



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2010/6
10 February 2010

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества
Специализированная секция по разработке стандартов на мясо
Девятнадцатая сессия
Женева, 19-23 апреля 2010 года
Пункт 6 d) предварительной повестки дня
Предложения по новым стандартам ЕЭК ООН:
Отрубы, поступающие в розничную торговлю

**ПРОЕКТ НОВОГО СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ОТРУБЫ,
ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ**

Записка секретариата*

Настоящий документ "Стандарт ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю" был представлен Соединенными Штатами Америки. Он был подготовлен в соответствии с решением Специализированной секции о начале работы над стандартом на отрубы, поступающие в розничную торговлю (документ ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2008/8, пункт 41). Бывшая глава 5 проекта нового стандарта на отрубы, поступающие в розничную торговлю, приводится в отдельном документе (ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2010/7), озаглавленном "Проект нового стандарта ЕЭК ООН на отрубы, поступающие в розничную торговлю". Оба документа содержат поправки, которые были обсуждены на совещании докладчиков по отрубам, поступающим в розничную торговлю (говядина), состоявшемся в Стиллуотере, Соединенные Штаты Америки, 16-20 ноября 2009 года. Настоящий документ представляется для обсуждения.

Данный документ подготовлен в соответствии с пунктом 5 круга ведения Рабочей группы.

* Настоящий документ был представлен с опозданием с целью включения в него информации о прогрессе, достигнутом в этой работе в последнее время.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ВВЕДЕНИЕ	4
1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты	4
1.2 Сфера охвата	5
1.3 Область применения	5
1.4 История принятия и публикации	6
2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	6
3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ	7
3.1 Дополнительные требования	7
3.2 Вид	7
3.3 Продукт/отруб	7
3.4 Охлаждение и заморозка	8
3.5 Происхождение продукции	8
3.5.1 Отслеживание	8
3.5.2 Категория свинины	9
3.5.3 Система выращивания	9
3.5.4 Система откорма	10
3.5.5 Способы убоя	11
3.5.6 Технология послеубойной обработки	11
3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях	12
3.6.1 Толщина жира	12
3.6.2 Обрезка	13
3.7 Система классификации свинины по качеству	14
3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель рН	15
3.9 Диапазон изменения веса туш/отрубов	15
3.10 Упаковка, хранение и транспортировка	15
3.10.1 Описание и положения	15
3.10.2 Код упаковки	16

СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)

	Стр.
3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках	17
3.11.1 Обязательная информация	17
3.11.2 Дополнительная информация.....	18
3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия	18
4. КОДЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ	20
4.1 Определение кода	20
4.2 Пример	20

ПРИЛОЖЕНИЯ

I. Система кодирования	22
II. Адреса	28

СТАНДАРТ ЕЭК ООН ОТРУБЫ, ПОСТУПАЮЩИЕ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

Целью стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты является упрощение торговли с помощью разработки рекомендаций по международной терминологии, используемой в торговых отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания мясных продуктов, в большинстве случаев поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования с целью передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают необходимым включить дополнительные наименования в тексты или предполагают, что существующие наименования являются неточными или более не поступающими в торговлю, предлагается связываться с ЕЭК ООН.

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

В нижеследующей таблице приведен перечень видов/сортов мяса, стандарты по которым разработаны или находятся на различной стадии разработки. В таблице также указаны коды видов мяса, используемые в системе кодирования ЕЭК ООН (см. главу 4).

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН: www.unece.org/trade/agr.

Приложение I содержит описание системы кодирования со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

Виды	Код вида
Мясо крупного рогатого скота (Говядина)	10
Мясо крупного рогатого скота (Телятина)	11
Мясо свиней (Свинина)	30
Баранина	40
Козлятина	50
Лама	60
Альпака	61
Мясо кур	70

Виды	Код вида
Мясо индейки	71
Мясо уток	72
Мясо гусей	73
Пищевые мясные субпродукты	90
Мясные отрубы, поступающие в розничную торговлю	91

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) туш и отрубов домашних животных, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор вариантов обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе добросовестной практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Для осуществления международных поставок отрубов, поступающих в розничную торговлю, должны соблюдаться соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не предпринимается попыток регулировать аспекты, регламентируемые в других документах. Такие положения отнесены в настоящем стандарте к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.

