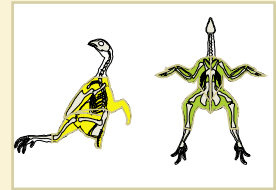


«Тушку, разделанную на 2 части (полутушки)», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) вдоль позвоночника и киля грудной кости на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же тушке.

## 0202 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 4 ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНЫ)



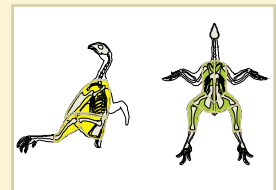
«Тушку, разделанную на 4 части (четвертины)», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 2 передние четвертины с неотделенными крыльями и 2 задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



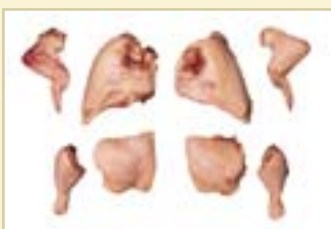
## 0203 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 6 ЧАСТЕЙ



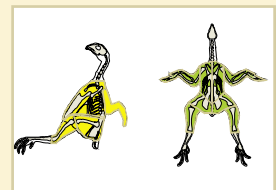
«Тушку, разделанную на 6 частей», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 2 половины грудки со спинкой и ребрами, 2 голени и 2 бедра с частью спинки. Крылья удалены. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



## 0204 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 8 ЧАСТЕЙ, ТРАДИЦИОННО



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

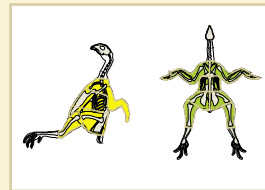




### 0205 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 8 ЧАСТЕЙ, НЕТРАДИЦИОННО



«Тушку, разделанную на 8 частей, нетрадиционно», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 8 частей - по договоренности между продавцом и покупателем. Копчиковая железа, гузка 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 потрошеной тушки (0102) на 1 грудную часть с ключицей, 2 грудные части с ребрами и спинкой, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



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

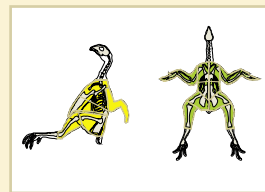


«Тушку, разделанную на 9 частей, разделка кантри», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 1 нижнюю часть грудки, 2 верхние части с прилегающими частями спинки и ребрами, 2 голени, 2 бедра с частью спинки и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные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

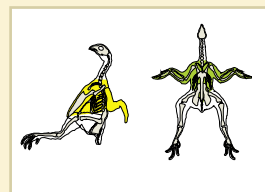


**0208 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА 10 ЧАСТЕЙ**

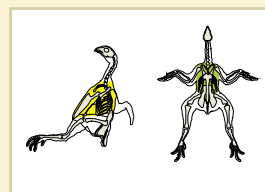
«Тушку, разделанную на 10 частей», получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на 4 равные части грудки с ребрами и прилегающей частью спинки, 2 бедра с частью спинки, 2 голени и 2 крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной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

**0301 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ**

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

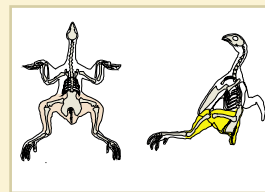
**0302 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ КРЫЛЬЕВ  
(ЦЕЛАЯ ГРУДКА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ)**

«Переднюю часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки)» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно 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.

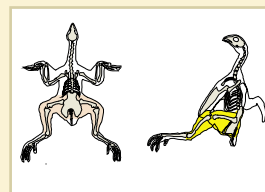


**0401 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ**

«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 гузкой. Копчиковая железа может быть удалена.

**0402 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ**

«Заднюю часть без гузки» 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 гузки» включает два окорочка с прилегающей частью спинки и абдоминальный жир.

**0501 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА**

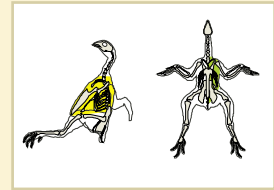
«Переднюю четвертину» получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спины на 2 приблизительно равные части. «Передняя четвертина» включает половину грудки с прилегающими крылом и частью спинки.



