



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ
СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/WP.7/GE.11/2005/8/Rev.1
9 March 2006

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Пятнадцатая сессия

Брисбен (Австралия), 19-24 апреля 2006 года

Пункт 5 предварительной повестки дня

**ПЕРЕСМОТР ПРОЕКТА СТАНДАРТА ЕЭК ООН
НА ИНДЮШАТИНУ - ТУШКИ И ЧАСТИ**

Главы 1-5

Представлено Соединенными Штатами Америки

Предложение по новому стандарту, представленное Соединенными Штатами, обсуждалось на Совещании докладчиков Специализированной секции по разработке стандартов на мясо (Варшава, июнь 2005 года). В случае достижения согласия Специализированной секцией это предложение будет представлено Рабочей группе на одобрение. Затем секретариатом будет подготовлена публикация нового стандарта.

* Настоящий документ был представлен Отделом развития торговли и лесоматериалов после истечения официального срока представления документации по причине ресурсных ограничений. Ранее он был распространен под условным обозначением TRADE/WP.7/GE.11/2005/8.

ПРОЕКТ СТАНДАРТА ЕЭК ООН НА ИНДЮШАТИНУ – ТУШКИ И ИХ ЧАСТИ

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты

1) Цель стандартов ЕЭК ООН на мясные продукты заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между продавцом и покупателем. Этот язык используется для описания мясных продуктов, обычно поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли. Поскольку соответствующие тексты будут регулярно обновляться, представителям мясной промышленности, которые считают, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в секретариат ЕЭК ООН.

2) Текст настоящей публикации подготовлен под эгидой Специализированной секции по разработке стандартов на мясо ЕЭК Организации Объединенных Наций. Она входит в серию публикаций по стандартам, которые ЕЭК ООН разработала или планирует разработать.

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

Дальнейшую информацию можно получить на вебсайте ЕЭК ООН:

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

Приложение II содержит описание системы EAN•UCC, включающей идентификатор для применения кодов ЕЭК ООН.

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

1.2 Сфера охвата

- 1) Настоящий стандарт рекомендует международный язык для сырых (необработанных) тушек индейки (*Meleagris gallopavo*) и их частей (продуктов разделки), поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу. Продукты с добавленными ингредиентами или так называемые "полуфабрикаты из индейки" (preparations) будут регулироваться отдельным стандартом, который планируется разработать. Он предоставляет покупателям широкий выбор в том, что касается обработки, упаковки и подтверждения соответствия на основе надлежащей практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.
- 2) Признается, что для осуществления трансграничных поставок тушек индейки и их частей должны быть также соблюдены соответствующие нормативные требования, связанные со стандартами на пищевые продукты и ветеринарным контролем. В настоящем стандарте не затрагиваются аспекты, регламентируемые в других документах, такие положения отнесены к сфере действия национальных или международных правовых норм или требований страны-импортера.
- 3) В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества после отправки и предлагает руководство правительствам по некоторым аспектам пищевой гигиены, этикетирования и представление указаний 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 международными источниками санитарно-гигиенических требований.

1.3 Область применения

- 1) Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.
- 2) В контексте оценки соответствия продуктов этим подробным требованиям покупатель могут пользоваться услугами независимой беспристрастной третьей стороны с целью обеспечения соответствия продукции требованиям, определяемым закупщиком. В стандарт включены фотографии тушек индейки и их отдельных товарных частей/продуктов разделки для облегчения понимания его положений в целях обеспечения широкого применения в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

- 1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила настоящий текст на своей двадцатой сессии (см. ECE/TRADE/WP.7/YYYY/symbol).
- 2) 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:

www.unece.org/trade/agr/standard/meat/meat_e.htm

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

2.2 Тушки и их части/продукты разделки, должны быть:

2.2.1 без посторонних веществ (например, стекла, резины, металла)¹,

¹ По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет наличия частиц металла.

- 2.2.2 без посторонних запахов,
- 2.2.3 без фекальных загрязнений,
- 2.2.4 без видимых кровяных сгустков,
- 2.2.5 без внутренностей, трахеи, пищевода, зрелых репродуктивных органов и легких²,
- 2.2.6 практически без оперения и кровоподтеков³,
- 2.2.7 без холодильных ожогов⁴,
- 2.2.8 без пятен, обесцвеченных разлитой желчью³.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые определяются покупателем, и коды для использования в рамках системы кодирования ЕЭК ООН мяса индейки (см. раздел 4). Система кодирования ЕЭК ООН упаковки мяса индейки описана в разделе 5.