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

1.3 Область применения

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

Для обеспечения соответствия продукции этим подробным требованиям покупатели могут пользоваться услугами независимой, беспристрастной третьей стороны с целью

обеспечения соответствия продукции требованиям, определенным покупателем. В описание стандарта включены в качестве иллюстраций фотографии туш и отдельных товарных отрубов для облегчения понимания соответствующих положений стандарта.

1.4 История принятия и публикации

[Пункт будет включен позднее].

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

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов

Туши/отрубы должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины, пластика и металла)¹
- без неприятного запаха
- без обширного загрязнения кровью
- без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт
- без следов ожогов, вызванных замораживанием²

¹ По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

² Ожог, вызванный замораживанием, представляет собой местное или обширное необратимое обезвоживание поверхности, на которое полностью или частично указывают изменения таких аспектов, как первоначальный цвет (обычно цвет становится бледнее) и/или консистенция (продукт становится сухим, губчатым).

Разделку, обвалку и жиловку отрубов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида отрубов и избежания порезов мышечной части мяса. С поверхностей мяса удаляются бахромки. Все поперечные разрубы делаются приблизительно под прямым углом к поверхности шкуры, за исключением тех случаев, когда отрубы должны быть разделаны по естественным линиям сращения. В отрубе может содержаться минимальное количество мяса, жира или кости соседнего отруба. Из бескостных отрубов удаляются все кости, хрящи и видимые поверхностные лимфатические узлы.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках Системы кодирования свинины ЕЭК ООН (см. главу 4).

3.1 Дополнительные требования

Дополнительные определяемые покупателем требования, которые либо не имеют предусмотренного значения кода (например, если используется код 9 "Прочие"), либо вносят дополнительное уточнение в отношении описания продукта или упаковки, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

3.2 Вид

Для отрубов, поступающих в розничную торговлю, в поле данных 1, как это определено в разделе 1.1, используется код 91.

3.3 Продукт/отруб

Перечисленные в настоящем документе свиные отрубы имеют только рекомендательный характер. В случае необходимости по мере обновления настоящего документа будут предусматриваться соответствующие добавления или исключения, касающиеся различных мясных отрубов. Многие из этих отрубов поступают в международную торговлю под более чем одним торговым названием. Применение согласованной системы кодирования (см. приложение I) упростит использование настоящего документа.

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

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде. В зависимости от используемого метода замораживания допустимый вес продукта согласовывается между покупателем и продавцом. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать одинаковую температуру внутри продукта следующим образом:

Код охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория не указывается
1	Охлажденный	Температура внутри продукта не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$ в течение всего времени охлаждения после убоя
2	Замороженный	Температура внутри продукта не превышает -12°C в течение всего времени после замораживания
3	Глубокозамороженный	Температура внутри продукта не превышает -18°C в течение всего времени после замораживания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для определения происхождения продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. При отслеживании происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации свиней, туш, картонной тары и отрубов на всех этапах производства. Процедуры отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии процедуры удостоверения соответствия, согласовываться с положениями в отношении оценки соответствия в разделе 3.12.