## 0502 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА



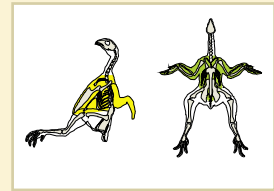
«Переднюю четвертину без крыла» получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на приблизительно 2 равные части. «Передняя четвертина без крыла» включает половину грудки с прилегающей частью спинки.



## 0601 ГРУДКА С РЕБРАМИ И МАЛЫМ ФИЛЕ



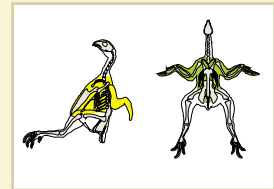
«Грудку с ребрами и малым филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинку удаляют. «Грудка с ребрами и малым филе» включает целую грудку с ребрами и малое филе.



## 0602 ГРУДКА С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ



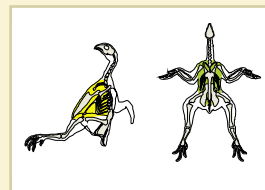
«Грудку с ребрами и крыльями» получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинку удаляют. «Грудка с ребрами и крыльями» включает целую грудку с ребрами, малое филе и крылья.



### 0603 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С РЕБЕРНЫМ МЯСОМ БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ



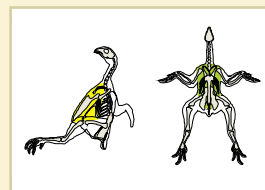
«Обваленную грудку с реберным мясом без малого филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения целой грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, малое филе, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка с реберным мясом без малого филе»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



### 0604 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С МАЛЫМ ФИЛЕ



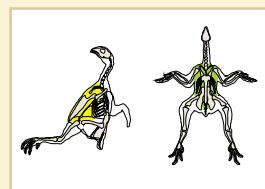
«Обваленную грудку с малым филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, мякотные ткани прилегающих ребер, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка с малым филе» включает обваленную целую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



### 0605 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ МАЛОГО ФИЛЕ

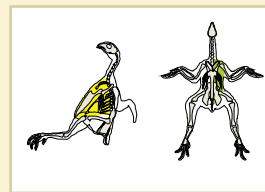
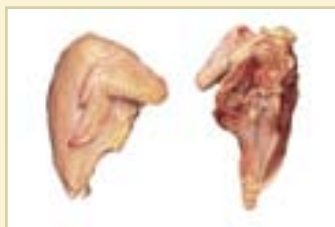


«Обваленную грудку без малого филе» получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Спинку, мякотные ткани прилегающих ребер, малое филе, кожу шеи и кости удаляют. «Обваленная грудка без малого филе» включает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

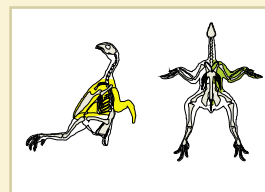


**0701 ПОЛОВИНА ГРУДКИ С РЕБРАМИ**

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

**0704 ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ БЕЗ МЯКОТНЫХ ТКАНЕЙ ПРИЛЕГАЮЩИХ РЕБЕР**

«Обваленную половину грудки без мягкотных тканей прилегающих ребер» получают путем разделки грудки с ребрами и малым филе (0601) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудной кости. Кости и ребра с прилегающими мягкотными тканями удаляют. «Обваленная половина грудки без мягкотных 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)



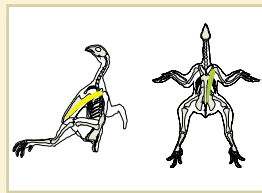
«Частично обваленную половину грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)» получают путем разделки грудки с ребрами и крыльями (0602) на 2 приблизительно равные части вдоль середины грудной кости, удаления локтевой части и кисти крыла, а также обвалки грудки и ребер. «Частично обваленная половина грудки с мякотными тканями прилегающих ребер и плечевой частью крыла («воздушная» грудка или французская разделка)» включает обваленную половину грудки, мякотные ткани прилегающих ребер и плечевую часть крыла (с плечевой костью). Малое филе может быть удалено.



