



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2001/9
9 February 2001

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов на
скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке
стандартов на мясо

Десятая сессия, 25-27 апреля 2001 года, Женева

Пункт 5 b) предварительной повестки дня

**Проект стандарта ЕЭК ООН на мясо птицы
Предлагаемый стандарт по конкретным видам мяса птицы**

Представлен Соединенными Штатами Америки

Примечание секретариата: В настоящем документе содержится информация об итогах работы совещания докладчиков по проекту требований по курятине.

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН
в отношении стандартизации, сбыта и товарного качества**

**КУРИНЫХ ТУШЕК И ИХ ЧАСТЕЙ,
поступающих в международную торговлю**

7.1.0 ПРЕДИСЛОВИЕ

Настоящий стандарт следует использовать вместе с Общими требованиями (Раздел 1 - Стандарты на мясные туши и их составные части).

Целью настоящего стандарта является определение и описание требований к товарной подлинности, товарному качеству и условиям сбыта куриных тушек и их частей, поступающих в международную торговлю. Признается, что в международной торговле курятиной необходимо обеспечить соблюдение многих других требований, связанных с разработкой стандартов на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, и такие положения отнесены в стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

Разработка международной терминологии для описания продуктов из мяса птицы осуществляется под эгидой Комитета по развитию торговли, промышленности и предпринимательства Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций.

Комитет ЕЭК ООН хотел бы отметить вклад нижеследующих стран и их делегаций в подготовку настоящей публикации:

Бразилии	Соединенного Королевства
Франции	Соединенных Штатов Америки
[Добавить названия других государств-участников]	

Дополнительные экземпляры текста стандарта ЕЭК ООН на куриные тушки и их части можно получить по следующему адресу:

Food Standards Officer
UN/ECE Trade Division
Palais des Nations
CH-1211 Geneva 10

SWITZERLAND

Тел.: (41) 22 917 2450

Факс: (41) 22 917 0041

Электронная почта: agristandards@unece.org

7.2.0 СФЕРА ОХВАТА

Настоящий стандарт применяется к сырым (не подвергнутым тепловой обработке) куриным тушкам и их частям, которые изготовлены из вида домашней птицы *Gallus domesticus* и которые продаются как пригодные для употребления в пищу.

7.3.0 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Цель настоящего стандарта заключается в определении некоторых аспектов требований к качеству и разделке куриных тушек и их частей, предназначенных для международной торговли.

Настоящий стандарт включает фотографии и диаграммы разделки тушек и их отдельных товарных частей для лучшего понимания его положений в целях обеспечения его широкого применения в международной торговле.

7.4.0 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Требования по указываемым ниже аспектам рассматриваются в разделе 0.5.0 Общих требований "Обработка и переработка мяса птицы".

Положения, касающиеся состояния мяса

Положения, касающиеся охлаждения

Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

Информация о маркировке упаковок мяса птицы, поступающих в продажу

Положения, касающиеся требований относительно сертификации

7.5.0 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОТКОРМА

Покупатель может определять следующие системы производства и откорма:

А) Традиционные системы производства и пищевого режима: птицы выращиваются в обогреваемых и либо необогреваемых, либо открытых птичниках и

откармливаются на основе использования точно установленного рациона с высоким содержанием белков.

В) Свободный выгул птицы с использованием традиционных систем пищевого режима: птицы выращиваются в обогреваемых и либо необогреваемых, либо открытых птичниках, выгуливаются на открытом воздухе и откармливаются на основе использования традиционного рациона с высоким содержанием белков. Поскольку птицы выгуливаются на открытом воздухе, строгого контроля за пищевым режимом и режимом биологической безопасности не осуществляется. Конкретные требования относительно производства, возможно, должны определяться покупателем и продавцом.

С) Выгоны для птицы/выращивание птицы на выгонах с использованием традиционных систем пищевого режима: птицы выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, и откармливаются на основе использования традиционного рациона с высоким содержанием белков. Конкретные требования относительно производства, возможно, должны определяться покупателем и продавцом.

