



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2006/15  
14 September 2006

RUSSIAN  
Original: ENGLISH

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Шестидесят вторая сессия

Женева, 6-9 ноября 2006 года

Пункт б с) предварительной повестки дня

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА МЯСО ЛАМЫ/АЛЬПАКИ - ТУШИ И ОТРУБЫ\***

Записка секретариата

Специализированная секция по разработке стандартов на мясо согласовала на своей пятнадцатой сессии редакционные поправки к тексту Стандарта ЕЭК ООН на мясо ламы/альпаки - туши и отрубы. В настоящее время стандарт состоит из пяти глав с целью его согласования с другими стандартами на мясо\*\*.

Специализированная секция представит пересмотренный текст Стандарта ЕЭК ООН на мясо ламы/альпаки - туши и отрубы - Рабочей группе для утверждения. Затем секретариат подготовит публикацию стандарта.

---

\* Настоящий документ был представлен после истечения официального срока представления документа Отделом торговли и лесоматериалов по причине ресурсных ограничений.

\*\* Настоящий документ был ранее распространен под условным обозначением TRADE/WP.7/2004/4 (главы 1-5).

## СТАНДАРТ ЕЭК ООН НА МЯСО ЛАМЫ/АЛЬПАКИ - ТУШИ И ОТРУБЫ

### СОДЕРЖАНИЕ

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

**СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)**

	<u>Стр.</u>
<b>3.11 Информация, которая должна указываться на товарных единицах мясной продукции или на прикрепляемых к ним ярлыках .....</b>	<b>16</b>
3.11.1 Обязательная информация .....	16
3.11.2 Прочие сведения о продукции .....	16
<b>3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия .....</b>	<b>17</b>
<b>4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ ЛАМЫ/АЛЬПАКИ .....</b>	<b>18</b>
<b>4.1 Определение кода .....</b>	<b>18</b>
<b>4.2 Пример .....</b>	<b>19</b>
<b>5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ .....</b>	<b>20</b>
<b>5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов .....</b>	<b>20</b>
<b>5.2 Отрубы мяса ламы .....</b>	<b>21</b>
5.2.1 Необваленные отрубы .....	21
5.2.2 Отрубы задней четвертины (обваленные).....	23
5.2.3 Отрубы передней четвертины (обваленные).....	26
5.2.4 Субпродукты .....	27
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ I: АДРЕСА .....</b>	<b>28</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ II: СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1 .....</b>	<b>29</b>
<b>1. Цель системы GS1 .....</b>	<b>29</b>
<b>2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1 .....</b>	<b>29</b>
<b>3. Применение данной системы в цепочке поставок .....</b>	<b>31</b>

## **СТАНДАРТ ЕЭК ООН МЯСО ЛАМЫ/АЛЬПАКИ – ТУШИ И ОТРУБЫ**

### **1. ВВЕДЕНИЕ**

#### **1.1 Стандарты ЕЭК ООН на мясные продукты**

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

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

Дополнительную информацию см. на вебсайте ЕЭК ООН:

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

Приложение II содержит описание системы GS1 со специальным прикладным идентификатором для внедрения кодов ЕЭК ООН.

<b>Вид/сорт мяса</b>	<b>Код вида</b>
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

## 1.2 Сфера охвата

- 1) Настоящий стандарт охватывает продукты, полученные из видов *Lama glama* и *Lama* расо. В нем рекомендуется международная терминология для сырых (необработанных) туш и отрубов ламы/альпаки, поступающих в продажу в качестве пригодных для употребления в пищу человеком. Он предоставляет покупателям широкий выбор вариантов обработки, упаковки и расфасовки мяса и оценки соответствия на основе добросовестной практики торговли мясом и мясопродуктами, предназначенными для продажи на международном рынке.
- 2) Признается, что для осуществления международных поставок туш и отрубов ламы/альпаки 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.
- 3) 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

- 1) Контрагенты обязаны поставлять продукцию, соответствующую всем договорным и спецификационным требованиям, при этом для обеспечения соответствия им рекомендуется создать систему контроля качества.
- 2) 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 туш и отдельных товарных отрубов для облегчения понимания соответствующих положений стандарта.