3.5.2 Категория свинины

Код категории свинины (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается
1	Боров/кастрированный хряк	Кастрированный самец
2	Свинка	Неопоросившаяся самка
3	Боров/кастрированный хряк и/или свинка	Самец/самка
4	Поросенок-сосунок	Молодой поросенок весом менее 15 кг (вес горячепарной туши с головой)
5	Хряк	Половозрелый некастрированный самец
6	Свиноматка	Опоросившаяся самка
7	Молодая свинья	Молодая свинья весом менее 35 кг (вес горячепарной туши с головой)
8	Код не используется	
9	Прочие	

3.5.3 Система выращивания

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

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система конкретно не указывается
1	Выращивание в помещениях	Методы выращивания, которые основываются на содержании в помещениях
2	Выращивание вне помещений	Методы выращивания, которые основываются на выращивании вне помещений в течение определенного периода времени

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
3	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любая другая система выращивания, согласованная между покупателем и продавцом

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма. В любом случае откорм должен соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений система откорма должна согласовываться между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Конкретно 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 ГИО
14	Без РМ и СР
15	Без РМ, СР и ГИО
16	Без РМ и ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и СР
32	Без ИЖП и ГИО
33	Без ИЖП, СР и ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Прочие

Определения указываемых ниже терминов должны соответствовать нормам, действующим в стране-импортере:

- Без РМ - без рыбной муки
- Без ИЖП - без ингредиентов животного происхождения
- Без СР - без стимуляторов роста
- Без ГИО - без продуктов, полученных из генетически измененных организмов.

3.5.5 Способ убоя

Покупатель может определять способ убоя. В любом случае способы убоя должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений способ убоя должен согласовываться между покупателем и продавцом.

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Способ убоя конкретно определяется путем его согласования между покупателем и продавцом
2-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой разрешенный способ убоя, согласованный между покупателем и продавцом

3.5.6 Технология послеубойной обработки

Покупатель может определять систему послеубойной обработки. В любом случае технологии послеубойной обработки должны соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. В отсутствие таких положений технология убоя должна согласовываться между покупателем и продавцом.

Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается конкретно	Технология послеубойной обработки скота конкретно определяется путем ее согласования между покупателем и продавцом
2-9	Коды не используются	

Примечание 1: Удаление спинного мозга. Требования, применяющиеся на отдельных рынках, содержат конкретные положения об удалении спинного мозга, нервной и лимфатической тканей. Требования к удалению спинного мозга определяют, на какой стадии технологического процесса переработки туши и/или отруба должен удаляться спинной мозг. Если требуется такое удаление, оно должно быть полным.

Примечание 2: Следующие общепринятые методы послеубойной обработки, спецификации разделки и режимы охлаждения могут быть согласованы между покупателем и продавцом. Эти требования не включаются в систему кодирования свинины.

3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубках

3.6.1 Толщина жира

Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для отрубков, поступающих в розничную торговлю. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные оголенные отрубки с удаленной поверхностной оболочкой
2	Толщина жира 0 - < 0,5 см
3	Максимальная толщина жира 0,6 - < 1,2 см
4-8	Код не используется
9	Прочие категории

Примечание: Место, в котором производится измерение толщины жира, подлежит согласованию между покупателем и продавцом (например, реберный свиной бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. в разделе 3.8.

3.6.2 Обрезка

Обрезка наружного жира производится путем тщательного отделения по контуру поверхности находящихся под жиром мышц. Когда требуется осуществить полную зачистку внешних поверхностей, одной косой обрезки жировой кромки недостаточно. Согласно указаниям покупателя требования к толщине жира могут применяться в отношении поверхностного жира (подкожный и/или наружный жир в зависимости от вида продукта) и (внутримышечной) жировой прослойки. Для описания ограничений в отношении жировой обрезки применяются два определения:

- Максимальная толщина жира в любой отдельно взятой точке. Оценивается путем визуального определения участка отруба, имеющего наибольшую толщину жира, и измерения толщины жира в этой точке.
- Средняя толщина жира. Оценивается путем визуального определения и снятия нескольких замеров толщины жира только на тех участках, где явно присутствует поверхностный жир. Средняя толщина жира определяется путем расчета средней толщины на этих участках.

