

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ  
ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН  
МЯСО УТОК  
ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ**



**ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ**  
Нью-Йорк, Женева, 2010

## Примечание

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.

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

Настоящее издание стандарт на мясо уток - тушки и их части основывается на документе ECE/TRADE/C/WP.7/2008/22.

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

Замечания и запросы можно посылать по адресу:

Agricultural Standards Unit  
Trade and Timber Division  
United Nations Economic Commission for Europe  
Palais des Nations,  
CH-1211 Geneva 10, Switzerland  
Tel: +41 22 917 1366  
Fax: +41 22 917 0629  
E-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)

**ECE/TRADE/388**

UNITED NATIONS PUBLICATION
Sales No. R.09.II.E.18
ISBN 978-92-1-416058-8
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 Алиментарииус, 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 уток – тушки и части будет значительно способствовать развитию добросовестной справедливой международной торговли.

Ян Кубиш  
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

	Стр.
<b>ПРЕДИСЛОВИЕ</b> .....	
<b>ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ</b> .....	
<b>1. ВВЕДЕНИЕ</b> .....	<b>4</b>
<b>1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты</b> .....	<b>4</b>
<b>1.2 Сфера охвата</b> .....	<b>5</b>
<b>1.3 Область применения</b> .....	<b>6</b>
<b>1.4 История принятия и публикации</b> .....	<b>6</b>
<b>2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ</b> .....	<b>6</b>
<b>3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ</b> .....	<b>7</b>
<b>3.1 Дополнительные требования</b> .....	<b>7</b>
<b>3.2 Вид</b> .....	<b>8</b>
<b>3.3 Продукт/часть продукта</b> .....	<b>8</b>
3.3.1 Код продукта/части продукта .....	8
3.3.2 Наличие костей .....	8
3.3.3 Наличие кожи .....	8
<b>3.4 Искусственное охлаждение</b> .....	<b>9</b>
<b>3.5 Происхождение продукции</b> .....	<b>11</b>
3.5.1 Отслеживание происхождения продукта .....	11
3.5.2 Категории уток .....	11
3.5.3 Система выращивания .....	12
3.5.4 Система откорма .....	13
3.5.5 Способ убоя .....	14
3.5.6 Способ охлаждения.....	14
3.5.7 Антимикробная обработка .....	15
<b>3.6 Уровень качества</b> .....	<b>16</b>
<b>3.7 Информация, которая должна указываться на товарных единицах тушек уток и их частей или на прикрепляемых к ним ярлыках</b> .....	<b>16</b>
3.7.1 Обязательная информация .....	16
3.7.2 Прочие сведения о продукции .....	17
<b>3.8 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия</b> .....	<b>17</b>

<b>3.9</b>	<b>Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки ...</b>	<b>18</b>
3.9.1	Масса единицы продукции .....	19
3.9.2	Первичная упаковка.....	19
3.9.3	Потребительская маркировка .....	21
3.9.4	Масса первичной упаковки.....	21
3.9.5	Вторичная упаковка.....	22
3.9.6	Масса вторичной упаковки.....	23
3.9.7	Формат кодирования тары и упаковки с мясом уток .....	23
<b>4.</b>	<b>КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ УТОК....</b>	<b>24</b>
4.1	Определение кода .....	24
4.2	Пример.....	24
<b>5.</b>	<b>ОПИСАНИЕ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ.....</b>	<b>26</b>
5.1	Многоязычный указатель продуктов.....	26
5.2	Пояснение к схемам скелета утки .....	33
5.3	Части мяса уток .....	34

#### Приложения

<b>I.</b>	<b>СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ.....</b>	<b>63</b>
<b>II.</b>	<b>АДРЕСА .....</b>	<b>69</b>

## **СТАНДАРТ ЕЭК ООН МЯСО УТОК – ТУШКИ И ИХ 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 покупателем и продавцом. Этот язык используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

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

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

С дополнительной информацией можно ознакомиться на вебсайте ЕЭК ООН:  
<http://www.unece.org/trade/ag>.

В приложении I содержится описание системы кодирования, включающей конкретный идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.



<b>Виды мяса</b>	<b>Код вида ЕЭК ООН (см. поле данных 1)</b>
Мясо крупного рогатого скота (говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (телятина)	11
Мясо свиньи (свинина)	30
Мясо овцы (баранина)	40
Мясо козы (козлятина)	50
Мясо ламы	60
Мясо альпака	61
Мясо кур	70
Мясо индейки	71
Мясо уток	72
Пищевые мясные субпродукты	90

## 1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) тушек уток (*Anas Platyrhynco* и *Cairina moschata*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые "полуфабрикаты из утки" (preparations) будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и оценки соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок тушек уток 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, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики*

*Комиссии Кодекса Алиментарии*, которые являются авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований.

### **1.3 Область применения**

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

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

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

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

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

## **2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

Тушки и их части должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;

- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины, пластика, металла)<sup>1</sup>;
- без неприятного запаха;
- без фекальных загрязнений;
- надлежащим образом обескровленными;
- без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких<sup>2</sup>;
- практически без оперения и кровоподтеков<sup>3</sup>;
- без холодильных ожогов<sup>4</sup>;
- без пятен желчи<sup>3</sup>.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ**

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

#### **3.1 Дополнительные требования**

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

---

<sup>1</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет 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> Холодильный ожог представляет собой локальный или обширный участок необратимого высушивания поверхностного слоя, на которое указывает полное или частичное изменение первоначального цвета (обычно цвет становится бледнее) и/или тактильных свойств (сухость, губчатость).

### 3.2 Вид

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

### 3.3 Продукт/часть продукта

#### 3.3.1 Код продукта/части продукта

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

#### 3.3.2 Наличие костей

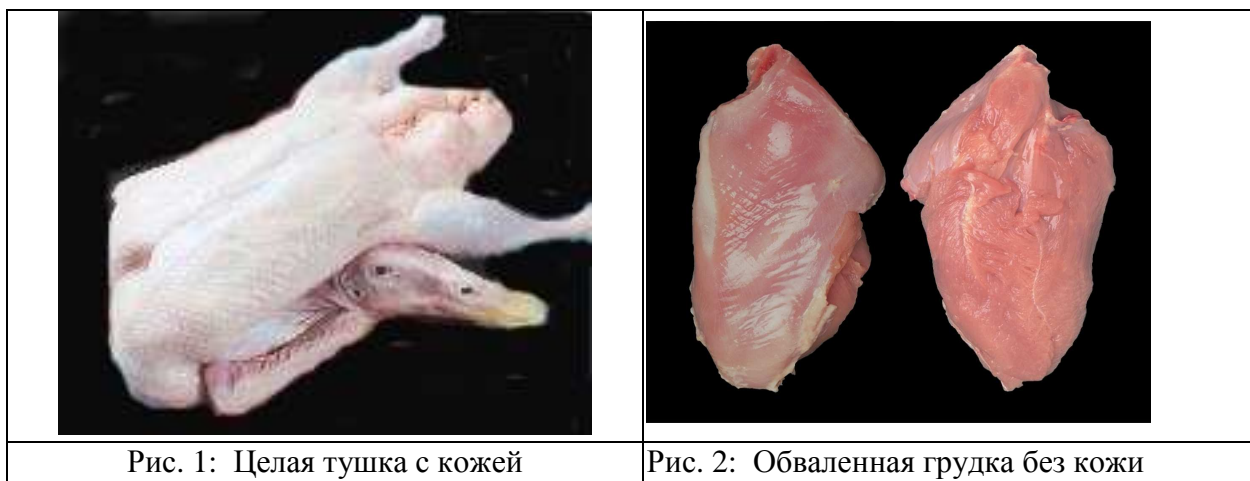
Товарный вид тушек уток и их частей в плане наличия костей может быть следующим:

Код наличия костей (поле данных 3а)	Категория	Описание
<b>0</b>	Не указывается	
<b>1</b>	Необваленное мясо	Продукт со всеми костями
<b>2</b>	Частично обваленное мясо	Из продукта удалена часть костей, но не все кости
<b>3</b>	Обваленное мясо	Из продукта удалены все кости
<b>4-9</b>	Коды не используются	

#### 3.3.3 Наличие кожи

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

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



### 3.4 Искусственное охлаждение

Под искусственным охлаждением в настоящем стандарте понимаются методы понижения внутренней температуры пищевого продукта в целях его сохранения и антимикробной обработки. Тушки уток и их части могут быть охлажденными, охлажденными с добавлением льда в упаковке, охлажденными с добавлением сухого льда в упаковке, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро<sup>5</sup>) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро<sup>5</sup>) глубоко замороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться во всех регионах. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур всех частей продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика. Температурный режим внутри продукта должен соответствовать следующим показателям:

<sup>5</sup> Скорость и температурный режим индивидуального (быстрого) глубокого замораживания должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера. Пример: в соответствии с требованиями нормативных документов Европейского союза (см. Директиву 89/108/ЕЕС) скорость замораживания должна составлять как минимум 5 мм/ч.

