



**Экономический
и Социальный Совет**

Distr.
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/GE.11/2007/4
14 March 2007

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Шестнадцатая сессия,
Женева, 30 апреля - 3 мая 2007 года
Пункт 6 предварительной повестки дня

**ПРЕДЛОЖЕНИЕ О НОВОМ СТАНДАРТЕ ЕЭК ООН НА МЯСНЫЕ
СУБПРОДУКТЫ**

Представлено Совещанием Докладчиков*

Нижеследующий проект предложения о новом стандарте ЕЭК ООН на мясные субпродукты был подготовлен на совещании докладчиков, состоявшемся в Париже 30 и 31 октября 2006 года. Он призван служить дискуссионным документом для начала обсуждений в целях разработки нового стандарта на мясные субпродукты.

* Настоящий документ был представлен после истечения срока представления официальной документации Отделом торговли и лесоматериалов из-за ресурсных ограничений.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН МЯСНЫЕ СУБПРОДУКТЫ

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 Секретариатом ЕЭК ООН.

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

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

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

Приложение II содержит описание системы EAN/UCC со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН (включая мясные субпродукты).

Вид мяса	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
Мясо индейки	71
Мясные субпродукты	см. коды видов мяса

1.2 Сфера охвата

В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для мясных субпродуктов, 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 мясными субпродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.

Признается, что для осуществления международных поставок мясных субпродуктов 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, и 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 фотографии мясных субпродуктов для облегчения понимания соответствующих положений стандарта с целью обеспечения его широкого применения в международной торговле.

1.4 История принятия и публикации

По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества утвердила данный текст на своей xx сессии в ноябре 200x года (документ ECE/TRADE/C/WP.7/200x/xx).

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>.

2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

Мясные субпродукты должны быть:

- неповрежденными, с учетом товарного вида;
- без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани;
- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла)¹;
- без неприятного запаха;
- 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).

Удаление и подготовку мясных субпродуктов осуществляют с достаточной осторожностью для сохранения целостности и товарного вида и избежания избыточных порезов.

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 мясных субпродуктов 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 подтверждаются.

3.2 Вид

Для мясных субпродуктов в поле данных 1, как это определено в 1.1, используется код xx.

3.3 Продукт/отруб

Код мясных субпродуктов из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, приводится в главе 5.

3.4 Охлаждение и заморозка

Мясные субпродукты могут поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде. В зависимости от используемого метода покупатель и продавец могут устанавливать допуски по весу. Окружающая температура на протяжении всей цепочки поставки должна быть такой, чтобы обеспечивать единообразную внутреннюю температуру продукта следующим образом:

Код для охлаждения и заморозки (поле данных 4)	Категория	Описание
1	Охлажденный	Продукт, который в течение всего времени вслед за его охлаждением после убоя сохранял температуру не ниже $-1,5^{\circ}\text{C}$ и не выше $+7^{\circ}\text{C}$
2	Замороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -12°C
3	Глубокозамороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала -18°C
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	

3.5 Происхождение продукции

3.5.1 Отслеживание

Для получения данных о происхождении продукции в соответствии с требованиями покупателя необходимы системы отслеживания. Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации мясных субпродуктов, картонной тары и отрубов 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 в разделе 3.10.

3.5.2 Категории мяса

Код категории мяса (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	Категория конкретно не указывается.
1	Говядина	
2	Не используется	
3	Свинина	
4	Баранина	
5	Козлятина	
6	Лама/Альпака	
7	Не используется	Телятина?
8	Конина	
9	Прочие категории	

3.5.3 Система выращивания

Покупатель может специфицировать систему выращивания. В любом случае система выращивания должна 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 не указывается.
1	Главным образом в помещениях	Методы выращивания, которые опираются на содержание в помещениях.
2	Ограниченный выпас	Методы выращивания, которые опираются на ограниченный доступ к свободному выпасу.
3	Пастбищный выпас	Методы выращивания, которые опираются на доступ к свободному выпасу.
4	Органическая	Методы выращивания, которые соответствуют законодательству страны-импортера в отношении органического выращивания.
5-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых систем выращивания, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.4 Система откорма

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

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Кормление зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового режима.
2	Кормление фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторыми добавками зерна.
3	Кормление исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового режима.
4	Кормление молоком	Система откорма опирается на материнское молоко.
5	Рецептированное кормление	Система откорма, которая опирается на молоко или заменители молока.
6-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом.

3.5.5 Способы 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	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
3	Халалная	Необходимо обеспечить соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Любой другой способ убоя скота должен быть согласован между продавцом и покупателем.