Д) Традиционное производство с использованием систем органического рациона и/или рациона, не включающего в себя антибиотиков: птицы выращиваются в обогреваемых и либо необогреваемых, либо открытых птичниках, откармливаются на основе использования органического рациона (без гормонов, стимуляторов роста или других неорганических добавок) и/или выращиваются без использования антибиотиков (медицинских препаратов, предназначенных для предупреждения или лечения болезней животных). Покупатель должен конкретно определить требования, касающиеся органического рациона и рациона, не включающего в себя антибиотиков, в разделе "Дополнительная информация о продукте".

Е) Свободный выгул птиц с использованием систем органического рациона и/или рациона, не включающего в себя антибиотиков: птицы выращиваются в обогреваемых и либо необогреваемых, либо открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе, откармливаются на основе использования органического рациона (без использования гормонов, стимуляторов роста или других неорганических добавок) и/или выращиваются без использования антибиотиков (медицинских препаратов, предназначенных для предупреждения или лечения болезней животных). Покупатель должен конкретно определить требования, касающиеся органического рациона и рациона, не включающего в себя антибиотиков, в разделе "Дополнительная информация о продукте".

Ф) Выгоны для птицы/выращивание птицы на выгонах с использованием систем органического рациона и/или рациона, не включающего в себя антибиотиков:

птицы выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве, откармливаются на основе использования органического рациона (без использования гормонов, стимуляторов роста или других неорганических добавок) и/или выращиваются без использования антибиотиков (медицинских препаратов, предназначенных для предупреждения или лечения болезней животных). Покупатель должен конкретно определить требования, касающиеся органического рациона и рациона, не включающего в себя антибиотиков, в разделе "Дополнительная информация о продукте".

И) Другие системы: должны быть конкретно определены покупателем или продавцом.

7.5.1 Положения, касающиеся происхождения и производства

Покупатель может конкретно определить требование относительно отслеживания происхождения продукции путем использования информации о сертификации, указываемой в разделе 0.5.5 Общих требований. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающиеся проверке методы идентификации куриных тушек и их частей на всех этапах производства. Идентификационные номера должны быть увязаны с продуктом, а данные о происхождении и производстве должны точно регистрироваться для каждого номера. В случае использования процедур отслеживания происхождения продукции они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указываемым покупателем в разделе "Дополнительная информация о продукте".

7.6.0 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ УБОЯ ПТИЦЫ

Покупатель или продавец могут определять указываемые ниже системы убоя. Специальные требования, характерные для системы убоя, должны быть определены в разделе "Дополнительная информация о продукте".

А) Традиционная: электрооглушение перед обескровливанием птицы

В) Кошерная: необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя птицы

С) Халал: необходимо конкретно указать соответствующие ритуальные процедуры убоя птицы

D) Другие: покупатель или продавец должен конкретно указать любые другие методы убоя птицы

7.7.0 ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ПОСЛЕУБОЙНОЙ ОБРАБОТКИ

Покупатель может указать следующие системы послеубойной обработки птицы:

A) Охлаждение погружением: после убоя птицы продукт охлаждается путем погружения в холодную воду

B) Воздушное охлаждение: после убоя птицы продукт охлаждается с помощью холодного воздуха

C) Воздушное охлаждение с орошением: после убоя птицы продукт охлаждается с помощью холодного воздуха, поступающего вместе со струей мелких частиц воды

D) Другие требования: должны быть конкретно указаны покупателем или продавцом

7.8.0 ОПРЕДЕЛЯЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО КУРЯТИНЕ

Стандарт предусматривает нижеследующие обязательные и факультативные категории информации, определяемые покупателем, для идентификации куриных продуктов:

Обязательные

Вид - куриное мясо

Продукт/Разновидность - определяются в стандарте

Кости

Кожа

Степень охлаждения

Факультативные - дополнительная информация о продукте

Категория

Качество

Сертификация

Система производства/откорма

Послеубойная обработка

Вес единицы продукции

Добавляемые ингредиенты

Уменьшение размера

Дополнительная информация о продукте

7.8.1 Курятина

Курятина - это продукт, изготовленный из одомашненного вида *Gallus domesticus*.