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Мясо охлажденное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
2	Мясо охлажденное с добавлением льда	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением льда (замороженная вода, а не сухой лед)
3	Мясо охлажденное с добавлением сухого льда ( $\text{CO}_2$ ) <sup>6</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после убоя и последующего охлаждения внутреннюю температуру не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ и не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$ и упакованный в контейнер с добавлением сухого льда ( $\text{CO}_2$ )
4	Мясо легкозамороженное <sup>7</sup>	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не ниже $-12^{\circ}\text{C}$ и не выше $-2^{\circ}\text{C}$
5	Мясо замороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-12^{\circ}\text{C}$
6	Мясо глубокозамороженное	Продукт, сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$
7	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженное мясо без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$
8	Индивидуально (быстро <sup>5</sup> ) глубокозамороженное мясо с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и сохраняющий в течение всего периода после замораживания внутреннюю температуру не выше $-18^{\circ}\text{C}$ . Метод глазирования и терминология, используемая на этикетке, должны согласовываться покупателем и продавцом. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании продукта на товарной этикетке
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного покупателем и продавцом

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

<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 продукции

#### 3.5.1 Отслеживание происхождения продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с требованиями покупателя необходимо наличие системы отслеживания продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в разделе 3.8.

#### 3.5.2 Категории уток

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

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория не указывается
1	Утята младшей возрастной категории	Возраст менее 4 недель
2	Утята средней возрастной категории	Возраст менее 8 недель (56 дней) недель. Для мускусных уток - менее 12 недель. Киль грудной кости хрящевидный
3	Утята старшей возрастной категории (выбракованный ремонтный молодняк)	Возраст от 10 до 17 недель. Для мускусных уток - от 13 до 23 недель
4	Взрослые утки	Возраст более 18 недель. Для мускусных уток - более 24 недель
5	Утки-несушки	Возраст более 21 недели
6	Племенные селезни и самки уток	Возраст более 26 недель
7-8	Код не используется	
9	Прочие	

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

### 3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания. В любом случае система выращивания должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если такие нормы отсутствуют, то применяются нормы страны-экспортера.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория <sup>8</sup>	Описание
0	Не указывается	Не указывается
1	Система содержания в помещении	Утки выращиваются в обогреваемых вентилируемых птичниках без выгула на открытом воздухе
2	Неограниченный выгул	Утки выращиваются в обогреваемых и либо вентилируемых либо открытых (под навесом) птичниках с выгулом на открытом воздухе
3	Выгон/выгонное содержание	Утки выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели
4	Органическая <sup>9</sup> система	Методы производства соответствуют законодательству страны-импортера по вопросам органического производства
5	Высококачественная система	Подлежит определению
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем

### 3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае система откорма должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

<sup>8</sup> Для того, чтобы на маркировке мог быть указан способ выращивания, он должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

<sup>9</sup> Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Поэтому вариант "органическая система" в разделе, посвященном системам откорма, не повторяется.



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 СР
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР и без ГИО
14	Без рыбной муки и без СР
15	Без рыбной муки, без СР и без ГИО
16	Без рыбной муки и без ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГИО
33	Без ИЖП, без СР и без ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и без ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Любая другая система откорма, согласованная между покупателем и продавцом

Без ИЖП    Без ингредиентов животного происхождения.

Без СР      Без стимуляторов роста\*.

Без ГИО    Без продуктов, полученных с использованием генетически измененных организмов.

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

### 3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. Способ убоя должен всегда соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, способ убоя согласовывается между покупателем и продавцом.

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	

<b>1</b>	Традиционный	Оглушение перед обескровливанием птицы
<b>2</b>	Кошерный	Применение соответствующей ритуальной системы уоя
<b>3</b>	Халалный	Применение соответствующей ритуальной системы уоя
<b>4-8</b>	Коды не используются	
<b>9</b>	Прочие	Любой другой применяемый способ уоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

### 3.5.6 Способ охлаждения

Покупатель может определять способ, как указано в таблице ниже.

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

Код способа охлаждения (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Водяное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды
2	Водяное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против потока холодной воды, которая содержит антимикробные препараты
3	Воздушное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом
4	Воздушное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим антимикробные препараты
5	Воздушно-распылительное охлаждение (без добавок)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, содержащим водяную пыль с антимикробными препаратами
7-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любая другая система охлаждения, согласованная между покупателем и продавцом

### 3.5.7 Антимикробная обработка

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

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

### 3.6 Уровень качества

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

Уровень качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Минимальные условия, указанные в главе 2, соблюдены
1	Уровень качества 1	Продукт отвечает высшему уровню качества <sup>10</sup>
2	Уровень качества 2	Продукт отвечает второму уровню качества <sup>10</sup>
3-8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом.

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

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

#### 3.7.1 Обязательная информация

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

- Наименование продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: "Хранить при температуре не выше XX°C"
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто в килограммах (кг) (и факультативно - в фунтах)

<sup>10</sup> В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества согласовывается между покупателем и продавцом.

### 3.7.2 Прочие сведения о продукции

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

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используется для обозначения того, что птица родилась, была выращена, забита, переработана/разделана и упакована в одной и той же стране
- системы выращивания и откорма
- дата переработки/упаковки
- качество/сорт/классификация
- способ убоя
- способ охлаждения
- порода уток
- содержание воды в процентах в соответствии с разделом 3.5.6.

### 3.8 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

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

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

**Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны должна быть обозначена, как это указано в разделе 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после указания названия удостоверяющего органа третьей стороны.

**Оценка соответствия идентификации уток/партии (идентификация уток/партии):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и соответствующие требования должны быть обозначены, как это указано в разделе 3.1.

Код оценки соответствия (поле данных 14)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/сортности/ классификации (качество)
2	Оценка соответствия торговому стандарту
3	Оценка соответствия идентификации уток/партии (идентификация уток/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации уток/партии
6	Оценка соответствия торговому стандарту и идентификации уток/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговому стандарту и идентификации уток/партии
8	Код не используется
9	Прочие

### 3.9 Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

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

### 3.9.1 Масса единицы продукции

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

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

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

### 3.9.2 Первичная упаковка

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

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Пластиковый пакет	Упаковка из мягкой пластиковой пленки, используемая для упаковывания продукта промышленным способом. Слой пластиковой пленки в ящике считается частью транспортной тары, а не внутренней упаковкой.

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
02	Пластиковый пакет, вакуумная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, облегчающий продукт за счет удаления воздуха и последующей герметизации с помощью термосварки
03	Пластиковый пакет многоразового использования	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, снабженный замковым соединением для многоразового использования
04	Пластиковый пакет для упаковки в модифицированной газовой среде	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, наполненный газом и герметично закрытый для сохранения качества продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Пакет из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Лоточная упаковка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается в лотке, который затем запечатывается пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт может помещаться влагопоглощающая прокладка
07	Лоточная упаковка с модифицированной газовой средой	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещается в лоток на влагопоглощающую прокладку, после чего лоток с продуктом запечатывается пластиковой пленкой, внутрь вводится газ, а упаковка герметично запаивается для сохранения качества продукта
08	Стаканчик/коробочка	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала



<b>Код первичной упаковки (поле данных P2)</b>	<b>Категория</b>	<b>Описание</b>
<b>09</b>	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель должен также указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
<b>10-97</b>	Коды не используются	
<b>98</b>	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, например в многоразовый пластиковый контейнер, коробку с прокладкой или бункер для перевозки навалом)
<b>99</b>	Прочие	

### 3.9.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

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

### 3.9.4 Масса первичной упаковки

Масса содержимого первичной упаковки представляет собой суммарную массу содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в разделе 3.9.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов

массы, условия их применения и проверки согласовываются между покупателем и продавцом.

<b>Код массы первичной упаковки (поле данных P4)</b>	<b>Категория/описание</b>
<b>0</b>	Не указывается
<b>1</b>	Оговоренный диапазон массы
<b>2</b>	Оговоренная масса
<b>3-8</b>	Коды не используются
<b>9</b>	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:

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

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
	многоразовый	возврату переработчику после доставки
7–8	Коды не используются	
9	Прочие	

### 3.9.6 Масса вторичной упаковки

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

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

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

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

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

## 4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ УТОК

### 4.1 Определение кода

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

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид птицы	3.2	00-09
2	Продукт/часть продукта	5	0-9999
3a	Наличие костей	3.3.2	0-9
3b	Наличие кожи	3.3.3	0-9
4	Искусственное охлаждение	3.4	0-9
5	Категория	3.5.2	0-9
6	Система выращивания	3.5.3	0-9
7	Система откорма	3.5.4	00-99
8	Способ убоя	3.5.5	0-9
9	Способ охлаждения	3.5.6	0-9
10	Антимикробная обработка	3.5.7	0-9
11	Уровень качества	3.6	0-9
12	Поле не используется		0-9
13	Поле не используется		0-9
14	Оценка соответствия	3.8	0-9

#### 4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание глубокозамороженной целой тушки утенка с потрохами, выращенного с использованием органической системы без добавления рыбной муки в корм, охлажденного холодным воздухом без применения добавок и без антимикробной обработки. Утенок высшего качества, причем оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту производится компанией, указанной покупателем.