### 1.4 История принятия и публикации

- 1) По рекомендации Специализированной секции Рабочая группа по разработке стандартов на скоропортящиеся продукты и повышению качества (в настоящее время Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества) утвердила текст первого издания настоящего стандарта на своей шестидесятой сессии (см. документ TRADE/WP.7/2004/10).
- 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:  
<http://www.unece.org/trade/agr/standards.htm>.

## 2. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- 1) Все мясо и мясопродукты должны быть получены от животных, убой которых производился на предприятиях, регулярно функционирующих в соответствии с действующими нормами относительно пищевой безопасности и инспекции пищевых продуктов
- 2) Туши/отрубы должны быть:
  - неповрежденными, с учетом товарного вида
  - без видимых кровяных сгустков или остатков костной ткани

- без видимых посторонних веществ (например, грязи, частиц древесины и металла)<sup>1</sup>
- без неприятного запаха
- без обширного загрязнения кровью
- без торчащих или сломанных костей, которые точно не указаны
- без ушибов, оказывающих физическое воздействие на продукт
- без следов ожогов, вызванных замораживанием<sup>2</sup>.

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

### **3. ТРЕБОВАНИЯ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ**

В нижеследующих подразделах изложены требования, которые могут определяться покупателем, вместе с их значениями кодов, которые будут использоваться в рамках системы кодирования ЕЭК ООН для требования покупателя к мясу ламы/альпаки (см. главу 4).

#### **3.1 Дополнительные требования**

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

---

<sup>1</sup> По требованию покупателя мясная продукция может подвергаться проверке на предмет обнаружения металлических частиц.

<sup>2</sup> 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).

### 3.2 Вид

Для ламы в поле данных 1, как это определено в 1.1.2, используется код 60.

### 3.3 Продукт/отруб

Для ламы/альпаки код продукта из четырех цифр, включаемый в поле данных 2, приводится в главе 5.

### 3.4 Охлаждение и заморозка

Мясо может поставляться в охлажденном, замороженном или глубокозамороженном виде. В зависимости от используемого метода охлаждения/замораживания допуски по массе продукта согласуются между покупателем и продавцом. 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 $-12^{\circ}\text{C}$
3	Глубокозамороженный	Продукт, температура которого в течение всего времени после его заморозки не превышала $-18^{\circ}\text{C}$
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 животных, туш, картонной тары и отрубов ламы/альпаки 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 3.12.

### 3.5.2 Категории ламы/альпаки

Стандарт предусматривает классификацию лам и альпаки по пяти категориям.

Код категории ламы/альпаки (поле данных 5)	Категория
0	Не указывается
1	Молодой самец (некастрированный или кастрированный) или молодая самка моложе 2 лет
2	Кастрированный самец в возрасте от 2 до 5 лет
3	Самка-нетель в возрасте от 2 до 5 лет
4	Кастрированный самец старше 5 лет Некастрированный самец в возрасте от 2 до 5 лет
5	Самка или некастрированный самец старше 5 лет
6-8	Коды не используются
9	Прочие

### 3.5.3 Система выращивания

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

Код системы выращивания (поле данных 6)	Категория	Описание
0	Не указывается	Система 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 система откорма должна соответствовать действующим нормативным положениям страны-импортера. Если таких положений не существует, система откорма определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

Код системы откорма (поле данных 7)	Категория	Описание
00	Не указывается	
01	Кормление зерном	Зерно является преобладающим компонентом кормового режима
02	Кормление фуражом	Фураж является преобладающим компонентом кормового режима с некоторыми добавками зерна
03	Кормление исключительно фуражом	Фураж является единственным компонентом кормового режима
04-08	Коды не используются	
09	Прочие	Может использоваться для описания любых других систем откорма, согласованных между покупателем и продавцом

### 3.5.5 Способы убоя

Покупатель может специфицировать способ убоя, но этот способ должен согласовываться с действующими нормами страны-импортера. В отсутствие таких норм способ убоя определяется по согласованию между покупателем и продавцом.