3.5.6 Технология послеубойной обработки

Коды технологии послеубойной обработки (поле данных 9)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Шпарка	Промывка в воде при температуре 65-75°C
2	Бланширование	Помещение в воду при температуре 100°C на несколько минут
3	Варка и обесцвечивание	Помещение в воду при температуре 100°C на несколько минут с добавлением обесцвечивающего вещества
4	Удаление кишечного жира ¹	
5	Удаление кишечной слизи	
6	Удаление кишечного жира и слизи ¹	
7	Указывается конкретно	Технология послеубойной обработки мясных субпродуктов, согласованная между покупателем и продавцом
8 – 9	Коды не используются	

¹ Покупатель и продавец должны согласовать процент жира, остающегося на продукте.

ПРИМЕЧАНИЕ: Требования, применяющиеся на отдельных рынках, могут содержать конкретные положения, регулирующие удаление представляющих риск веществ.

3.6 Окраска мясных субпродуктов

Код окраски мясных субпродуктов (поле данных 10)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Указывается	Необходимо указать диапазон
2 – 9	Коды не используются	

Конкретные требования в отношении окраски в случае необходимости должны согласовываться между покупателем и продавцом и не охватываться системой кодирования.

3.7 Диапазоны изменения размера/веса мясных субпродуктов

Код диапазона размера/веса (поле данных 12)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Вес	Необходимо указать конкретный диапазон
2	Диаметр	Необходимо указать диапазон
3	Длина	Необходимо указать диапазон
4	Диаметр и длина	Необходимо указать диапазон
5	Вес и диаметр	Необходимо указать диапазон
6	Вес и длина	Необходимо указать диапазон
7	Вес, диаметр и длина	Необходимо указать диапазон
8	Указывается конкретно	Необходимо указать диапазон
9	Коды не используются	

3.8 Упаковка, хранение и транспортировка

3.8.1 Описание и положения

Расфасовка является первичной упаковкой продукта с использованием качественных материалов, пригодных для пищевых продуктов. Упаковка представляет собой вторичную упаковку, содержащую расфасованные продукты. Во время хранения и транспортировки мясо должно быть упаковано в соответствии со следующими минимальными требованиями:

- Охлажденные в упаковке или без нее
- Замороженные/глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов
- В соли или рассоле
- ИУ (индивидуально упакованные)
- Расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах, бочках)
- Уложенные навалом (например, слоями)
- Упакованные в вакууме
- Упакованные в измененной атмосфере
- Упакованные прочими способами

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

3.8.2 Значения кодов

Код для упаковки (поле данных 13)	Категория
0	Не указывается
1	Индивидуально упакованные
2	Отрубы - расфасованные навалом (в пластмассовых или воощеных картонных контейнерах)
3	Уложенные навалом (например, слоями)
4	Упакованные в вакууме
5	Упакованные в измененной атмосфере
6-8	Коды не используются
9	Прочие

3.9 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясных субпродуктов или на прикрепляемых к ним ярлыках

3.9.1 Обязательная информация

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

Информация	Расфасованное или упакованное мясо
Санитарная отметка	X
Номер бойни или номер партии	X
Дата убоя	
Дата упаковки	X
Наименование продукта	X
Информация о сроках хранения в соответствии с требованиями каждой страны ³	X
Информация о сроке годности согласно требованиям каждой страны	
Температура или метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокомороженное, в соли или рассоле	X
Условия хранения, например охлаждение 3.4	X
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце	X
Количество (число единиц)	X
Вес нетто	X

3.9.2 Дополнительные сведения

Дополнительные сведения 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).

³ Информация о сроке хранения указывается как "употребить до..." или "годен до..." в соответствии с требованиями каждой страны-импортера.

Примерами такой информации о продукции могут служить следующие сведения:

- Характеристики животных, систем выращивания и откорма
- Страна рождения
- Страна (страны) выращивания
- Страна убоя
- Страна (страны) упаковки
- Страна происхождения: в настоящем стандарте термин "страна происхождения" используют для обозначения того, что животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- Системы выращивания и переработки
- Количество (число единиц)
- Процедуры убоя и послеубойной обработки
- Дата убоя
- Номер бойни
- Условия хранения (помимо температуры)

3.10 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия

Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия качества/сорта/классификации продукта, определяемых покупателем стандартов и/или идентификации животных. Индивидуальные оценки соответствия и их сочетания могут быть выбраны следующим образом:

Оценка соответствия качества/сорта/классификации (Качество): третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия и используемый стандарт качества должны быть определены, как это указано в 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 выступающего в качестве третьей стороны

