



ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо

Семнадцатая сессия,
Женева, 28-30 апреля 2008 года
Пункт 5 предварительной повестки дня

ПЕРЕСМОТР СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН НА ЯЙЦА И ПРОДУКТЫ ИЗ ЯИЦ

Яйца куриные пищевые в скорлупе

Документ представлен секретариатом

Настоящий проект стандарта подготовлен консультантом ЕЭК ООН в соответствии с решением Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества начать работу по пересмотру стандартов на яйца и яичные продукты (документ ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, параграф 35).

СТАНДАРТ ЕЭК ООН EGG-1,
касающийся сбыта и контроля товарного качества
ЯИЦ КУРИНЫХ ПИЩЕВЫХ В СКОРЛУПЕ

СОДЕРЖАНИЕ

	Параграф	Стр.
I. ВВЕДЕНИЕ		3
A. Стандарты ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые.....	1 – 3	3
B. Сфера охвата.....	4 – 7	3
C. Определения, принятые в стандарте	8 – 20	4
II. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ		5
A. Минимальные требования	21 – 23	5
B. Классификация	24 – 32	5
III. ВЕС ЯИЦ	33 – 34	8
IV. ДОПУСКИ ПО КАЧЕСТВУ И ВЕСУ	35 – 36	8
V. ОБРАБОТКА ЯИЦ.....	37	8
VI. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ.....		8
A. Отслеживание происхождения продукта	38	8
B. Система содержания	39	9
C. Система откорма	40	9
VII. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ		10
A. Маркировка яиц.....	41 – 53	10
B. Маркировка упаковок	54 – 58	12
VIII. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТРЕБОВАНИЙ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ	59 – 62	13
IX. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ.....	63 – 70	13
X. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ЯЙЦАМ.....		14
A. Определение кода.....	71	14
B. Пример	72 – 73	14

I. ВВЕДЕНИЕ

A. Стандарты ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые

1. Цель стандартов ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые заключается в упрощении торговли путем предоставления рекомендаций по использованию международного языка в отношениях между продавцом и покупателем. Этот язык используется для описания яиц, поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для передачи информации и ведения электронной торговли.

2. Поскольку тексты стандартов регулярно обновляются, производителям яиц, считающим, что в них необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается уведомить об этом секретариат ЕЭК ООН. Изменения, на которые следует незамедлительно обратить внимание, публикуются на вебсайте ЕЭК ООН:

<http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>

3. В системе кодирования ЕЭК ООН (раздел X) для яиц используется следующий код:

Вид яиц	Код ЕЭК ООН (поле данных 1)
Яйца куриные пищевые	80

B. Сфера охвата

4. В настоящем стандарте рекомендуется международная терминология для яиц куриных пищевых и требования к ним. Он предоставляет покупателям выбор относительно сортировки, упаковки, маркировки и других характеристик яиц, поступающих в международную торговлю. Странам рекомендуется создать систему контроля качества яиц.

5. Для оценки соответствия продукции требованиям настоящего стандарта покупатели могут прибегать к услугам независимой беспристрастной третьей стороны.

6. Для осуществления международных поставок яиц должны соблюдаться нормы пищевой гигиены и ветеринарного контроля. 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.

7. В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, рекомендуемые правительствам способы сохранения качества продукции и правила пищевой гигиены. Следует принимать во внимание *Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус*,

являющиеся авторитетными международными источниками в отношении санитарно-гигиенических требований¹.