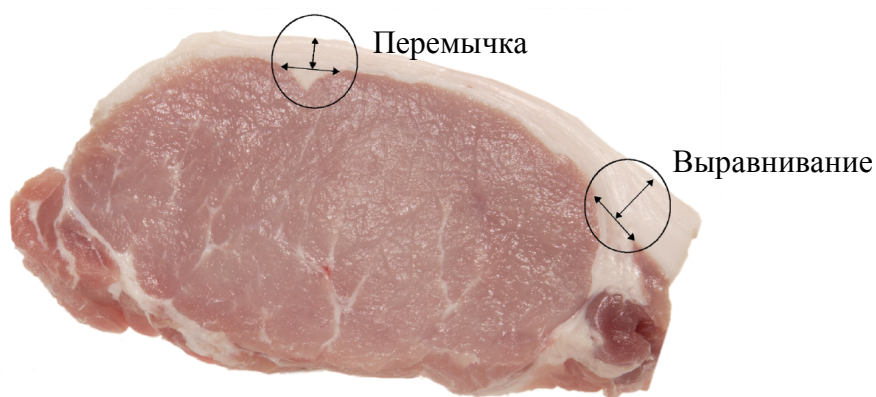


Рис. 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания лежащего на поверхности жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление или

любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление или когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (т.н. выравнивание; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки³, для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами используется метод перемычки.

3.7 Система классификации свинины по качеству

Примечание: Говядина, баранина и козлятина подлежат обсуждению.

Код системы качества свинины (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификации качества, основывающиеся на официальной системе качества страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификации качества, основывающиеся на системах качества продавца
3	Отраслевые стандарты	Системы классификации, основывающиеся на системе классификации, применяющейся в данной отрасли
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Другие системы классификации, выбираемые по согласованию между покупателем и продавцом

Примечание: Требования любой системы должны соответствовать требованиям страны-экспортера или превышать их.

³ Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: в случае удаления (снятия) поверхностной оболочки ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань") на постную часть должно приходиться по меньшей мере 90% поверхности отруба, а глубина оставшегося "чешуйчатого" жира не должна превышать 3 мм (0,125 дюйма).

3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель pH

Обычно постное мясо и жир, в зависимости от конкретного вида, имеют характерный цвет и показатель pH. Конкретные требования в отношении цвета, мраморности и показателя pH должны в случае необходимости согласовываться покупателем и продавцом и не охватываются системой кодирования.

Конкретные требования к системе согласовываются покупателем и продавцом. Такие системы качества могут охватывать процент постного мяса, мраморность, цвет постной части и pH. Эти различные стандарты качества основываются на спецификациях, разработанных различными странами, компаниями и/или отраслями.

3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

Код диапазона веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон веса
2-9	Коды не используются	

Примечание: Эти весовые диапазоны предназначены не для определения веса порций, а, скорее, для калибровки продаваемых отрубов по весу.

3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

3.10.1 Описание и положения

Расфасовка является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Вторичная упаковка содержит расфасованные продукты, прошедшие первичную упаковку. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

Туши, отделенные полутуши и четвертины

- Охлажденные, замороженные или глубокозамороженные в упаковке или без нее

Отрубы - охлажденные

- Индивидуально упакованные
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в модифицированной атмосфере
- Упакованные прочими способами

Отрубы - замороженные/глубокозамороженные

- Индивидуально упакованные
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные прочими способами

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубоко замороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. Необходимо обращать внимание на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся пищевых продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС)* (ECE/TRANS/165).

3.10.2 Код упаковки

Код упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Туши, отделенные полутуши и четвертины - без упаковки
2	Туши, отделенные полутуши и четвертины - с упаковкой
3	Отрубы - индивидуально упакованные
4	Отрубы - расфасованные навалом (в пластмассовых или воощенных картонных контейнерах)
5	Отрубы - упакованные в вакууме
6	Отрубы - упакованные в модифицированной атмосфере
7	Упаковка слоями с помощью пластмассовых или воощенных картонных сепараторов

Код упаковки (поле данных 13)	Категория
8	Коды не используются
9	Прочие

3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках

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

3.11.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований страны-импортера в приводимой ниже таблице содержится информация, подлежащая указанию на товарных этикетках.