### 0801 МАЛОЕ ФИЛЕ



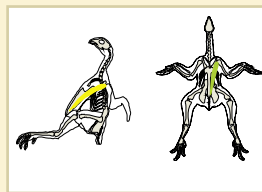
«Малое филе» получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. «Малое филе» представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу с выступающей частью сухожилия.



### 0802 МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ УАСТИ СУХОЖИЛИЯ

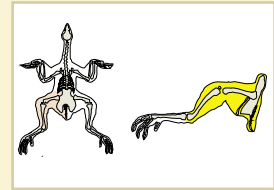


«Малое филе без выступающей части сухожилия» получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют. «Малое филе без выступающей части сухожилия» представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу без выступающей части сухожилия.

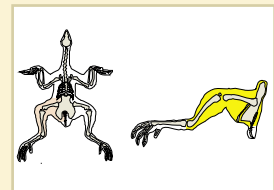
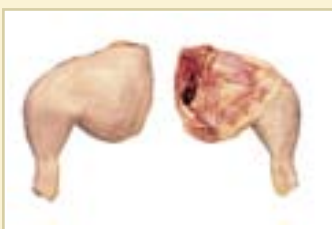


**0901 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА**

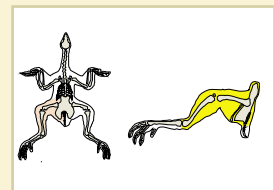
«Заднюю четвертину» получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на 2 приблизительно равные части. «Задняя четвертина» включает голень, бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром, а также гузку.

**0902 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ**

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

**0903 ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ И АБДОМИНАЛЬНОГО ЖИРА**

«Заднюю четвертину без гузки и абдоминального жира» получают путем разделки задней части без гузки (0402) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части и удаления абдоминального жира. «Задняя четвертина без гузки и абдоминального жира» включает голень и бедро с частью спинки.

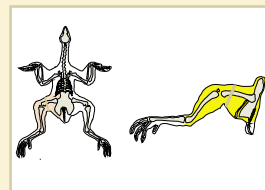




### 0904 ГОЛЕНЬ С ЧАСТЬЮ БЕДРА И ЧАСТЬ БЕДРА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ СПИНКОЙ



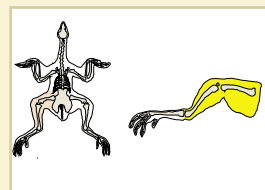
«Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой» получают путем разделки задней четвертины без гузки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава. «Голень с частью бедра и часть бедра с прилегающей спинкой» включает 2 части: голень с частью прилегающего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



### 1001 ОКORОЧОК



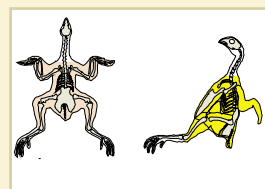
«Окорочок» получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Прилегающую часть спинки и абдоминальный жир удаляют, прилегающая к абдоминальному жиру кожа может быть удалена. «Окорочок» включает бедро и голень.



### 1002 ОКORОЧОК С АБДОМИНАЛЬНЫМ ЖИРОМ (ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ)

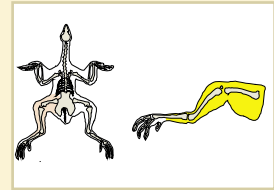


«Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)» получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки. «Окорочок с абдоминальным жиром (задняя часть без спинки)» включает голень и бедро с прилегающими кожей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

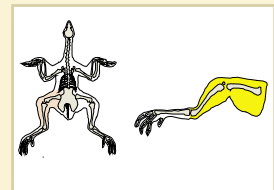


**1003 ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ**

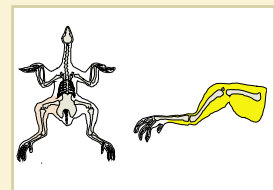
«Окорочок с низким срезом голени» получают путем разделки тушки потрошенной с низким срезом голени (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до кила грудной кости и последующего выделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей. Оставшуюся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