органа по оценке соответствия должно быть определено, как это указано в 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 животных или партии (Идентификация животных/партии): третья сторона удостоверяет, что данный продукт отвечает оговоренным требованиям. Название выступающего в качестве третьей стороны органа соответствия и требования должны быть определены, как это указано в 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 животных/партии (Идентификация животных/партии)
4	Оценка соответствия качества и торгового стандарта
5	Оценка соответствия качества и идентификации животных/партии
6	Оценка соответствия торгового стандарта и идентификации животных/партии
7	Оценка соответствия качества, торгового стандарта и идентификации животных/партии
8	Код не используется
9	Прочие категории

4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСНЫМ СУБПРОДУКТАМ

4.1 Определение кода

Код ЕЭК ООН для требований покупателя к мясным субпродуктам содержит 14 полей и 20 знаков (четыре знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, установленных в главе 3.

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	0 - 9
2	Продукт/отруб	3.3/5	0 - 9999
3	<i>Поле не используется</i>	-	00 - 99
4	Охлаждение и заморозка	3.4	0 - 9

№	Название	Раздел	Диапазон значений
5	Категория	3.5.2	0 - 9
6	Система производства	3.5.3	0 - 9
7a	Система откорма	3.5.4	0 - 9
7b	<i>Поле не используется</i>	-	0 - 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 - 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9
10	Окраска субпродуктов	3.6	0 - 9
11	<i>Поле не используется</i>	-	0 - 9
12	Диапазон изменения веса/размера	3.7	0 - 9
13	Упаковка	3.8.2	0 - 9
14	Оценка соответствия	3.10	0 - 9

4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и упакованного в вакуум сердца, сертифицированного третьей стороной, и подвергнутого послеубойной обработке, согласованной между покупателем и продавцом, находящегося в диапазоне изменения веса/размера по весу и полученного от крупного рогатого скота, выращенного на пастбище с фуражным кормлением.

Данному продукту присваивается следующий код: 99000000113200410152

№	Название	Требование	Раздел кода
1	Вид	Мясной субпродукт	99
2	Продукт/отруб	Сердце	0000
3	<i>Поле не используется</i>	-	00
4	Охлаждение и заморозка	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Говядина	1
6	Система производства	Пастбищная	3
7a	Система откорма	Фуражная	2
7b	<i>Поле не используется</i>	-	0
8	Способ убоя	Не указан	0
9	Технология послеубойной обработки	Прочие	4
10	Окраска субпродукта	Оговоренная	1
11	<i>Поле не используется</i>	Не указана	0
12	Диапазон изменения веса/размер	Указан вес	1
13	Упаковка	Вакуумная упаковка	5
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия	2

5. ОПИСАНИЯ СУБПРОДУКТОВ

5.1 Многоязычный индекс продуктов

Продукт	Английский	Страница	Французский	Русский	Испанский	Китайский
	Aorta			Аорта		
	Backbone			Позвоночник		
	Beef bone (Edible beef bones)			Говяжьи кости (съедобные говяжьи кости)		
	Body fat (Kidney – Pelvic – Heart fats)			Жировая обрезь (печёночный- тазовый-сердечный жир)		
	Bone marrow (Marrow bones)			Костный мозг (мозговые кости)		
	Brain			Мозг		
	Cartilage (Gristle)			Хрящи		
	Cheeks			Щековины		
	Chops			Губы		
	Diaphragm membrane			Мембрана диафрагмы		
	Feet			Ножки		
	Gall bladder			Жёлчный пузырь		
	Hampe			Щуп		
	Head			Голова		
	Heart			Сердце		
	Intestines			Кишки		
	Kidney			Почки		
	Large intestines			Толстые кишки		
	Larynx (Gullet)			Калтык		
	Leg tip (Ankle joint)			Путовый сустав		
	Ligamentum nuchae (Paddywhack)			Связка выйная		
	Liver			Печенка		
	Lung			Легкое		
	Mammary glands			Вымя		
	Marrow (Bone marrow)			Костный мозг		
	Membrane			Мембрана		
	Muzzle			Морда		
	Neck bone (Neck vertebrae)			Шейные позвонки		
	Neck trimmings (Neck meat)			Шейная обрезь		
	Pancreas gland (Gut bread)			Поджелудочная железа		
	Paunch			Рубец		
	Paunch			Рубец		
	Paunch			Рубец		