7.8.2 Категории курятины

Покупатель может указывать на необходимость изготовления продукта из следующих категорий курятины:

- *Категория 1* - молодые цыплята в возрасте менее 12 недель
- *Категория 2* - племенные курицы и петухи в возрасте более 10 месяцев
- *Категория 3* - курицы-несушки в возрасте более 10 месяцев
- *Категория 4* - петухи в возрасте более 10 месяцев
- *Категория 5* - кастрированные цыплята (каплуны) в возрасте менее 4 месяцев
- *Категория 6* - очень молодые цыплята в возрасте менее 5 недель
- *Другие категории* - описание характеристик категории следует привести в разделе "Дополнительная информация о продукте"

7.8.3 Кости

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

- *Курятина с костями* - продукт со всеми костями
- *Частично бескостная курятина* - из продукта удалена некоторая часть костей

- *Бескостная курятина* - из продукта удалены все кости

7.8.4 Кожа

Куриные тушки и их части поступают для реализации в торговую сеть с кожей или без кожи. Цвет кожи куриных тушек и их частей - "желтый" и "белый". Состояние кожи классифицируется следующим образом:

- *С кожей, белой или желтой* - продукт с беловатой или желтоватой кожей; без согласия покупателя не разрешается помещать продукты с белой кожей и продукты с желтой кожей в одну и ту же партию продуктов
- *Без кожи* - продукт с полностью снятой кожей (рисунок 1)
- *С кожей, белой* - продукт с беловатой кожей (рисунок 2)
- *С кожей, желтой* - продукт с желтоватой кожей (рисунок 3)

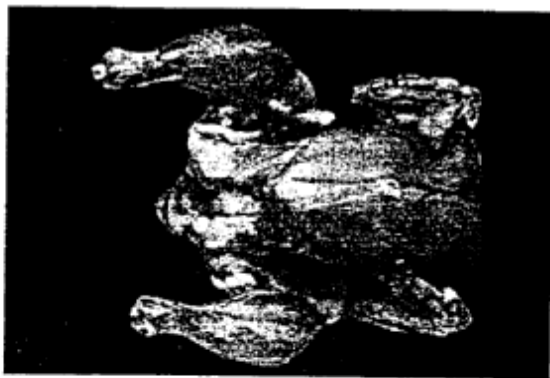


Рисунок 1. Птица с полностью снятой кожей

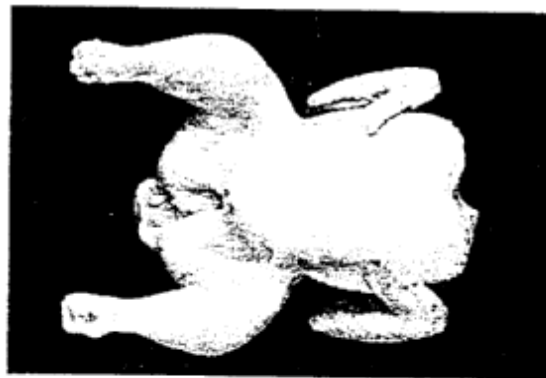


Рисунок 2. Цельная птица с белой кожей

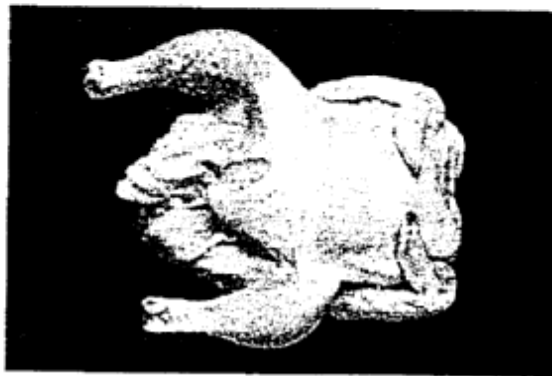


Рисунок 3. Цельная птица с желтой кожей

7.8.5 Качество

Покупатель или продавец могут определять категорию качества для тушек или их частей. Органу по оценке соответствия третьей стороны может быть предложено осуществить сертификацию категории качества в соответствии с положениями, указываемыми в Общих требованиях. Используется следующая четырехуровневая классификация:

- *Категория качества/классификация № 1* - качество продукта соответствует самому высокому уровню
- *Категория качества/классификация № 2* - качество продукта соответствует второму уровню
- *Категория качества/классификация № 3* - качество продукта соответствует третьему уровню
- *Неотсортированная продукция* - продукт не оценивается на предмет качества

7.8.6 Сертификация

Покупатель или продавец могут определять процедуры сертификации в соответствии с требованиями относительно сертификации, указываемыми в разделе 0.5.5 Общих требований.