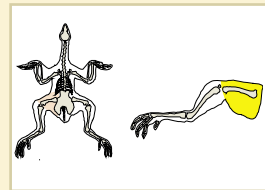
**1005 ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ И НАДРЕЗОМ МЫШЦ БЕДРА/ГОЛЕНИ**

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

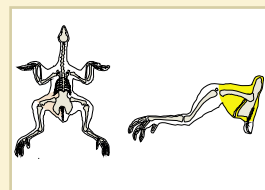


**1101 БЕДРО**

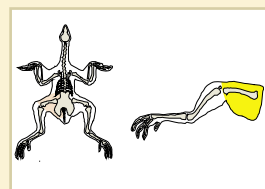
«Бедро» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень и коленную чашечку удаляют. «Бедро» включает бедро и прилегающий жир. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), может быть удалена.

**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. Копчиковая железа, гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), могут быть удалены.

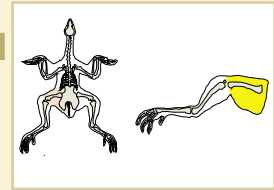
**1103 ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО**

«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 мякотную часть бедра. Мякотная часть, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»), может быть удалена.

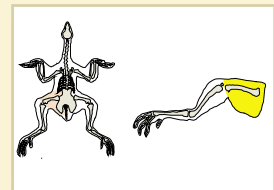


**1104 ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ**

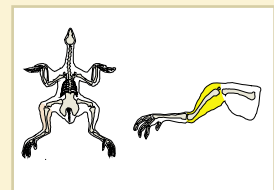
«Обваленное бедро квадратной формы» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мякотную часть, прилегающую к подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. «Обваленное бедро квадратной формы» включает мякотную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

**1105 ОБВАЛЕННОЕ ЖИЛОВАННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ**

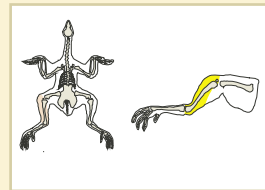
«Обваленное жилованное бедро квадратной формы» получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей. Голень, коленную чашечку, бедренную кость, весь видимый прилегающий жир и мякотную ткань, прилегающую к подвздошной кости («устричное мясо»), удаляют. «Обваленное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

**1201 ГОЛЕНЬ**

«Голень» получают путем разделки окорочка (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.

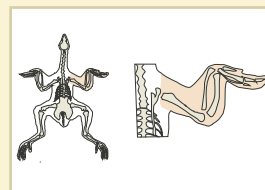


## 1202 КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ



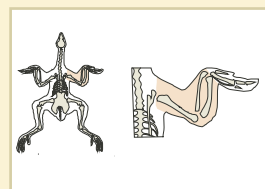
«Кососрезанную голень» получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости по месту ее соединения с бедренной костью. Бедро и часть мякотной ткани с одной стороны голени удаляют. «Кососрезанная голень» включает часть большой и малую бедренную кости, коленную чашечку с прилегающими мякотными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

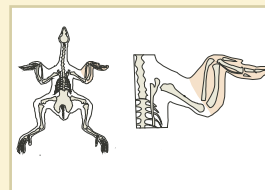


«Плечевую и локтевую части крыла, соединенные V-образно» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью. Кисть удаляют. «Плечевая и локтевая части крыла, соединенные V-образно» включают плечевую, лучевую и локтевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями.

### 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.

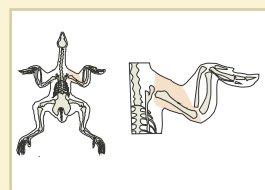


### 1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

(«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.

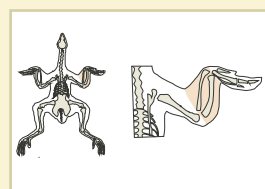


### 1305 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

(«ФЛЭТ»)



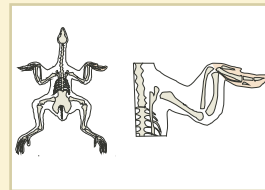
«Локтевую часть крыла («флэт»)» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей и локтевой части и кисти. Плечевую часть и кисть удаляют. «Локтевая часть крыла («флэт»)» включает лучевую и локтевую кости с прилегающими мякотными тканями.