Продукт	Английский	Страница	Французский	Русский	Испанский	Китайский
	Paunch			Рубец		
	Pizzel (Penis)			Фаллос		
	Skirt			Диафрагма		
	Skirt membrane			Мембрана диафрагмы		
	Slackness and Heart			Сердце и легкие		
	Small intestines			Тонкие кишки		
	Spinal cord			Спинальный мозг		
	Tail			Хвост		
	Testicles			Яички		
	Thymus			Зобная железа		
	Tongue			Язык		
	Tongue, filets de racine			Язык, корневое филе		
	Tongue, long cut			Язык, длинный отруб		
	Tongue, root			Язык, корень		
	Tongue, short cut			Язык, короткий отруб		
	Tongue, swiss cut			Язык, швейцарский отруб		
	Trachea			Трахея		

5.2 Описание мясных субпродуктов

[Описания будут включены в окончательный документ, как и в случае других стандартов]

1. Аорта
2. Позвоночник
3. Говяжьи кости (съедобные говяжьи кости)
4. Жировая обреза (печеночный - кишечный - сердечный жиры)
5. Костный мозг (мозговые кости)
6. Мозг
7. Хрящи
8. Щеквины
9. Ребра
10. Мембрана диафрагмы
11. Ножка
12. Желчный пузырь
13. Щуп
14. Голова
15. Сердце

16. Кишки
17. Почки
18. Толстые кишки
19. Калтык
20. Путовый сустав
21. Путовые связки
22. Печень
23. Легкое
24. Вымя
25. Костный мозг
26. Мембрана
27. Морда
28. Шейные позвонки
29. Шейная обреза
30. Поджелудочная железа
31. Рубец
32. Фаллос
33. Диафрагма
34. Мембрана диафрагмы
35. Легкие и сердце
36. Тонкие кишки
37. Спинной мозг
38. Хвост
39. Яички
40. Зобная железа
41. Язык
42. Язык, корневое филе
43. Язык, длинный отруб
44. Язык, корень
45. Язык, короткий отруб
46. Язык, швейцарский отруб
47. Трахея

Приложение I: Адреса

<p>United Nations Economic Commission for Europe (UNECE)</p> <p>Европейская экономическая комиссия Организации Объединенных Наций (ЕЭК ООН)</p>	<p>Agricultural Standards Unit Trade and Timber Division Palais des Nations CH-1211 Geneva 10 SWITZERLAND</p> <p>Tel: +41 22 917 1366 Fax: +41 22 917 0629 E-mail: agristandards@unece.org http://www.unece.org/trade/agr</p>
<p>France</p> <p>Франция</p>	<p>Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes Cité Administrative, Bd de la Liberté - CS92104 Rennes Cédex 9 CP 35021 FRANCE</p> <p>Tel: +33 2 99 29 76 00 Fax: +33 2 99 29 80 05 E-mail: alain.boismartel@dgccrf.finances.gouv.fr</p>
<p>Poland</p> <p>Польша</p>	<p>Ministry of Agriculture and Rural Development 30 Wspolna St. 00-930 Warsaw Poland</p> <p>Tel: +48 22-623 2061 Fax : +48 22-623 2300 Email : joanna.trybus@minrol.gov.pl</p>
<p>United States Department of Agriculture (USDA)</p> <p>Министерство сельского хозяйства США</p>	<p>Agricultural Marketing Service Livestock and Seed Program 1400 Independence Ave., S.W. Washington D.C. 20250 0249 UNITED STATES</p> <p>Tel: +1 202 720 5705 Fax: +1 202 720 3499 E-mail: Justin.Ransom@usda.gov http://www.ams.usda.gov</p>

AUS-MEAT Ltd	9 Buchanan Street South Brisbane 4101 Queensland AUSTRALIA Tel: +61 7 3361 9200 Fax: +61 7 3361 9222 E-mail: ausmeat@ausmeat.com.au http://www.ausmeat.com.au
GS1 International	Blue Tower Avenue Louise, 326 BE 1050 Brussels BELGIUM Tel: +32 2 788 7800 Fax: +32 2 788 7899 http://www.gs1.org/contact/

Приложение II: Система кодирования

1. Цель системы GS1

Система GS1 широко используется в мире для совершенствования связи между покупателями, продавцами и третьей стороной - органами по оценке 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 хода), 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 используют 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.

Контактные адреса для GS1 включены в приложение I.