Код способа убоя (поле данных 8)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Традиционная	Оглушение перед обескровливанием животных
2	Кошерная <sup>3</sup>	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	

<sup>3</sup> Животные семейства верблюжьих не рассматриваются в качестве кошерных.

### 3.5.6 Технология послеубойной обработки

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В нижеследующем перечне описываются некоторые общепринятые методы послеубойной обработки, которые могут согласовываться между покупателем и продавцом.

- снятие шкуры;
- электростимуляция;
- метод подвески туш;
- перевязывание пищевода;
- режимы охлаждения;
- процесс созревания.

### 3.6 Положения в отношении ограничений и оценки толщины жира в некоторых отрубях

Как правило, ламы являются животными без жировых отложений; поэтому какие-либо объективные критерии в данном случае не применяются. Покупатель может оговорить максимальную толщину жира для туш, полутуш и отрубов. В отношении жира допускаются следующие ограничения:

#### 3.6.1 Толщина жира

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
0	Не указывается
1	Зачищенные, оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки
2	Зачищенные, оголенные отрубы
3	Максимальная толщина жира - 0-3 мм
4	Максимальная толщина жира - 3-6 мм

Код толщины жира (поле данных 10)	Категория
5	Без почечного, подгрудного и тазового жира
6	Максимальная толщина - 0-3 мм и без почечного, подгрудного и тазового жира
7	Максимальная толщина - 3-6 мм и без почечного, подгрудного и тазового жира
8	Коды не используются
9	Прочие категории

**Примечание 1:** Место, на котором производится измерение толщины жира, подлежит согласованию между покупателем и продавцом (например, реберный бок). Информацию о расчете процента постного мяса см. раздел 3.8.

### 3.6.2 Обрезка

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

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

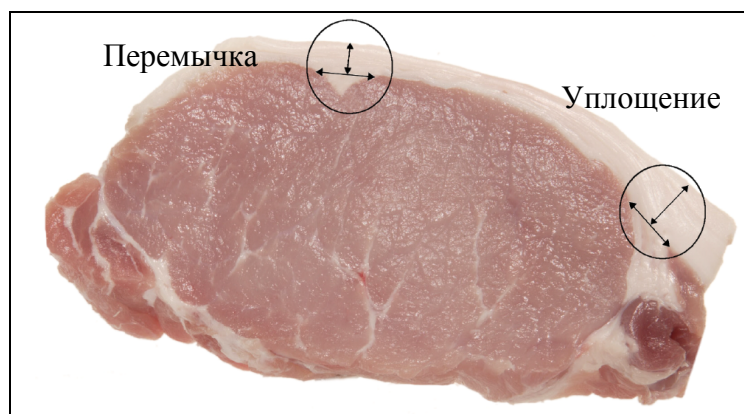


Рис. 1

Фактические измерения толщины (глубины) жира производятся на кромках отрубов путем прощупывания или надрезания облегающего поверхностного жира таким образом, чтобы установить фактическую толщину и учесть любое естественное углубление и любую линию сращения, которые могут повлиять на точность измерения. Когда мышца имеет естественное углубление или когда между прилегающими мышцами имеется жировая прослойка, измеряется только жир, который выступает над уровнем данных мышц (и называется уплотнением; см. рис. 1).

Однако в тех случаях, когда оговариваются ограничения по жиру для зачищенных/оголенных отрубов<sup>4</sup> или зачищенных/оголенных отрубов с удалением поверхностной оболочки<sup>5</sup>, то для оценки количества жира, расположенного над естественным углублением, и жировой прослойки между прилегающими мышцами, используется метод перемычки.