3.1 Дополнительные требования

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

3.2 Виды птицы

Для мяса индейки (*Meleagris gallopavo*) в поле данных 1, как определено в 1.1.2, используется код 71.

3.3 Вид продукта/часть

3.3.1 Код продукта

Четырехзначный код продукта, включаемый в поле данных 2, определен в разделе 6.

² Если такие органы не являются частью указанного продукта.

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

⁴ Холодильный ожог, занимающий ограниченную или достаточно обширную площадь поверхности тушки, характеризуется необратимым обезвоживанием, о котором свидетельствует частичное или полное изменение первоначальной окраски (она обычно бледнеет) и/или тактильные свойства (сухость, губчатость).

3.3.2 Наличие костей

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

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

3.3.3 Наличие кожи

Тушки индейки и их части в зависимости от наличия кожи классифицируются следующим образом:

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

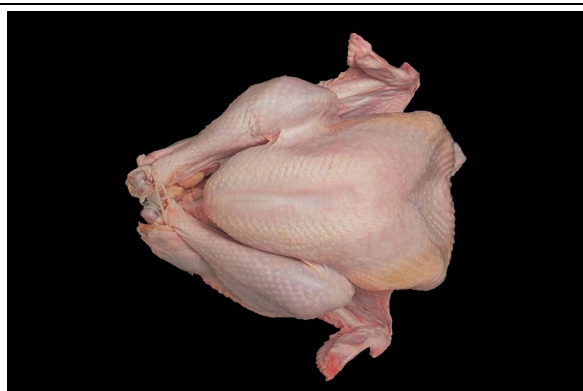


Рис. 1: Целая тушка с кожей

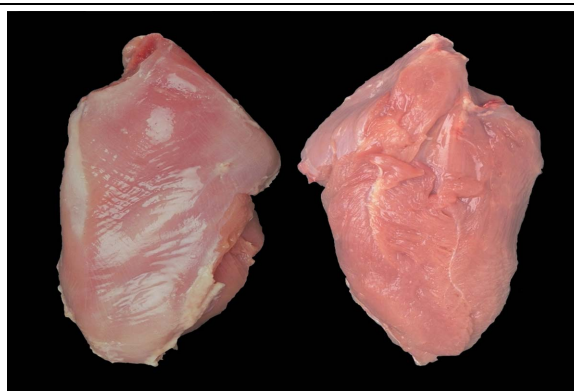


Рис. 2: Филе без костей и кожи

3.4 Искусственное охлаждение (понижение температуры)

Под искусственным охлаждением в этом стандарте имеются в виду методы понижения внутренней температуры продовольственного продукта в целях его сохранения и микробиологического контроля. Тушки индейки и их части могут быть охлажденными, охлажденными со льдом в контейнере, охлажденными с сухим льдом в контейнере, легкозамороженными, замороженными, глубокозамороженными, индивидуально (быстро) глубокозамороженными без ледяной глазури или индивидуально (быстро) глубоко замороженными с ледяной глазурью. Не все категории могут использоваться повсеместно. Покупатель и продавец устанавливают допуски по массе продукта в зависимости от использованного метода охлаждения и замораживания. Ответственность за обеспечение необходимого диапазона температур всех частей продукта на протяжении всей цепи поставки возлагается на поставщика. Температурный режим внутри продукта должен соответствовать следующим показателям:

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$.
2	Охлажденный со льдом	Продукт, упакованный в контейнер со льдом (замороженная вода, а не сухой лед), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
3	Охлажденный с сухим льдом (CO_2) ⁵	Продукт, уложенный в контейнер с сухим льдом (CO_2), сохраняющий в течение всего периода времени после убоя и последующего охлаждения температуру внутри продукта не ниже $-2,0^{\circ}\text{C}$ или не выше $+4,0^{\circ}\text{C}$
4	Легкозамороженный ⁶	Продукт, сохраняющий в течение всего времени после охлаждения температуру внутри продукта не ниже -12°C или не выше $+1,5^{\circ}\text{C}$
5	Замороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после охлаждения температуру внутри продукта не выше -12°C

⁵ Сухой лед не должен находиться в непосредственном контакте с продуктом.

⁶ Этот способ замораживания используется лишь для кратковременного хранения в розничной торговле.