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

	Название	Требование	Значение кода
1	Вид птицы	Утка	72

	<b>Название</b>	<b>Требование</b>	<b>Значение кода</b>
2	Продукт/часть продукта	Потрошенная тушка с комплектом потрохов и шей	0101
3a	Наличие костей	Необваленная	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Охлаждение	Мясо глубокозамороженное	6
5	Категория	Утята	1
6	Система выращивания	Органическая	5
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Способ убоя	Не указывается	0
9	Способ охлаждения	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Уровень качества 1	1
12	Поле не используется	-	0
13	Поле не используется	-	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговому стандарту	4

## 5. ОПИСАНИЕ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ

### 5.1 Многоязычный указатель продуктов

Номер	Английский	Французский	Русский	Китайский
0101	Whole bird (with giblet pack)	Volaille entière (avec abats)	Тушка потрошенная (с комплектом потрохов и шеи)	白条鸭 (带内脏)
0102	Whole bird without giblets	Volaille entière sans abats	Тушка потрошенная	白条鸭 (不带内脏)
0103	Boneless whole bird without giblets and wings	Volaille entière désossée sans abats ni ailes	Тушка потрошенная обваленная без крыльев	去翅无骨白条鸭
0104	Whole bird without giblets, with long-cut drumsticks (shank)	Volaille entière sans abats avec pilons coupe longue	Тушка потрошенная с низким срезом голеней	去爪白条鸭
0105	Whole bird without giblets, with half neck	Volaille entière sans abats avec demi-cou	Тушка потрошенная с половиной шеи	半脖白条鸭
0106	Whole bird without giblets, with whole neck	Volaille entière sans abats avec cou entier	Тушка потрошенная с целой шеей	全脖白条鸭
0107	Whole bird without giblets, with head	Volaille entière sans abats avec tête	Тушка потрошенная с головой	带头白条鸭
0108	Whole bird without giblets, with head and feet	Volaille entière sans abats avec tête et pattes	Тушка потрошенная с головой и плюснами ног	带头带爪白条鸭
0109	Partially eviscerated duck	Canard partiellement effilé	Частично потрошенная тушка	
0201	Two-piece cut-up (split bird)	Volaille découpée en deux (demi-volaille)	Тушка, разделанная на две части (полутушки)	半片鸭
0202	Four-piece cut-up (quartered bird)	Volaille découpée en quatre (quart de volaille)	Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)	四分体
0203	Six-piece cut-up	Volaille découpée en six	Тушка, разделанная на шесть частей	六分体
0204	Eight-piece cut-up	Volaille découpée en huit	Тушка, разделанная на восемь частей	八分体
0301	Front half	Moitié antérieure	Передняя часть	前二分体
0302	Front half without wings (whole breast with back)	Moitié antérieure sans ailes	Передняя часть без крыльев (грудка с прилегающей частью спинки)	去翅前二分体
0401	Back half (saddle)	Moitié postérieure	Задняя часть	后二分体
0402	Back half without tail (saddle)	Moitié postérieure sans croupion	Задняя часть без гузки	去尾后二分体
0501	Breast quarter	Quart antérieur	Передняя четвертина	前四分体
0502	Split breast with back portion	Quart antérieur avec partie de dos	Половина грудки с прилегающей частью спинки	去翅前四分体
0601	Whole breast without back, with ribs and tenderloins	Poitrine entière sans dos, avec côtes et filets	Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе	带肋鸭全胸
0602	Whole breast without back or ribs, with tenderloins	Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с	去背去肋鸭全胸

Номер	Английский	Французский	Русский	Китайский
			малым филе	
0603	Bone-in whole breast without back, with ribs and wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et ailes	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями	去背带肋带翅鸭全胸
0604	Bone-in whole breast without back, with ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев	去背带肋带翅根鸭全胸
0605	Bone-in whole breast without back, with ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée sans dos, avec côtes et premiers segments d'aile désossés	Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев	去背带肋带翅根肉鸭全胸
0606	Bone-in whole breast with back, ribs and first segment wings	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев	带背带肋带翅根鸭全胸
0607	Bone-in whole breast with back, ribs and boneless first segment wing meat	Poitrine entière non désossée avec dos, côtes et premiers segments d'aile désossés	Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев	带背带肋带翅根肉鸭全胸
0608	Boneless whole breast without back, ribs, or tenderloins	Poitrine entière désossée sans dos, côtes ni filets	Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе	去背鸭大胸肉
0609	Whole breast	Poitrine entière	Грудка	全胸
0701	Bone-in split breast with back portion, ribs and first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла	带背带肋带翅根鸭半胸
0702	Bone-in split breast with back portion, ribs and boneless first segment wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, côtes et premier segment d'aile désossé	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла	带背带肋带翅根肉鸭半胸
0703	Bone-in split breast with back and ribs	Demi-poitrine non désossée avec dos et côtes	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами	带背带肋骨鸭半胸
0704	Bone-in split breast without back, with ribs and wing	Demi-poitrine non désossée sans dos, avec côtes et aile	Необваленная половина грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и	去背带肋带翅鸭半胸

Номер	Английский	Французский	Русский	Китайский
			крылом	
0705	Bone-in split breast with back, without ribs and wing	Demi-poitrine non désossée avec partie de dos, sans côtes ni aile	Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла	带背去肋去翅鸭半胸
0706	Boneless split breast without back or rib meat	Demi-poitrine désossée sans dos ni viande de côtes	Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер	去背去肋鸭半胸
0707	Boneless split breast with skin and thigh	Demi-poitrine désossée avec peau et haut de cuisse	Обваленная половина грудки с кожей и бедром	带大腿大胸肉
0801	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon	Filet avec tendon	Малое филе с сухожилием	小胸
0802	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon tip off	Filet avec tendon sectionné	Малое филе без выступающей части сухожилия	精修小胸
0901	Leg with back portion (leg quarter)	Quart cuisse	Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)	后四分体
0902	Leg with back portion, without tail (leg quarter without tail)	Quart cuisse sans croupion	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки (задняя четвертина без гузки)	去尾后四分体
0903	Leg with back portion, without tail and abdominal fat (leg quarter without tail and abdominal fat)	Quart cuisse avec partie de dos, sans croupion ni graisse abdominale	Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира (задняя четвертина без гузки и абдоминального жира)	去尾去腹脂后四分体
0904	Long-cut drumstick and thigh portion with back (long-cut drum and thigh portion)	Pilon coupe longue et partie de haut de cuisse avec dos	Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой (голень низкого среза и часть бедра)	长切小腿和大腿
1001	Whole leg (short-cut leg)	Cuisse entière	Окорочок	全腿 (短切腿)
1002	Whole leg with abdominal fat (half saddle without back)	Cuisse entière avec graisse abdominale	Окорочок абдоминальным жиром (задняя четвертина без прилегающей части спинки)	带腹脂全腿
1003	Whole leg, long-cut (long-cut leg)	Cuisse entière coupe longue	Окорочок с низким срезом голени	长切全腿
1004	Semi-boneless duckling leg	Cuisse semi-désossée de jeune canard	Полуобваленный окорочок утенка	
1101	Thigh	Haut de cuisse	Бедро	大腿
1102	Bone-in thigh with back portion	Haut de cuisse non désossé avec	Необваленное бедро	带背大腿



Номер	Английский	Французский	Русский	Китайский
	(thigh quarter)	partie de dos	с прилегающей частью спинки	
1103	Trimmed thigh	Haut de cuisse paré	Бедро обрезанное	精修大腿
1104	Boneless thigh, squared	Haut de cuisse désossé découpé en carré	Обваленное бедро квадратной формы	方切无骨大腿肉
1201	Drumstick (drum)	Pilon	Голень	小腿 (琵琶腿)
1202	Slant-cut drumstick (drum portion)	Pilon coupe oblique	Кососрезанная голень	斜切琵琶腿
1301	Whole wing	Aile entière	Крыло	全翅
1302	First and second segment wing (v-wing)	Premier et deuxième segments d'aile (coupe en V)	Плечевая и локтевая части крыла (соединенные v-образно)	V形翅 (第1和2节)
1303	Second and third segment wing (2-joint wing, wing portion)	Deuxième et troisième segments d'aile	Локтевая часть крыла с кистью	二节翅 (第2和3节)
1304	First segment wing (wing drumette)	Premier segment d'aile	Плечевая часть крыла	翅根 (第一节)
1305	Second segment wing (wing flat, mid-joint)	Deuxième segment d'aile	Локтевая часть крыла	翅中 (第2节)
1306	Third segment wing (wing tip, flipper)	Troisième segment d'aile	Кисть крыла	翅尖 (第3节)
1307	First and second segment wings (disjointed wings)	Premier et deuxième segments d'aile (aile déjointée)	Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)	二节翅 (第1和2节分开)
1401	Stripped lower back	Bas de dos dépouillé	Нижняя часть спинки после частичной или полной обвалки	背骨架
1402	Lower back	Bas de dos	Нижняя часть спинки	后背
1403	Upper back	Haut de dos	Верхняя часть спинки	前背
1404	Whole back	Dos entier	Спинка	全背
1501	Tail	Croupion	Гузка	鸭尾
1601	Neck	Cou	Шея	鸭脖
1701	Head	Tête	Голова	鸭头
1702	Head without tongue	Tête sans langue	Голова без языка	去舌鸭头
1703	Head with half-neck	Tête avec demi-cou	Голова с половиной шеи	半脖鸭头
1704	Tongue	Langue	Язык	鸭舌
1801	Processed paws	Parties inférieures de pattes préparées	Обработанные плюсны ног	去皮鸭掌
1802	Processed feet	Pattes préparées	Обработанные ноги	去皮鸭爪
1803	Unprocessed paws	Parties inférieures de pattes non préparées	Необработанные плюсны ног	未去皮鸭掌
1804	Unprocessed feet	Pattes non préparées	Необработанные ноги	未去皮鸭爪
1901	Gizzards, processed	Gésiers préparés	Обработанный мышечный желудок	鸭肫
1902	Gizzards, butterfly-cut	Gésiers coupe en papillon	Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки	蝴蝶形鸭肫
1903	Gizzards, V-style cut (v-style gizzards)	Gésiers coupe en V	Мышечный желудок, разрезанный v-образно	V形鸭肫


