ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 54357 — 2011

МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Торговые описания

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», а правила применения национальных стандартов Российской Федерации — ГОСТ Р 1.0 — 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 116 «Продукты переработки птицы, яиц и сублимационной сушки»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 14 июля 2011 г. № 185-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений международного стандарта ЕЭК ООН «Мясо уток — тушки и их части»

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет

© Стандартинформ, 2012

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения . . . 1
2 Нормативные ссылки . . . 1
3 Основные нормативные положения . . . 1
3.1 Минимальные требования к тушкам/частям . . . 1
3.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение их кодов . . . 2
3.3 Вид птицы . . . 2
3.4 Вид продукта (тушки/части) . . . 2
3.5 Наличие костей . . . 3
3.6 Наличие кожи . . . 3
3.7 Искусственное охлаждение . . . 3
3.8 Происхождение продукта . . . 4
3.8.1 Прослеживание происхождения продукта . . . 4
3.8.2 Категория уток . . . 4
3.8.3 Система выращивания . . . 5
3.8.4 Система откорма . . . 6
3.8.5 Вид убоя . . . 7
3.8.6 Способ охлаждения . . . 7
3.8.7 Виды антимикробной обработки . . . 8
3.8.8 Уровень качества . . . 8
3.8.9 Оценка соответствия . . . 9
3.8.10 Пример определения кода . . . 10
3.9 Маркировка . . . 10
3.9.1 Обязательная информация . . . 10
3.9.2 Дополнительные сведения о продукции . . . 11
3.10 Упаковка, хранение и транспортирование . . . 11
3.11 Коды для обозначения тары и упаковки с мясом уток . . . 11
3.11.1 Код массы упаковочной единицы . . . 12
3.11.2 Код первичной упаковки . . . 12
3.11.3 Код потребительской маркировки . . . 13
3.11.4 Код массы первичной упаковки . . . 14
3.11.5 Код вторичной упаковки . . . 14
3.11.6 Код массы вторичной упаковки . . . 15
4 Торговые описания продуктов (тушек/частей) . . . 15
4.1 Многоязычный указатель продуктов . . . 15
4.2 Пояснения к схемам скелета уток . . . 19
4.3 Торговые описания продуктов (тушек/частей) . . . 21

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

МЯСО УТОК (ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ)

Торговые описания

Duck meat (carcases and their parts).
Trade descriptions

Дата введения — 2012 — 07 — 01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на торговые описания мяса уток — потрошеных тушек и их частей (тушек/частей).

Стандарт устанавливает коды для обозначения требований покупателя к указанному продукту, а также к таре и упаковке в пределах торговых описаний настоящего стандарта.

Стандарт не распространяется на мясо уток с добавленными ингредиентами.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт:
ГОСТ Р 54376—2011 Мясо уток (тушки и их части). Технические условия

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Основные нормативные положения

3.1 Минимальные требования к тушкам/частям

3.1.1 Тушки/части должны быть получены от сельскохозяйственной птицы, убой которой проводился на предприятиях, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами страны-импортера в отношении пищевой безопасности и контроля.

3.1.2 Тушки/части должны быть:

- без видимых кровяных сгустков;
- без посторонних включений (например, частиц древесины, резины, металла);
- без посторонних запахов;
- без фекальных загрязнений;
- без внутренних органов, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких[1)];

[1)] Если такие органы не являются частью указанного продукта.

Издание официальное

- практически без оперения и кровоподтеков[1];
- без следов ожогов, вызванных замораживанием[2];
- без пятен от разлитой желчи.

3.2 Требования покупателя к тушкам/частям и определение их кодов

3.2.1 Коды для обозначения требований покупателя к тушкам/частям сгруппированы по 14 наименованиям, каждому из которых соответствует определенный номер поля; коды состоят из 20 цифр (две цифры не используются), являющиеся диапазоном кодирования и определяемые в последующих пунктах разделов 3 и 4.

Коды устанавливают в соответствии с требованиями таблицы 1.

Таблица 1

Номер поля	Наименование требования	Номер пункта, раздела настоящего стандарта	Диапазон значения кода
1	Вид птицы	3.3	00—09
2	Вид продукта (тушки/части)	3.4 и раздел 4	0000—9999
3а	Наличие костей	3.5	0—9
3б	Наличие кожи	3.6	0—9
4	Искусственное охлаждение	3.7	0—9
5	Категория уток	3.8.2	0—9
6	Система выращивания	3.8.3	0—9
7	Система откорма	3.8.4	00—99
8	Вид убоя	3.8.5	0—9
9	Способ охлаждения	3.8.6	0—9
10	Виды антимикробной обработки	3.8.7	0—9
11	Уровень качества	3.8.8	0—9
12	Поле не используется	—	0—9
13	Поле не используется	—	0—9
14	Оценка соответствия	3.8.9	0—9

3.2.2 Дополнительные требования

Требования покупателя, которые либо не учтены кодом (например, при использовании кода 9 — «прочие»), либо внесены в описание продукта или упаковки в виде уточнения, относятся к дополнительным.

Дополнительные требования должны согласовываться между покупателем и продавцом и подтверждаться документально.

3.3 Вид птицы

Для мяса уток установлен код 72, который включают в поле 1.

3.4 Вид продукта (тушки/части)

Четырехзначный код вида тушки/части определяют в соответствии с требованиями раздела 4 и включают в поле 2.

---

[1] Допуски в части наличия остатков оперения и кровоподтеков — в соответствии с национальным стандартом, выбранным уровнем качества/сортом и уведомлением продавца.

[2] Вызванный замораживанием ожог, занимающий локальную или достаточно обширную площадь поверхности тушки/части, характеризуется обезвоживанием и частично или полностью измененным цветом окраски (обычно палевым) и/или тактильными свойствами (сухостью, губчатостью).

3.5 Наличие костей

Код наличия костей определяют в соответствии с таблицей 2 и включают в поле 3а.

Таблица 2

Код наличия костей (поле 3а)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	С костями	Тушка/часть со всеми костями
2	Кости удалены частично (частично обваленная тушка/часть)	В тушке/части оставлена часть костей, а часть — удалена
3	Без костей (обваленная тушка/часть)	Из тушки/части удалены все кости
4—9	Коды не используются	—

3.6 Наличие кожи

Код наличия кожи определяют в соответствии с таблицей 3 и включают в поле 3б.

Таблица 3

Код наличия кожи (поле 3б)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	С кожей	Тушка/часть с кожей
2	Без кожи	Тушка/часть без кожи
3 — 9	Коды не используются	—

3.7 Искусственное охлаждение

Код искусственного охлаждения с указанием температурного режима в толще продукта (тушек/части) определяют в соответствии с таблицей 4 и включают в поле 4.

Таблица 4

Код искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Охлажденные	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
2	Охлажденные со льдом	Тушки/части, упакованные в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С
3	Охлажденные с сухим льдом (CO_2)	Тушки/части, упакованные в первичную тару и уложенные в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не ниже минус 2,0 °С и не выше 4,0 °С

Окончание таблицы 4

Код искусственного охлаждения (поле 4)	Наименование требования	Описание требования
4	Легкозамороженные	Тушки/части, сохраняющие в течение всего времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушки/части не ниже минус 12,0 °С и не выше минус 1,5 °С
5	Замороженные	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушки/части не выше минус 12 °С
6	Глубокозамороженные	Тушки/части, сохраняющие в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру в толще тушек/частей не выше минус 18 °С
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженные без ледяной глазури	Тушки/части, индивидуально замороженные таким образом, чтобы его части не слипались после упаковки, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру в толще тушек/частей не выше минус 18 °С
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженные с ледяной глазурью	Тушки/части, индивидуально замороженные и глазированные водой, сохраняющие в течение всего периода времени после замораживания и последующего хранения температуру в толще тушек/частей не выше минус 18 °С. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа охлаждения, согласованного между покупателем и продавцом

Примечания

1 Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от используемого метода охлаждения и замораживания.

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

3 Время и температурный режим для индивидуально (быстро) глубокозамороженных продуктов должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера.

4 Способ легкого замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

5 Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.8 Происхождение продукта

3.8.1 Прослеживание происхождения продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с возможными требованиями покупателя необходимо наличие системы отслеживания производства продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всем пути его продвижения. Протоколы прослеживания должны содержать достаточные основания для предъявления претензий в соответствии с процедурами, указанными в 3.8.9.

3.8.2 Категория уток

Код категории уток (пол и возраст) определяют в соответствии с таблицей 5 и включают в поле 5.

Таблица 5

Код категории уток (поле 5)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Утята младшей возрастной категории	Возраст менее четырех недель
2	Утята средней возрастной категории	Возраст менее восьми недель (56 дней). 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-й недели
6	Племенные селезни и самки уток	Возраст более 26 недель
7—8	Код не используется	—
9	Прочие	—
Примечание — Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.		

3.8.3 Система выращивания

Код системы выращивания определяют в соответствии с таблицей 6 и включают в поле 6.

Таблица 6

Код системы выращивания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Система содержания в помещении	Уток выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях без выгула на открытом воздухе
2	Неограниченный выгул	Уток выращивают в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках под навесом с выгулом на открытом воздухе
3	Выгон/выгонное содержание	Уток выращивают на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, со сменой участка выгона через каждые три недели
4	Органическая система	Уток выращивают и содержат в соответствии с законодательством страны-импортера, касающимся органической системы
5	Высококачественная система	Уток выращивают на траве, при этом используемые корма не должны содержать пестицидов, стимуляторов роста или продуктов, полученных на базе генетически модифицированных организмов

Окончание таблицы 6

Код системы выращивания (поле 6)	Наименование требования	Описание требования
6—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем

Примечания

1 Система выращивания должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. При отсутствии таких положений применяются нормы страны-экспортера.

2 Наименование и описание приведенных требований должны соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

3.8.4 Система откорма

Код системы откорма определяют в соответствии с таблицей 7 и включают в поле 7.

Таблица 7

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

Примечания

1 Откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если такие нормы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

Окончание таблицы 6

2 Принятые в описании требований сокращения означают:
РМ — рыбная мука;
ИЖП — ингредиенты животного происхождения;
СР — стимуляторы роста;
ГМО — продукты, полученные с использованием генетически модифицированных организмов.
Определения вышеуказанных сокращений должны соответствовать действующим положениям страны-импортера.
3 Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма, в связи с чем вариант «органическая система» не включена.

3.8.5 Вид убоя

Код вида убоя определяют в соответствии с таблицей 8 и включают в поле 8.

Таблица 8

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

3.8.6 Способ охлаждения

Код способа охлаждения определяют в соответствии с таблицей 9 и включают в поле 9.

Таблица 9

Код способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Водяное охлаждение погружением (без добавок)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения холодной воды
2	Водяное охлаждение погружением (с добавками)	Продукт охлаждается, двигаясь против течения 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, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли

Окончание таблицы 9

Код способа охлаждения (поле 9)	Наименование требования	Описание требования
6	Воздушно-распылительное охлаждение (с добавками)	Продукт охлаждается холодным воздухом, который разбрызгивается в виде мелкой водяной пыли с антимикробными препаратами
7—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других способов охлаждения, согласованных между покупателем и продавцом
Примечание — В маркировке должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, содержащиеся в действующих положениях страны-импортера. Если такие документы отсутствуют, в отношении данных ограничений должны быть достигнуты договоренности между покупателем и продавцом. Методы, примененные для определения количества воды, должны согласовываться между покупателем и продавцом.		

3.8.7 Виды антимикробной обработки

Код вида антимикробной обработки определяют в соответствии с таблицей 10 и включают в поле 10.

Таблица 10

Код вида антимикробной обработки (поле 10)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	—
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась
2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид антимикробной обработки должен быть согласован между покупателем и продавцом
3—9	Коды не используются	—

В таблице указаны виды обработки, которые допускается проводить до и после охлаждения. Они включают физическую, химическую или биологическую обработку. При этом данные виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом согласно нормативным документам страны-импортера.

3.8.8 Уровень качества

Код уровня качества определяют в соответствии с таблицей 11 и включают в поле 11.

Таблица 11

Код уровня качества (поле 11)	Наименование требования	Описание требования
0	Не указывается	Обязательно соблюдение минимальных требований, указанных в 3.1
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества

Окончание таблицы 11

Код уровня качества (поле 11)	Наименование требования	Описание требования
3—8	Коды не используются	—
9	Прочие	Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом
Примечание — Уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера, например, для Российской Федерации — по ГОСТ Р 54376, высший уровень соответствует первому сорту, второй — второму сорту. Если такие документы отсутствуют, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.		

3.8.9 Оценка соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта по определенным им документам, регламентирующим указанные требования и/или требования к идентификации живой птицы. При этом он может выбрать следующие виды оценки соответствия (коды 1 — 3) или их сочетания (коды 4 — 7).

3.8.9.1 Оценка соответствия требованиям качества/сорта/классификации (качества)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. При оформлении результатов оценки должны быть указаны наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования по 3.2.2.

3.8.9.2 Оценка соответствия требованиям настоящего стандарта (торговых описаний)

Третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает определяемым покупателем требованиям, оговоренным в настоящем стандарте, за исключением уровня качества. При этом покупатель по своему усмотрению может указать конкретные требования, которые должны быть приведены после наименования удостоверяющего органа третьей стороны по 3.2.2.

3.8.9.3 Оценка соответствия требованиям идентификации живой птицы/партии (идентификации птицы/партии)

Третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует согласованным требованиям. При оформлении результатов оценки должны быть указаны наименование удостоверяющего органа третьей стороны и используемые документы, регламентирующие нормированные указанные требования по 3.2.2.

3.8.9.4 Код оценки соответствия

Код оценки соответствия определяют по таблице 12 и включают в поле 14.

Таблица 12

Код оценки соответствия (поле 14)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества/ сорта/ классификации (качества)
2	Оценка соответствия требованиям настоящего стандарта (торговых описаний)
3	Оценка соответствия требованиям идентификации живой утки/партии (идентификации утки/партии)
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации утки/партии
6	Оценка соответствия требованиям торговых описаний и идентификации утки/партии

Окончание таблицы 12

Код оценки соответствия (поле 14)	Наименование требования
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации утки/партии
8	Код не используется
9	Прочие

3.8.10 Пример определения кода

Пример определения кода по следующим требованиям покупателя к продукту:

мясо уток — глубокозамороженные потрошеные тушки с комплектом потрохов и шеей, первого сорта, с кожей, полученные только от уток выгонного содержания, выращенных без добавления в корм рыбной муки, охлажденные холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшиеся антимикробной обработке.

Продукту присваивается код системы кодирования мяса уток: 72010111603100311004, который соответствует требованиям покупателя, указанным в таблице 13.