### 1306 КИСТЬ КРЫЛА (КОНЧИК, ФЛИППЕР)



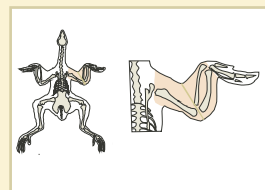
«Кисть крыла (кончик, флиппер)» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части и кисти. Плечевую и локтевую части удаляют. «Кисть крыла (кончик, флиппер)» включает кости кисти с прилегающими мякотными тканями.



### 1307 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА



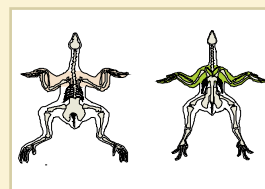
«Плечевую и локтевую части крыла» получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью. Кисть крыла удаляют. Затем плечевую и локтевую части крыла разделяют по месту их соединения. В одной упаковке этого продукта содержится примерно равное количество плечевых и локтевых частей крыла.



### 1308 КРЫЛЬЯ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ (РАЗДЕЛКА «ПИПИСТРЕЛЛИ»)

Фотография отсутствует

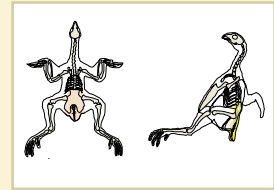
«Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли)» получают путем отделения крыльев с прилегающей частью спинки от грудки и задней части потрошеной тушки (0102) в середине позвоночной области. «Крылья с прилегающей частью спинки (разделка «Пипистрелли)» включают 2 крыла (плечевую, локтевую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



### 1401 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ ПОСЛЕ ЧАСТИЧНОЙ ИЛИ ПОЛНОЙ ОБВАЛКИ



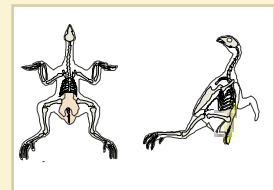
«Нижнюю часть спинки после частичной или полной обвалки» получают путем разделки задней части (0401) вдоль тазовых костей для отделения окорочков. «Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки» включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости, с которых удалена большая часть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



### 1402 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ



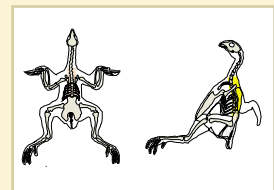
«Нижнюю часть спинки» получают путем разрезания задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления обоих окорочков. «Нижняя часть спинки» включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки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



### 1403 ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

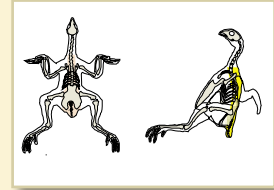


«Верхнюю часть спинки» получают путем разделки передней части без крыльев (0302) для отделения грудки и позвоночных ребер. «Верхняя часть спинки» включает верхний отдел позвоночника (приблизительно 1,6 см или 5/8 дюймов) с прилегающей мякотной тканью и кожей.



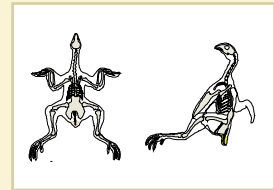
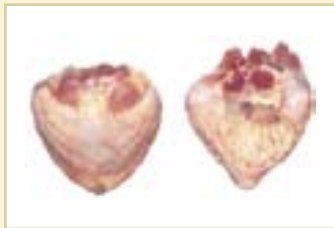


### 1404 СПИНКА



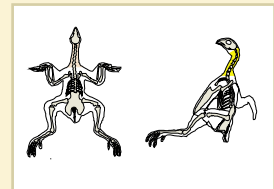
«Спинку» получают путем разделки потрошеной тушки (0102) вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей. «Спинка» включает весь позвоночник, подвздошную и тазовую кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный 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

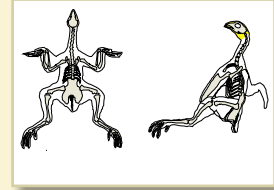


«Обработанную шею» получают путем отделения шеи от тушки на уровне плечевого сустава. Голову, трахею и пищевод удаляют. «Обработанная шея» состоит из шейных позвонков с мякотной тканью.