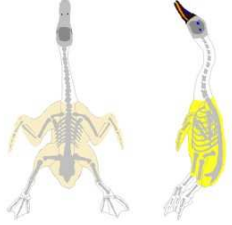
Номер	Английский	Французский	Русский	Китайский
2001	Liver	Foie	Печень	鸭肝
2101	Hearts, cap-off	Cœur sans «coiffe»	Сердце без верхушки аортального клапана	去冠鸭心
2102	Hearts, cap-on	Cœur avec «coiffe»	Сердце с верхушкой аортального клапана	鸭心
2201	Testes	Testicules	Семенники	睾丸
2301	Breast skin	Peau de poitrine	Кожа грудки	胸皮
2302	Thigh/leg skin	Peau de haut de cuisse/cuisse	Кожа бедра/окорочка	腿皮
2303	Body skin	Peau de corps	Кожа тушки	鸭皮
2304	Neck skin	Peau de cou	Кожа шеи	颈皮
2401	Abdominal fat (leaf fat)	Graisse abdominale	Абдоминальный жир	腹脂
2501	Cartilages	Cartilages	Хрящи	软骨
3001	Two-product combinations (2-product combo)	Combinaison de deux produits	Набор из двух видов продуктов	2件套
3002	Three-product combinations (3-product combo)	Combinaison de trois produits	Набор из трех видов продуктов	3件套
3003	Four-product combinations (4-product combo)	Combinaison de quatre produits	Набор из четырех видов продуктов	4件套
4001	Trimmings	Parures	Обрезь	碎肉
4002	Breast trimmings	Parures de poitrine	Обрезь мяса грудки	胸碎肉
4003	Wing trimmings	Parures d'aile	Обрезь мяса крыльев	翅碎肉
4004	Thigh trimmings	Parures de haut de cuisse	Обрезь мяса бедра	大腿碎肉
4005	Drumstick trimmings	Parures de pilon	Обрезь мяса голени	小腿碎肉
4006	Ilium meat (oyster)	Sot-l'y-laisse	Мясо подвздошной кости ("устричное мясо")	牡蛎肉
4007	Intestines (chitterlings)	Intestins (boyaux)	Кишки (требуха)	鸭肠
4008	Unprocessed blood	Sang non traité	Необработанная кровь	未处理的鸭血
4009	Processed blood	Sang traité	Обработанная кровь	经过处理的鸭血

## 5.2 Пояснения к схемам скелета утки


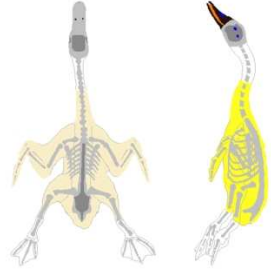

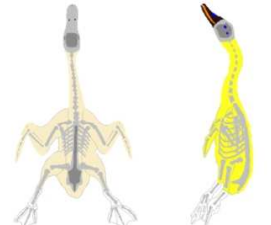

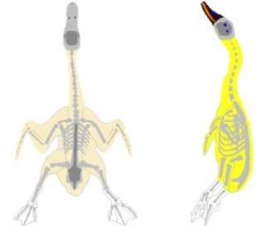
Две из трех приводимых ниже схем скелета утки иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех трех схемах показаны основные кости утки в дорсальной или вид сзади (зеленый цвет), вентральной или вид спереди (оранжевый цвет) и латеральной или вид сбоку (желтый цвет) позициях.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

<p>Ключица</p> <p>Грудная кость</p> <p>Грудные ребра</p> <p>Киль грудной кости</p> <p>Коленная чашечка</p> <p>Фаланги пальцев</p> <p style="text-align: right;"><b>ВИД СПЕРЕДИ</b></p>	<p>Плечевая кость</p> <p>Пястные кости и фаланги пальцев</p> <p>Локтевая и лучевая кости</p> <p>Позвоночные (vertebrальные) ребра</p> <p>Тазовые кости</p> <p style="text-align: center;"><b>ВИД СЗАДИ</b></p>
<p>Грудная кость</p> <p>Грудные ребра</p> <p>Мечевидный отросток</p> <p>Позвоночник</p> <p>Бедренная кость</p> <p>Подвздошная кость</p> <p>Большая берцовая кость</p> <p>Плюсневая кость</p> <p>Позвоночные (vertebrальные) ребра</p> <p style="text-align: right;"><b>ВИД СБОКУ</b></p>	


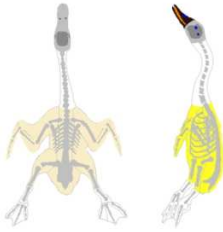

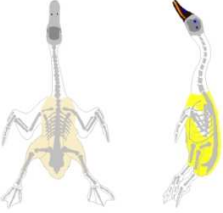

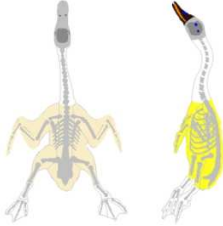
### 5.3 Части мяса уток




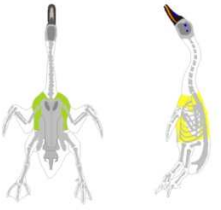


	<p><b>0101 Тушка потрошенная (с комплектом потрохов и шей)</b></p> <p>"Тушка потрошенная (с комплектом потрохов и шей)" представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову и плюсны ног удаляют, гузка может присутствовать или отсутствовать. Мышечный желудок, сердце, печень и шея с кожей или без кожи (комплект потрохов) включаются в качестве отдельных частей.</p>	
---	--	---

	<p><b>0102 Тушка потрошенная</b></p> <p>"Тушка потрошенная" представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, шею с кожей, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Кобчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><b>0103 Тушка потрошенная обваленная без крыльев</b></p> <p>"Тушка потрошенная обваленная без крыльев" представляет собой тушку с мякотью грудки, бедер и голеней. Голову, шею с кожей, крылья, плюсны ног, мышечный желудок, сердце, печень, кобчиковую железа и гузку удаляют.</p>	
	<p><b>0104 Тушка потрошенная с низким срезом голеней</b></p> <p>"Тушка потрошенная с низким срезом голеней" представляет собой неразделанную тушку со всеми частями, включая грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, шею с кожей, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Гузка может присутствовать или отсутствовать.</p>	


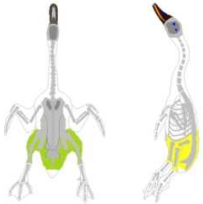

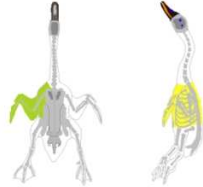

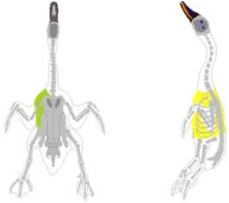

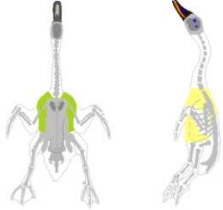
	<p><b>0105 Тушка потрошенная с половиной шеи</b></p> <p>"Тушка потрошенная с половиной шеи" представляет собой неразделанную тушку с половиной шеи и со всеми частями, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Голову, половину шеи, плюсны ног, мышечный желудок, сердце и печень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


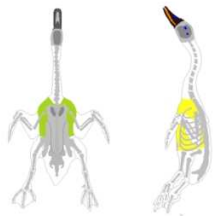

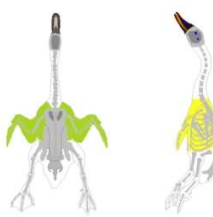
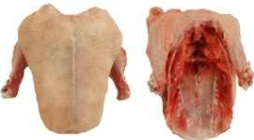