- в случае полутуш и четвертин обязательная информация должна указываться на продукте (в штампе и/или на ярлыке);
- в случае упакованных отрубов обязательная информация должна указываться на контейнере для перевозки.

Маркировочная информация	Туши, полутуши и четвертины	Мясо в упаковке или упакованное
Санитарный штамп	X	X
Номер бойни или партии	X	X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Условия хранения: см. раздел 3.4 Охлаждение и заморозка		X
Надлежащая идентификация упаковщика, перерабатывающего предприятия или розничного торговца		X ⁴
Количество (количество штук)		X ⁴
Вес нетто		X ⁴

⁴ Эта информация может также указываться в сопроводительных документах.

3.11.2 *Дополнительная информация*

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на товарных ярлыках согласно законодательству страны-импортера, а также по запросу покупателя или по решению перерабатывающего предприятия. В случае указания такие сведения о продукции должны поддаваться проверке (см. также 3.5.1).

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- страна рождения
- страна (страны) выращивания
- страна убоя
- страна (страны) переработки/разделки
- страна (страны) упаковки
- страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что домашнее животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- способы убоя и технология послеубойной обработки
- дальнейшая обработка
- характеристики животных, систем выращивания и откорма
- дата убоя
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- pH постного мяса и цвет постного мяса/жира

3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может просить третью сторону о проведении оценки соответствия продукта требованиям системы качества/сортности/классификации стандартам, определяемым покупателем, и/или положениям об идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия или их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия требованиям системы классификации качества/сортности

(качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны -

авторитетного органа по оценке соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия должно быть определено в соответствии с пунктом 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

Оценка соответствия идентификации свинины или партии (идентификация свинины/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

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

4. КОДЫ ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ ОТРУБОВ, ПОСТУПАЮЩИХ В РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к свинине содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, указываемых в разделах 3 и 5.

№	Название	Раздел	Диапазон значений кода
1	Вид	3.2	00 - 99
2	Продукт/отруб	5	0000 - 9999
3	Поле не используется	-	00 - 99
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 - 9
5	Категория	3.5.2	0 - 9
6	Система выращивания	3.5.3	0 - 9
7	Система откорма	3.5.4	00 - 99
8	Способ убоя	3.5.5	0 - 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 - 9
11	Качество	3.7	0 - 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 - 9
13	Упаковка	3.10.2	0 - 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 - 9

4.2 Пример

Пример в отношении отрубов, поступающих в розничную торговлю [будет включен позднее].

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН на отруб, поступающий в розничную торговлю: **00000000000000000000**

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид		00
2	Продукт/отруб		0000
3	Поле не используется		00
4	Охлаждение и заморозка		0
5	Категория		0

№	Название	Требование	Значение кода
6	Система выращивания		0
7	Система откорма		00
8	Способ убоя		0
9	Технология послеубойной обработки		0
10	Толщина жира		0
11	Качество		0
12	Диапазон изменения веса		0
13	Упаковка		0
14	Оценка соответствия		0

Приложение I

СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ

1. Цель системы GS1

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

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

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

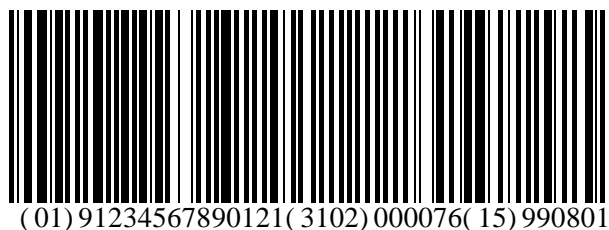
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