## 1701 ОБРАБОТАННАЯ ГОЛОВА



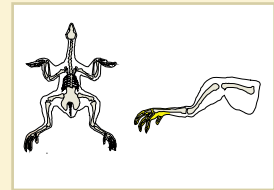
«Обработанную голову» получают путем отделения ее от тушки по верхней части шеи. Тушку удаляют. «Обработанная голова» состоит из костей и содержимого черепа с прилегающими гребнем, мякотной тканью и кожей.



## 1801 ОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ



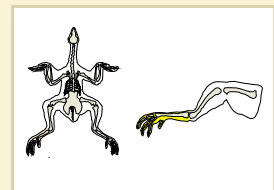
«Обработанные плюсны ног» получают путем отделения от тушки части ноги приблизительно на уровне шпоры. Когти, желтый эпидермис, покрывающий плюсны, и тушку удаляют. «Обработанные плюсны ног» состоят из части плюсневой кости и четырех фаланг пальцев с прилегающими мякотной тканью и кожей.



## 1802 ОБРАБОТАННЫЕ НОГИ



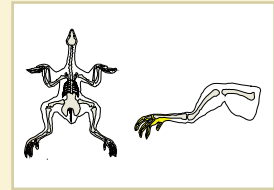
«Обработанные ноги» получают путем отделения от тушки ног по заплюсневый сустав. Тушку удаляют. Когти и желтый эпидермис, покрывающий ноги, могут быть удалены или оставлены. «Обработанные ноги» состоят из заплюсневых костей с четырьмя фалангами пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей.



### 1803 НЕОБРАБОТАННЫЕ ПЛЮСНЫ НОГ



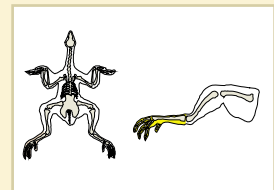
«Необработанные плюсны ног» получают путем отделения от тушки части ноги приблизительно на уровне шпоры. Тушку удаляют. «Обработанные плюсны ног» состоят из части ноги с четырьмя фалангами пальцев с прилегающей мякотной тканью и кожей. Когти и желтый эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.



### 1804 НЕОБРАБОТАННЫЕ НОГИ



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



### 1901 ОБРАБОТАННЫЙ МЫШЕЧНЫЙ ЖЕЛУДОК



«Обработанный мышечный желудок» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. 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 тушки. Мышечный желудок механически разрезают в горизонтальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие 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 тушки. Мышечный желудок механически разрезают в вертикальной плоскости и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие 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



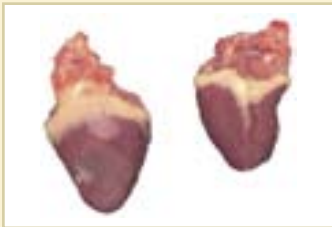
«Печень обработанную» получают путем извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. «Печень обработанная» представляет собой гладкий коричневато-красный орган, состоящий из одной или более долей неправильной формы и различного размера.

## 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 сумку 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 сумку, 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

*Фотография отсутствует*

«Набор из двух видов продуктов» состоит из 2-х частей тушки (например, голени 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

*Фотография отсутствует*

«Набор из трех видов продуктов» состоит из 3-х частей тушки (например, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару. При подаче заказа необходимо указать код продукта/части по каждому поставляемому продукту. Кроме того, необходимо указать соотношение видов продуктов (например, «2 голени и 2 крыла на 1 бедро» или «в равных пропорциях (1:1:1) шеи, мускульные желудки и печенка»).

