



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.
GENERAL

TRADE/WP.7/GE.11/2002/4
21 January 2002

RUSSIAN
Original: ENGLISH

ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ

КОМИТЕТ ПО РАЗВИТИЮ ТОРГОВЛИ, ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

Рабочая группа по разработке стандартов
на скоропортящиеся продукты и повышению качества

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо
Одиннадцатая сессия, 8-10 апреля 2002 года, Женева

Пункт 3 b) предварительной повестки дня

**Проект стандарта ЕЭК ООН на бараньи туши и отрубы
Проект раздела стандарта, в котором излагаются конкретные требования,
предъявляемые к баранине**

Представлено Австралией

Примечание Секретариата: В настоящем документе содержится проект раздела стандарта, в котором излагаются конкретные требования, предъявляемые к баранине, а также замечания, высказанные на прошлой сессии, и результаты ряда обсуждений, проведенных докладчиками в последующий период.

СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА МЯСО
РАЗДЕЛ 4А - КОНКРЕТНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К БАРАНИНЕ,
касающийся стандартизации, сбыта и товарного качества бараньих туш и отрубов,
поступающих в международную торговлю

4А.1.1.0 ПРЕДИСЛОВИЕ

О СОДЕРЖАНИИ

Настоящая публикация содержит раздел стандарта ЕЭК ООН на бараньи туши и отрубы, в котором излагаются конкретные требования, предъявляемые к баранине (раздел 4А).

Настоящий стандарт состоит из двух разделов:

Раздел 4А: Конкретные требования ЕЭК ООН к баранине

Раздел 4В: Описание бараньих туш и отрубов ЕЭК ООН

Эти два раздела в их полном объеме следует использовать вместе с общими требованиями.

Разработка международной терминологии для описания бараньих туш и отрубов, которая используется в настоящей публикации, осуществляется под эгидой Европейской экономической комиссии Организации Объединенных Наций.

В соответствии с рекомендацией Специализированной секции по разработке стандартов на мясо Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества утвердила данный текст в целях облегчения международной торговли. См. Trade/WP...

Для обеспечения полного соответствия продукции описанию мясных отрубов планируется разработать торговый знак ЕЭК ООН, который будет использоваться организациями, проверенными и сертифицированными аккредитованным органом.

Целью настоящего стандарта является описание всех продуктов из баранины, обычно поступающих в международную торговлю. Представителям торговых кругов, которые считают, что необходимо включить дополнительные наименования или что

существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться по адресу:

Foods Standard Officer
UN/ECE Trade Division
Palais des Nations, CH - 1211 Geneva 10, SWITZERLAND
Телефон: (41) 22 917 2450, факс: (41) - 22 917 0629
Электронная почта: agrstandards@unece.org

ЦЕЛЬ

Целью настоящего стандарта является определение и описание требований к товарному качеству и условиям сбыта бараньих туш и отрубов, поступающих в международную торговлю в качестве пригодных для употребления в пищу. Признается, что для осуществления трансграничных поставок баранины должны быть также соблюдены многие другие требования, связанные со стандартами на пищевые продукты или 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 разделе 4В настоящего стандарта представлены фотографии туш и отдельных товарных отрубов для лучшего понимания его положений с целью обеспечения его широкого применения в международной торговле.

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

Специализированная секция ЕЭК ООН по разработке стандартов на мясо хотела бы отметить вклад следующих делегаций в подготовку настоящей публикации.

Австралии	Испании
Австрии	Италии
Аргентины	Канады
Боливии	Китая
Бразилии	Литвы
Венгрии	МАКПТ
Германии	Нидерландов
Греции	Новой Зеландии
Европейского союза	Парагвая

Польши	Уругвая
Российской Федерации	Финляндии
Словакии	Франции
Соединенного Королевства	Швейцарии
Соединенных Штатов Америки	Японии

ОСТАВИТЬ МЕСТО

4A.1.2.0 СФЕРА ОХВАТА

Настоящий стандарт применяется к бараньим тушам и/или полученным при их разделке отрубам, которые реализуются как пригодные для употребления в пищу.

4A.1.3.0 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Целью настоящего стандарта является определение некоторых аспектов требований к качеству и разделке бараньих туш и отрубов, предназначенных для международной торговли.

В стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является сохранение качества продукции после отправки и которые содержат рекомендации для правительств по некоторым аспектам пищевой гигиены, маркировки и другим вопросам, выходящим за рамки настоящего стандарта. Стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус являются авторитетными международными источниками для консультации в отношении санитарно-гигиенических требований.