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

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

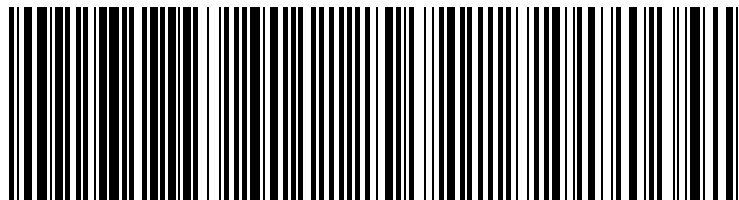
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубков, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубке, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию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

Пример 1:



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

Пример 2:



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

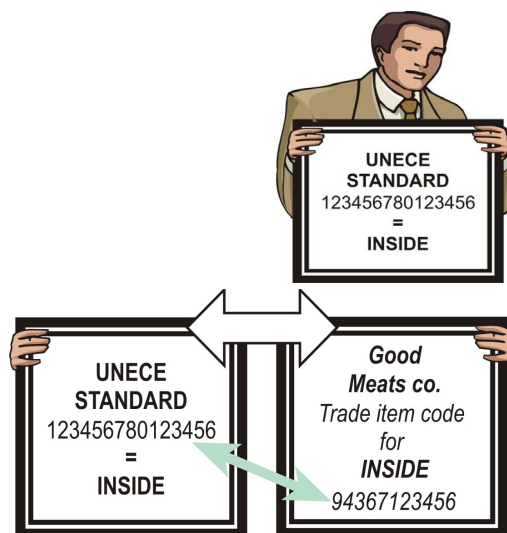
- (01) Глобальный номер товарной продукции (ГНТП)
- (3102) Вес нетто, кг
- (13) Дата убоя/упаковки
- (21) Серийный номер

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

3. Применение системы в цепи поставок

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

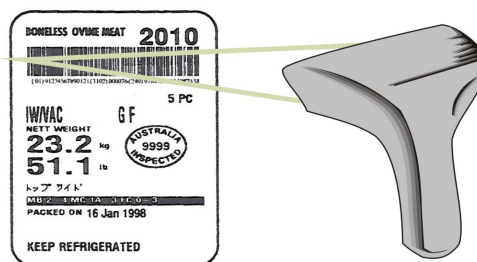
2) После получения заказа поставщик переводит коды ЕЭК ООН в свои собственные коды товарной продукции (т.е. глобальный номер товарной продукции).



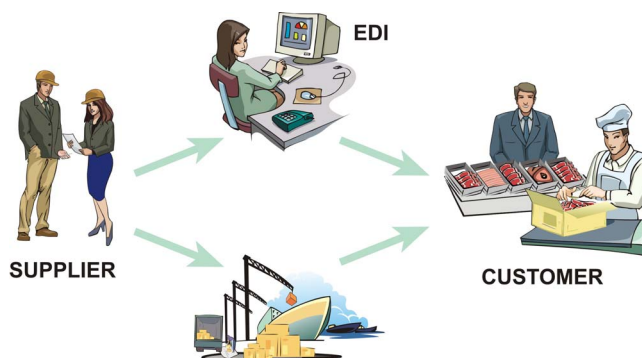
3) Поставщики осуществляют поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью символа штрихового кода GS1-128.



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



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



Пример 3:

4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

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



2) Заинтересованные покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте, опубликованную в ГССД, для синхронизации информации о продукте в своих собственных информационных системах.