С. Определения, принятые в стандарте

8. Настоящий стандарт относится к яйцам в скорлупе, предназначенным для непосредственного потребления человеком и для использования в пищевой или других отраслях промышленности.
9. Источником происхождения яиц являются куры-несушки и куры-несушки родительского стада, содержащиеся на фермах, функционирующих на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении пищевой безопасности и контроля.
10. **Яйца** - это яйца в скорлупе, небитые, неинкубированные, невареные, полученные от кур вида *Gallus gallus*, пригодные для непосредственного потребления человеком и для использования в пищевой или других отраслях промышленности.
11. **Свежие яйца** - это яйца, которые не были вымыты или очищены сухим способом и которые собирают не менее раза в неделю, упаковывают и сортируют не позднее чем в первый рабочий день по прибытии на упаковочную станцию. Сроки хранения свежих яиц ограничены.
12. **Охлажденные яйца** - это яйца, которые были охлаждены в помещениях с искусственно поддерживаемой температурой от 0⁰С до +5⁰С.
13. **Консервированные яйца** - это яйца с холодильной обработкой или без нее, с использованием газовой смеси, состав которой отличен от состава атмосферного воздуха, или яйца подвергнутые какой-либо иной консервирующей обработке.
14. **Слегка загрязненные яйца** - это яйца, имеющие поверхностное загрязнение, занимающее не более 1/8 общей поверхности скорлупы, или же несколько загрязнений, в общей сложности занимающих не более 1/16 общей поверхности скорлупы. В обоих случаях эти загрязнения не должны содержать кровяных включений, а содержимое яиц должно оставаться чистым.
15. **Яйца с трещинами скорлупы** - это яйца с повреждениями скорлупы, видимыми невооруженным глазом, но без повреждения подскорлупной оболочки.
16. **Битые яйца** - это яйца, имеющие трещины скорлупы и разрывы подскорлупных оболочек, приводящие к обнажению содержимого.
17. **Инкубационные яйца** - это яйца со времени их закладки в инкубатор.
18. **Посторонние материалы** - это материалы органического или неорганического происхождения, находящиеся в содержимом яиц.

¹ В странах Европейского Сообщества регламенты (ЕС) No 852/2004 и (ЕС) No 853/2004, касающиеся гигиенических требований к пищевым продуктам, применимы и к яйцам.

19. **Партия яиц** - это яйца, поступившие с одного и того же производства или упаковочного центра, с одной и той же датой снесения яйца или датой минимального срока действия или датой упаковки, упакованные в одинаковые контейнеры, того же самого метода сельского хозяйства, и в случае сортировки яиц, одного класса качества и категории веса, погруженные на одно и то же транспортное средство и представленные один раз для целей контроля.

20. **Обозначение недели** - число, показывающее порядковый номер недели, в течение которой было произведено яйцо. Число может относиться к полной неделе, начиная с понедельника, но может использоваться и для обозначения недели с полуночи среды предшествующей недели. Недели нумеруются в каждом году последовательно, начиная с 1 и до 52/53. Неделю, на которую приходится первое января, обозначают единицей.

II. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ

A. Минимальные требования

21. Куриные яйца должны быть:

- (i) неповрежденными
- (ii) с чистой скорлупой (допускается незначительное загрязнение скорлупы яиц класса В)
- (iii) без посторонних материалов в содержимом
- (iv) без какого-либо запаха и/или привкуса (допускается легкий запах холодильной камеры для яиц класса В, подвергнутых холодильной обработке, и легкий запах консервированных яиц класса В, обусловленный способом обработки)
- (v) без чрезмерной поверхностной влажности.

22. В нижеследующих подразделах описываются требования, которые могут определяться покупателем к яйцам пищевым куриным, а также коды для использования в рамках системы кодирования ЕЭК ООН.

23. Дополнительные требования, не учтенные кодом (например, при использовании кода 9 - «прочие») или вносимые в описание продукта или упаковки в виде уточнения, должны согласовываться между покупателем и продавцом и документально подтверждаться.

B. Классификация

24. Яйца разделяют по использованию на два класса:

Класс А или «свежие» яйца - для непосредственного потребления человеком.

Класс В - для использования в пищевой или других отраслях промышленности. Яйца этого класса можно направлять только на переработку в пищевые или непищевые продукты.