## 4003 НАБОР ИЗ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ ПРОДУКТОВ

*Фотография отсутствует*

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



## ПРИЛОЖЕНИЕ I

---

### АДРЕСА

**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](mailto:agristandards@unece.org)  
[www.unece.org/trade/agr](http://www.unece.org/trade/agr)

**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](mailto:David.Bowden@usda.gov)  
[www.ams.usda.gov](http://www.ams.usda.gov)

**Fédération des Industries Avicoles (FIA)**

184, rue de Vaugirard  
75015 Paris  
FRANCE  
Tel: +33 1 53 58 48 10  
Fax: +33 1 53 58 48 19  
E-mail: [f.i.a@orange.fr](mailto:f.i.a@orange.fr)

**Всероссийский научно-исследовательский  
институт птицеперерабатывающей  
промышленности (ВНИИПП)**

п/о Ржавки  
141552, Солнечногорский район,  
Московская область,  
Российская Федерация  
Тел.: + 7 095 535 15 38  
Факс: + 7 095 534 47 12  
Электронный адрес: [vnipp@orc.ru](mailto:vnipp@orc.ru)

**GS1 International**

Blue Tower  
Avenue Louise, 326  
BE 1050 Brussels  
BELGIUM  
Tel: +32 2 788 7800  
Fax: +32 2 788 7899  
[www.gsl.org/contact/](http://www.gsl.org/contact/)

## ПРИЛОЖЕНИЕ II

### СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1

#### 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.

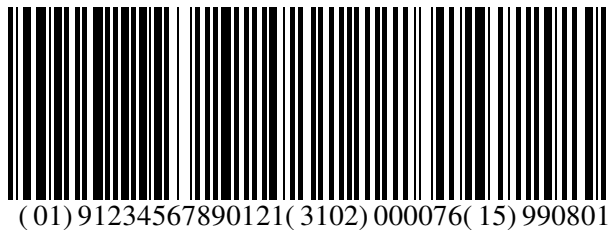
#### 2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

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

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

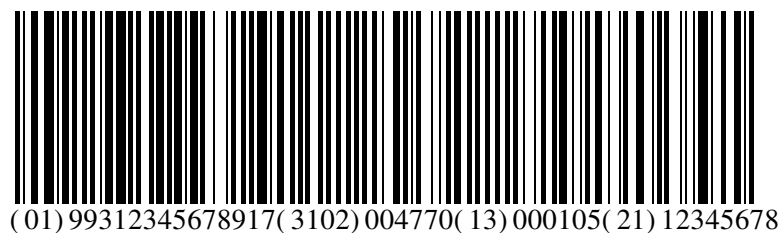
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию 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) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (15) Предельный срок хранения
- (7002) Код стандарта ЕЭК ООН
- (10) Номер партии

### Пример 2:



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

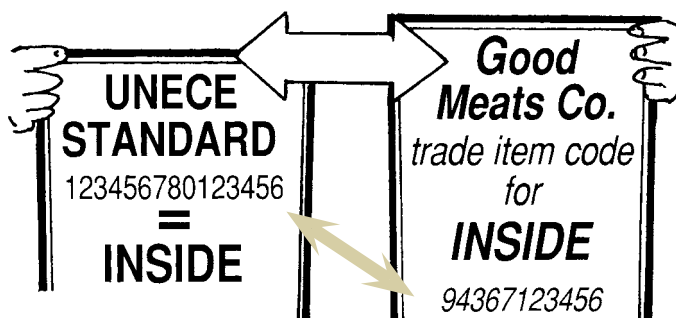
Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