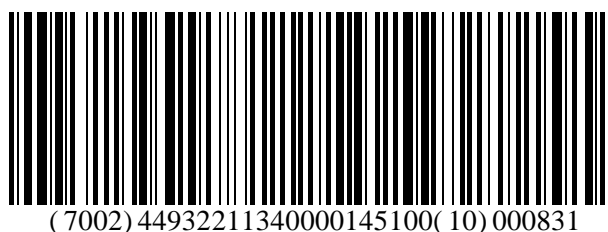
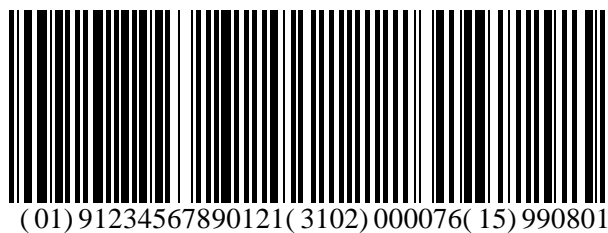
2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

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 морские контейнеры наряду с другой информацией о продукте (см. пример 1).

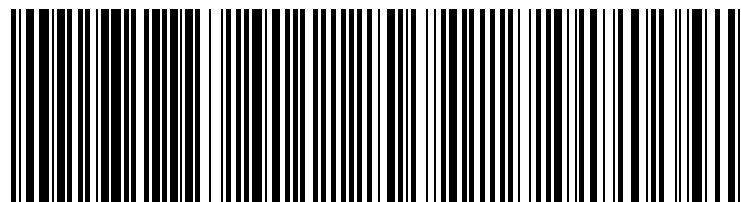
Определения ЕЭК ООН, касающиеся отрубов, также предложены для использования поставщиками в качестве атрибута глобальной системы классификации продуктов ГССД. Благодаря этому поставщики смогут использовать код ЕЭК ООН на отрубы, с тем чтобы в глобальном масштабе появилась возможность указывать информацию о разделке каждого продукта, имеющего ГНТП в ГССД. После определения поставщиком все заинтересованные покупатели будут иметь точную информацию о разделке каждого продукта, принятой ЕЭК ООН и опубликованной в ГССД (см. пример 2).

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. Использование прикладного идентификатора ЕЭК ООН в символах штрихового кода

[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ как в стандарте на баранину]

- 1) Покупатель делает заказ с использованием стандарта ЕЭК ООН и схемы кодирования.

[рисунок]

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

[рисунок]

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

[рисунок]

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

[рисунок]

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

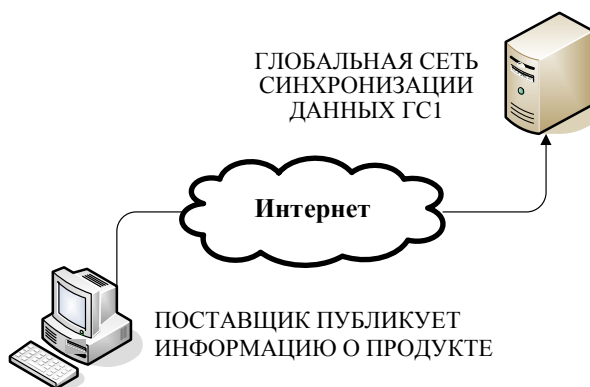
[рисунок]

Пример 2:

4. Использование определений отрубов ЕЭК ООН в ГССД

[Соответствующие рисунки необходимо оформлять таким образом, чтобы они соответствовали стилю рисунков, использованных в примере 1]

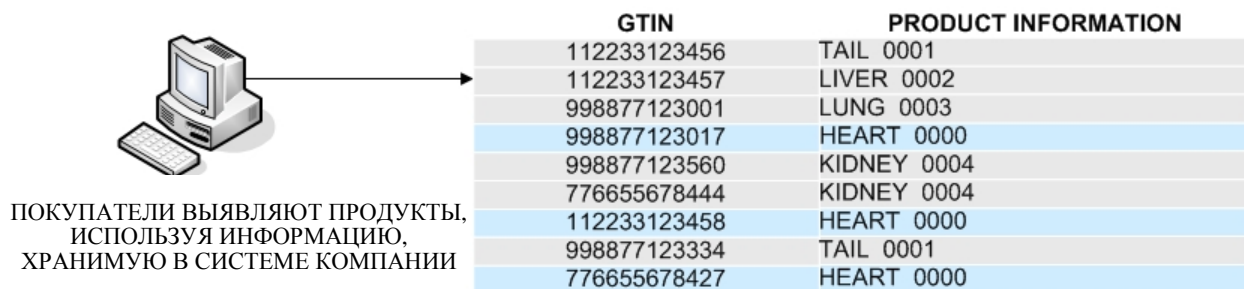
1) Поставщики публикуют или обновляют информацию о продукте в ГССД и используют принятое ЕЭК ООН надлежащее определение отруба с целью выяснения характера разделки продукта с использованием атрибута ГССД, относящегося к отрубам.



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



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



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