### 3.7 Система классификации мяса ламы/альпаки по качеству

Код системы качества мяса ламы/альпаки (поле данных 11)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Официальные стандарты	Классификации качества, опирающиеся на официальные стандарты страны-экспортера
2	Фирменные стандарты	Классификации качества, опирающиеся на стандарты продавцов
3	Отраслевые стандарты	Классификация качества, опирающаяся на общеотраслевые стандарты
4-8	Коды не используются	
9	Прочие	Прочие классификации качества, согласованные между покупателем и продавцом

<sup>4</sup> Зачищенные/оголенные отрубы: термин "зачищенный" подразумевает отделение поверхностного жира и мышц по линиям естественного сращения таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 1,0 дюйма (2,5 см) линии самого длинного среза и/или 0,125 дюйма (3 мм) по глубине в любой точке. Термин "оголенный" подразумевает удаление всего поверхностного жира таким образом, чтобы была обнажена мраморная поверхность отруба ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань"), а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 1,0 дюйма (2,5 см) по линии любого разреза и/или 0,125 дюйма (3 мм) по глубине в любой точке.

<sup>5</sup> Зачищенные/оголенные отрубы с удалением поверхностной оболочки: когда поверхностная оболочка ("серебристая пленка" или "голубоватая ткань") должна быть удалена (снята) таким образом, чтобы на постную часть приходилось по меньшей мере 90% поверхности отруба, а оставшийся "чешуйчатый" жир не превышал 0,125 дюйма (3 мм) по глубине.

### 3.8 Цвет мяса и жира, мраморность и показатель рН

**Примечание:** Мраморность мяса или межмышечная жировая прослойка является одним из критериев, обычно используемых для определения качества мяса. Поскольку мясо ламы является постным, система измерения мраморности мяса ламы/альпаки не существует.

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

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

### 3.9 Диапазон изменения веса туш и отрубов

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

### 3.10 Упаковка, хранение и транспортировка

#### 3.10.1 Описание и положения

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

### Туши, отделенные полутуши и четвертины

- Охлажденные, замороженные или глубокомороженые в упаковке или без нее

### Отрубы – охлажденные

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

### Отрубы - замороженные/глубокомороженые

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

Условия хранения до отгрузки и используемое для транспортировки оборудование должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию мяса (т.е. охлажденному, охлажденному в модифицированной атмосфере, замороженному или глубоко замороженному) и отвечать требованиям страны-импортера. 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).

#### 3.10.2 Определение кодов

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

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

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

#### **3.11.1 Обязательная информация**

Без ущерба для национальных требований или требований страны-импортера в нижеприводимой таблице перечисляется информация, которая должна указываться на товарных этикетках:

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

<b>Маркировочная информация</b>	<b>Туши, полутуши и четвертины</b>	<b>Мясо в упаковке или упакованное</b>
Санитарный штамп	X	X
Номер забоя или партии	X	X
Дата упаковки		X
Наименование продукта		X
Информация о сроке годности в соответствии с требованиями каждой страны		X
Метод хранения: охлажденное, замороженное, глубокозамороженное		X
Условия хранения		
Подробная информация об упаковщике или розничном торговце		X <sup>6</sup>
Количество (количество штук)		X <sup>6</sup>
Вес нетто		X <sup>6</sup>

#### **3.11.2 Прочие сведения о продукции**

Дополнительные сведения о продукции могут быть указаны на маркировке согласно национальным требованиям или требованиям страны-импортера, а также по запросу

---

<sup>6</sup> Эта информация может также указываться в сопроводительных документах.



покупателя или по решению перерабатывающего предприятия. 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 домашнее животное родилось, выращивалось, забивалось, подвергалось переработке/разделке и упаковке в одной и той же стране
- системы выращивания и переработки
- характеристики породы, систем выращивания и откорма
- системы убоя и технология послеубойной обработки
- дата переработки/упаковки
- качество/сортность/классификация
- рН постного мяса и цвет постного мяса и жира
- количество (количество единиц продукции)

### **3.12 Положения, касающиеся требований в отношении оценки соответствия**

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

**Оценка соответствия требованиям системы классификации качества/сортности (качество):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он отвечает требуемому уровню качества. Вопросы о том, кто выступит в качестве третьей стороны - авторитетного органа по оценке соответствия, а также используемый стандарт качества должны быть определены в соответствии с пунктом 3.1.