### 3. Применение системы в цепочке поставок

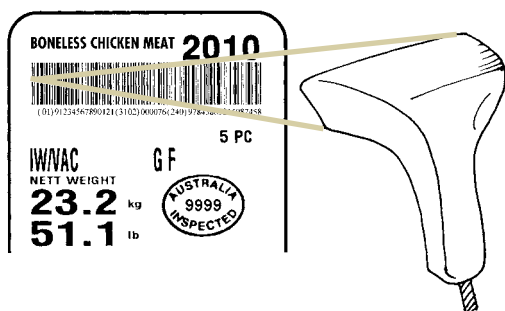


1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

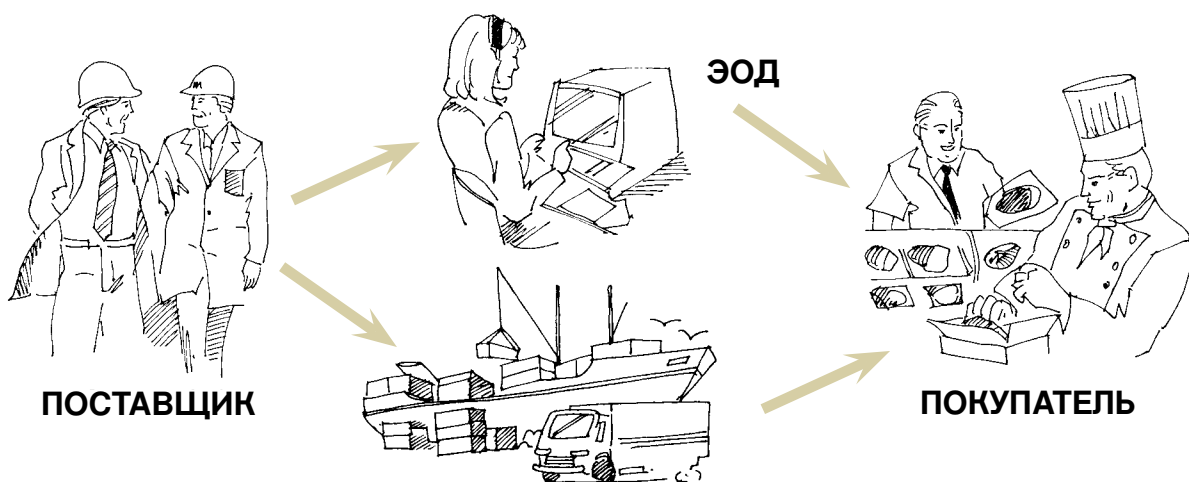
2) После получения заказа поставщики переводят коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



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

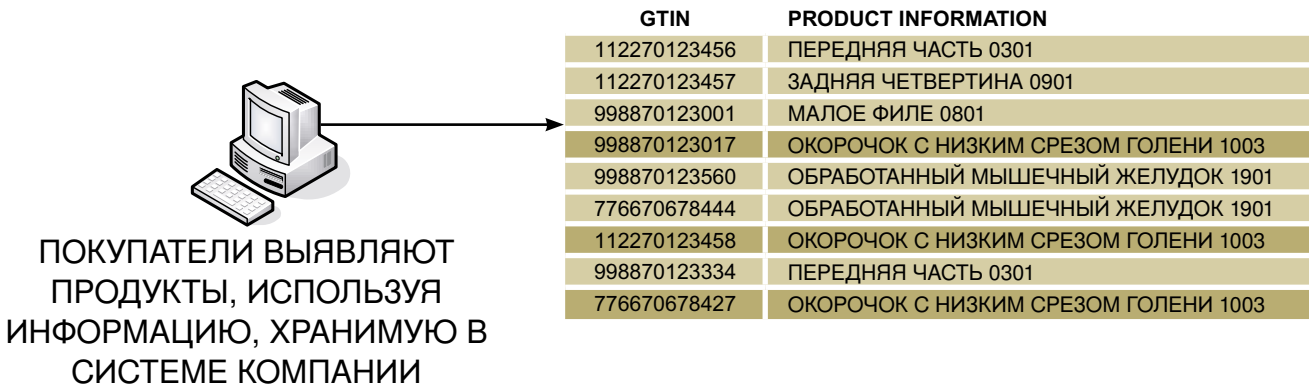
- 1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое ЕЭК ООН надлежащее определение отруба для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



- 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.



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.







---

Designed and printed by Publishing Service, United Nations, Geneva  
GE.07-20665-July 2007-285

**ECE/TRADE/355**

United Nations publication  
Sales No. R.04.II.E.14

ISBN-13: 978-92-1-416003-8  
ISSN 1810-1933

---

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](http://www.unece.org/trade/agr)