Код степени охлаждения (поле данных 4)	Категория	Описание
66	Глубокозамороженный	Продукт, сохраняющий в течение всего периода времени после охлаждения температуру внутри продукта не выше -18°C
7	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный без ледяной глазури	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий температуру внутри продукта не выше -18°C
8	Индивидуально (быстро) глубокозамороженный с ледяной глазурью	Продукт, индивидуально замороженный перед упаковкой и в течение всего периода времени после замораживания сохраняющий температуру внутри продукта не выше -18°C. Методология глазирования и терминология, используемая на этикетке, должны согласовываться покупателем и продавцом. Использованный метод и любое увеличение массы за счет ледяной глазури должны указываться в описании на товарной этикетке продукта
9	Прочие	Может использоваться для описания любого другого способа замораживания, согласованного покупателем и продавцом.

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

3.5 История этапов производства

3.5.1 Отслеживание пути продукта

Для получения данных о происхождении продукта в соответствии с требованиями покупателя необходимо наличие системы отслеживания этапов производства продукта. Для этого следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий продукции на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры удостоверения соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия раздела 3.8.

3.5.2 Категория индеек

Покупатель может указать категорию индейки, в частности пол, весовой диапазон или возраст.

Код категории (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Молодые индюки	Индейки и индюки, весящие 3,63 кг (8 фунтов) и более
2	Молодые индейки	Молодые индейки, весящие в целом 3,62-8,17 кг (8-18 фунтов)
3	Молодые индюки	Молодые индюки (самцы), весящие в целом 7,26 кг (16 фунтов) или более
4	Годовалые индейки	Полностью зрелые индейки и индюки в возрасте от 8 до 15 месяцев
5	Взрослые/племенные индейки	Зрелые индейки и индюки в возрасте обычно более 15 месяцев
6	Зрелые/племенные индейки	Зрелые индейки обычно в возрасте более 15 месяцев
7	Зрелые/племенные индюки	Зрелые индюки (самцы) в возрасте обычно более 15 месяцев
8	Код не используется	
9	Прочие	

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

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может определять систему выращивания, как указано в таблице ниже.

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Индейки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках (под навесом)
2	Неограниченный выгул-1	Индейки медленно растущих пород выращиваются при соблюдении правила содержания при низкой плотности количества голов на единицу площади внутри помещений и на открытом воздухе при обеспечении возможности неограниченного выгула днем на открытом воздухе в течение не менее половины срока их жизни. Корм должен состоять не менее чем на 70% из зерновых, а Минимальный возраст до убоя должен составлять 11 недель

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
3	Неограниченный выгул-2	Индейки выращиваются в обогреваемых и вентилируемых помещениях или в открытых птичниках с выгулом на открытом воздухе
4	Выгон/выгонное содержание	Индейки выращиваются на открытом воздухе с использованием переносных ограждений, устанавливаемых на траве
5	Органическая ⁷	Методы производства соответствуют законодательству страны-импортера по вопросам органического производства
6–8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем.

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

3.5.4 Система откорма

Покупатель может определять систему откорма, как указано в таблице ниже.

Без РМ	Без рыбной муки
Без ИЖП	Без ингредиентов животного происхождения
Без СР	Без стимуляторов роста*
Без ГИО	Без продуктов, полученных с использованием генетически измененных организмов.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
00	Не указывается
01-09	Коды не используются
10	Без рыбной муки
11	Без рыбной муки и ИЖП
12	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР и без ГИО
14	Без РМ и без СР

⁷ Органические системы выращивания предусматривают конкретные системы откорма. Таким образом, вариант "органическая" не повторяется в системах откорма.

Код системы откорма (поле данных 7)	Описание
15	Без рыбной муки, без СР и без ГИО
16	Без рыбной муки и без ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГИО
33	Без ИЖП, без СР и без ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и без ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любых систем откорма, согласованных покупателем и продавцом

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

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

3.5.5 Система убоя

Покупатель может определять систему убоя, как указано в таблице ниже.

Код системы убоя (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием птицы
2	Кошерная	Применяют соответствующие ритуальные системы убоя
3	Халалная	Применяют соответствующие ритуальные системы убоя
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой применяемый способ убоя должен быть согласован между продавцом и покупателем

3.5.6 Система охлаждения

Покупатель может определить систему охлаждения, как указано в таблице ниже.

Применяемые системы охлаждения могут привести к увеличению массы в связи с технически неизбежным удержанием воды внутри продукта. В описании/маркировке должно быть указано количество воды в процентах, если оно превышает технологические нормы, указанные в нормативных документах 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.