7.8.7 Степень охлаждения

Покупатель или продавец могут определять степень охлаждения в соответствии с положениями, касающимися охлаждения и указываемыми в разделе 0.5.2 Общих требований.

7.8.8. Система производства/откорма

Покупатель или продавец могут определять систему производства/откорма в соответствии с положениями, указываемыми в разделе 7.5.0 настоящего стандарта.

7.8.9 Система убоя

Покупатель или продавец могут определять систему убоя в соответствии с положениями, указываемыми в разделе 7.6.0 настоящего стандарта.

7.8.10 Послеубойная обработка

Покупатель или продавец могут определять процедуры послеубойной обработки в соответствии с положениями, указываемыми в разделе 7.7.0 настоящего стандарта.

7.8.11 Вес единицы продукции

Покупатель или продавец могут указывать вес отдельных продуктов в граммах в четырехзначном виде без десятичной дроби. Что касается крупных частей, т.е. цельной тушки, ее разделанных частей, передней и задней половинок (701XX-704XX), то вес единицы продукции может изменяться в пределах $\pm 10\%$ от указываемого веса единицы продукции. Например, заказ на поставку кур весом 1 361 г (3 фунта) может, как правило, включать в себя птиц с весом от 1 225 г (2,7 фунта) до 1 497 г (3,3 фунта). Вес единицы продукции для разделанных тушек (702XX) - это вес-нетто освежеванной птицы до ее разделки. Что касается мелких частей (705XX-717XX), таких, как куски грудной части и крылышки, то вес единицы продукции может изменяться в размере $\pm 20\%$ от указываемого веса единицы продукции. Указанные выше диапазоны изменения веса являются приемлемыми, если только покупатель или продавец не указывают иной диапазон изменения веса в разделе "Дополнительная информация о продукте".

7.8.12 Добавляемые ингредиенты

Покупатель или продавец могут предусмотреть возможность добавления жидких ингредиентов в продукт в соответствии со следующими положениями:

- *вес добавляемых ингредиентов достигает 3% веса продукта*
- *вес добавляемых ингредиентов составляет 3-8% веса продукта*
- *вес добавляемых ингредиентов составляет 8-10% веса продукта*
- *вес добавляемых ингредиентов составляет 10-15% веса продукта*
- *вес добавляемых ингредиентов составляет 15-20% веса продукта*

- *вес добавляемых ингредиентов превышает 20% веса продукта*

Спецификации, касающиеся требований относительно ароматизации, приправ, товарного вида или других аспектов, связанных с добавляемыми ингредиентами, следует оговаривать в разделе "Дополнительная информация о продукте". Добавление ингредиентов допускается только в случае конкретного указания требований, касающихся добавляемых ингредиентов.

7.8.13 Уменьшение размера

Покупатель или продавец могут конкретно оговаривать возможность уменьшения размера частей тушки в соответствии со следующими положениями:

- *Продукт в форме кубиков* - продукт разделяется в форме мясных кубиков одного размера
- *Продукт в форме ломтиков* - продукт разделяется в форме мясных ломтиков одинаковой толщины, имеющих, однако, разную форму, повторяющую естественную форму части тушки (например, ломтики грудной части)
- *Продукт в форме узких длинных кусков* - продукт разделяется в форме узких длинных прямоугольных кусков мяса одинаковой толщины, которые, однако, могут быть разной длины
- *Продукт в произвольной форме* - разделанный вручную или механически разделанный продукт в виде кусков мяса различной и произвольной формы
- *Измельченное мясо* - продукт пропускается под давлением через круглые отверстия в металлической пластине, и образующийся мясной фарш может формоваться в брикеты, комки и т.п. Размер отверстий может оговариваться в разделе "Дополнительная информация о продукте", при этом крупномолотый мясной фарш изготавливается путем использования отверстий с диаметром не менее 1,25 см (0,5 дюйма), а мелкомолотый мясной фарш - отверстий с диаметром менее 1,25 см (0,5 дюйма)
- *Другие виды продуктов* - описание требований относительно уменьшения размера частей тушки следует привести в разделе "Дополнительная информация о продукте"

Спецификации, касающиеся требуемой толщины ломтиков, ширины полосок, размера кубиков или иных линейных параметров или характеристик частей уменьшенного размера, следует оговаривать в разделе "Дополнительная информация о продукте". Уменьшение размера продукта допускается только в случае конкретного указания требований, касающихся уменьшения размера.