	<p><b>0108 Тушка потрошенная с головой и плюснами ног</b></p> <p>"Тушка потрошенная с головой и плюснами ног" представляет собой неразделанную тушку с головой и плюснами ног. Она содержит все части, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир. Мышечный желудок, сердце и печень удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><b>0109 Частично потрошенная тушка</b></p> <p>"Частично потрошенная тушка" представляет собой тушку с головой и плюснами ног. Она содержит все части, включая грудку, бедра, голени, крылья, спинку, абдоминальный жир, печень, сердце и легкие. Кишки удаляют. Копчиковая железа и гузка могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><b>0201 Тушка, разделенная на две части (полутушки)</b></p> <p>"Тушку, разделанную на две части (полутушки)", получают путем разделки потрошенной тушки (0102) вдоль позвоночника и грудки на две приблизительно равные левую и правую половины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные полутушки могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	




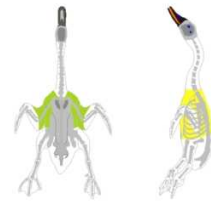
	<p><b>0202 Тушка, разделанная на четыре части (четвертины)</b></p> <p>"Тушку, разделанную на четыре части" получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две передние четвертины с крыльями и две задние четвертины. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p><b>0203 Тушка, разделанная на шесть частей</b></p> <p>"Тушку, разделанную на шесть частей", получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени и два бедра с прилегающей частью спинки. Крылья удаляют. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	
	<p><b>0204 Тушка, разделанная на восемь частей</b></p> <p>"Тушку, разделанную на восемь частей, традиционно", получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки с прилегающей частью спинки и ребрами, две голени, два бедра с прилегающей частью спинки и два крыла. Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир могут присутствовать или отсутствовать. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же птице.</p>	




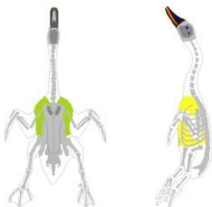
	<p><b>0301 Передняя часть</b></p> <p>"Переднюю часть" получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка. Передняя часть представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и крыльями.</p>	
	<p><b>0302 Передняя часть без крыльев (Грудка с прилегающей частью спинки)</b></p> <p>"Переднюю часть без крыльев" (Грудку с прилегающей частью спинки) получают путем разделки целой потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз и до окончания мечевидного отростка с удалением крыльев. Передняя часть без крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки.</p>	
	<p><b>0401 Задняя часть</b></p> <p>"Заднюю часть" получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой. Копчиковая железа может присутствовать или отсутствовать.</p>	


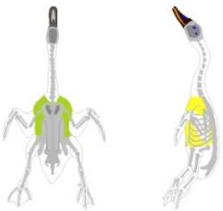

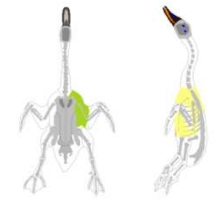

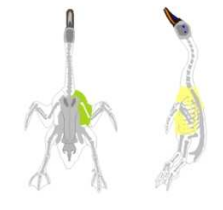



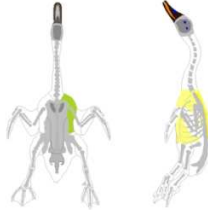


	<p><b>0402 Задняя часть без гузки</b></p> <p>"Заднюю часть без гузки" получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка. Задняя часть без гузки состоит из обоих окорочков с прилегающей частью спинки и абдоминальным жиром.</p>	
	<p><b>0501 Передняя четвертина</b></p> <p>"Переднюю четвертину" получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спины на две приблизительно равные части. Передняя четвертина представляет собой половину грудки с крылом и прилегающей частью спинки.</p>	
	<p><b>0502 Половина грудки с прилегающей частью спинки</b></p> <p>"Половину грудки с прилегающей частью спинки" получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части. Половина грудки с прилегающей частью спинки представляет собой половину грудки с неотделенной частью спинки.</p>	
	<p><b>0601 Грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и малым филе</b></p> <p>"Грудку без прилегающей части спинки с ребрами и малым филе" получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения</p>	




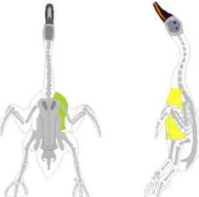

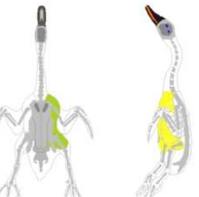
	<p>позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и прилегающую часть спинки удаляют. Грудка с ребрами и малым филе представляет собой грудку с мякотными тканями ребер и малым филе.</p>	
	<p><b>0602 Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе</b></p> <p>"Грудку без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе" получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Заднюю часть спинки, ребра и шею удаляют. Грудка без задней части спинки и ребер, с малым филе представляет собой грудку без задней части, ребер и крыльев, но с малым филе.</p>	
	<p><b>0603 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями</b></p> <p>"Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями" получают из передней части (0301) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер. Кожу шеи и спинку удаляют. Грудка с ребрами и крыльями представляет собой грудку с ребрами, малым филе и крыльями.</p>	
	<p><b>0604 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев</b></p> <p>"Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев" получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с</p>	


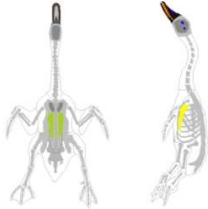

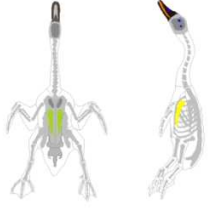

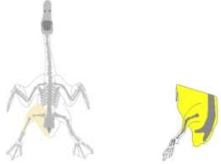
	<p>ребрами и крыльями (0603) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыльев. Локтевую часть крыльев, кисти крыльев и кожу шеи удаляют. Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев представляет собой грудку без прилегающей части спинки, но с ребрами и плечевой частью обоих крыльев.</p>	
	<p><b>0605 Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев</b></p> <p>"Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев" получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев (0604) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыльев. Кожу шеи удаляют. Необваленная грудка без прилегающей части спинки, с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев представляет собой грудку без прилегающей части спинки, но с ребрами и обваленной плечевой частью крыльев.</p>	
	<p><b>0606 Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев</b></p> <p>"Необваленную грудку с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев" получают из передней части (0301) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыльев. Локтевую часть крыльев, кисти крыльев и</p>	

	<p>кожу шеи удаляют. Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и неотделенной плечевой частью обоих крыльев.</p>	
	<p><b>0607 Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев</b></p> <p>"Необваленную грудку с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев" получают из необваленной грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев (0606) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыльев. Кожу шеи удаляют. Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и обваленной плечевой частью обоих крыльев.</p>	
	<p><b>0608 Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе</b></p> <p>"Обваленную грудку без прилегающей части спинки, ребер и малого филе" получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) с удалением крыльев. Кости, малое филе (малую грудную мышцу) и кожу шеи удаляют. Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе представляет собой мясо грудки без костей.</p>	


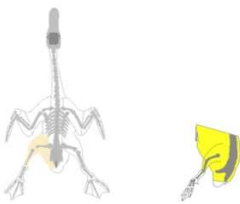

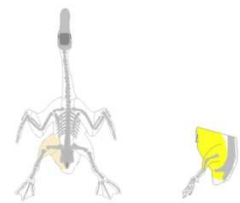

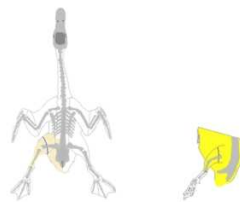
	<p><b>0609 Грудка</b></p> <p>"Грудка" представляет собой мякотную часть грудки с костями, включая грудную кость и ребра, и кожей. Может поступать в продажу одним куском или разрезанной пополам.</p>	
	<p><b>0701 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла</b></p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла" получают из передней четвертины (0501) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыла. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла представляет собой половину необваленной грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами и плечевой части крыла.</p>	
	<p><b>0702 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла</b></p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла" получают из необваленной половины грудки с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыла (0701) путем удаления костей (плечевых костей) из плечевой части крыла. Необваленная половина грудки с прилегающей частью</p>	

	<p>спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла представляет собой половину грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами и обваленной плечевой частью крыла.</p>	
	<p><b>0703 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами</b></p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки и ребрами" получают путем разделки передней части без крыльев (0302) на две приблизительно равные части по центру грудины. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки и ребрами представляет собой половину грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами, малым филе и костями.</p>	
	<p><b>0704 Необваленная половина грудки с прилегающей части спинки, с ребрами и крылом</b></p> <p>"Необваленную половину грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крылом" получают путем разделки необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) на две приблизительно равные части по центру грудины. Необваленная половина грудки с ребрами и крылом представляет собой половину грудки с мякотной тканью ребер, крылом, малым филе и костями.</p>	

	<p><b>0705 Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла</b></p> <p>"Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла" получают путем разделки передней части (0301) на две приблизительно равные части по центру грудины. Ребра и крылья удаляют. Необваленная половина грудки с прилегающей частью спинки без ребер представляет собой половину необваленной грудки с прилегающей частью спинки, от которой отделены ребра.</p>	
	<p><b>0706 Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотной ткани ребер</b></p> <p>"Обваленную половину грудки без прилегающей части спинки и мякотной ткани ребер" получают путем разделки необваленной грудки без прилегающей части спинки с ребрами и малым филе (0601) на две приблизительно равные части по центру грудины. Мякотные ткани ребер и кости удаляют. Обваленная половина грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер представляет собой половину обваленной грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер. Малое филе может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><b>0707 Обваленная половина грудки с кожей и бедром</b></p> <p>"Обваленную половину грудки с кожей и бедром" получают из полтушки путем удаления из грудки костей и ребер с прилегающей мякотной тканью и разреза бедра по суставу между бедренной и тазовой костями.</p>	