25. Код продукта в зависимости от класса указывается следующим образом:

Код использования (поле данных 2)	Класс	Описание
0	Не указывается	
1	Класс А	Продукт для непосредственного потребления человеком
2	Класс В	Продукт для использования в пищевой или других отраслях промышленности
3-9	Коды не используются	

С. Класс А

26. Класс А по уровню качества подразделяется на две категории:

Класс А, категория «Экстра». Продукты, относящиеся к этой категории, должны быть высшего качества. К ним относятся яйца, у которых:

- (i) скорлупа и кутикула - нормальной формы, чистые и неповрежденные
- (ii) воздушная камера - высотой не более 4 мм в момент упаковки, неподвижная
- (iii) желток - едва видимый, сферический, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение
- (iv) белок - светлый, чистый и прозрачный
- (v) зародыш - развитие не выявляется
- (vi) посторонние материалы - не допускаются
- (vii) посторонний запах - не допускается
- (viii) срок годности - максимум 9 суток после снесения.

Класс А, категория I. Продукты, относящиеся к этой категории, должны быть хорошего качества. К ним относятся яйца, у которых:

- (i) скорлупа и кутикула - нормальной формы, чистые и неповрежденные
- (ii) воздушная камера - высотой не более 6 мм, неподвижная или допускается незначительная подвижность
- (iii) желток - едва видимый, сферический, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение
- (iv) белок - светлый, чистый и прозрачный
- (v) зародыш - развитие не выявляется
- (vi) посторонние материалы - не допускаются
- (vii) посторонний запах - не допускается
- (viii) срок годности - максимум 28 суток после снесения.

27. Яйца класса А должны предпочтительно храниться при постоянной температуре и не охлаждаться в помещениях с искусственно поддерживаемой температурой ниже 5°C перед продажей конечному потребителю. Охлажденными не считаются яйца, содержащиеся при температуре ниже 5°C при транспортировке в течение не более 24 часов или в помещениях розничной торговли в течение не более 72 часов.

28. Яйца класса А не подвергаются консервированию; их также нельзя мыть, чтобы не повредить скорлупу и кутикулу.

29. Яйца класса А, утратившие вышеуказанные характеристики, могут быть переведены в класс В.

D. Класс В

30. К классу В относятся яйца, пригодные для потребления человеком, но не удовлетворяющие требованиям класса А. Они используются в пищевой или других отраслях промышленности. К этому классу относятся яйца, у которых:

- (i) скорлупа - нормальной формы, неповрежденная, с легким загрязнением и незначительной деформацией. При этом загрязнения не должны содержать кровяных включений, а содержимое яиц должно оставаться чистым. При наличии национальных инструкций в отношении систем по мойке яиц и по согласованию между покупателем и продавцом допускается мойка загрязненных яиц специальными средствами без нанесения ущерба качеству
- (ii) воздушная камера - высотой не более 9 мм; допускается подвижность до 1/2 длины яйца
- (iii) желток - видимый, слегка уплощенный, подвижный
- (iv) белок - полупрозрачный
- (v) зародыш - развитие не выявляется
- (vi) посторонние материалы - не допускаются
- (vii) посторонний запах - не допускается.

31. Уровень качества указывается следующим образом:

Код уровня качества (поле данных 3)	Класс/Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Класс А, категория «Экстра»	Продукт высшего качества для непосредственного потребления человеком
2	Класс А, категория I	Продукт хорошего качества для непосредственного потребления человеком
3	Класс В	Продукт для использования в пищевой или других отраслях промышленности
4-8	Коды не используются	
9	Другие	Другой уровень или система качества, согласованные между покупателем и продавцом

32. Уровень качества должен отвечать требованиям страны-импортера. Если подобных норм не существует, определение уровня качества должно согласовываться между продавцом и покупателем.

III. ВЕС ЯИЦ

33. Яйца класса А должны быть отсортированы по весу. Яйцам присваиваются весовые категории XL, L, M, S в соответствии со следующими весовыми диапазонами:

Код веса (поле данных 4)	Категория	Описание		
		Вес яйца, г	Минимальный вес ста яиц, кг	Минимальный вес 360 яиц, кг
0	Не указывается			
1	XL - Очень большие	73 и более	7.4	26,64
2	L - Большие	от 63 до 73	6.4	23,04
3	M - Средние	от 53 до 63	5.4	19,44
4	S - Маленькие	менее 53	минимума нет	минимума нет
5-9	Не используются			

34. Сортировать по весу яйца класса В необязательно.