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

3.5.7 Антимикробная обработка

Ниже указаны виды обработки, которая может проводиться до или после охлаждения. Они включают физическую, химическую или биологическую обработку. При этом данные виды обработки могут применяться отдельно или в сочетании друг с другом, согласно соответствующим законодательным положениям страны-импортера.

Код обработки (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Без антимикробной обработки	Антимикробная обработка не проводилась

2	С конкретной антимикробной обработкой	Конкретный вид обработки должен согласовываться между покупателем и продавцом
3–9	Коды не используются	

3.6 Уровень качества

3.6.1 Определение кодов

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

Уровень качества (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	Обязательно соблюдение минимальных условий, указанных в главе 2
1	Уровень качества № 1	Продукт отвечает высшему уровню качества ⁸
2	Уровень качества № 2	Продукт отвечает второму уровню качества ⁸
3–8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие уровни или системы качества подлежат согласованию между покупателем и продавцом.

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

3.7.1 Обязательная информация

Без ущерба для национальных требований стран-импортеров приведенный ниже список содержит сведения о той информации, которая должна обязательно указываться на маркировке, наносимой на тару или упаковку тушек индейки и их частей.

- Название продукта
- Санитарная отметка/штамп о проверке
- Срок реализации/хранения в зависимости от требований каждой страны
- Условия хранения, например: "Хранить при температуре не выше XX°C"
- Надлежащая информация об упаковщике, дистрибьюторе или отправителе
- Масса нетто, в кг (при необходимости - в фунтах)
- Процент добавленной воды согласно пункту 3.5.6.

⁸ В случае применения уровень качества должен отвечать требованиям законодательства страны-импортера. Например:

Если такое законодательство существует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.

3.7.2 Прочие сведения о продукции

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

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

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

3.8 Положения относительно требований оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/категории/классификации продукта, указанного покупателем торгового стандарта и/или идентификации птицы. Можно выбрать следующие индивидуальные оценки соответствия или их сочетания:

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

Оценка соответствия торгового стандарта (торговый стандарт): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в

пункте 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должны быть заверено после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

Оценка соответствия идентификации индейки/партии (идентификация индейки/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует оговоренным требованиям. Название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества должны быть обозначены, как это указано в пункте 3.1.

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

4. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ОБОЗНАЧЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ ПОКУПАТЕЛЕМ К МЯСУ ИНДЕЙКИ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для обозначения требований, предъявляемых покупателем к мясу индейки, имеет 14 полей и 20 цифр (2 цифры не используются); он представляет собой комбинацию кодов, указанную в главе 3.

№	Наименование	Раздел	Диапазон кодирования
1	Вид птицы	3.2	00-09
2	Продукт/часть продукта	3.3.1/6	0-9999
3a	Наличие костей	3.3.2	0-9
3b	Наличие кожи	3.3.3	0-9
4	Искусственное охлаждение	3.4	0-9
5	Категория	3.5.2	0-9
6	Система выращивания	3.5.3	0-9
7	Система откорма	3.5.4	00-99
8	Система убоя	3.5.5	0-9
9	Система охлаждения	3.5.6	0-9

10	Антимикробная обработка	3.5.7	0-9
11	Уровень качества	3.6	0-9
12	Поле не используется		0-9
13	Поле не используется		0-9
14	Оценка соответствия	3.8	0-9

4.2 Пример

В нижеследующем примере приводится описание глубокозамороженной цельной тушки молодой индейки с потрохами, органически выращенной без добавления рыбной муки в корм, охлаждавшейся холодным воздухом без использования добавок и не подвергавшейся антимикробной обработке. Допускается использование индеек только самого высокого качества, причем качество и торговые стандарты должны сертифицироваться компанией, указанной покупателем.

Данному продукту присвоен следующий код системы кодирования мяса индейки ЕЖ ООН: **71010111615100311004**

	Название	Требование	Значение кода
1	Вид птицы	Куры	71
2	Продукт/часть продукта	Потрошенная тушка с комплектом потрохов и шей	0101
3a	Наличие костей	С костями	1
3b	Наличие кожи	С кожей	1
4	Искусственное охлаждение	Глубокозамороженные	6
5	Категория кур	Молодые индейки	1
6	Система выращивания	Органическая	5
7	Система откорма	Без рыбной муки	10
8	Система убоя	Не указывается	0
9	Охлаждение	Воздушное охлаждение (без добавок)	3
10	Антимикробная обработка	Без антимикробной обработки	1
11	Уровень качества	Высшее качество	1
12	Поле не используется	-	0
13	Поле не используется	-	0
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия качества и торгового стандарт	4

5. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

Условия хранения перед отправкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для тушек индейки и их частей (охлажденных или замороженных) и должны находиться в соответствии с требованиями импортирующей страны. Внимание обращается на положения Соглашения о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок (СПС).