Таблица 13

Номер поля	Наименование требования	Описание требования	Значение кода
1	Вид птицы	Утка	72
2	Вид продукта (тушка/часть)	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей	0101
3а	Наличие костей	С костями	1
3б	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Глубокозамороженные	6
5	Категория уток	Не указывается	0
6	Система выращивания	Выгонное содержание	3
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Вид 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 качества и торгового стандарта	4

3.9 Маркировка

3.9.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек уток и их частей, обязательно следует указывать:

- наименование продукта, его термическое состояние и пищевую ценность;

- ветеринарную (санитарную) отметку/штамп о проверке;
- срок годности/хранения в зависимости от требований каждой страны;
- дату выработки, дату упаковки;
- условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше °С»;
- надлежащую информацию об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе, а также наименовании и местонахождении изготовителя;
- массу нетто, кг;
- процент добавленной воды согласно 3.8.6.

3.9.2 Дополнительные сведения о продукции

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны в маркировке согласно требованиям законодательства страны-импортера или по запросу покупателя, или по решению оператора мясопереработки. В случае указания такую информацию о продукции следует подвергать проверке согласно 3.8.1.

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения;
- страна(ы) выращивания;
- страна убоя;
- страна(ы) переработки/разделки;
- страна(ы) упаковки,
- страна происхождения (информация вводится взамен вышеперечисленных, когда рождение, выращивание и убой птицы, переработка, разделка и упаковка производились в одной стране);
- системы выращивания и откорма;
- дата переработки/упаковки,
- качество/сорт/классификация;
- вид убоя;
- способ охлаждения;
- порода уток.

3.10 Упаковка, хранение и транспортирование

Условия хранения перед отправкой и оборудование, используемое для транспортирования, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для тушек/частей (охлажденных или замороженных) и находиться в соответствии с действующими требованиями страны-импортера.

3.11 Коды для обозначения тары и упаковки с мясом уток

Коды для обозначения тары и упаковки с мясом уток устанавливают в соответствии с таблицей 14.

Таблица 14

Обозначение поля	Наименование требования	Номер пункта настоящего стандарта	Диапазон значения кода
Р1	Масса упаковочной единицы	3.11.1	0—9
Р2	Первичная упаковка (потребительская тара)	3.11.2	00—99
Р3	Маркировка первичной упаковки (потребительской тары)	3.11.3	0—9
Р4	Масса первичной упаковки (потребительской тары)	3.11.4	0—9
Р5	Вторичная упаковка	3.11.5	0—9
Р6	Масса вторичной упаковки	3.11.6	00000—99999

3.11.1 Код массы упаковочной единицы

Код массы упаковочной единицы определяют в соответствии с таблицей 15 и включают в поле Р1.

Таблица 15

Код массы упаковочной единицы (поле Р1)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются
9	Прочие
Примечание — Упаковочной единицей является целая тушка, разделанная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

3.11.2 Код первичной упаковки

Код первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 16 и включают в поле Р2.

Таблица 16

Код первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
00	Не указывается	—
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера и не является внутренней упаковкой
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, облегающий продукт за счет откачивания воздуха и впоследствии заваренный с помощью термосварки
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания — закрывания
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого аналогичного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещают на подложке и оборачивают изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку

Окончание таблицы 16

Код первичной упаковки (поле Р2)	Наименование требования	Описание первичной упаковки
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка
10—97	Коды не используются	
98	Без упаковки	Продукт не упакован в потребительскую или оптовую тару (например, продукт помещен непосредственно в упаковочный контейнер, такой как многоразовый пластиковый контейнер, вощеную коробку или бункер для перевозки навалом)
99	Прочие	—
Примечание — Первичная упаковка (потребительская тара) находится в прямом контакте с продуктом и используется для формирования его в виде отдельных потребительских или оптовых единиц. При перевозке она помещается в грузовой контейнер. В первичной упаковке могут содержаться как одна, так и несколько единиц продукции.		

3.11.3 Код потребительской маркировки

Код потребительской маркировки определяют в соответствии с таблицей 17 и включают в поле Р3.

Таблица 17

Код потребительской маркировки (поле Р3)	Наименование требования
0	Не указывается
1	С маркировкой: на упаковках имеются потребительские этикетки, которые должны соответствовать требованиям страны назначения
2	Без маркировки
3—9	Коды не используются

3.11.4 Код массы первичной упаковки

Код массы первичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 18 и включают в поле Р4.

Таблица 18

Код массы первичной упаковки (поле Р4)	Наименование требования
0	Не указывается
1	Указывается диапазон массы
2	Указывается масса
3—8	Коды не используются
9	Прочие
Примечание — Масса первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в 3.11.1. В случае указания диапазона массы определение диапазонов массы, их применение и проверку следует согласовывать между покупателем и продавцом.	

3.11.5 Код вторичной упаковки

Код вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 19 и включают в поле Р5.

Таблица 19

Код вторичной упаковки (поле Р5)	Наименование требования	Описание вторичной упаковки
0	Не указывается	
1	Коробка без вкладыша, невощеная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
2	Коробка с вкладышем, невощеная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
3	Коробка без вкладыша, вощеная	Контейнер из гофрированного картона, пропитанный и/или покрытый воском для водонепроницаемости. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами
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 пластиковый вкладыш и вощеное покрытие
6	Бункер для перевозки груза навалом, многоразовый	Крупногабаритный контейнер из пластика или иного разрешенного материала, который подлежит возврату переработчику после доставки
7—8	Коды не используются	
9	Прочие	—
Примечание — Вторичную упаковку используют для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок. Вторичную упаковку следует маркировать в соответствии с требованиями страны назначения.		

3.11.6 Код массы вторичной упаковки

Код массы вторичной упаковки определяют в соответствии с таблицей 20 и включают в поле Р6.

Таблица 20

Код массы вторичной упаковки (поле Р6)	Наименование требования
00000	Не указывается
00001 — 99999	Указывается в килограммах в виде пятизначного числа (0000,0 кг)
Примечание — Массу вторичной упаковки (транспортной тары) определяют в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски массы вторичной упаковки и диапазонов массы следует согласовывать между покупателем и продавцом, как указано в 3.11.1.	

4 Торговые описания продуктов (тушек/частей)

4.1 Многоязычный указатель продуктов

Код продукта	Английский	Французский	Русский	Китайский
0101	Whole bird (with giblet pack)	Volaille entière (avec abats)	Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей	白条鸭（带内脏）
0102	Whole bird without giblets	Volaille entière sans abats	Тушка потрошеная	白条鸭（不带内脏）
0103	Boneless whole bird without giblets and wings	Volaille entière désossée sans abats ni ailes	Тушка потрошеная 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 потрошеная 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 потрошеная с половиной шеи	半脖白条鸭
0106	Whole bird without giblets, with whole neck	Volaille entière sans abats avec cou entier	Тушка потрошеная с целой шеей	全脖白条鸭
0107	Whole bird without giblets, with head	Volaille entière sans abats avec tête	Тушка потрошеная 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 потрошеная с головой и плюснами ног	带头带爪白条鸭
0109	Partially eviscerated duck	Canard partiellement effilé	Тушка частично потрошеная	—
0201	Two-piece cut-up (split bird)	Volaille découpée en deux (demi-volaille)	Тушка, разделанная на две части (полутушки)	半片鸭

Продолжение указателя

Код продукта	Английский	Французский	Русский	Китайский
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 (традиционно)	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 (целая 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	Передняя четвертина без крыла	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
0602	Whole breast without back or ribs, with tenderloins	Poitrine entière sans dos ni côtes, avec filets	Грудка без прилегающей части спинки и ребер, с малым филе	去背去肋鸭全胸
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

Продолжение указателя

Код продукта	Английский	Французский	Русский	Китайский
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 с прилегающей частью спинки, с ребрами и крылом	去背带肋带翅鸭半胸
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 мякотной ткани 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

Продолжение указателя

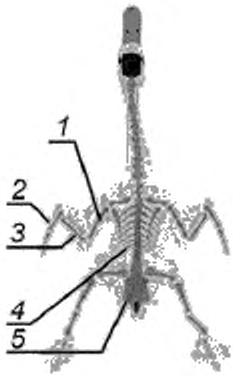
Код продукта	Английский	Французский	Русский	Китайский
0802	Tenderloin (inner fillet, tender, small fillet) with tendon tip off	Filet avec tendon sectionné	Малое филе без выступающей части сухожилия	精修小胸
0901	Leg with back portion (leg quarter)	Quart cuisse	Окорочок с прилегающей частью спинки (задняя 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 с абдоминальным жиром (задняя часть без 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 (thigh quarter)	Haut de cuisse non désossé avec partie de dos	Бедро с прилегающей частью спинки	带背大腿
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

Окончание указателя

Код продукта	Английский	Французский	Русский	Китайский
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 drummette)	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 dèjointèe)	Плечевая и локтевая части крыла (разъединенные)	二节翅（第1和2节分开）
1401	Stripped lower back	Bas de dos dèpouillè	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

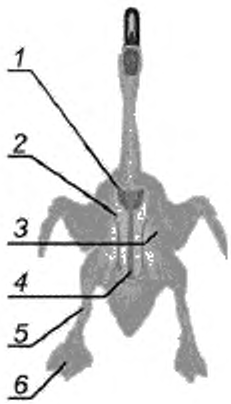
4.2 Пояснения к схемам скелета уток

Две из трех расположенных ниже схем скелета утки иллюстрируют состав каждого продукта из мяса данного вида домашней птицы. На всех трех схемах показаны основные кости в дорсальной [или вид со стороны спинки (зеленый цвет)], вентральной [или вид со стороны грудки (оранжевый цвет)] и латеральной [или вид сбоку (желтый цвет)] позициях. Затененная область указывает часть костей и мышц, включенных в продукт.



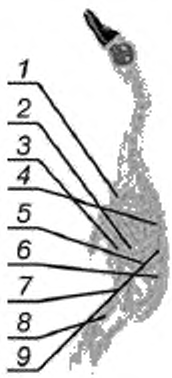
1 — плечевая кость,
2 — пястные кости и фаланги пальцев,
3 — локтевая и лучевая кости,
4 — позвоночные (вертебральные) ребра,
5 — тазовые кости

а — вид со стороны спинки



1 — ключица,
2 — грудная кость;
3 — грудные ребра;
4 — киль грудной кости,
5 — коленная чашечка,
6 — фаланги пальцев

б — вид со стороны грудки



1 — грудная кость;
2 — грудные ребра;
3 — мечевидный отросток;
4 — позвоночник;
5 — бедренная кость;
6 — подвздошная кость;
7 — большая берцовая кость;
8 — плюсневая кость,
9 — позвоночные (вертебральные) ребра

в — вид сбоку

Рисунок 1 — Схемы скелета утки

4.3 Торговые описания продуктов (тушек/частей)

0101 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С КОМПЛЕКТОМ ПОТРОХОВ И ШЕЕЙ

Тушка потрошеная с комплектом потрохов и шеей представляет собой целую потрошеную тушку с приложенными потрохами (мышечным желудком, сердцем и печенью) в комплекте с отделенной шеей с/без кожи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова и ноги; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

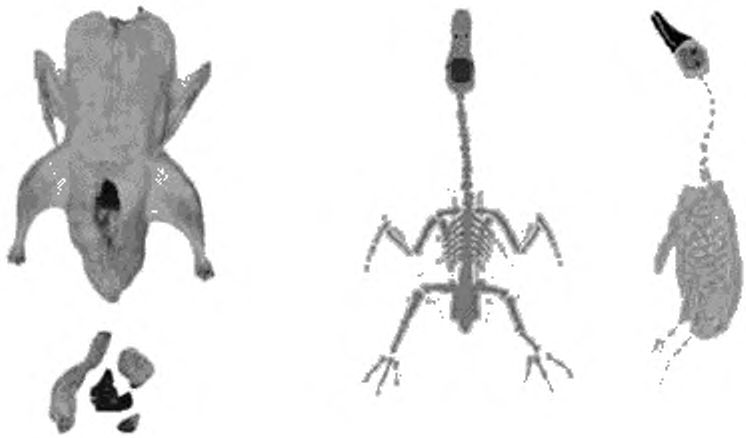


Рисунок 2

0102 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ

Тушка потрошеная представляет собой целую потрошеную тушку; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и ноги; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

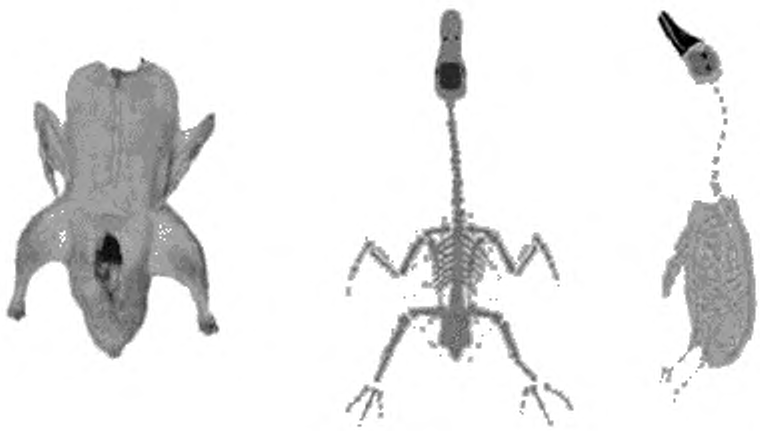


Рисунок 3

0103 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ ОБВАЛЕННАЯ БЕЗ КРЫЛЬЕВ

Тушка потрошеная обваленная без крыльев представляет собой целую потрошеную тушку; включает обваленную грудку, бедра и голени; удалены голова, шея с кожей, крылья, ноги, мышечный желудок, сердце, печень, гузка или копчиковая железа.