IV. ДОПУСКИ ПО КАЧЕСТВУ И ВЕСУ

35. Для яиц класса А допускается наличие, по количеству или весу, не более 5% на стадии упаковки и не более 7% на последующих стадиях сбыта, яиц, не соответствующих требованиям этого класса. Для категории «Экстра» нет допусков в отношении высоты воздушной камеры.

36. Для каждой весовой категории, указанной на упаковке партии яиц, допускается наличие не более 10% яиц из смежных категорий, причем не более 5% яиц из категории, следующей за более низкой смежной категорией.

V. ОБРАБОТКА ЯИЦ

37. Яйца класса В могут подвергаться искусственному охлаждению и консервированию различными способами, классифицируемыми следующим образом:

Код обработки (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Без обработки	Обработка не проводилась
2	Искусственное охлаждение	Продукт подвергнут искусственному охлаждению при температуре от 0°C до 5°C
3	Конкретный способ консервирования	Согласуется между покупателем и продавцом
4-9	Коды не используются	

VI. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ

A. Отслеживание происхождения продукта

38. Для предъявления, по требованию покупателя, данных о происхождении продукта необходимо наличие системы отслеживания производства продукта. Следует использовать поддающийся проверке метод идентификации продукции или партий

продукции на всех этапах производства. Протоколы отслеживания должны позволять обосновывать предъявляемые претензии, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия раздела VIII.

В. Система содержания

39. Покупатель может определять систему содержания кур:

Код системы содержания (поле данных 6)	Категория ²	Описание
0	Не указывается	
1	Неограниченный выгул	Куры содержатся в условиях свободного выгула
2	Напольная	Куры содержатся в обогреваемых и вентилируемых помещениях
3	Клеточная - 1	Куры содержатся в клетках с высокой плотностью посадки на единицу площади
4	Клеточная - 2	Куры содержатся в клетках с низкой плотностью посадки на единицу площади (усовершенствованные клетки)
5	Органическая ³	Куры содержатся в соответствии с нормами органической системы страны-импортера
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы по согласованию между продавцом и покупателем

С. Система откорма

40. Покупатель может определять систему откорма кур, которая должна соответствовать нормам страны-импортера. Если такие системы отсутствуют, система откорма согласовывается между покупателем и продавцом.

² Указываемый в маркировке способ содержания должен соответствовать нормативным положениям страны-импортера.

³ Органические системы содержания предусматривают конкретные системы откорма. Поэтому вариант "органическая" не повторяется в системах откорма.

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

Без РМ Без рыбной муки

Без ИЖП Без ингредиентов животного происхождения

Без АСР Без стимуляторов роста. Стимуляторы роста включают в себя антибиотики в дозах, превышающих дозы, рекомендованные в ветеринарных целях

Без ГМО Без продуктов, полученных с использованием генетически измененных организмов.

VII. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ

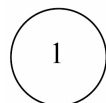
A. Маркировка яиц

41. Яйца классов «А» и «В» должны быть маркированы кодом производителя⁴, включающим: код системы содержания кур (в соответствии с разделом VI.B), двузначный алфавитный код страны происхождения⁵ по ISO 3166, а также национальный код производящего предприятия.

⁴ В странах Европейского Сообщества состав кода производителя регламентируется Директивой 2002/4/ЕС.

⁵ В настоящем стандарте термин «страна происхождения» используют для обозначения того, что производство, сортировка и упаковка яиц происходили в одной стране.