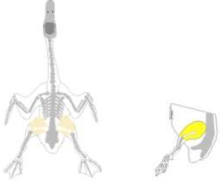

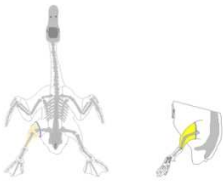

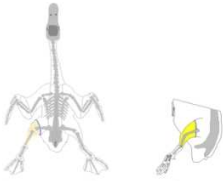

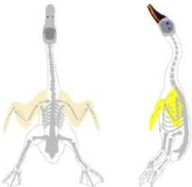
	<p><b>0801 Малое филе с сухожилием</b></p> <p>"Малое филе с сухожилием" получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Малое филе представляет собой одну целую мышцу с внутренним сухожилием.</p>	
	<p><b>0802 Малое филе без выступающей части сухожилия</b></p> <p>"Малое филе без выступающей части сухожилия" получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости. Выступающую часть сухожилия удаляют. Малое филе без выступающей части сухожилия представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу.</p>	
	<p><b>0901 Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя четвертина)</b></p> <p>"Заднюю четвертину" получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части. Задняя четвертина представляет собой целую часть, которая включает голень, бедро с прилегающей частью спинки, абдоминальный жир и гузку.</p>	



	<p><b>0902 Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки (задняя четвертина без гузки)</b></p> <p>"Заднюю четвертину без гузки" получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части. Задняя четвертина без гузки представляет собой необваленную часть, состоящую из голени, бедра с прилегающей частью спинку и абдоминальным жиром.</p>	
	<p><b>0903 Окорочок с прилегающей частью спинки без гузки и абдоминального жира (задняя четвертина без гузки и абдоминального жира)</b></p> <p>"Заднюю четвертину без гузки и абдоминального жира" получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части и удаления абдоминального жира. Задняя часть без гузки и абдоминального жира представляет собой необваленную часть, состоящую из голени и бедра с прилегающей частью спинки.</p>	
	<p><b>0904 Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой (голень низкого среза и часть бедра)</b></p> <p>"Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой" получают путем разделки задней четвертины без гузки (0902) по бедру почти параллельно плоскости позвоночника чуть выше коленного сустава. Голень низкого среза и часть бедра с прилегающей спинкой представляют собой две части: голень с частью прилегающего бедра и оставшуюся часть бедра с прилегающей спинкой и абдоминальным жиром.</p>	

	<p><b>1001 Окорочок</b></p> <p>"Окорочок" получают путем отделения окорочка от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей. Абдоминальный жир и прилегающую часть спинки удаляют. Кожа может присутствовать или отсутствовать. Окорочок состоит из бедра и голени.</p>	
	<p><b>1002 Окорочок с абдоминальным жиром (задняя четвертина без прилегающей части спинки)</b></p> <p>"Окорочок с абдоминальным жиром" получают путем отделения окорочка от задней четвертины (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления прилегающей части спинки. Окорочок с абдоминальным жиром включает голень и бедро с прилегающей кожей и абдоминальным жиром.</p>	
	<p><b>1003 Окорочок с низким срезом голени</b></p> <p>"Окорочок с низким срезом голени" получают путем разделки потрошеной тушки с низким срезом голени (0104) перпендикулярно позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до окончания мечевидного отростка и последующего отделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей. Прилегающую часть спинки и часть ноги ниже костного выроста удаляют. Окорочок с низким срезом голени включает бедро, голень и часть плюсневой кости.</p>	
	<p><b>1004 Полуобваленный окорочок утенка</b></p> <p>"Полуобваленный окорочок утенка" представляет собой цельную часть, состоящую из голени и бедра, без прилегающей части спинки и тазовой кости. Бедренную кость удаляют, не отделяя обваленную часть бедра от голени утенка.</p>	


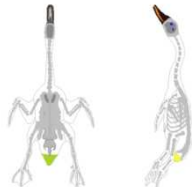

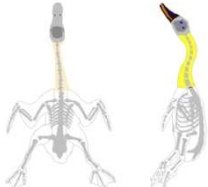

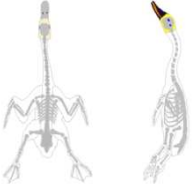

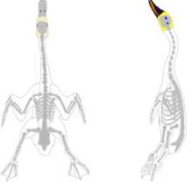

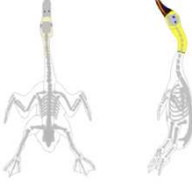
	<p><b>1101 Бедро</b></p> <p>"Бедро" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень и коленную чашечку удаляют. Бедро включает бедро и прилегающий жир. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости ("устричное мясо"), может присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><b>1102 Необваленное бедро с прилегающей частью спинки</b></p> <p>"Необваленное бедро с прилегающей частью спинки" получают путем разделки задней четвертины (0901) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку и абдоминальный жир удаляют. Необваленное бедро с прилегающие частью спинки включает бедро, прилегающую часть спинки и жир. Гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости ("устричное мясо"), могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><b>1103 Бедро обрезанное</b></p> <p>"Бедро обрезанное" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку и практически весь видимый жир удаляют. Бедро обрезанное представляет собой бедро. Мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости ("устричное мясо") может присутствовать или отсутствовать.</p>	

	<p><b>1104 Обваленное бедро квадратной формы</b></p> <p>"Обваленное бедро квадратной формы" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Голень, коленную чашечку, бедренную кость и мякотную ткань, прилегающую к подвздошную кости ("устричное мясо") удаляют. Обваленное бедро квадратной формы представляет собой мякотную часть бедра, которая имеет квадратную форму.</p>	
	<p><b>1201 Голень</b></p> <p>"Голень" получают путем разделки окорочка (1001) по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро удаляют. Голень включает голень и коленную чашечку.</p>	
	<p><b>1202 Кососрезанная голень</b></p> <p>"Кососрезанную голень" получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости и по суставу между большой берцовой и бедренной костями. Бедро и часть мяса с одной стороны голени удаляют. Кососрезанная голень включает часть большой берцовой кости, малую берцовую кость, коленную чашечку и прилегающие мякотные ткани.</p>	
	<p><b>1301 Крыло</b></p> <p>"Крыло" получают путем отделения крыла от потрошенной тушки (0102) по суставу между плечевой костью и позвоночником. Крыло состоит из плечевой части с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке, локтевой части с локтевой и лучевой костями и кисти с пястными костями и фалангами.</p>	

	<p><b>1302 Плечевая и локтевая части крыла (соединенные V-образно)</b></p> <p>"Плечевую и локтевую части крыла" получают путем разделки крыла (1301) по суставу между локтевой частью и кистью крыла. Кисть удаляют. Плечевая и локтевая части крыла включают часть с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке, и часть с лучевой и локтевой костями.</p>	
	<p><b>1303 Локтевая часть крыла с кистью</b></p> <p>"Локтевую часть крыла с кистью" получают путем разделки крыла (1301) по составу между плечевой и локтевой частями крыла. Плечевую часть крыла удаляют. Локтевая часть крыла с кистью включает часть с лучевой и локтевой костями и часть с пястными костями и фалангами.</p>	
	<p><b>1304 Плечевая часть крыла</b></p> <p>"Плечевую часть крыла" получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями. Локтевую часть крыла и кисть удаляют. Плечевая часть крыла представляет собой часть с плечевой костью, которая крепит крыло к тушке.</p>	
	<p><b>1305 Локтевая часть крыла</b></p> <p>"Локтевую часть крыла" получают путем разделки крыла (1301) по суставу между плечевой и локтевой частями и по суставу между локтевой частью и кистью. Плечевую часть и кисть удаляют. Локтевая часть крыла представляет собой часть крыла с лучевой и локтевой костями.</p>	

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





	<p><b>1402 Нижняя часть спинки</b></p> <p>"Нижнюю часть спинки" получают путем разделки задней части (0401) по суставу между бедренной и тазовой костями и отделения обоих окорочков. Нижняя часть спинки включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	
	<p><b>1403 Верхняя часть спинки</b></p> <p>"Верхнюю часть спинки" получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль обеих сторон позвоночника для отделения грудки и позвоночных ребер. Верхняя часть спинки включает верхнюю часть позвоночника (приблизительно 1,6 см (5/8 дюйма) шириной) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p><b>1404 Спинка</b></p> <p>"Спинку" получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно позвоночнику в районе нижнего шейного позвонка. Затем разделка ведется параллельно вдоль обеих сторон позвоночника по позвоночным ребрам вниз к основанию подвздошной кости и вдоль внешнего края тазовых костей. Спинка включает весь позвоночник, подвздошную и тазовые кости с прилегающей мякотной тканью и кожей. Гузка, абдоминальный жир, остатки почек и семенники могут присутствовать или отсутствовать.</p>	