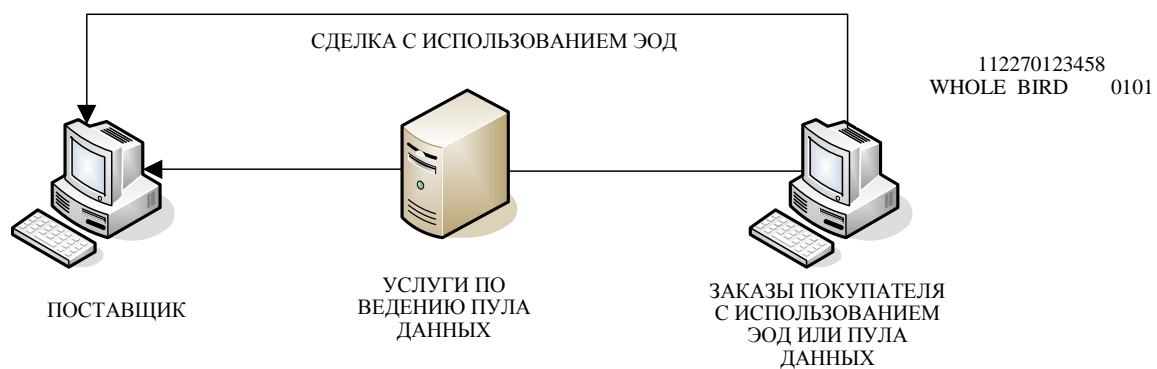


3) Покупатели используют принятое ЕЭК ООН определение отруба и другую информацию о продукте в своих информационных системах с целью идентификации с помощью ГНТП продуктов, которые они желают заказать.

ПОКУПАТЕЛИ ВЫЯВЛЯЮТ ПРОДУКТЫ,
 ИСПОЛЬЗУЯ ИНФОРМАЦИЮ, ХРАНИМУЮ
 В СИСТЕМЕ КОМПАНИИ

ГНТП	ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ	
112270123456	BACK HALF	0401
112270123457	LEG QUARTER	0901
998870123001	TRIMMED THIGH	1103
998870123017	WHOLE BIRD	0101
998870123560	WHOLE BREAST	0617
776670678444	WHOLE BREAST	0617
112270123458	WHOLE BIRD	0101
998870123334	BACK HALF	0401
776670678427	WHOLE BIRD	0101

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



Приложение II

АДРЕСА

**United Nations
Economic Commission for Europe**
Agricultural Standards Unit
Palais des Nations
CH – 1211 Geneva 10
SWITZERLAND

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

AUS-MEAT Ltd
Unit 1 / 333 Queensport Road North
Murarrie
Queensland 4172
AUSTRALIA

Tel: +61 7 33 61 92 00
Fax: +61 7 33 61 92 22
E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au
<http://www.ausmeat.com.au/>

France
Direction générale de la consommation, de la
concurrence et de la répression des fraudes
Cité Administrative,
Bd de la Liberté - CS92104
Rennes Cedex 9
CP 35021
FRANCE

Tel: +33 2 99 29 76 00
Fax: +33 2 99 29 80 05
E-mail:
alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr

GS1 International
Blue Tower
Avenue Louise, 326
BE 1050 Brussels
BELGIUM

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

Poland
Ministry of Agriculture and Rural
Development
30 Wspolna St.
00-930 Warsaw
POLAND

Tel: +48 22-623 2061
Fax: +48 22-623 2300
E-mail : integracja@ijhar-s.gov.pl

**United States Department of Agriculture
(USDA)**
Agricultural Marketing Service
Livestock and Seed Program
1400 Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250 0249
UNITED STATES

Tel: +1 202 720 5705
Fax: +1 202 720 3499
e-mail: craig.morris@usda.gov
www.ams.usda.gov

P.R. China

National Center of Meat Quality and Safety
Control
Nanjing Agricultural University
1 Weigang St.
210095 Nanjing
P. R. CHINA

Tel: +86 25-84395376

Fax: +86 25-84395939

E-mail: ghzhou@njau.edu.cn

<http://www.meat-food.com>

**All Russian Research Institute for the
Poultry Industry**

VNII Ptitsepererabatyvayuschei
Promychnosti
P/o Rzhavki
Rzhavki Village
141552, district of Solnechnogorski
Region of Moscow
RUSSIA

Tel: +7 (495) 944 6403

Fax: +7 (495) 944 6352

E-mail: vniipp@orc.ru