42. Маркировка яиц класса «А» должна также содержать обязательную информацию о:
- (i) классе и категории качества
 - (ii) весовой категории.
43. Маркировка яиц может также показывать:
- (i) номер упаковочной станции
 - (ii) название или логотип компании, которой принадлежит упаковочная станция
 - (iii) название бренда или торговую марку
 - (iv) дату снесения
 - (v) дату или неделю упаковки.
44. Отметка класса/категории яиц класса А должна представлять собой кружок диаметром не менее 12 мм, в котором проставляется латинская буква А высотой не менее 5 мм. Весовая категория яйца класса А отмечается цифрой высотой от 2 до 3 мм, помещаемой в кружок вышеуказанного размера.
45. Пример маркировки яиц класса А весовой категории 1 - XL:



46. Маркировка яиц класса В должна позволять легко отличать их от яиц класса А. Яйца класса В маркируют кружком диаметром не менее 12 мм, в котором проставляется латинская буква В высотой не менее 5 мм. Весовая категория отмечается цифрой высотой от 2 до 3 мм.

47. Пример маркировки яиц класса В весовой категории 2 - L:



48. Охлажденные яйца класса В маркируют равнобедренным треугольником с длиной каждой из сторон не менее 10 мм. Можно указать весовую категорию цифрой высотой 2-3 мм. Если яйца хранятся в холодильнике, маркировать их следует перед закладкой в холодильник.

49. Пример маркировки охлажденных яиц класса В весовой категории 3 - M:



50. Консервированные яйца класса В маркируют ромбом с диагоналями 16 и 7 мм. Можно указать весовую категорию цифрой высотой 2-3 мм. Эти яйца следует маркировать до консервирования. Однако для яиц, консервируемых извесью, эти отметки можно проставлять после окончания процесса консервирования.

51. Пример маркировки консервированных яиц класса В весовой категории 4 - S:



52. Маркировка яиц должна быть четкой и наноситься несмываемой, температуростойкой краской. Используемый краситель должен соответствовать требованиям, предъявляемым к красящим материалам, предназначенным для использования с продуктами питания человека.

53. Допускается не более 20% яиц с неразборчивой маркировкой.

В. Маркировка упаковок

54. Каждая упаковка должна содержать яйца только одной партии.

55. Без ущерба для национальных требований стран-импортеров проводимый ниже перечень содержит сведения, которые должны обязательно указываться на маркировке, наносимой на тару (большую упаковку) и на потребительскую упаковку яиц:

- (i) страна происхождения и код производителя
- (ii) код упаковочного центра (имя и адрес упаковщика и/или распределителя)
- (iii) ветеринарная/санитарная отметка
- (iv) класс/категория качества
- (v) весовая категория, вес в кг
- (vi) система выращивания
- (vii) система откорма
- (viii) количество упакованных яиц
- (ix) идентификационный номер отправляемой партии яиц
- (x) дата/период снесения
- (xi) дата или номер недели упаковки
- (xii) дата минимального срока годности
- (xiii) условия хранения, например: «Хранить при температуре не выше XX⁰ С».

56. На потребительских упаковках, содержащих яйца класса А категории «Экстра», должна быть проставлена дата снесения яиц. Упаковки должны быть заклеены полоской со словом «Экстра» («высший» или «свежее яйцо высшего сорта»). Полоску необходимо удалить в конце девятого дня с момента снесения яиц. Полоска не должна закрывать маркировку или повреждать ее при раскрывании упаковки.

57. На упаковки яиц класса В рекомендуется наклеивать полоски или этикетки, позволяющие быстро определить, что эти яйца не для непосредственного потребления человеком.

58. Значение кода производителя должно быть объяснено на упаковке.

VIII. ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ТРЕБОВАНИЙ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ

59. Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия определенных им требований. Можно использовать, по отдельности или в сочетании, следующие варианты оценки соответствия. При этом обязательно должны быть обозначены название удостоверяющего органа третьей стороны и используемый стандарт качества, как это указано в разделе II.A.

60. **Оценка соответствия требованиям классификации качества:** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества.

61. **Оценка соответствия требованиям торгового стандарта (торговых описаний):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня качества. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные требования, выполнение которых должно быть заверено после названия удостоверяющего органа третьей стороны.

62. **Оценка соответствия требованиям идентификации яиц/партии:** третья сторона удостоверяет, что данный продукт соответствует оговоренным требованиям.