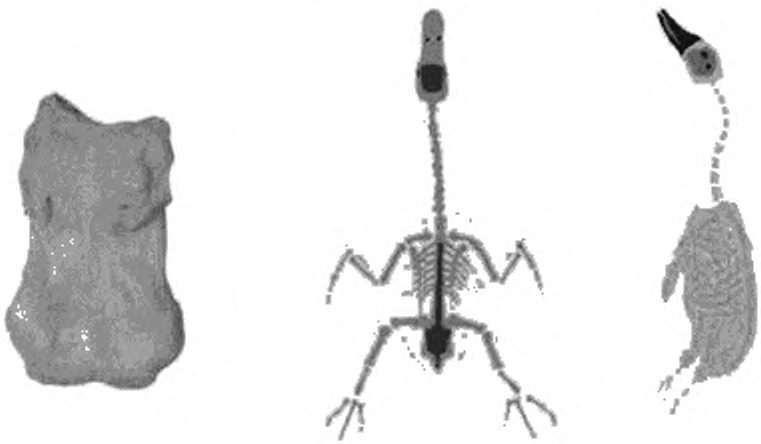


Рисунок 4

0104 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНЕЙ

Тушка потрошеная с низким срезом голеней представляет собой целую потрошеную тушку, включает грудку, бедра, голени с низким срезом, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, шея с кожей, мышечный желудок, сердце, печень и плюсны ног; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

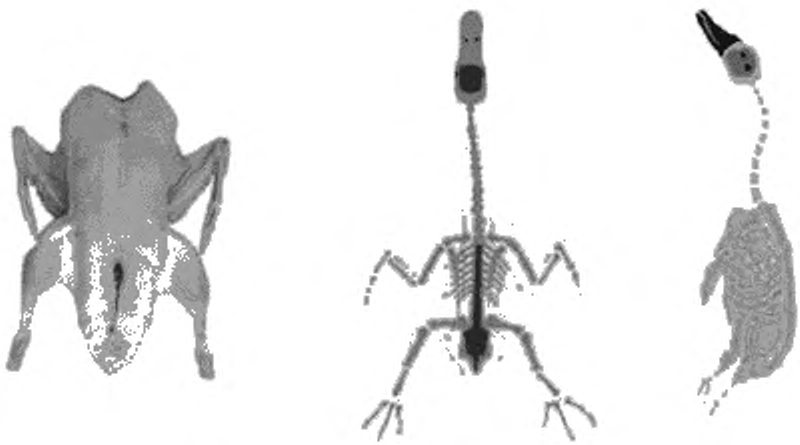


Рисунок 5

0105 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ПОЛОВИНОЙ ШЕИ

Тушка потрошеная с половиной шеи представляет собой целую потрошеную тушку с половиной шеи; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова с половиной шеи, мышечный желудок, сердце, печень и ноги; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

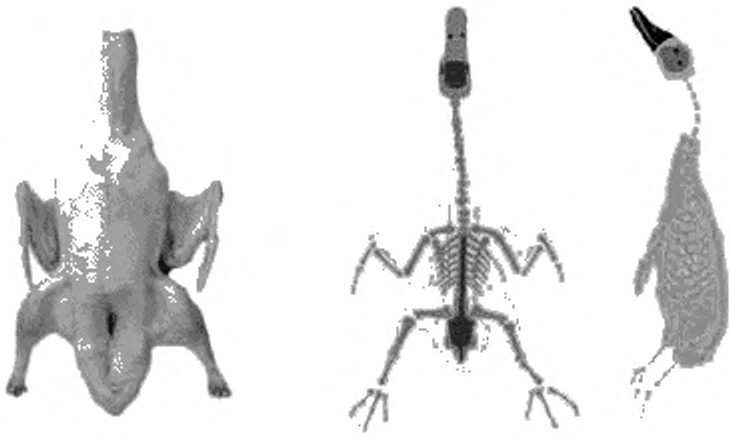


Рисунок 6

0106 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ЦЕЛОЙ ШЕЕЙ

Тушка потрошеная с целой шеей представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенной шеей; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены голова, мышечный желудок, сердце, печень и ноги; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

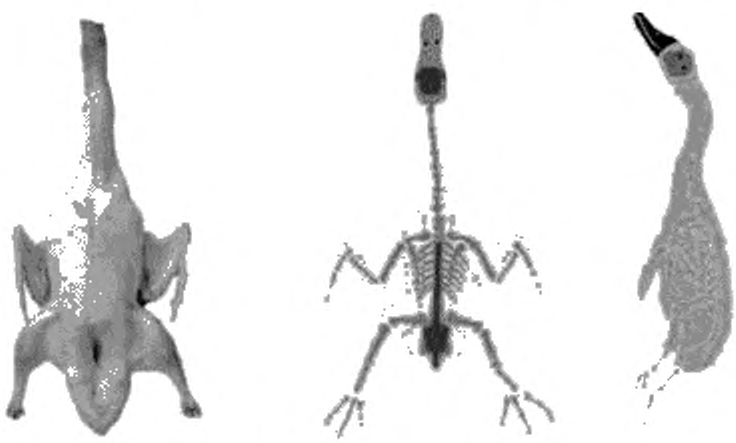


Рисунок 7

0107 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ

Тушка потрошеная с головой представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенной головой; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены ноги, мышечный желудок, сердце, печень; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

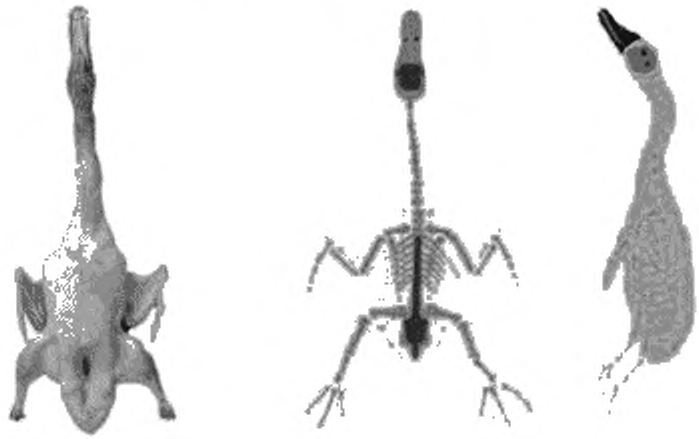


Рисунок 8

0108 ТУШКА ПОТРОШЕНАЯ С ГОЛОВОЙ И ПЛЮСНАМИ НОГ

Тушка потрошеная с головой и плюснами ног представляет собой целую потрошеную тушку с неотделенной головой и плюснами ног; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку и абдоминальный жир; удалены мышечный желудок, сердце, печень; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

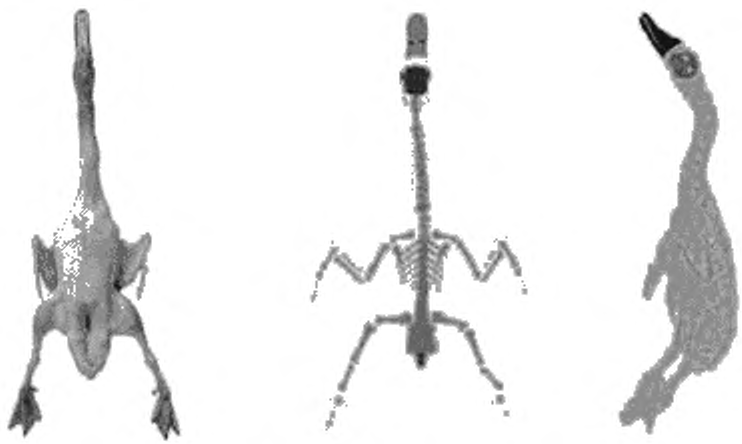


Рисунок 9

0109 ТУШКА ЧАСТИЧНО ПОТРОШЕНАЯ

Тушка частично потрошеная представляет собой целую тушку с головой и плюснами ног; включает грудку, бедра, голени, крылья, спинку, абдоминальный жир, печень, сердце и легкие; кишки удалены; может быть удалена гузка или копчиковая железа.

0201 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ДВЕ ЧАСТИ (ПОЛУТУШКИ)

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

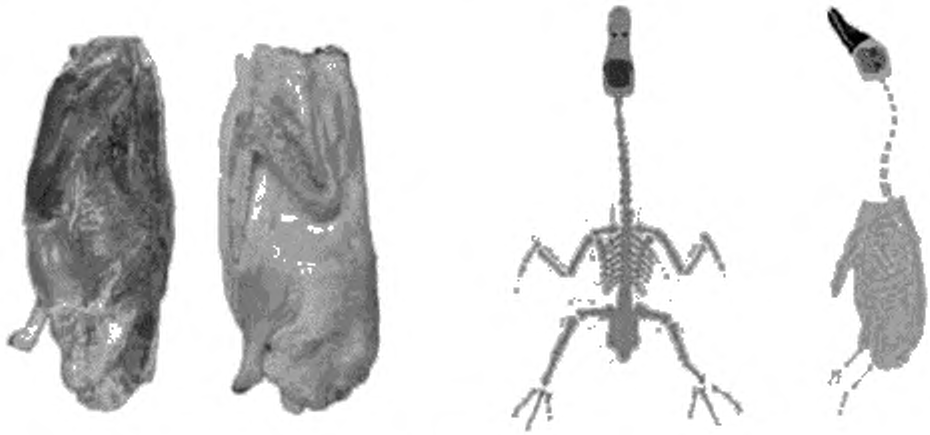


Рисунок 10

0202 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ЧЕТЫРЕ ЧАСТИ (ЧЕТВЕРТИНЫ)

Тушку, разделанную на четыре части, получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две передние четвертины с неотделенными крыльями и две задние четвертины; копчиковая железа или гузка, абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.

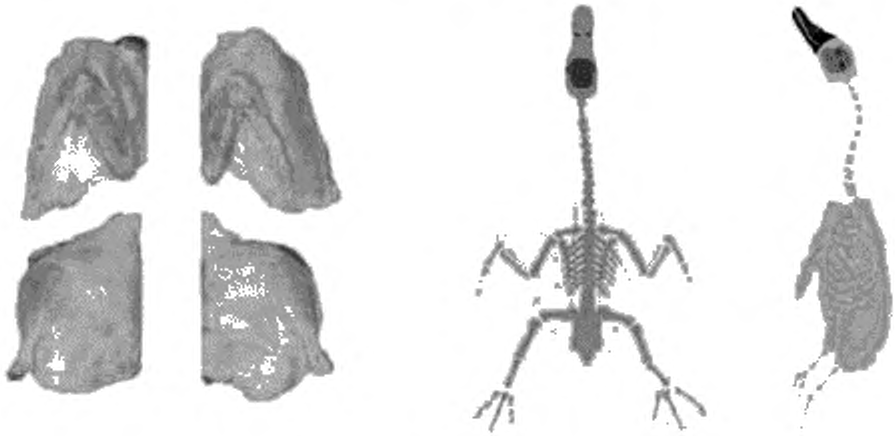


Рисунок 11

0203 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ

Тушку, разделанную на шесть частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки со спинкой и ребрами, две голени и два бедра с прилегающей частью спинки; крылья удалены; гузка или копчиковая железа, абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 12

0204 ТУШКА, РАЗДЕЛАННАЯ НА ВОСЕМЬ ЧАСТЕЙ (ТРАДИЦИОННО)

Тушку, разделанную на восемь частей, получают путем разделки потрошеной тушки (0102) на две половины грудки с ребрами и частью спинки без крыльев, две голени, два бедра с прилегающей частью спинки и два крыла; копчиковая железа или гузка, абдоминальный жир могут быть удалены. Отдельные части могут не принадлежать одной и той же тушке.



Рисунок 13

0301 ПЕРЕДНЯЯ ЧАСТЬ

Переднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка; включает целую грудку с прилегающей частью спинки и двумя крыльями.

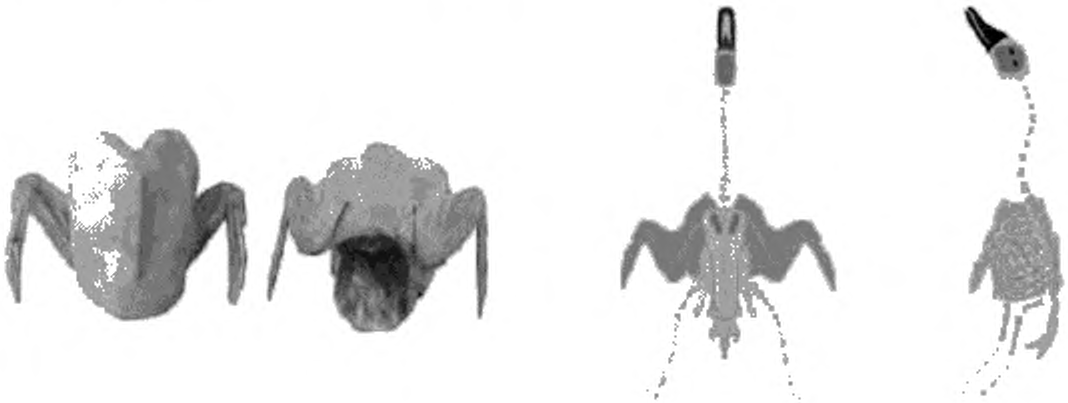


Рисунок 14

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

Переднюю часть без крыльев (целая грудка с прилегающей частью спинки) получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью вниз до окончания мечевидного отростка и удаления крыльев; включает целую грудку с прилегающей частью спинки.

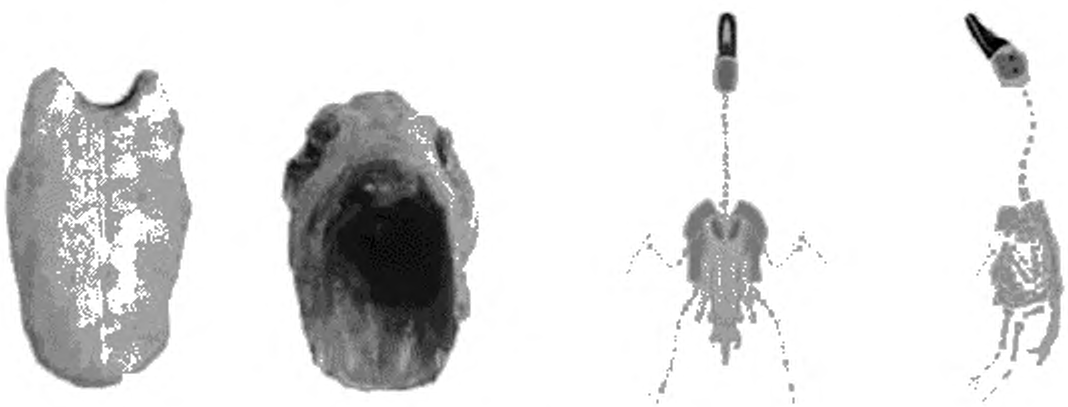


Рисунок 15

0401 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ

Заднюю часть получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; включает два окорочка с прилегающими частью спинки, абдоминальным жиром и гузкой; копчиковая железа может быть удалена.