4A.1.4.0 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Указываемые ниже требования рассматриваются в Общих требованиях к стандартам для мясных туш и отрубов, относящихся к торговле всеми видами мяса млекопитающих:

Положения, касающиеся охлаждения и заморозки

Положения, касающиеся состояния мяса (1)

Положения в отношении оценки толщины жира в некоторых отрубках

Положения, касающиеся цвета мяса и жира и определения pH

Положения, касающиеся происхождения и производства

Положения, касающиеся упаковки, хранения и транспортировки

Информация о маркировке упаковок мяса, поступающих в продажу

Орган по оценке соответствия (2)

Система кодирования МАКПТ.СЕК.

(1): На некоторых рынках действуют особые правила в отношении удаления спинного мозга, нервной и лимфатической ткани. Поскольку эти правила регулярно пересматриваются, с требованиями отдельных рынков следует ознакамливаться до начала осуществления торговых операций.

(2): Этот аспект относится к аккредитованному сертифицирующему органу, действующему в соответствии с *Общими требованиями* по отдельным странам.

4A.1.4.1 Положения, касающиеся наружного жира

Наружный жир измеряется в соответствии с положениями, содержащимися в Общих требованиях. Настоящий стандарт предусматривает следующие категории толщины наружного жира в целях кодификации бараньих отрубов, поступающих в международную торговлю:

- не указано
- зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
- зачищенные, оголенные отрубы
- максимальная толщина жира 0-3 мм или как указано
- максимальная толщина жира 3-6 мм или как указано
- максимальная толщина жира 6-9 мм или как указано
- максимальная толщина жира 9-12 мм или как указано
- максимальная толщина жира 12-15 мм или как указано
- 15 мм и более как указано
- прочие категории

4A.1.4.2 Положения, касающиеся цвета мяса

Любые требования к оценке цвета постного мяса и жира подлежат согласованию между покупателем и продавцом.

4A.1.4.3 Положения, касающиеся происхождения и производства

Существует несколько альтернативных методов отслеживания происхождения продукции для удовлетворения требований покупателей.

Для отслеживания происхождения продукции необходимо использовать поддающийся проверке метод идентификации овец и баранов, туш, картонной тары и отрубов. Идентификационные номера должны применяться и точно регистрироваться для обеспечения связи между ними. В случае использования процедур отслеживания происхождения продукции они должны утверждаться органом по оценке соответствия, указываемым в пункте 4.8 Общих условий.

Одним из вариантов является система МАКПТ.СЕК, которая включает универсальные понятия, касающиеся отслеживания происхождения продукции, благодаря использованию многоотраслевых стандартов для идентификации продуктов, услуг и географических названий и передачи соответствующей информации. Организации могут использовать их в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей снабженческой цепи и для наблюдения за продвижением мясных продуктов из баранины от фермы до потребителя. С информацией об использовании системы МАКПТ.СЕК можно ознакомиться в руководстве "Отслеживание происхождения говядины", которое имеется в МАКПТ или в национальных организациях МАКПТ.

Адреса, по которым можно получить подробную информацию о системе МАКПТ.СЕК:

**МАКПТ
EAN International**

145 rue Royale
B-1000 Brussels
Belgium
Тел.: +32-2-227 10 20
Факс: +32-2-227 10 21
Электронная почта: info@ean.be

**Совет по единообразным кодам (СЕК)
Uniform Code Council**

Princeton Pike Corporate Centre
1009 Lenox Drive, suite 202
Laurenceville
New Jersey 08648
USA
Тел.: +1-609-620 0200
Факс: +1-609-620 1200

4A.1.4.3.1 Категория баранины

Стандарт предусматривает классификацию баранины по следующим категориям:

	Не указано	
	ЯГНЕНОК	Молодняк овец в возрасте до 12 месяцев или молодняк, не имеющий ни одного постоянного резца, рацион которого состоял преимущественно из молока или заменителей молока.
	ЯГНЕНОК	Молодняк овец в возрасте до 12 месяцев или молодняк овец, не имеющий ни одного постоянного резца.
	БАРАНЧИК ИЛИ ЯРКА	Молодой баран или овца, имеющие один, но не более двух постоянных резцов.
	ЯРОЧКА ИЛИ ВАЛУШОК	Овца или кастрированный баран, имеющие не более одного постоянного резца.
	ОВЦЕМАТКА	Овца, имеющая один или более постоянных резцов.
	ВАЛУХ	Кастрированный баран, имеющий один или более постоянных резцов.
	БАРАН	Взрослый некастрированный или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца.

На основе критериев классификации отдельных стран могут быть определены другие категории баранины.