7.9.0 ФОРМАТ КОДИРОВАНИЯ МАКПТ/СЕК ДЛЯ КУРЯТИНЫ

В приводящейся ниже таблице демонстрируется общая схема применения формата кодирования МАКПТ/СЕК для описания требований, предъявляемых к продуктам из курятины:

<i>Поле данных</i>	<i>Диапазон изменения кода</i>	<i>Установленное значение кода</i>	<i>Номер поля</i>
Обозначение продукта: УКАЗЫВАЕТСЯ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ			
Вид	0 - 9	7	1
Продукт/разновидность	0000 - 9999	0000 -999	2
Кости	0 - 9	0 - 3	3
Кожа	0 - 9	0 - 4	4
Степень охлаждения	0 - 9	1 - 6	8
Обозначение продукта: УКАЗЫВАЕТСЯ ФАКУЛЬТАТИВНО			
Категория	0 - 9	0 - 7	5
Качество	0 - 9	0 - 9	6
Сертификация	0 - 9	0 - 7	7
Система производства/откорма	0 - 9	0 - 9	9
Системы убоя	0 - 9	0 - 9	10
Послеубойная обработка	0 - 9	0 - 9	11
Вес единицы продукции	0000 - 9999	0000 - 9999	12
Добавляемые ингредиенты	0 - 9	0 - 6	13
Уменьшение размера	0 - 9	0 - 6	14
Дополнительная информация о продукте	0 - 9	0 - 1	15

7.9.1 Значения кодов на курятину

Установленное Описание кода
значение кода

Поле 1. Вид

7 = курятина

Поле 2. Продукт/разновидность

Четырехзначный код продукта и разновидности, определенный в стандарте

Поле 3. Кости

0	=	не указано
1	=	курятина с костями
2	=	бескостная курятина
3	=	частично бескостная курятина

Поле 4. Кожа

0	=	не указано
1	=	с кожей, желтой или белой
2	=	без кожи
3	=	с кожей, белой
4	=	с кожей, желтой

Поле 5. Категория

0	=	не указано
1	=	категория 1 (молодые цыплята)
2	=	категория 2 (племенные курицы и петухи)
3	=	категория 3 (курицы-несушки)
4	=	категория 4 (петухи)
5	=	категория 5 (каплуны)
6	=	категория 6 (очень молодые цыплята)
7	=	другие категории

Поле 6. Категория качества

0	=	не указано
1	=	# 1/высшее качество/категория
2	=	# 2/качество/категория второго уровня
3	=	# 3/качество/категория третьего уровня
9	=	качество не определено

Поле 7. Сертификация

0	=	не требуется
1	=	требуется сертификация категории качества/классификации
2	=	требуется сертификация торгового описания
3	=	требуется сертификация идентификации животного
4	=	требуется сертификации категории качества/классификации и торгового описания
5	=	требуется сертификация категории качества/классификации и идентификации животного
6	=	требуется сертификация торгового описания и идентификации животного
7	=	требуется сертификация категории качества/классификации, торгового описания и идентификации животного

Поле 8. Степень охлаждения

0	=	не указано
1	=	охлажденный продукт
2	=	охлажденный продукт со льдом
3	=	охлажденный продукт с CO ₂
4	=	глубокоохлажденный продукт
5	=	замороженный продукт
6	=	индивидуально замороженный продукт без ледяной глазури
7	=	индивидуально замороженный продукт с ледяной глазурью

Поле 9. Системы производства и откорма

0	=	не указано
1	=	традиционные системы производства и пищевого режима
2	=	свободный выгул птиц с использованием традиционных систем пищевого режима
3	=	выгоны для птицы/выращивание птицы на выгонах с использованием традиционных систем пищевого режима
4	=	традиционное производство с использованием систем органического рациона и/или рациона, не включающего в себя антибиотиков
5	=	свободный выгул птиц с использованием систем органического рациона и/или рациона, не включающего в себя антибиотиков