	<p><b>1501 Гузка</b></p> <p>"Гузку без копчиковой железы" получают путем разделки тушки по суставу, соединяющему позвоночник (спинную кость) и копчиковый позвонок (копчик). Тушку и копчиковую железу удаляют. Гузка без копчиковой железы представляет собой копчик с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p><b>1601 Шея</b></p> <p>"Шею" получают путем отделения шеи от тушки в районе плечевого сустава и удаления головы. Шея состоит из шейных позвонков с прилегающей мякотной тканью и/или кожей.</p>	
	<p><b>1701 Голова</b></p> <p>"Голову" получают путем ее отделения от тушки по верхней части шеи. Голова состоит из костей и содержимого черепа с клювом и прилегающими мякотной тканью и кожей.</p>	
	<p><b>1702 Голова без языка</b></p> <p>"Голову без языка" получают из головы (1701) путем удаления языка. Голова без языка состоит из костей и содержимого черепа с клювом и прилегающими мякотной тканью и кожей. Язык не прилагается.</p>	
	<p><b>1703 Голова с половиной шеи</b></p> <p>"Голову с половиной шеи" получают путем ее отделения от потрошеной тушки (0102) в середине шеи. Потрошеную тушку с половиной шеи (0105) удаляют. Голова с половиной шеи состоит из костей черепа, клюва и части шеи с мякотной тканью и кожей. Язык может прилагаться или не прилагаться.</p>	





	<p><b>1704 Язык</b></p> <p>"Язык" состоит из собственно языка и подъязычной кости (без шилоподъязычной мышцы). Дыхательное горло, три трахеальных кольца, лимфатические узлы, слюнные железы, жир и прилегающий жир на поперечной и вентральной поверхностях языка обрезаются.</p>
	<p><b>1801 Обработанные плюсны ног</b></p> <p>"Обработанные плюсны ног" получают путем отделения части ноги от тушки приблизительно на уровне шпоры. Оболочку когтей, желтый кожный эпидермис, покрывающий плюсны, и тушку удаляют. Обработанные плюсны ног состоят из части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>
	<p><b>1802 Обработанные ноги</b></p> <p>"Обработанные ноги" получают путем их отделения от тушки по суставу между плюсневой и большой берцовой костями. Тушка удаляется. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, удаляют. Обработанная нога состоит из плюсневой кости с четырьмя пальцами (фалангами) с прилегающей мякотной тканью и кожей.</p>
	<p><b>1803 Необработанные плюсны ног</b></p> <p>"Необработанные плюсны ног" получают путем отделения части ноги от тушки по суставу плюсневой кости, находящемуся приблизительно на уровне шпоры. Тушку удаляют. Плюсна состоит из части плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.</p>
	<p><b>1804 Необработанные ноги</b></p> <p>"Необработанные ноги" получают путем их отделения от тушки ног по суставу между плюсневой и большой берцовой костями. Тушку удаляют. Нога состоит из плюсневой кости и четырех пальцев (фаланг) с прилегающей мякотной тканью и кожей. Оболочку когтей и желтый кожный эпидермис, покрывающий ногу, не удаляют.</p>

	<p><b>1901 Обработанный мышечный желудок</b></p> <p>"Мышечный желудок" получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок состоит из одной или нескольких частей расширенного мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющих неправильную форму.</p>
	<p><b>1902 Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки</b></p> <p>"Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки", получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают горизонтально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок, разрезанный в виде бабочки, состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму.</p>
	<p><b>1903 Мышечный желудок, разрезанный V-образно</b></p> <p>"Мышечные желудочки, разрезанные V-образно", получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Мышечный желудок разрезают вертикально и обрабатывают путем удаления кутикулы и содержимого. Жир и прилегающие органы удаляют. Мышечный желудок состоит из одной части мышечного отдела пищеварительного тракта, имеющей несколько неправильную форму.</p>
	<p><b>2001 Печень</b></p> <p>"Печень" получают путем ее извлечения из внутренней полости тушки. Желчный пузырь удаляют. Печень представляет собой гладкий орган коричневатого-красноватого цвета с одной или более долями неправильной формы и неодинакового размера.</p>

	<p><b>2101 Сердце без верхушки аортального клапана</b></p> <p>"Сердце без верхушки аортального клапана" получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающий к сердцу жир, околосердечную сумку и верхушку аортального клапана удаляют. Сердце без верхушки аортального клапана представляет собой мышечный орган, обеспечивающий кровообращение.</p>
	<p><b>2102 Сердце с верхушкой аортального клапана</b></p> <p>"Сердце с верхушкой аортального клапана" получают путем его извлечения из внутренней полости тушки. Прилегающие к сердцу жир, околосердечную сумку и аортальный клапан не удаляют. Сердце с верхушкой аортального клапана представляет собой мышечный орган с прилегающей сердечной тканью, который обеспечивает кровообращение.</p>
	<p><b>2201 Семенники</b></p> <p>"Семенники" получают путем их извлечения из внутренней полости тушки. Семенники представляют собой покрытые оболочкой бобовидные тела, которые являются репродуктивными органами селезней.</p>
	<p><b>2301 Кожа грудки</b></p> <p>"Кожа грудки" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий грудную область тушки, грудку или половину грудки. Кожа шеи отсутствует.</p>
	<p><b>2302 Кожа бедра/окорочка</b></p> <p>"Кожа бедра/окорочка" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область бедра, задней части или окорочка.</p>
	<p><b>2303 Кожа тушки</b></p> <p>"Кожа тушки" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий всю тушку, за исключением области шеи.</p>

	<p><b>2304 Кожа шеи</b></p> <p>"Кожа шеи" представляет собой наружный слой ткани, покрывающий область шеи.</p>
	<p><b>2401 Абдоминальный жир</b></p> <p>Абдоминальный жир представляет собой массу жировой ткани, находящейся в брюшной полости и прилегающей к тазовым костям.</p>
	<p><b>2501 Хрящи</b></p> <p>Хрящи включают торакальный и коленный хрящи.</p>
	<p><b>3001 Набор из двух видов продуктов</b></p> <p>"Набор из двух видов продуктов" состоит из двух частей утки (например, из голеней и бедер) или субпродуктов (например, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта, а также соотношение видов продуктов (например, "две голени на одно бедро" или "мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1)").</p>

	<p><b>3002 Набор из трех видов продуктов</b></p> <p>"Набор из трех видов продуктов" состоит из трех частей утки (например, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков и печени), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношение видов продуктов (например, "две голени и два крыла на одно бедро" или "шеи, мышечные желудки и печень в равных пропорциях (1:1:1)").</p>
	<p><b>3003 Набор из четырех видов продуктов</b></p> <p>"Набор из четырех видов продуктов" состоит из четырех частей утки (например, грудок, голеней, бедер и крыльев) или субпродуктов (например, шей, мышечных желудков, печени и сердец), упакованных вместе или помещенных в одну потребительскую упаковку или транспортную тару.</p> <p>При подаче заказа необходимо в письменном виде указывать код продукта/части для каждого подлежащего поставке продукта и соотношение видов продуктов (например, "грудки, голени, бедра и крылья в равных пропорциях (1:1:1:1)").</p>
	<p><b>4001 Обрезь</b></p> <p>"Обрезь" получают путем удаления всех небольших кусочков мяса с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь представляет собой кусочки обваленного мяса произвольного размера. Вся обрезь обертывается.</p>
	<p><b>4002 Обрезь мяса грудки</b></p> <p>"Обрезь мяса грудки" получают путем удаления небольших кусочков мяса грудки с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса грудки представляет собой кусочки обваленного мяса грудки произвольного размера.</p>

	<p><b>4003 Обрезь мяса крыльев</b></p> <p>"Обрезь мяса крыльев" получают путем удаления небольших кусочков мяса крыльев с тушек или частей. Кости удаляют. Обрезь мяса крыльев представляет собой кусочки обваленного мяса крыльев произвольного размера.</p>
	<p><b>4004 Обрезь мяса бедра</b></p> <p>"Обрезь мяса бедра" получают путем удаления небольших кусочков мяса бедра с тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса бедер представляет собой кусочки обваленного мяса бедер произвольного размера.</p>
	<p><b>4005 Обрезь мяса голени</b></p> <p>"Обрезь мяса голени" получают путем удаления небольших кусочков мяса голени тушек или их частей. Кости удаляют. Обрезь мяса голени представляет собой кусочки обваленного мяса голени произвольного размера.</p>
	<p><b>4006 Мясо подвздошной кости ("устричное мясо")</b></p> <p>"Мясо подвздошной кости" представляет собой обваленное мясо, прилегающее к подвздошной кости.</p>
	<p><b>4007 Кишки (требуха)</b></p> <p>"Кишки" получают путем извлечения пищеварительной трубки из тушки. Кишки представляют собой очищенный от содержимого и обработанный пищеварительный тракт от желудка до ануса.</p>
	<p><b>4008 Необработанная кровь</b></p> <p>"Необработанную кровь" получают путем извлечения крови из живой утки в процессе обескровливания. Необработанная кровь утки содержит эритроциты, саркоплазму и другие элементы. Кровь может быть свернувшейся или несвернувшейся.</p>



**4009 Обработанная кровь**

"Обработанную кровь" получают путем извлечения крови из живой утки в процессе обескровливания и ее нагревания в водяной бане. Обработанная кровь состоит из денатурированных эритроцитов, саркоплазмы и других элементов.