Код оценки соответствия (поле данных 18)	Категория
0	Не указывается
1	Оценка соответствия требованиям качества
2	Оценка соответствия требованиям торговых описаний
3	Оценка соответствия требованиям идентификации яиц/партии
4	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний
5	Оценка соответствия требованиям качества и идентификации яиц/партии
6	Оценка соответствия требованиям торговых описаний и идентификации яиц/партии
7	Оценка соответствия требованиям качества, торговых описаний и идентификации яиц/партии
8	Код не используется
9	Прочие

IX. ПОЛОЖЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

63. Упаковка, включая внутреннюю, должна быть изготовлена из ударопрочного материала, должна быть сухой, чистой, неповрежденной и должна защищать яйца от посторонних запахов и от риска ухудшения качества.

64. Крупные упаковки, используемые для транспортировки и распределения яиц, включающие в себя внутренние упаковки, нельзя использовать повторно.

65. Яйца не обработанные следует хранить в чистых и сухих помещениях, в которых отсутствуют посторонние запахи, при температуре 5-20⁰С и относительной влажности воздуха 85-88 %. Минимальный срок годности яиц 28 дней с первого дня после снесения.

66. Охлажденные яйца следует хранить в помещениях с искусственно поддерживаемыми температурой от 0⁰С до +5⁰С и относительной влажности воздуха 85-88 %. Минимальный срок годности яиц - 90 дней с первого дня после снесения.

67. Сроки годности и условия хранения консервированных яиц согласовываются между покупателем и производителем.

68. Яйца в процессе транспортировки следует оберегать от загрязнения и от посторонних запахов, а также эффективно защищать от физических воздействий, погодных условий и света.

69. Яйца следует защищать от перепадов температур в процессе транспортировки и хранения.

70. Условия хранения перед отгрузкой и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическим и особенно температурным условиям для яиц и должны находиться в соответствии с требованиями импортирующей страны. Внимание обращается на положения *Соглашения ЕЭК ООН о международных перевозках скоропортящихся продуктов и о специальных транспортных средствах, предназначенных для этих перевозок* (ECE/TRANS/165).

Х. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ЯЙЦАМ

А. Определение кода

71. Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к куриным яйцам пищевым имеет 8 полей и 20 цифр (9 цифр не используются); он представляет собой комбинацию кодов, определенных в разделах II-VIII.

№	Наименование	Раздел	Диапазон значений
1	Вид яиц	II	00-99
2	Класс качества	II.B	0-9
3	Категория качества	II.B	0-9
4	Вес яиц	III	0 -9
5	Обработка яиц	V	0-9
6	Система содержания	VI.B	0-9
7	Система откорма	VI.C	00-99
8	Оценка соответствия	VIII	0-9

В. Пример

72. В нижеследующем примере приводится описание куриных яиц пищевых класса А категории «Экстра» массой L, без какой-либо дополнительной обработки, полученных от кур, выращенных в клетках - 2, без добавления в корм рыбной муки и ингредиентов

животного происхождения. Яйца должны быть только высшего качества, причем соответствие яиц требованиям качества и торговым описаниям должны сертифицироваться компанией, указанной покупателем.

73. Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования яиц: 8011214110000000004

№ поля данных	Наименование	Требование	Значение кода
1	Вид яиц	Яйца куриные пищевые	80
2	Класс качества	Класс А	1
3	Категория качества	«Экстра»	1
4	Вес яиц	L - Большие	2
5	Обработка яиц	Без обработки	1
6	Система содержания	Клеточная - 2	4
7	Система откорма	Без рыбной муки и ИЖП	11
8	Поле не используется	-	0
9	Поле не используется	-	0
10	Поле не используется	-	0
11	Поле не используется	-	0
12	Поле не используется	-	0
13	Поле не используется	-	0
14	Поле не используется	-	0
15	Поле не используется	-	0
16	Поле не используется	-	0
17	Поле не используется	-	0
18	Оценка соответствия	Оценка соответствия требованиям качества и торговых описаний	4