4A.4.3.2 Системы производства, откорма и идентификации животных

- **Не указано**
- **Интенсивные системы** представляют собой методы производства, включающие в себя применение ограниченных режимов выпаса, стойлового содержания и кормления животных. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.

- **Неинтенсивные системы** представляют собой методы производства, включающие в себя относительно неограниченный доступ к естественному корму, "**фуражу**", на протяжении большей части жизни животных. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
- **Органические системы** представляют собой методы производства, соответствующие международно признанным стандартам или национальным стандартам, если они являются более строгими. Конкретные стандарты должны определяться покупателем и продавцом.
- **Другие системы** должны быть описаны продавцом.

4A.1.4.3.3 Системы убоя

- **Не указано**
- **Обычная** - оглушение перед обескровливанием животных является признанной обычной системой.
- **Кошерная** - необходимо соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
- **Халалная** - необходимо соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота.
- **Другие** - продавец/покупатель должен конкретно указать любые другие методы убоя скота.

4A.1.4.3.4 Послеубойная обработка

- **Не указано**
- **Спецификация разделки** - если она необходима, то соответствующие требования должны быть согласованы в договорных условиях.
- **Электростимуляция** - если указывается этот метод, то параметры системы должны быть согласованы в договорных условиях.

- **Метод подвески туш** - если он отличается от традиционного метода подвески за ахиллово сухожилие, то необходимо конкретно указать требуемый метод.
- **Растяжка туши за шею** - указать, производилась или нет растяжка туши. Растяжка туши за шею и передние ноги производится для получения отрубов строго определенной формы, которую обеспечивает эта операция.
- **Режимы охлаждения** - если должна применяться определенная процедура охлаждения, то ее необходимо конкретно указать.
- **Процесс созревания** - необходимо указать любые конкретные требования.
- **Удаление спинного мозга** - в случае обнажения спинного мозга при продольной разделке туши или части туши его необходимо удалить.
- **Другие требования** - их необходимо конкретно указать.

1.4.3.5 Диапазон изменения веса туш мясных отрубов

- Не указано
- Необходимо указать конкретный диапазон изменения веса.

4A.1.4.4 СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ ДЛЯ БАРАНИНЫ

В приводимых ниже таблицах демонстрируется общее применение 20-значной системы кодирования ЕЭК ООН с 15 полями данных на основе схемы кодирования МАКПТ.СЕК для спецификаций видов баранины. Более подробная информация приводится в приложении.

**СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ В РАМКАХ СТАНДАРТА ЕЭК ООН
НА БАРАНИНУ**

Поле данных	Диапазон изменения кода	Установленное значение кода	Номер поля
Указывается в обязательном порядке			
Вид/сорт баранины	0-9	1	4
Розничный сортовой отруб	0 - 9999	0 - 9999	7
Охлаждение	0 - 9	1 - 3	11
Указывается факультативно - требуется отслеживание происхождения			
Категория (пол/тип/возраст)	0-9	0-8	2
Система откорма	0-9	0-5	3
Сертификация <ul style="list-style-type: none"> • сорт/классификация • сертификация третьей стороной • идентификация животных 	0-99	0-7	4
Системы убоя	0-9	0-4	5
Послеубойная обработка	0-9	0-1	6
Указывается факультативно - не требуется отслеживания происхождения			
Мраморность	0-9	0	9
Наружный жир	0-9	0-9	8
Цвет (мясо/жир)	0-99	00-01	10
Весовой диапазон	0-9	0-1	12
Упаковка	0-9	0-7	13
Резервное	000-999	не указано	14

4A.1.4.4.1 Установленные значения кодов на баранину

ПОЛЕ ДАННЫХ	УСТАНОВЛЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ КОДА	ОПИСАНИЕ КОДА
1	<i>Вид</i>	
	4	БАРАНИНА
2	<i>Категория</i>	
	1	не указано
	2	ЯГНЕНОК - молодой овец в возрасте до 12 месяцев или молодой овец, не имеющий ни одного постоянного резца, рацион которого состоял преимущественно из молока или заменителей молока
	3	ЯГНЕНОК - молодой овец в возрасте до 12 месяцев или молодой овец, не имеющий ни одного постоянного резца
	4	БАРАНЧИК ИЛИ ЯРКА - молодой баран или овца, имеющие не более двух постоянных резцов
	5	ЯРОЧКА ИЛИ ВАЛУШОК - овца или кастрированный баран, имеющий не более одного постоянного резца
	6	ОВЦЕМАТКА - овца, имеющая один или более постоянных резцов
	7	ВАЛУХ - кастрированный баран, имеющий один или более постоянных резцов
	8	БАРАН - взрослый некастрированный или кастрированный баран, имеющий более одного постоянного резца
<i>На основе критериев классификации отдельных стран могут быть определены другие категории баранины</i>		
3	Системы откорма	
	0	Не указано
	1	Интенсивная
	2	Экстенсивная
	3	Органическая
	4	Прочие
4	Сертификация	
	0	Не указано