## Приложение I

### СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ

#### 1. Цель системы GS1

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

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования компаний, отраслей и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Использование стандартов GS1 повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения продуктов благодаря безошибочной идентификации 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 применяют 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

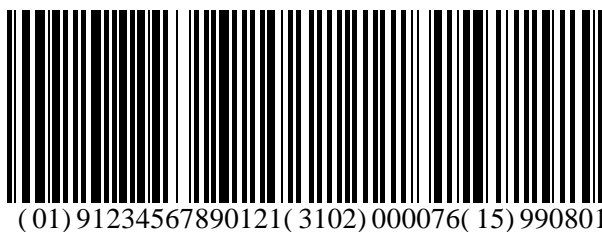
В системе GS1 используются прикладные идентификаторы, представляющие собой префиксы, применяемые для идентификации значений и формата следующих за ними данных. Это открытый стандарт, который может использоваться и пониматься всеми компаниями в международной цепочке поставок, независимо от того, какая 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 транспортную тару наряду с другой информацией о продукте (см. примеры 1 и 2).

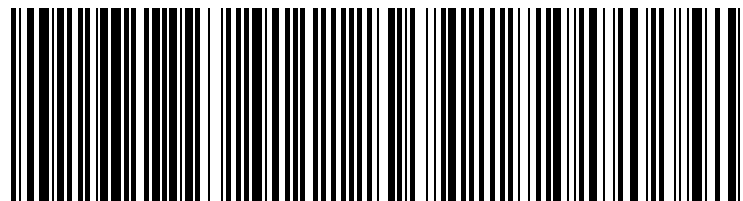
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию 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 ЕЭК ООН для спецификации покупки
- (10) Номер партии

**Пример 2:**



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

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

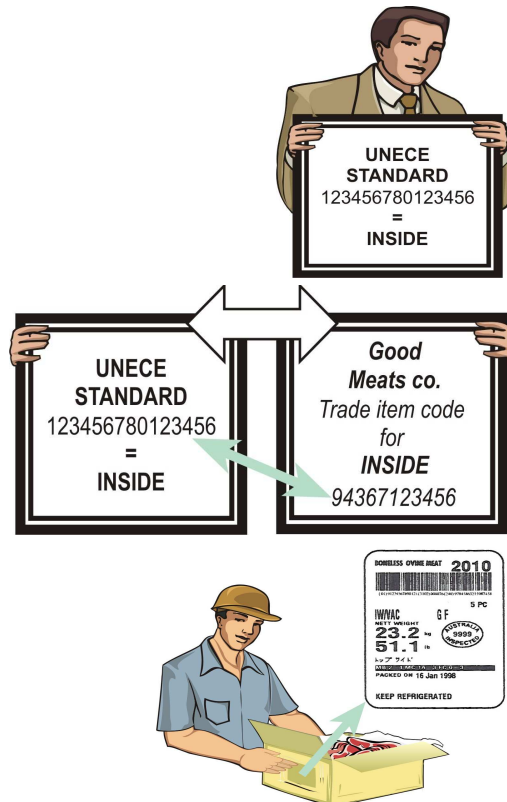
Другие данные, например код ЕЭК ООН, режим охлаждения, сортность и толщина жира, могут быть увязаны с ГНТП через сообщения по системе электронного обмена данными (ЭОД).

**3. Применение системы в цепи поставок**

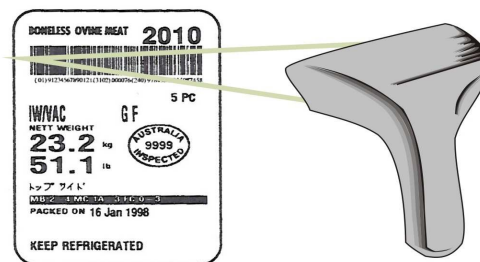
1) Покупатели делают заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

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

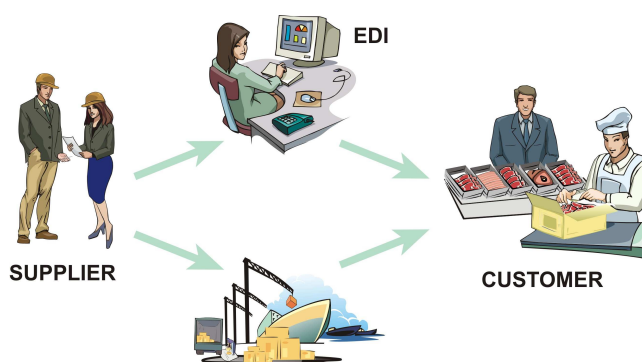
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.



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



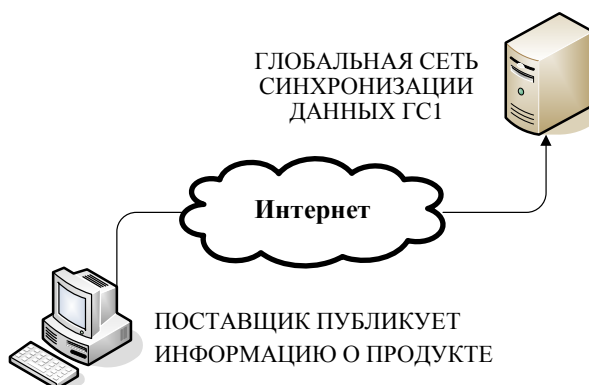
5) Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов GS1, может быть увязан с информационным потоком благодаря использованию сообщений электронного обмена данными (ЭОД).



### Пример 3:

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

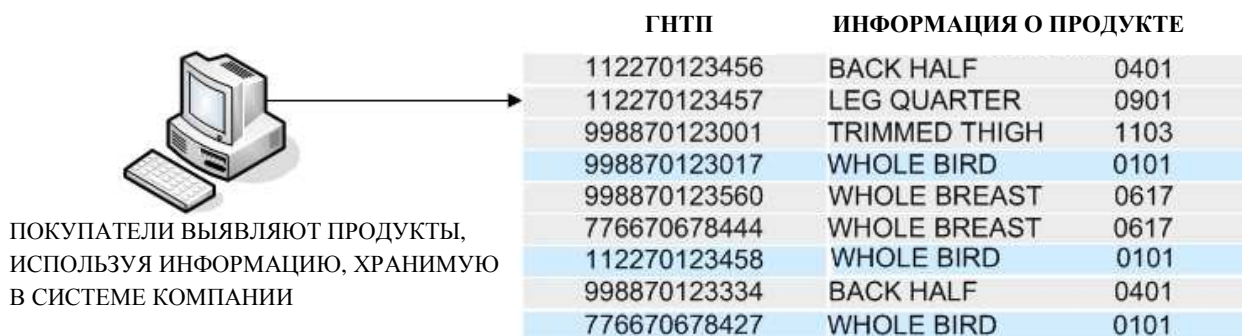
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют соответствующее определение отруба, принятое ЕЭК ООН, для определения продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



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.



## **Приложение II**

### **АДРЕСА**

(Только на английском языке)

#### **United Nations Economic Commission for Europe**

Agricultural Standards Unit  
Palais des Nations  
CH – 1211 Geneva 10  
SWITZERLAND

Tel: +41 22 917 1366  
Fax: +41 22 917 0629  
e-mail: [agristandards@unece.org](mailto:agristandards@unece.org)  
<http://www.unece.org/trade/agr/>

#### **AUS-MEAT Ltd**

9 Buchanan Street  
South Brisbane  
4101 Queensland  
AUSTRALIA

Tel: +61 7 33 61 92 00  
Fax: +61 7 33 61 92 22  
e-mail: [ausmeat@ausmeat.com.au](mailto:ausmeat@ausmeat.com.au)  
<http://www.ausmeat.com.au/>

#### **GS1 International**

Blue Tower  
Avenue Louise, 326  
BE 1050 Brussels  
BELGIUM

Tel: +32 2 788 7800  
Fax: +32 2 788 7899  
<http://www.gs1.org/contact/>

#### **All Russian Research Institute for the Poultry Industry (VNI Ptitsepererabatyvay uschei Promychnosti P/o Rzhavki)**

Rzhavki Village  
141552, district of Solnechnogorski, Region of  
Moscow  
RUSSIA

Tel: +7 095 535 15 38  
Fax: +7 095 534 47 12  
e-mail : [yniipp@orc.ru](mailto:yniipp@orc.ru)

#### **United States Department of Agriculture (USDA)**

Agricultural Marketing Service  
Poultry Program  
1400 Independence Ave., S.W.  
Washington D.C. 20250 0249  
UNITED STATES

Tel: +1 202 690 3148  
Fax: +1 202 690 0941  
E-mail: [David.Bowden@usda.gov](mailto:David.Bowden@usda.gov)  
<http://www.ams.usda.gov>