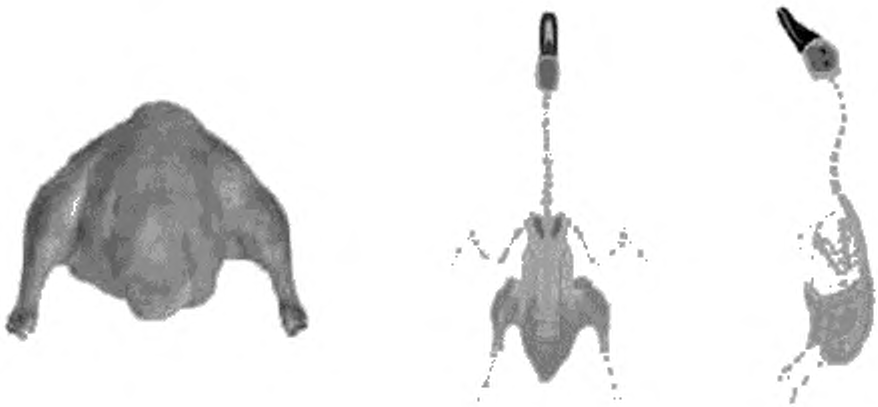


Рисунок 16

0402 ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ ГУЗКИ

Заднюю часть без гузки получают путем разделки потрошеной тушки (0102) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедренной костью и вниз до окончания мечевидного отростка; включает два окорочка с прилегающими частью спинки и абдоминальным жиром; гузка удалена.

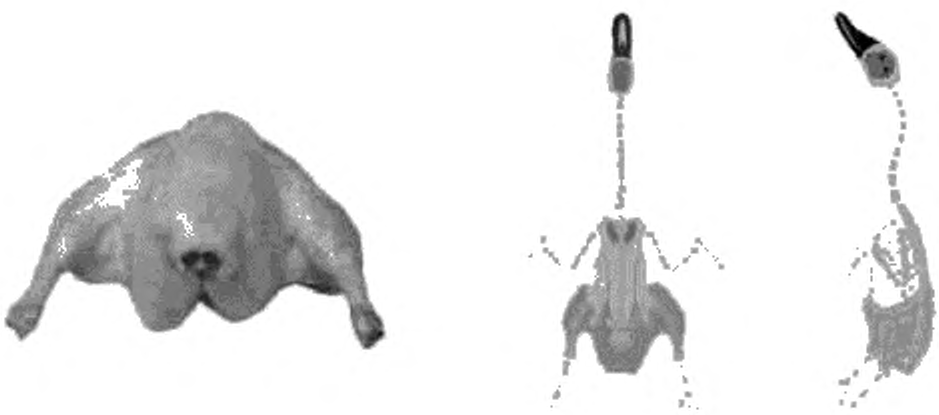


Рисунок 17

0501 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА

Переднюю четвертину получают путем разделки передней части тушки (0301) вдоль грудной кости и спинки на две приблизительно равные части; включает половину грудки с прилегающим крылом и частью спинки.

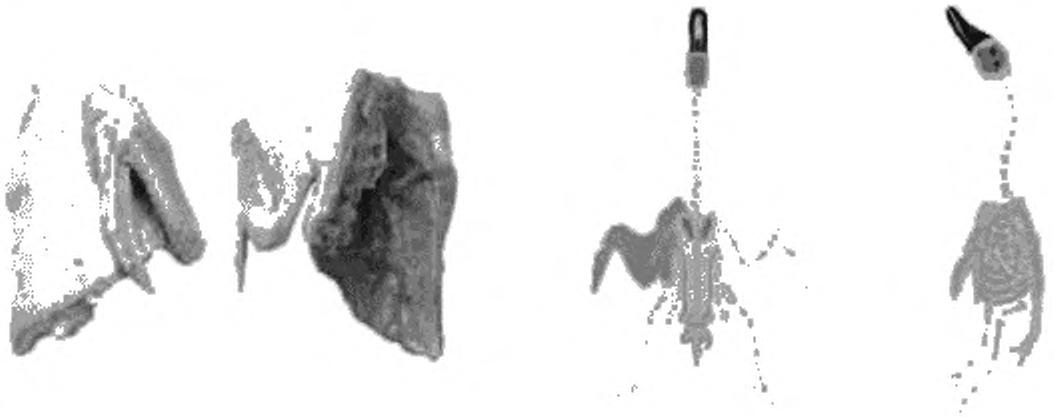


Рисунок 18

0502 ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ КРЫЛА

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

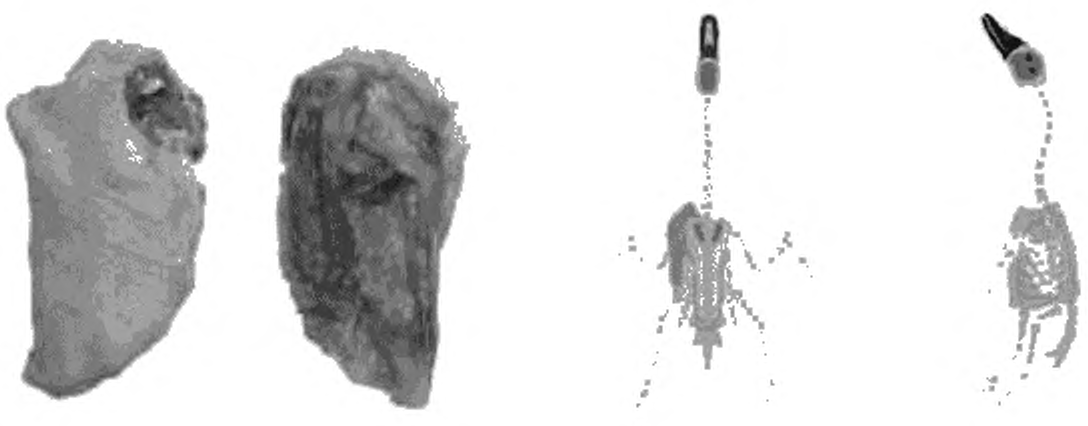


Рисунок 19

0601 ГРУДКА БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И МАЛЫМ ФИЛЕ

Грудку без прилегающей части спинки с ребрами и малым филе получают из передней части без крыльев (0302) путем отделения всей грудки от прилегающей части спинки по месту соединения позвоночных и грудных ребер; включает целую грудку с ребрами и малое филе; спинка удалена.

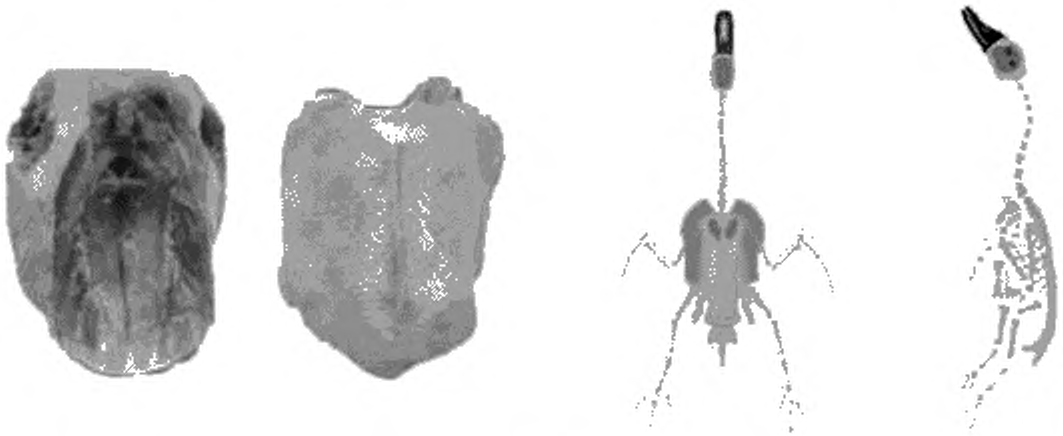


Рисунок 20

0602 ГРУДКА БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ И РЕБЕР, С МАЛЫМ ФИЛЕ

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. Задняя часть спинки и ребра удалены. Грудка без задней части спинки и ребер, с малым филе представляют собой грудку без задней части, ребер и крыльев, но с малым филе.

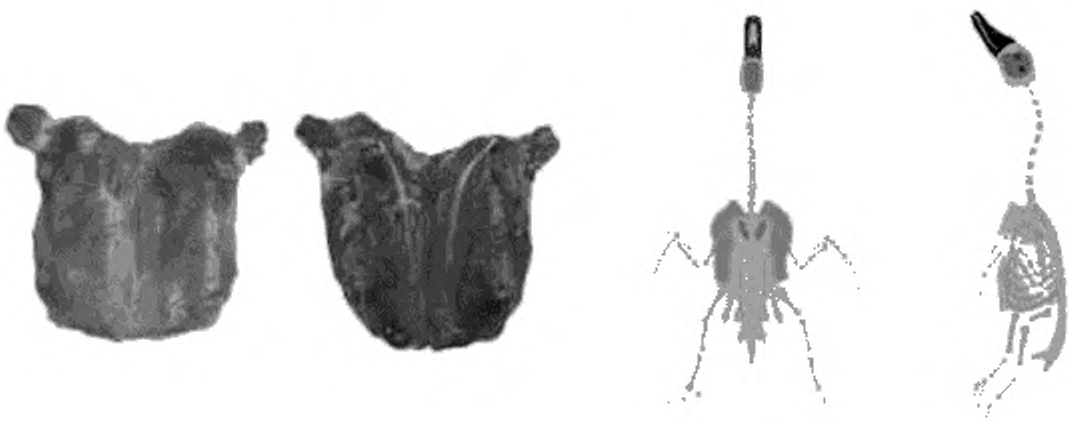


Рисунок 21

0603 НЕОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И КРЫЛЬЯМИ

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. Кожа шеи и спинка удалены. Грудка с ребрами и крыльями представляет собой грудку с ребрами, малым филе и крыльями.

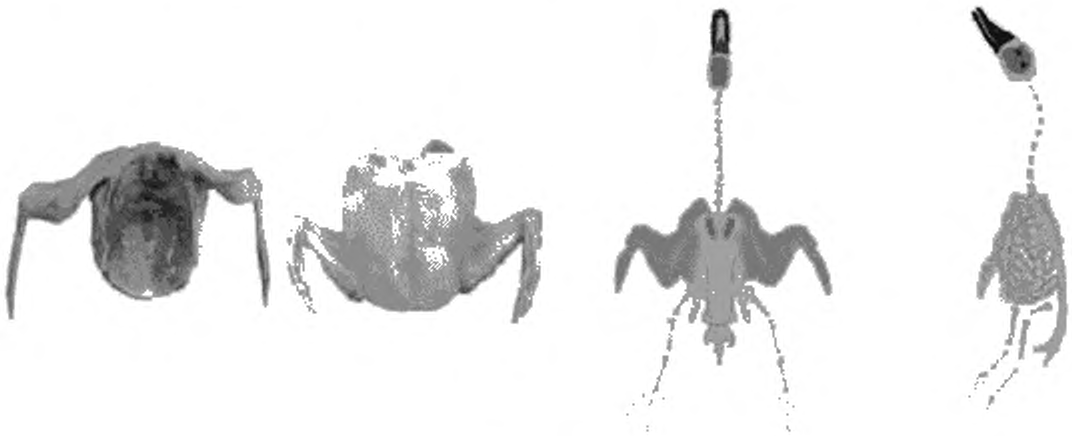


Рисунок 22

0604 НЕОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

Необваленную грудку без прилегающей части спинки, с ребрами и плечевой частью крыльев получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603) путем разрезания крыльев по суставам плечевой и локтевой частей с сохранением плечевой части крыльев; локтевая часть крыльев, кисти крыльев и кожа шеи удалены. 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.



Рисунок 23

0605 НЕОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И ОБВАЛЕННОЙ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

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; кожа шеи удалена. 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.

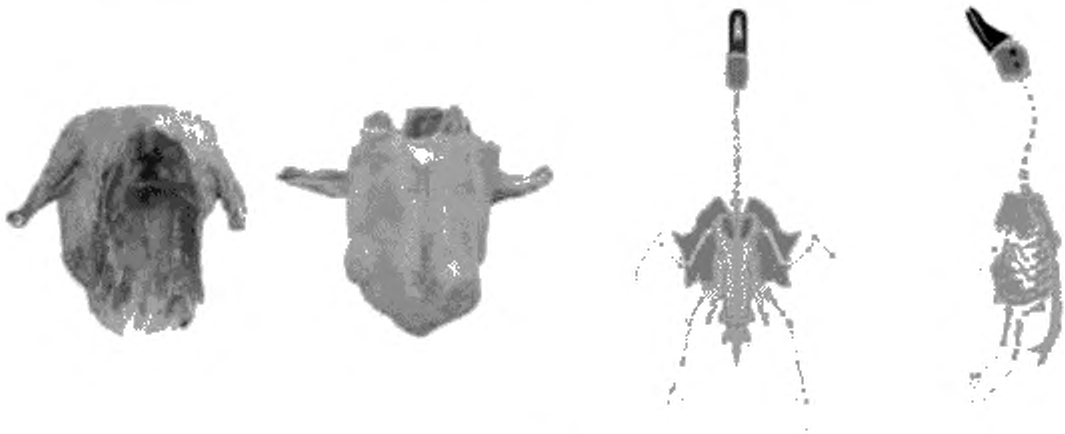


Рисунок 24

0606 НЕОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

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; локтевая часть крыльев, кисти крыльев и кожа шеи удалены. Необваленная грудка с прилегающей частью спинки, ребрами и плечевой частью крыльев представляет собой грудку с прилегающей частью спинки и неотделенной плечевой частью обоих крыльев.

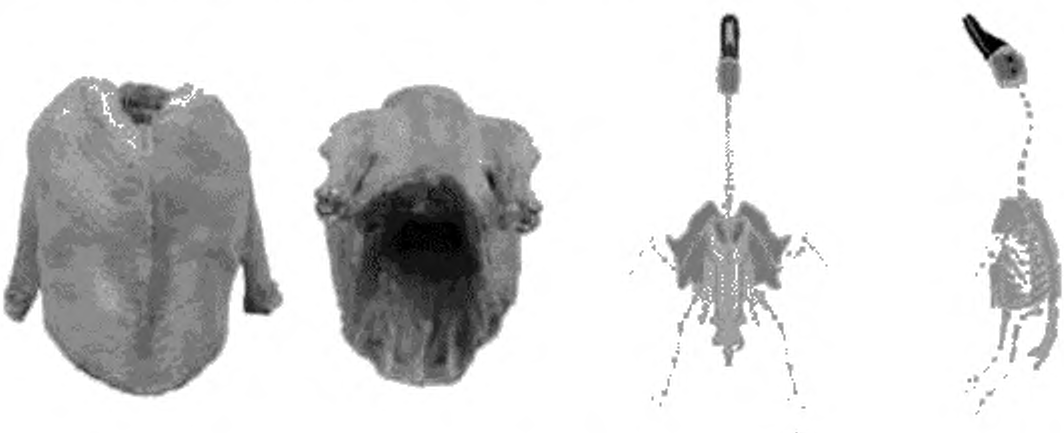


Рисунок 25

0607 НЕОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ОБВАЛЕННОЙ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛЬЕВ

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; кожа шеи удалена. 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.