5.1 Масса упаковочной единицы

"Упаковочной единицей " является целая тушка, разделенная на части тушка или отдельная часть тушки в зависимости от описания продукта. Масса упаковочной единицы не включает вес упаковочных материалов.

Масса может также указываться как диапазон массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

Покупатель и продавец могут согласовать массу отдельных продуктов следующим образом:

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

5.2 Первичная упаковка

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

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Пластиковый мешок	Упаковка из мягкой пластиковой пленки используется для изоляции продукта промышленным способом. Слой пленки в ящике считается частью грузового контейнера, и не является внутренней упаковкой.
02	Пластиковый мешок, вакуумная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, облегающий продукт за счет откачивания воздуха и в последствии заваренный с помощью термосварки.
03	Пластиковый мешок многоразового использования	Мешок из пластика или другого подобного материала, снабженный блокирующим приспособлением для многоразового открывания-закрывания.
04	Пластиковый мешок для упаковывания в модифицированной атмосфере	Мешок из пластика или другого подобного материала, заполненный газом и заваренный для сохранения качества вложенного продукта.
05	Блистерная порционная упаковка	Мешок из пластика или другого подобного материала, используемый для упаковки отдельных порций продукта.
06	Подложка	Плоскодонный контейнер в форме лотка из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт размещается на подложке и оборачивается изолирующей его пластиковой пленкой. Для впитывания избыточной влаги под продукт можно поместить влагопоглощающую прокладку.
07	Подложка для упаковки в модифицированной атмосфере	Плоскодонный мелкий контейнер из полистирола или иного аналогичного полимера. Продукт помещают в подложку на влагопоглощающую прокладку, после чего подложку с продуктом оборачивают пластиковой пленкой, внутрь вводят газ. Упаковку заваривают для сохранения качества продукта.
08	Ящик	Контейнер с плоским дном и закрывающейся крышкой, изготовленный из картона, пластика или иного жесткого водонепроницаемого материала.
09	Коробка	Картонный контейнер с вложенным продуктом, который размещают внутри упаковочного контейнера. Коробка может: 1) иметь пропитанную и/или вощеную поверхность или 2) быть выстланной пластиковой пленкой или полиэтиленовым мешком. Коробку закрывают промышленным способом. При выборе этого вида упаковки покупатель также должен указать вид упаковочного контейнера, в который помещается коробка.
10-97	Коды не используются	

Код первичной упаковки (поле данных P2)	Категория	Описание
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	

5.3 Потребительская маркировка

На первичную упаковку может наноситься следующая потребительская маркировка:

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

5.4 Масса первичной упаковки

Масса содержимого первичной упаковки равна сумме масс содержащихся в ней единиц продукции, как это указано в пункте 5.1. Масса может также указываться в виде диапазона массы. В этом случае определение диапазонов массы, их применение и проверка должны согласовываться между покупателем и продавцом.

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

5.5 Вторичная упаковка

Вторичная упаковка используется для защиты и идентификации продукта во время перевозки. Во вторичной упаковке содержится несколько первичных упаковок.

Вторичная упаковка должна маркироваться в соответствии с требованиями страны назначения. Могут указываться следующие виды вторичной упаковки:

Код вторичной упаковки (поле данных P5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Коробка без вкладыша, невошенная	Контейнер из гофрированного картона. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
2	Коробка с вкладышем, невошенная	Контейнер из гофрированного картона с пластиковым вкладышем. Запечатывается липкой лентой, скобами или другими промышленными способами.
3	Коробка без вкладыша, вошенная	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 вошеное 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	

5.6 Масса вторичной упаковки

Масса вторичной упаковки определяется в килограммах в виде пятизначного числа с точностью до десятых долей (0000,0 кг). Допуски в отношении массы вторичной упаковки и диапазонов массы определяются покупателем и продавцом, как указано в пункте 5.1.

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

5.7 Формат кодирования тары и упаковки с мясом индейки

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

Поле данных	Описание	Раздел	Область кодирования
P1	Масса единицы продукции	5.1	0-9
P2	Первичная упаковка	5.2	00-99
P3	Маркировка первичной упаковки	5.3	0-9
P4	Масса первичной упаковки	5.4	0-9
P5	Вторичная упаковка	5.5	0-9
P6	Масса вторичной упаковки	5.6	00000-99999