- 6 = выгоны для птицы/выращивание птицы на выгонах с использованием систем органического рациона и/или рациона, не включающего в себя антибиотиков
- 9 = другие системы

Поле 10. Системы убоя

- 0 = не указано
- 1 = традиционные
- 2 = кошерные
- 3 = халалные
- 9 = другие

Поле 11. Послеубойная обработка

- 0 = не указано
- 1 = охлаждение погружением
- 2 = воздушное охлаждение
- 9 = другие системы

Поле 12. Вес единицы продукции

- 0000 = не указано
- XXXX = вес отдельного продукта, указываемый в граммах в четырехзначной форме (0000)

Поле 13. Добавляемые ингредиенты

- 0 = без добавления ингредиентов
- 1 = вес добавляемых ингредиентов достигает 3% веса продукта
- 2 = вес добавляемых ингредиентов составляет 3-8% веса продукта
- 3 = вес добавляемых ингредиентов составляет 8-10% веса продукта
- 4 = вес добавляемых ингредиентов составляет 10-15% веса продукта
- 5 = вес добавляемых ингредиентов составляет 15-20% веса продукта
- 6 = вес добавляемых ингредиентов превышает 20% веса продукта

Поле 14. Уменьшение размера

- 0 = без уменьшения размера

- | | | |
|---|---|--------------------------------------|
| 1 | = | продукт в форме кубиков |
| 2 | = | продукт в форме ломтиков |
| 3 | = | продукт в форме узких длинных кусков |
| 4 | = | продукт в произвольной форме |
| 5 | = | измельченное мясо |
| 6 | = | другие виды продуктов |

Поле 15. (Дополнительная) информация о продукте

- | | | |
|---|---|--|
| 0 | = | не указано |
| 1 | = | изменения, вносимые в контракт покупателем или продавцом |

7.9.2 Пример кодификации для идентификации продукта

Замороженные тушки молодых цыплят с потрохами могут характеризоваться кодом МАКПТ/СЕК 70101-10-1005000000000-0 для куриных продуктов, содержащим следующую информацию:

- | | |
|---------|---|
| Поле 1 | Вид = 7 (курятина) |
| Поле 2 | Продукт/разновидность = 0101 (тушка (с потрохами)) |
| Поле 3 | Кости = 1 (курятина с костями) |
| Поле 4 | Кожа = 0 (не указано) |
| Поле 5 | Категория = 1 (молодой цыпленок) |
| Поле 6 | Качество = 0 (не указано) |
| Поле 7 | Сертификация = 0 (не указано) |
| Поле 8 | Степень охлаждения = 5 (замороженный продукт) |
| Поле 9 | Система производства/откорма = 0 (не указано) |
| Поле 10 | Системы убоя = 0 (не указано) |
| Поле 11 | Послеубойная обработка = 0 (не указано) |
| Поле 12 | Вес единицы продукции = 0000 (не указано) |
| Поле 13 | Добавляемые ингредиенты = 0 (без добавления ингредиентов) |
| Поле 14 | Уменьшение размера = 0 (без уменьшения размера) |
| Поле 15 | Дополнительная информация о продукте = 0 (не указано) |

7.10 КУРИНЫЕ ПРОДУКТЫ И ИХ РАЗНОВИДНОСТИ

Настоящий стандарт может использоваться для идентификации следующих куриных продуктов:

Код №	Название продукта/Разновидности
70101	Тушка
70102	Тушка без потрохов (БП)
70103	БП с половиной шеи
70104	БП с цельной шеей
70105	БП с головой
70106	БП с головой и ножками
70201	Часть, полученная путем разделки птицы на 2 куска (продольно разделанная птица)
70202	Часть, полученная путем разделки птицы на 4 куска (четвертинка)
70203	Часть, полученная путем разделки птицы на 6 кусков
70204	Часть, полученная путем разделки птицы на 8 кусков, традиционная
70205	Часть, полученная путем разделки птицы на 8 кусков, нетрадиционная
70206	Часть, полученная путем разделки птицы на 9 кусков, традиционная
70207	Часть, полученная путем разделки птицы на 9 кусков, "кантри"
70208	Часть, полученная путем разделки птицы на 10 кусков
70301	Передняя половинка
70302	Передняя половинка без крылышек
70401	Задняя половинка
70402	Задняя половинка без хвостовой части
70501	Грудинная четвертинка
70502	Грудинная четвертинка без крылышка
70601	Цельная грудинная часть с ребрами и филейной частью
70602	Цельная грудинная часть с костями, ребрами и крылышками
70603	Бескостная целикомая грудинная часть с ребрами, без филейной части
70604	Бескостная целикомая грудинная часть с филейной частью
70605	Бескостная целикомая грудинная часть без филейной части
70701	Продольно разделанная грудинная часть с костями и ребрами
70702	Продольно разделанная грудная часть с костями, ребрами и крылышком
70703	Бескостная продольно разделанная грудинная часть без ребер
70704	Частично бескостная продольно разделанная грудинная часть с ребрами и первым сегментом крыла
70801	Филейная часть
70802	Филейная часть с подрезанным сухожилием
70901	Четвертинка ножки
70902	Четвертинка ножки без хвостовой части
70903	Четвертинка ножки без хвостовой части или брюшного жира
70904	Продольно разделанная голень и бедровая часть со спинкой

71001	Цельная ножка (коротко разделанная ножка)
71002	Цельная ножка с брюшным жиром
71003	Цельная ножка, продольно разделанная
71004	Цельная ножка с бедренным/голенным разрезом (коротко разделанная Sujiire)
71005	Цельная ножка, продольно разделанная с бедровым/голенным разрезом (продольно разделанная Sujiire)
71101	Бедрышко
71102	Бедрышко с костью и со спинной частью (бедровая четвертинка)
71103	Бескостное бедрышко, обрезанное
71104	Бескостное бедрышко, вырезанное в форме квадрата
71105	Бескостное бедрышко, обрезанное и вырезанное в форме квадрата
71201	Голень
71202	Наклонно разделанная голень
71301	Целиковое крылышко
71302	Крылышко с первым и вторым сегментом (V-видное крылышко)
71303	Крылышко со вторым и третьим сегментом (двухсуставное крылышко)
71304	Крылышко с первым сегментом (часть крылышка - "драммет")
71305	Крылышко со вторым сегментом (плоская часть крылышка)
71306	Крылышко с третьим сегментом (окончание крылышка)
71307	Крылышки с первым и вторым сегментом
71401	Разделанная нижняя спинная часть
71402	Нижняя спинная часть
71403	Верхняя спинная часть
71404	Цельная спинная часть
71501	Хвостовая часть
71601	Шея
71701	Голова
71801	Обработанные лапки
71802	Обработанные ножки
71803	Необработанные лапки
71804	Необработанные ножки
71901	Мускульные желудки, механически разделанные
71902	Мускульные желудки, разделанные в форме "бабочки"
71903	Мускульные желудки, разделанные в форме V
72001	Печень
72101	Сердечки, без клапана
72102	Сердечки, с клапаном
72201	Семенник (яички)
72301	Кожа грудинной части

72302	Кожа бедра/ножки
72303	Кожа туловища
72401	Брюшной жир (почечный жир)
72501	Хрящ, грудка (хрящ грудной кости)
72502	Хрящ, ножка
74001	Комбинация из двух продуктов
74002	Комбинация из трех продуктов
74003	Комбинация из четырех продуктов
75001	Куриный фарш (КФ), более 25% жира
75002	КФ, 15-20% жира
75003	КФ, до 15% жира
75004	Куриный фарш без кожи, до 15% жира
75101	Приправленный куриный фарш (ПКФ), более 20% жира
75102	ПКФ, 15-20% жира
75103	ПКФ, до 15% жира
75104	Приправленный куриный фарш без кожи, до 15% жира
75201	Измельченное куриное мясо (описание этой разновидности продукта будет подготовлено позднее)
75301	Куриная обрезь, белое мясо (описание этой разновидности продукта будет подготовлено позднее)
75302	Куриная обрезь, темное мясо (описание этой разновидности продукта будет подготовлено позднее)
75303	Куриная обрезь, белое и темное мясо (описание этой разновидности продукта будет подготовлено позднее)