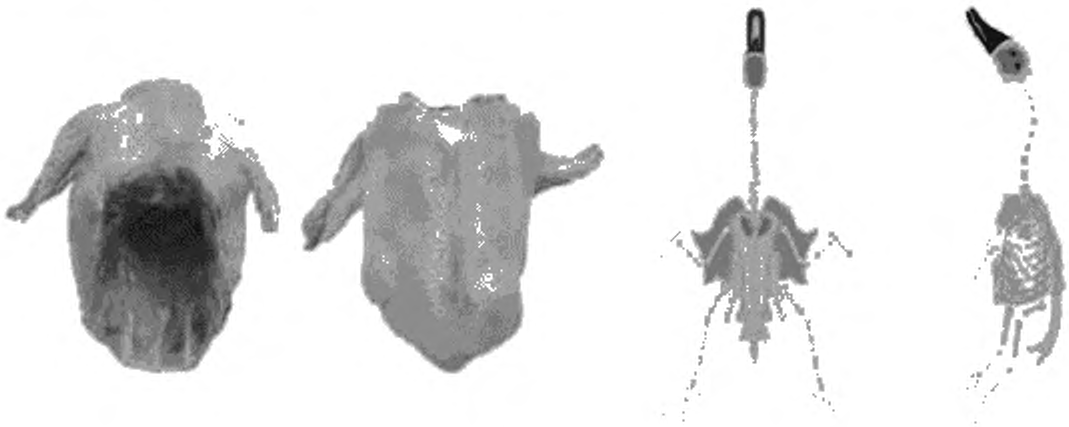


Рисунок 26

0608 ОБВАЛЕННАЯ ГРУДКА БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ, РЕБЕР И МАЛОГО ФИЛЕ

Обваленную грудку без прилегающей части спинки, ребер и малого филе получают из необваленной грудки без прилегающей части спинки, с ребрами и крыльями (0603); крылья, кости, малое филе (малая грудная мышца) и кожа шеи удалены. Обваленная грудка без прилегающей части спинки, ребер и малого филе представляет собой мясо грудки без костей.

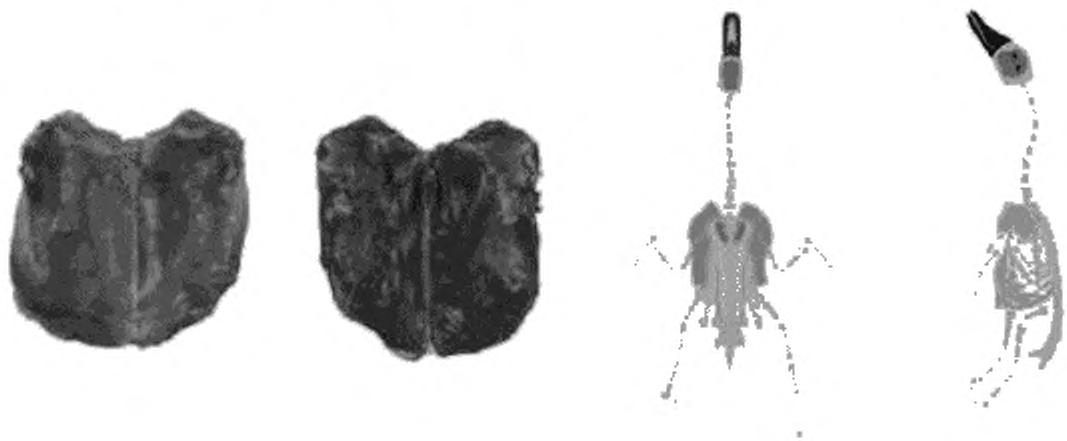


Рисунок 27

0609 ГРУДКА

Грудка представляет собой мякотную часть грудки с костями, включая грудную кость и ребра, и кожей. Может поступать в продажу одним куском или разрезанной пополам.

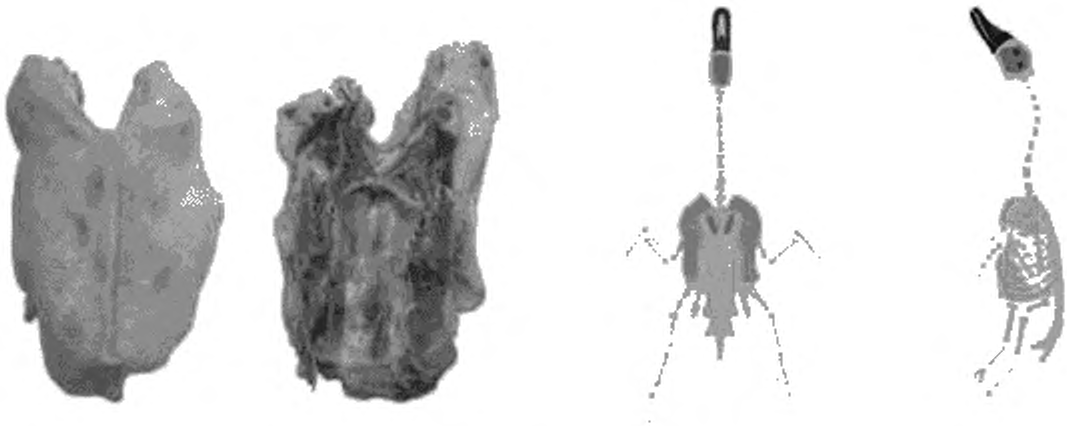


Рисунок 28

0701 НЕОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

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; включает половину целой необваленной грудки с прилегающими частью спинки, ребрами с мякотными тканями и плечевой частью крыла.

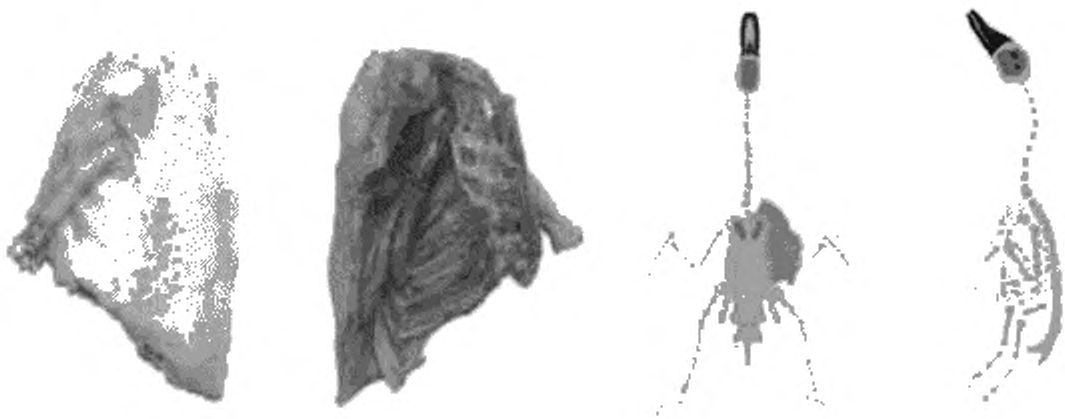


Рисунок 29

0702 НЕОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, РЕБРАМИ И ОБВАЛЕННОЙ ПЛЕЧЕВОЙ ЧАСТЬЮ КРЫЛА

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; включает половину целой необваленной грудки с прилегающими частью спинки, ребрами и обваленной плечевой частью крыла.

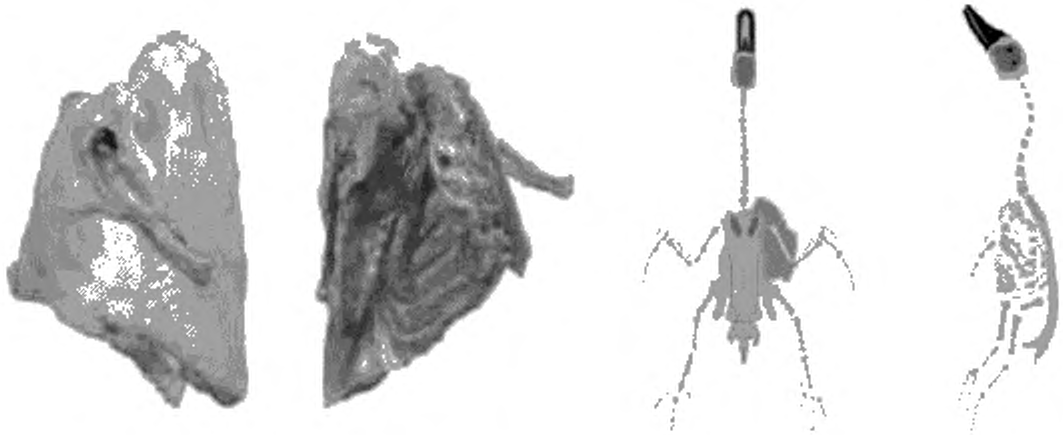


Рисунок 30

0703 НЕОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ И РЕБРАМИ

Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки и ребрами получают путем разделки передней части без крыльев (0302) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости; включает половину целой грудки с прилегающей частью спинки и неотделенными ребрами и малым филе.

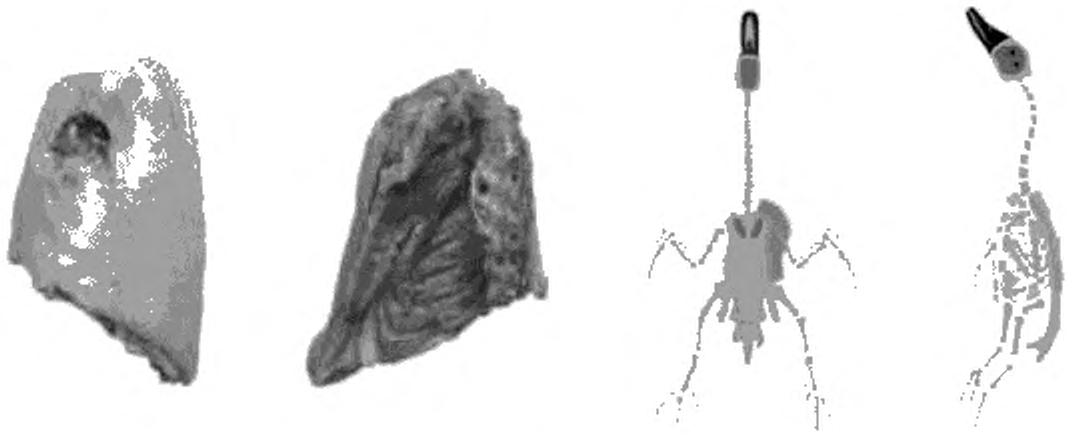


Рисунок 31

0704 НЕОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, С РЕБРАМИ И КРЫЛОМ

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 вдоль середины грудной кости; включает половину целой грудки, прилегающие ребра с мякотными тканями, малое филе и крыло.

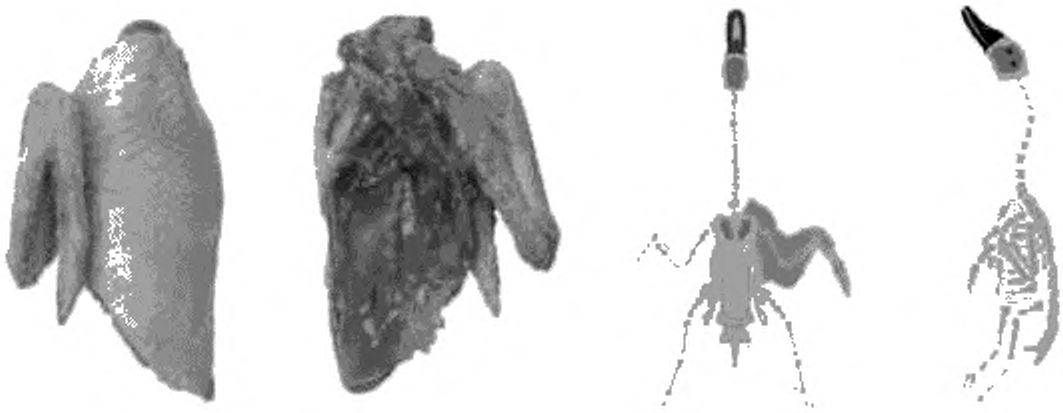


Рисунок 32

0705 НЕОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ, БЕЗ РЕБЕР И КРЫЛА

Необваленную половину грудки с прилегающей частью спинки, без ребер и крыла получают путем разделки передней части (0301) на две приблизительно равные части вдоль середины грудной кости, ребра и крылья удалены; включает половину необваленной грудки с прилегающей частью спинки.

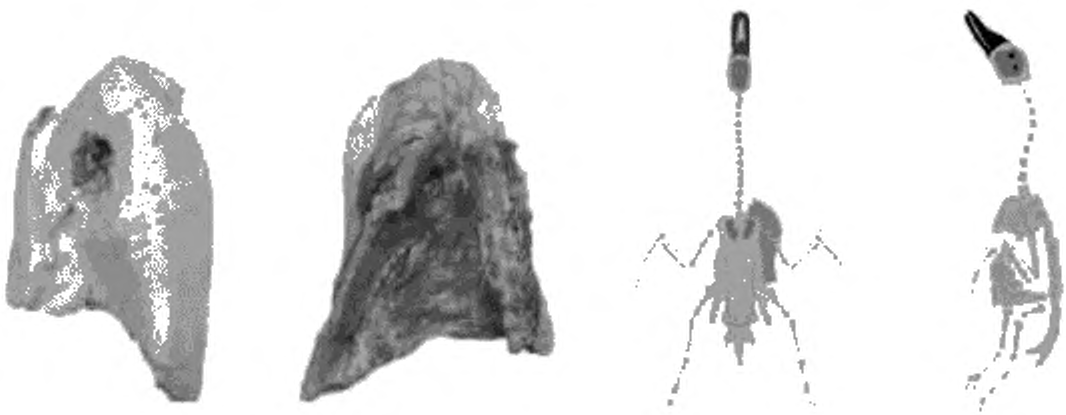


Рисунок 33

0706 ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ БЕЗ ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТИ СПИНКИ И МЯКОТНОЙ ТКАНИ РЕБЕР

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 вдоль середины грудной кости; кости и ребра с прилегающими мякотными тканями удалены; включает половину обваленной грудки без прилегающей части спинки и мякотных тканей ребер. Малое филе может быть удалено.