	1	Конкретно указывается сорт/классификация
	2	Конкретно указывается сертификация третьей стороной
	3	Конкретно указываются данные о происхождении и производстве продукции
	4	Конкретно указываются сорт/классификация и сертификация третьей стороной
	5	Конкретно указываются сорт/классификация и данные о происхождении и производстве продукции
	6	Конкретно указываются сертификация третьей стороной и данные о происхождении и производстве продукции
	7	Конкретно указываются сорт/классификация, сертификация третьей стороной и данные о происхождении и производстве продукции
5	Системы убоя	
	0	Не указано
	1	Обычная - оглушение перед обескровливанием животных является признанной обычной системой
	2	Кошерная - необходимо соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
	3	Халалная - необходимо соблюдение соответствующих ритуальных процедур убоя скота
	4	Другие - продавец/покупатель должен конкретно указать любые другие методы убоя скота
6	Послеубойная обработка	
	0	Не указано
	1	Указывается конкретно
7	Четырехзначный цифровой код отруба, определенный в стандарте	
8	Толщина наружного жира	
	0	Не указано
	1	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
	2	Зачищенные, оголенные отрубы
	3	Максимальная толщина жира 0-3 мм или как указано

	4	Максимальная толщина жира 3-6 мм или как указано
	5	Максимальная толщина жира 6-9 мм или как указано
	6	Максимальная толщина жира 9-12 мм или как указано
	7	Максимальная толщина жира 12-15 мм или как указано
	8	15 мм и более или как указано
	9	Прочие категории
9	Мраморность	
	0	Не указано
10	Цвет постного мяса и жира	
	00	Не указано
	01	Конкретно указывается другая система
11	Охлаждение и заморозка	
	0	Не указано
	1	Охлажденные продукты
	2	Замороженные продукты
	3	Глубокозамороженные продукты
12	Весовой диапазон	
	0	Не указано
	1	Указывается конкретно
13	Упаковка	
	0	Не указано
	1	Туши и четвертины - охлажденные в упаковке или без нее
	2	Туши и четвертины - замороженные/ глубокозамороженные в упаковке для защиты продуктов
	3	Отрубы - ИУ (индивидуально упакованные)
	4	Отрубы - упакованные навалом (в пластиковой или воценой упаковке)
	5	Отрубы - упакованные в вакууме (УВ)
	6	Отрубы - упакованные в измененной атмосфере (УИА)
	7	Отрубы - другие виды упаковки

4А.1.4.4.2 Пример кодификации:

С помощью 20-значного кода 15301016434000105000 характеризуется следующий продукт:

Поле 1 Вид = 4 (БАРАНИНА)

Поле 2 Категория = 5 (ягненок/ярочка или валушок)

Поле 3 Система откорма = 3 (органическая)

Поле 4 Сертификация = 0 (не указано)

Поле 5 Система убоя = 1 (традиционная)

Поле 6 Послеубойная обработка = 0 (не указано)

Поле 7 Отруб = 4910 (седло)

Поле 8 Наружный жир = 3 (толщина жира 3 мм)

Поле 9 Мраморность = 0 (не указано)

Поле 10 Цвет постного мяса и жира = 00 (не указано) (Равнозначное субъективное измерение)

Поле 11 Охлаждение и заморозка = 1 (охлажденное)

Поле 12 Код весового диапазона = 0 (не указано)

Поле 13 Код упаковки = 5 (вакуумная упаковка)

Поле 14 Резервные коды = 000

[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ]

1. Заказы покупателя с использованием стандарта ЕЭК ООН для схемы кодирования бараньих туш и отрубов.

[рисунок]

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

[рисунок]

3. Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов (СЕК/МАКПТ-128).

[рисунок]

4. Покупатель получает заказанный товар со сканированным штриховым кодом СЕК/МАКПТ-128, что позволяет обеспечить автоматическое обновление информации в коммерческих системах, системах материально-технического обеспечения и административных системах.

[рисунок]

5. Физический поток товаров, маркированных с помощью стандартов МАКПТ/СЕК, может быть увязан с информационным потоком путем использования процедур электронного обмена данными (сообщения ЭОД-МАКПТКОМК®).

[рисунок]