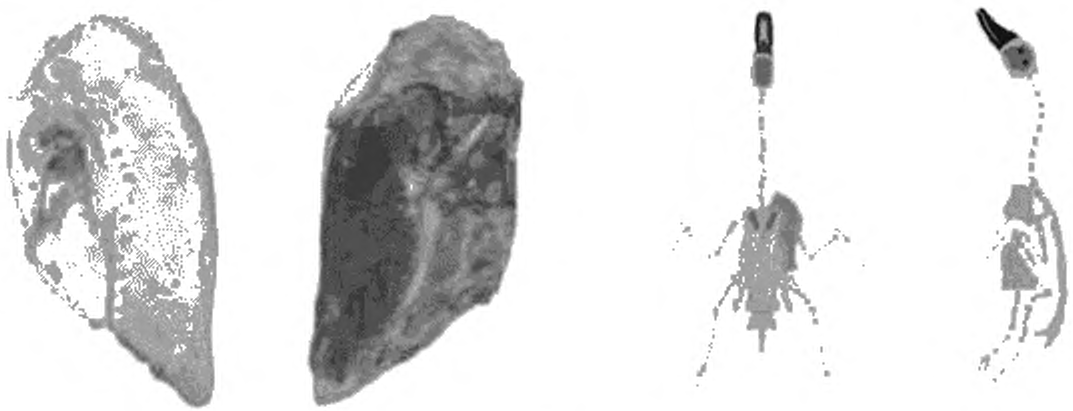


Рисунок 34

0707 ОБВАЛЕННАЯ ПОЛОВИНА ГРУДКИ С КОЖЕЙ И БЕДРОМ

Обваленную половину грудки с кожей и бедром получают из полутушки путем удаления из грудки костей и ребер с прилегающей мякотной тканью и разреза бедра по суставу между бедренной и тазовой костями.

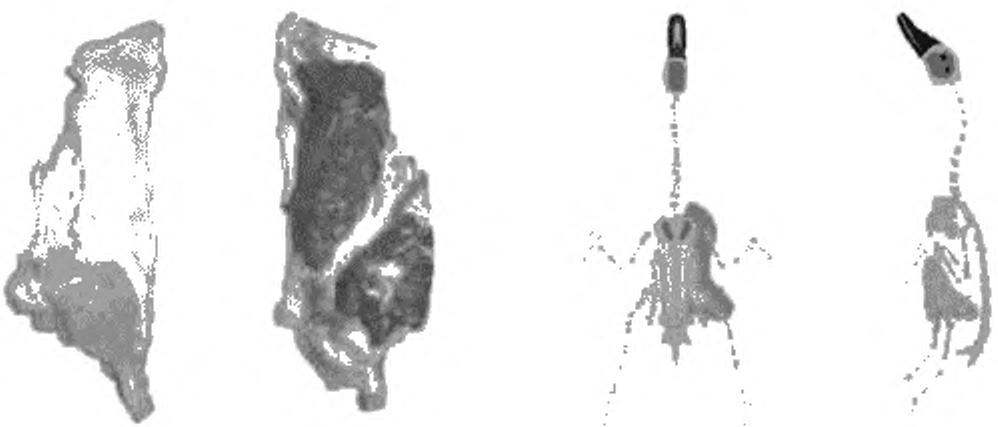


Рисунок 35

0801 МАЛОЕ ФИЛЕ С СУХОЖИЛИЕМ

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

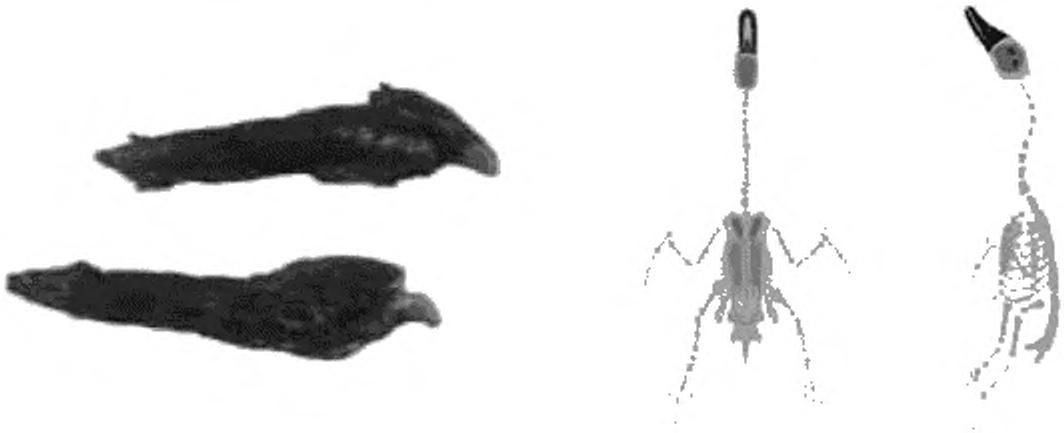


Рисунок 36

0802 МАЛОЕ ФИЛЕ БЕЗ ВЫСТУПАЮЩЕЙ ЧАСТИ СУХОЖИЛИЯ

Малое филе без выступающей части сухожилия получают путем отделения глубокой грудной мышцы от грудки и грудной кости и удаления выступающей части сухожилия; представляет собой одну целую глубокую грудную мышцу без выступающей части сухожилия.

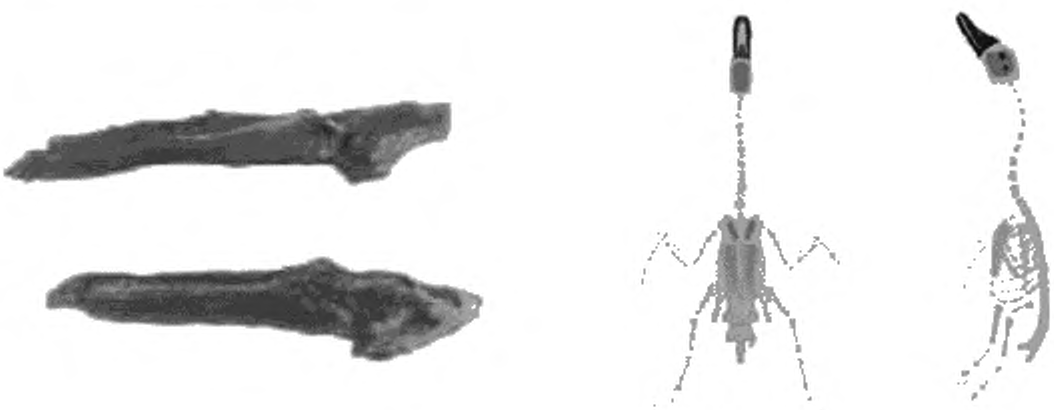


Рисунок 37

0901 ОКОРОЧОК С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ (ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА)

Заднюю четвертину получают путем разделки задней части (0401) вдоль середины позвоночника на две приблизительно равные части; включает голень, бедро с прилегающей частью спинки, абдоминальный жир и гузку.

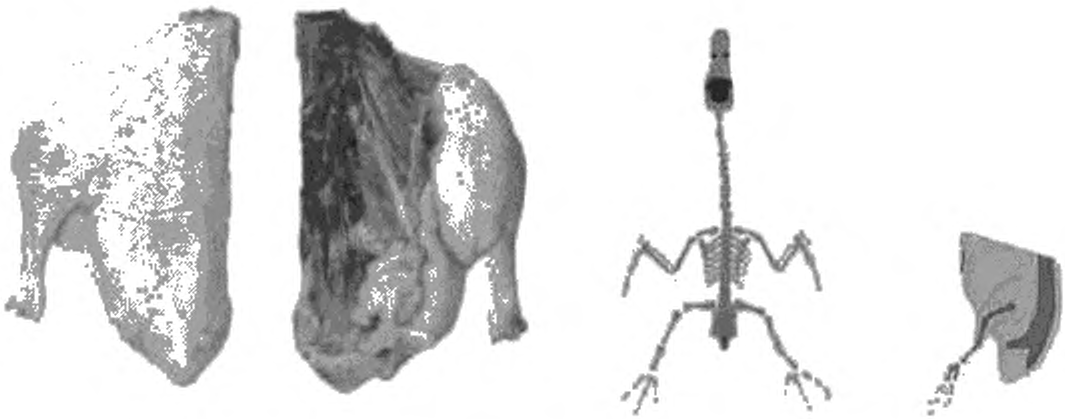


Рисунок 38

0902 ОКОРОЧОК С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ БЕЗ ГУЗКИ (ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ)

Заднюю четвертину без гузки получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части; включает голень, бедро с прилегающей частью спинки и абдоминальный жир.



Рисунок 39

0903 ОКОРОЧОК С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ БЕЗ ГУЗКИ И АБДОМИНАЛЬНОГО ЖИРА (ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА БЕЗ ГУЗКИ И АБДОМИНАЛЬНОГО ЖИРА)

Заднюю четвертину без гузки и абдоминального жира получают путем разделки задней части без гузки (0402) по центру позвоночника на две приблизительно равные части; абдоминальный жир удален; включает голень и бедро с прилегающей частью спинки.

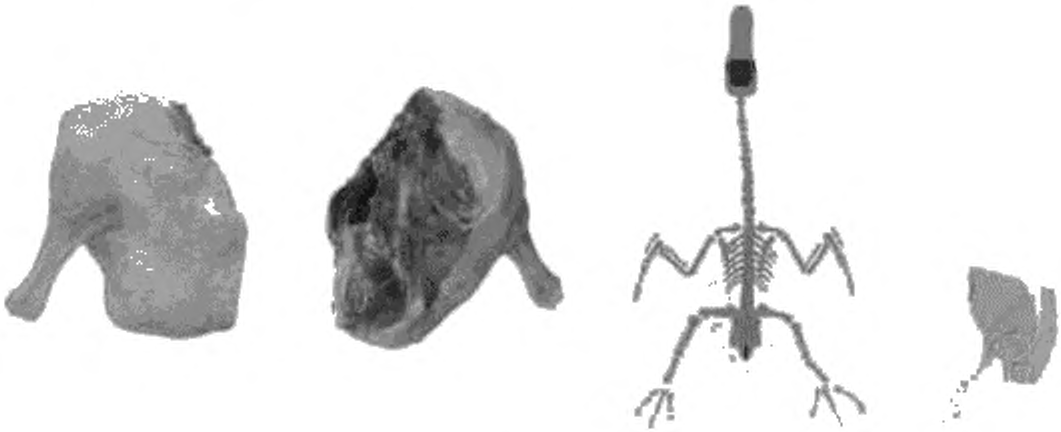


Рисунок 40

0904 ГОЛЕНЬ НИЗКОГО СРЕЗА И ЧАСТЬ БЕДРА С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ СПИНКОЙ (ГОЛЕНЬ НИЗКОГО СРЕЗА И ЧАСТЬ БЕДРА)

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.

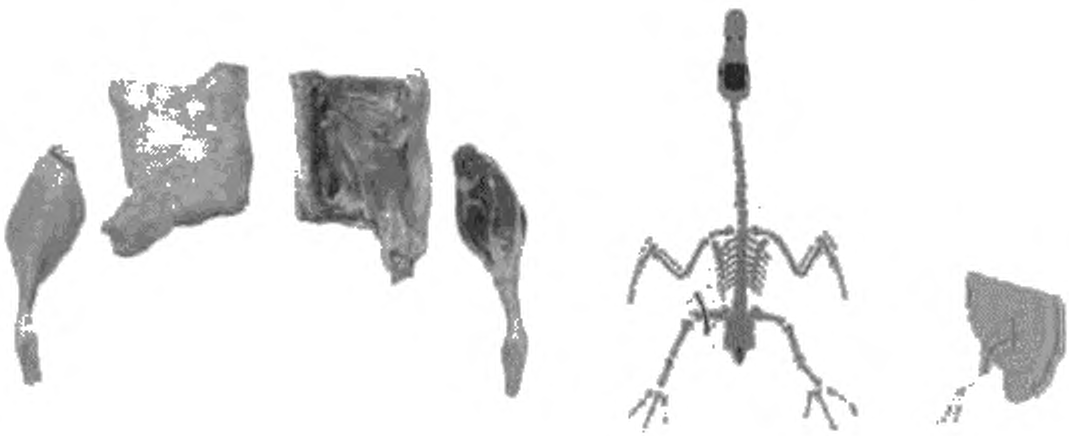


Рисунок 41

1001 ОКОРОЧОК

Окорочок получают путем отделения его от задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовой костей; включает бедро и голень; удалены прилегающая часть спинки и абдоминальный жир; кожа может быть удалена.

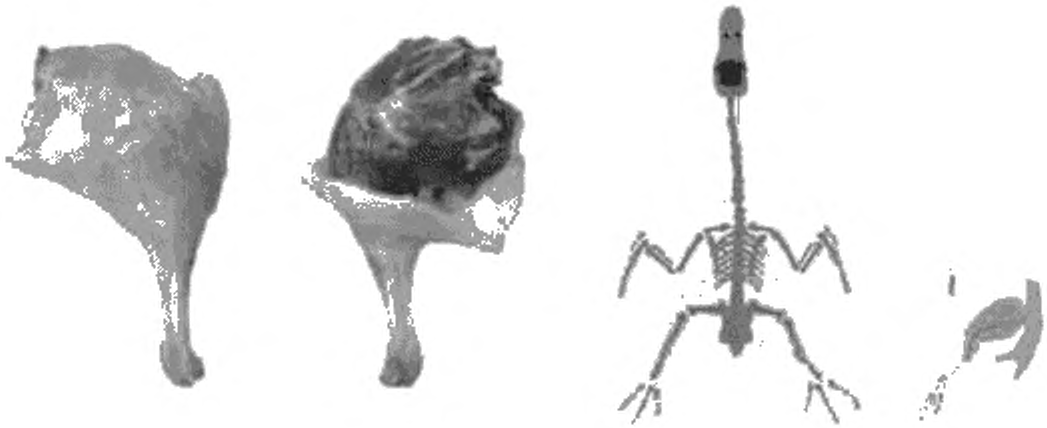


Рисунок 42

1002 ОКОРОЧОК С АБДОМИНАЛЬНЫМ ЖИРОМ (ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ БЕЗ СПИНКИ)

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

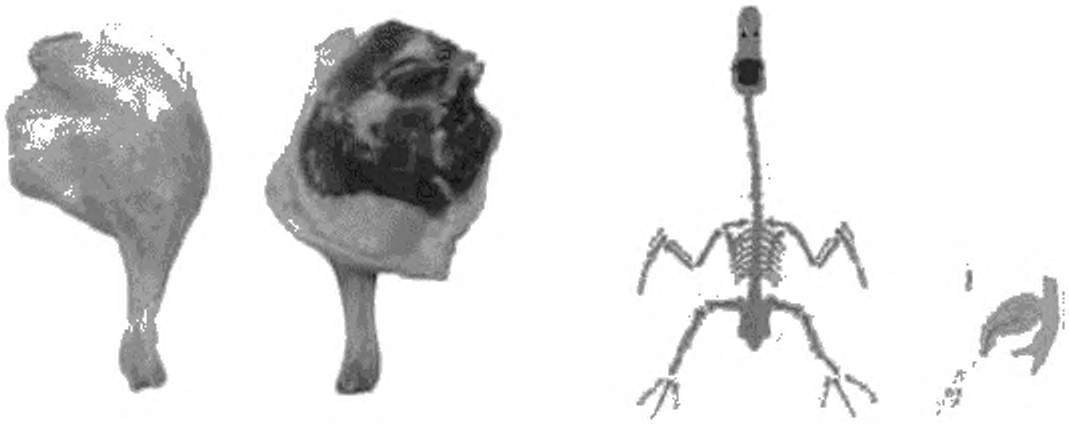


Рисунок 43

1003 ОКОРОЧОК С НИЗКИМ СРЕЗОМ ГОЛЕНИ

Окорочок с низким срезом голени получают путем разделки потрошеной тушки с низким срезом голени (0104) перпендикулярно к позвоночнику по подвздошной кости непосредственно над бедром и вниз до киля грудной кости и последующего отделения окорочка по месту соединения бедренной и тазовой костей и удаления оставшейся части тушки; включает бедро и голень с низким срезом (часть плюсневой кости).

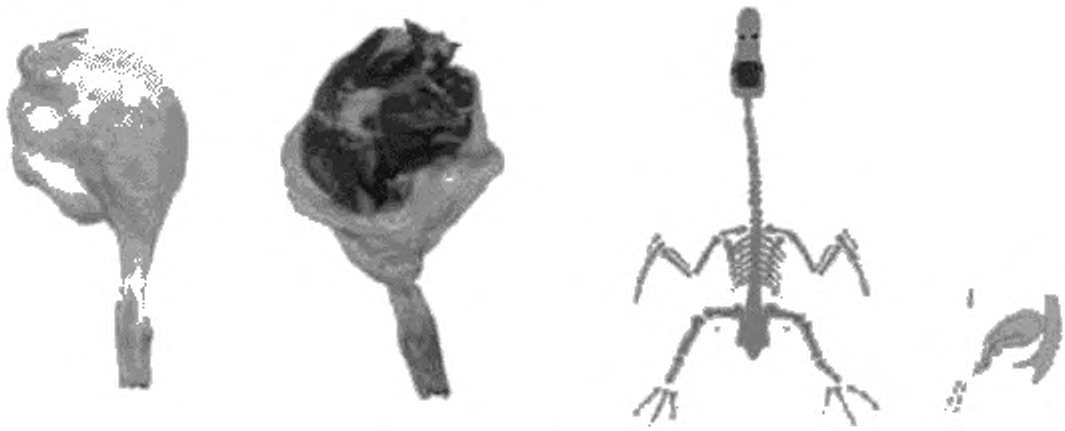


Рисунок 44

1004 ПОЛУОБВАЛЕННЫЙ ОКОРОЧОК УТЕНКА

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.

1101 БЕДРО

Бедро получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает бедро и прилегающий жир; удалены голень и коленная чашечка; может быть удалена мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).



Рисунок 45

1102 БЕДРО С ПРИЛЕГАЮЩЕЙ ЧАСТЬЮ СПИНКИ

Бедро с прилегающей частью спинки получают путем разделки задней четвертины (0901) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает бедро с прилегающими частью спинки и жиром; удалены голень, коленная чашечка и абдоминальный жир; могут быть удалены копчиковая железа или гузка и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).

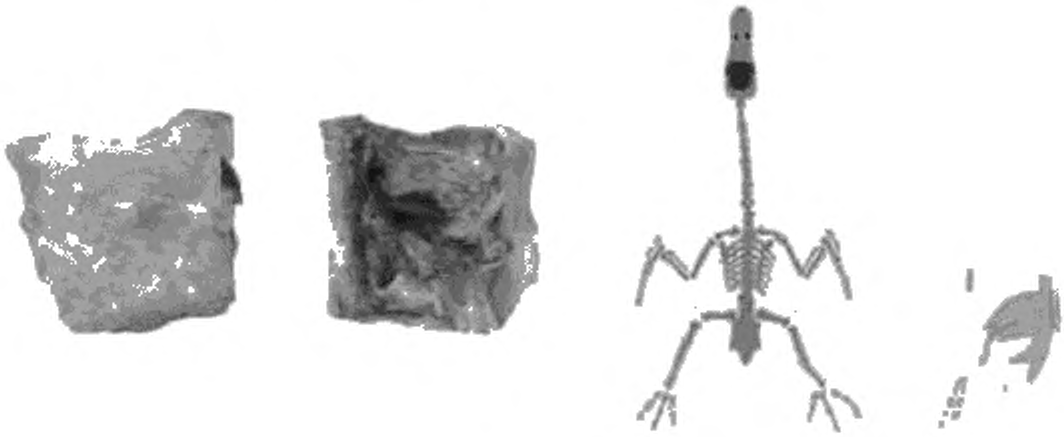


Рисунок 46

1103 БЕДРО ОБРЕЗАННОЕ

Бедро обрезанное получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает жилованную мякотную часть бедра; удалены голень, коленная чашечка, бедренная кость и весь видимый прилегающий жир; может быть удалена мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).

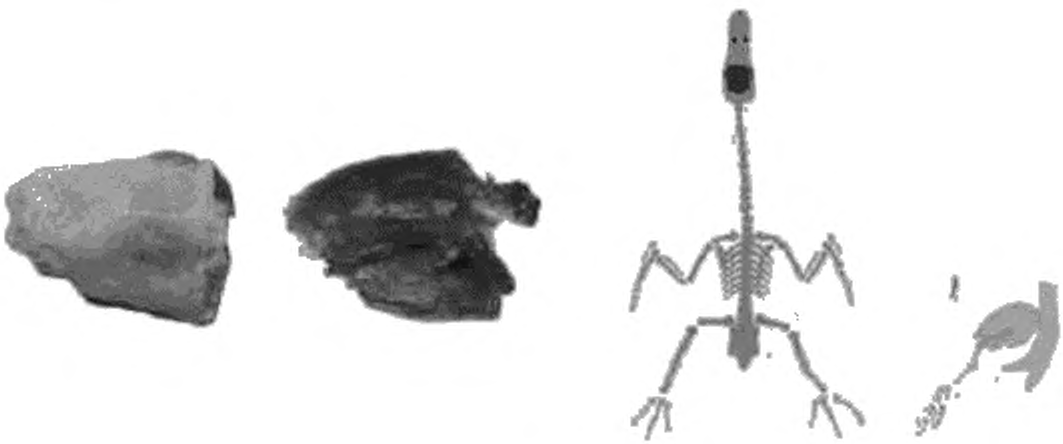


Рисунок 47

1104 ОБВАЛЕННОЕ БЕДРО КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ

Обваленное бедро квадратной формы получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает мякотную часть бедра, которому придана форма квадрата; удалены голень, коленная чашечка, бедренная кость и мякотная ткань, прилегающая к подвздошной кости («устричное мясо»).

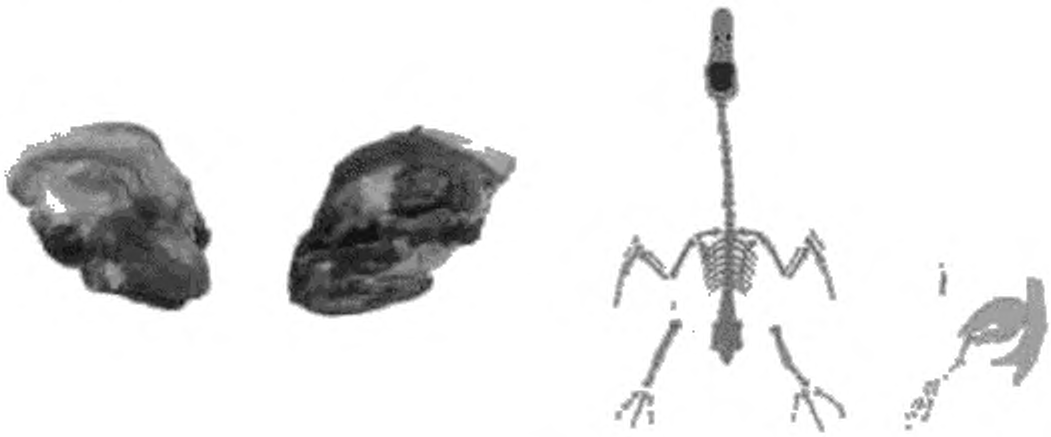


Рисунок 48

1201 ГОЛЕНЬ

Голень получают путем разделки окорочка (1001) по месту соединения большой берцовой и бедренной костей; включает большую, малую берцовые кости, коленную чашечку с прилегающими к ним мякотными тканями; удалено бедро.

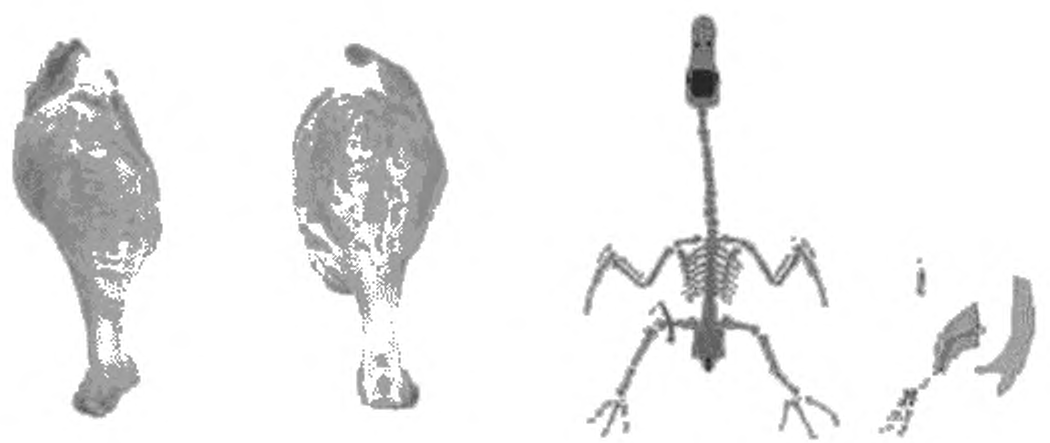


Рисунок 49

1202 КОСОСРЕЗАННАЯ ГОЛЕНЬ

Кососрезанную голень получают путем разделки окорочка (1001) вдоль большой берцовой кости по месту ее соединения с бедренной костью; включает большую и малую бедренные кости, коленную чашечку с прилегающими мякотными тканями; удалены бедро и часть мякотной ткани с одной стороны голени.

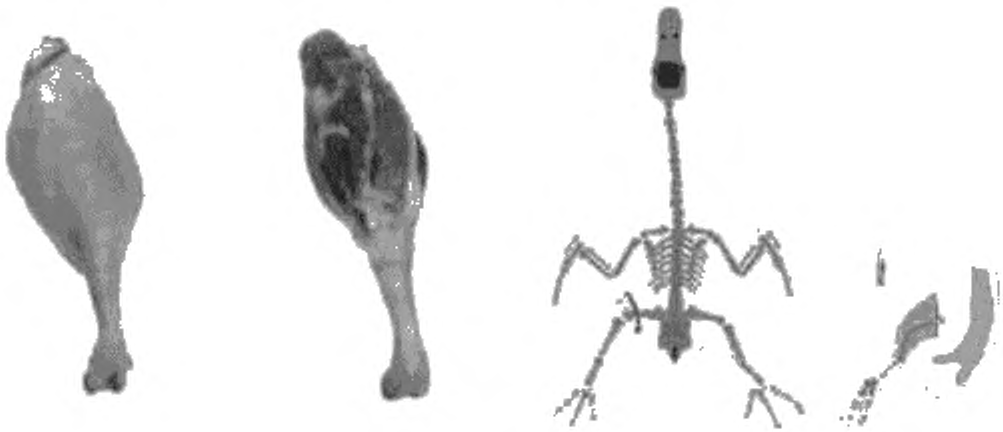


Рисунок 50

1301 КРЫЛО

Крыло получают путем отделения его от потрошеной тушки (0102) по суставу между плечевой костью и позвоночником; включает плечевую, лучевую, локтевую кости и кости кисти с прилегающими к ним мякотными тканями.



Рисунок 51

1302 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА (СОЕДИНЕННЫЕ V-ОБРАЗНО)

Плечевую и локтевую части крыла (соединенные V-образно) получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла и кистью; включает плечевую, лучевую и локтевую кости с прилегающими к ним мякотными тканями; удалена кисть.

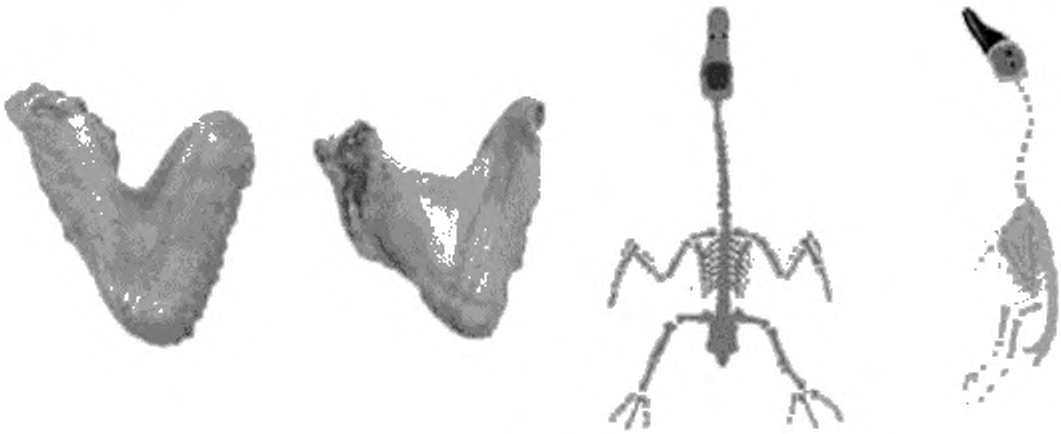


Рисунок 52

1303 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА С КИСТЬЮ

Локтевую часть крыла с кистью получают путем разделки (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает лучевую, локтевую кости и кости кисти крыла с прилегающими мякотными тканями; удалена плечевая часть.

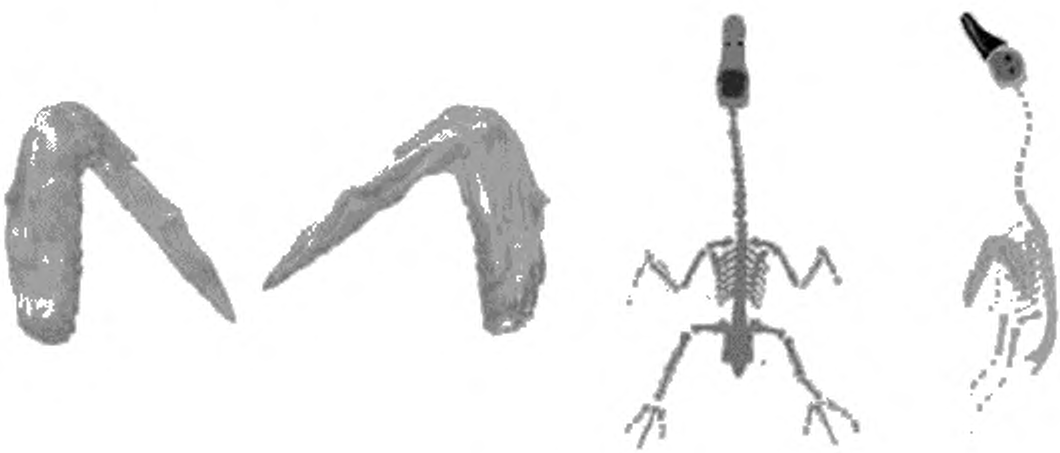


Рисунок 53

1304 ПЛЕЧЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Плечевую часть крыла получают путем разделки (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей; включает плечевую кость с прилегающими мякотными тканями; удалены локтевая часть крыла и кисти.

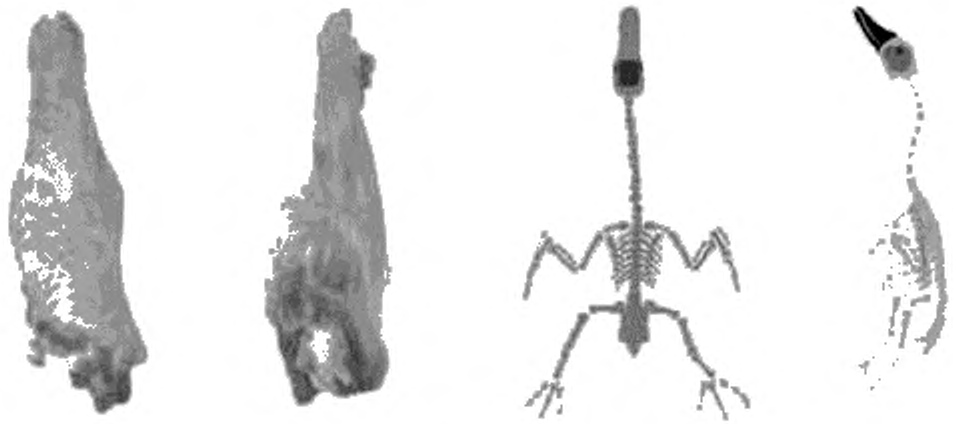


Рисунок 54

1305 ЛОКТЕВАЯ ЧАСТЬ КРЫЛА

Локтевую часть крыла получают путем разделки (1301) по месту соединения плечевой и локтевой частей и локтевой части и кисти; включает лучевую и локтевую кости с прилегающими мякотными тканями; удалены плечевая часть и кисть.

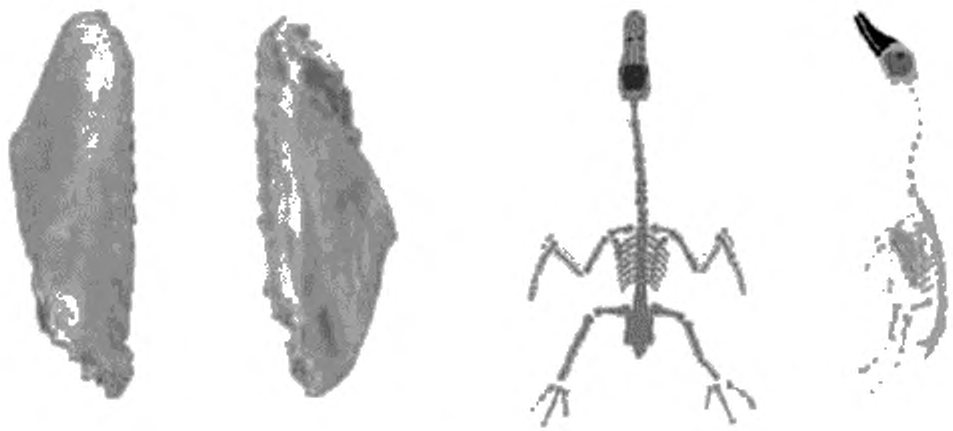


Рисунок 55

1306 КИСТЬ КРЫЛА

Кисть крыла получают путем разделки (1301) по месту соединения локтевой части и кисти и удаления плечевой и локтевой части; включает кости кисти с прилегающими мякотными тканями.

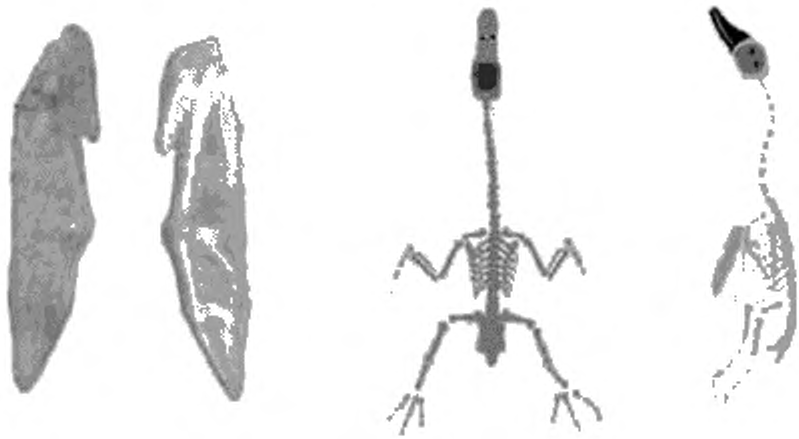


Рисунок 56

1307 ПЛЕЧЕВАЯ И ЛОКТЕВАЯ ЧАСТИ КРЫЛА (РАЗЪЕДИНЕННЫЕ)

Плечевую и локтевую части крыла (разъединенные) получают путем разделки крыла (1301) по месту соединения локтевой части крыла с кистью и удаления кисти крыла; 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.

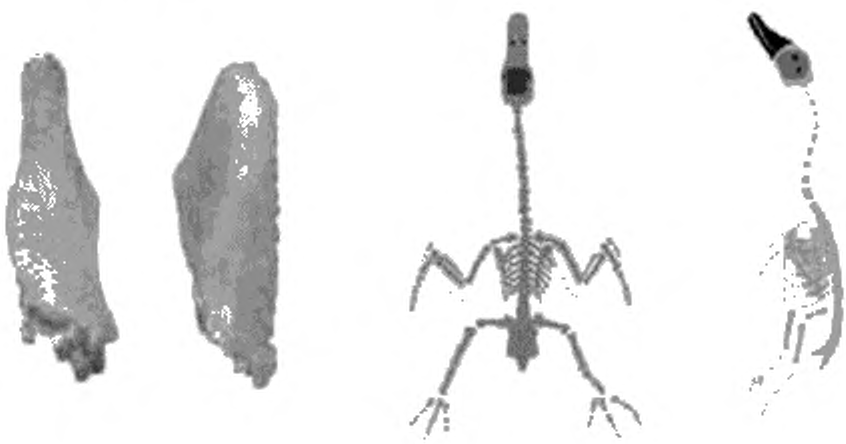


Рисунок 57

1401 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ ПОСЛЕ ЧАСТИЧНОЙ ИЛИ ПОЛНОЙ ОБВАЛКИ

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

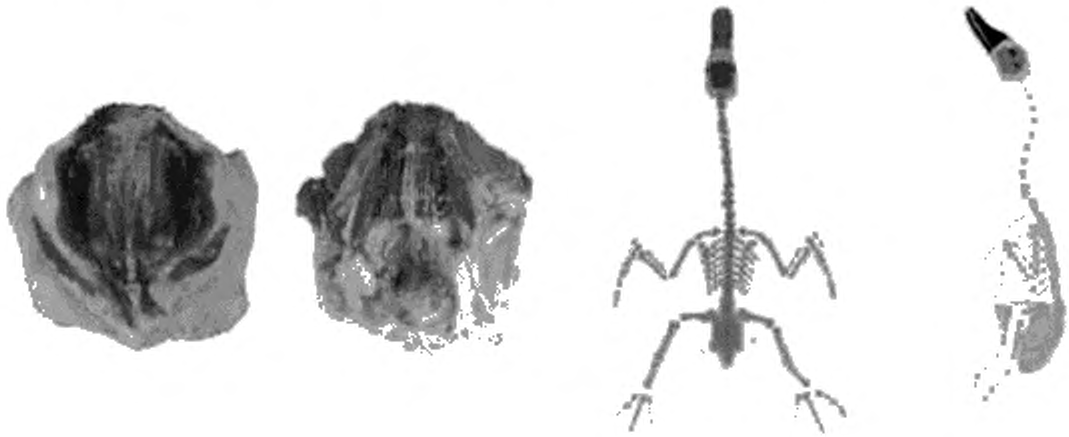


Рисунок 58

1402 НИЖНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Нижнюю часть спинки получают путем разделки задней части (0401) по месту соединения бедренной и тазовых костей и отделения обоих окорочков; включает нижнюю часть позвоночника, подвздошную и бедренную кости с прилегающими мякотной тканью и кожей; могут быть удалены гузка, абдоминальный жир, остатки почек и внутренние половые органы.

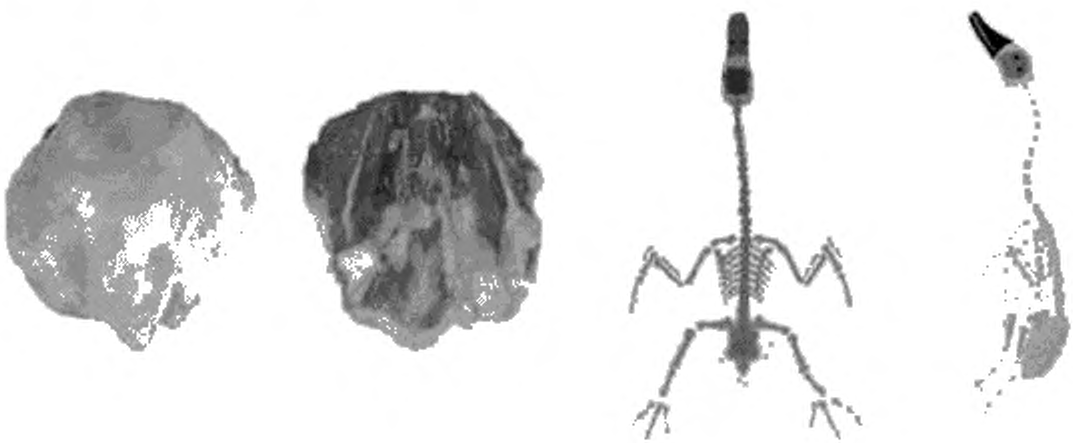


Рисунок 59

1403 ВЕРХНЯЯ ЧАСТЬ СПИНКИ

Верхнюю часть спинки получают путем разделки передней части без крыльев (0302) вдоль обеих сторон позвоночника для отделения грудки и позвоночных ребер; включает верхнюю часть позвоночника (приблизительно 1,6 см шириной) с прилегающей мякотной тканью и кожей.

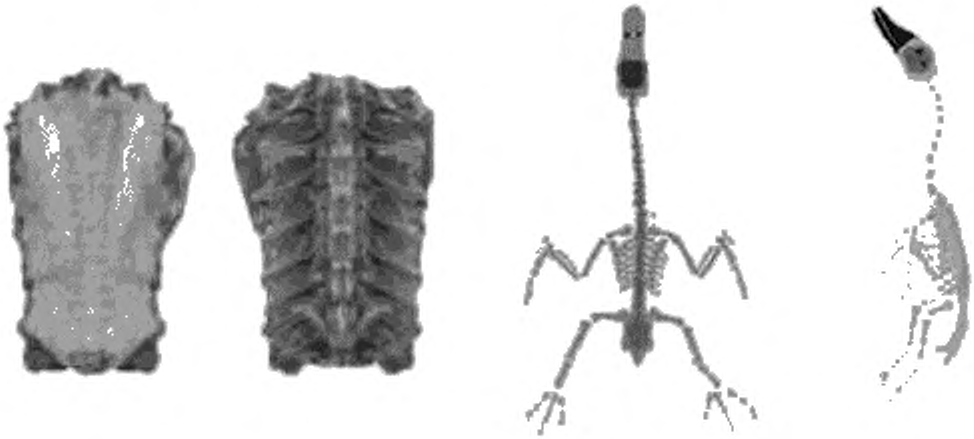


Рисунок 60

1404 СПИНКА

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

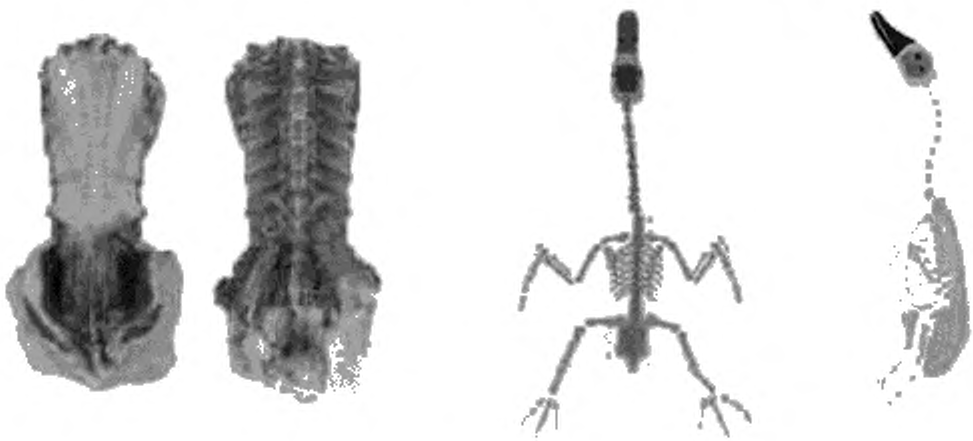


Рисунок 61

1501 ГУЗКА

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



Рисунок 62

УДК 637.54:006.354 ОКС 67.120.20 Н16 ОКП 92 1166
92 1167

Ключевые слова: мясо уток, тушки и их части, торговые описания, требования, определяемые покупателем, минимальные требования, упаковочные материалы

Редактор *Л. В. Коретникова*
Технический редактор *Н. С. Гришанова*
Корректор *С. В. Смирнова*
Компьютерная верстка *Т. Ф. Кузнецовой*

Сдано в набор 23.04.2012. Подписано в печать 29.06.2012. Формат 60×84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Ариал
Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,51 Уч.-изд. л. 6,00. Тираж 171 экз. Зак. 775

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru
Набрано и отпечатано в Калужской типографии стандартов, 248021 Калуга, ул. Московская, 256.