**Оценка соответствия торговому стандарту (торговый стандарт):** третья сторона осматривает продукт и удостоверяет, что он соответствует требованиям, определяемым покупателем, как это оговорено в настоящем торговом стандарте, за исключением уровня

качества. Название выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия должно быть определено в соответствии с пунктом 3.1. По своему усмотрению покупатель может указать конкретные определяемые покупателем требования, которые должны быть приведены после названия выступающего в качестве третьей стороны органа по оценке соответствия.

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

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

#### 4. СИСТЕМА ЕЭК ООН ДЛЯ КОДИРОВАНИЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К МЯСУ ЛАМЫ/АЛЬПАКИ

##### 4.1 Определение кода

Система ЕЭК ООН для кодирования требований покупателя к мясу ламы/альпаки содержит 14 полей и 20 знаков (два знака не используются) и представляет собой сочетание значений кодов, указываемых в главе 3.

Приложение II содержит описание системы кодирования GS1 с конкретным идентификатором для применения кодов ЕЭК/ООН.

№	Название	Раздел	Диапазон значений
1	Вид	3.2	60 (лама) 61 (альпака)
2	Продукт/отруб	3.3/5	0000 - 9999
3	Поле не используется	-	00 - 99
4	Охлаждение и замораживание	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	0 - 9
8	Способ убоя	3.5.5	0 - 9
9	Технология послеубойной обработки	3.5.6	0 - 9
10	Толщина жира	3.6.1	0 - 9
11	Системы классификации по качеству	3.7	0 - 9
12	Диапазон изменения веса	3.9	0 - 9
13	Упаковка	3.10.2	0 - 9
14	Оценка соответствия	3.12	0 - 9

#### 4.2 Пример

Приводимый ниже пример кодирования содержит описание охлажденного и индивидуально упакованного кубического рулета с максимальной толщиной жира 0,3 мм и оговоренным диапазоном изменения веса применительно к самке-нетели в возрасте от двух до пяти лет, выращенной на пастбище и откормленной фуражом, для убоя которой использовался традиционный метод, с применением системы официальных стандартов.

Данному продукту присваивается следующий код ЕЭК ООН для ламы/альпаки:  
**60012500133021031134.**

№	Название	Требование	Значение кода
1	Вид	Лама	60
2	Продукт/отруб	Кубический рулет	0125
3	Поле не используется	-	00
4	Охлаждение и замораживание	Охлажденный продукт	1
5	Категория	Самка-нетель	3
6	Система производства	Пастбищная	3
7	Система откорма	Фуражная	02
8	Способ убоя	Традиционный	1
9	Технология послеубойной обработки	Не указана	0
10	Толщина жира	0 - 3 мм максимум	3
11	Системы классификации	Не указана	1
12	Диапазон изменения веса	Официальные стандарты	1
13	Упаковка	Индивидуальная упаковка	3
14	Оценка соответствия	Оценка соответствия стандартам качества и торговым стандартам	4

## 5. ОПИСАНИЯ ТУШ И ОТРУБОВ

### 5.1 Многоязычный индекс для туш/отрубов

Item	New code	English	Page	French	Russian	Spanish
		<b>Bone-in</b>		<b>Avec os</b>	<b>С Костями</b>	<b>Con hueso</b>
0001	0010	Carcase		Carcasse	Туша	Canal
0002	0011	Side		Demi carcasse	Полутуша	Media canal
0004	0020	Forequarter		Quartier avant	Передняя четвертина	Cuarto delantero
0003	0030	Hindquarter		Demi rosbif court	Пистолетный отруб задней четвертины	Cuarto trasero
0005	0040	Neck		Collier	Шея	Cogote
0006	0041	Neck Chop			Шейное рагу	Chuleta de cogote
	0050	Shin			Голяшка	Brazuelo
0151	0051/ 0061	Palet chop			Чешуйчатое рагу	Chuleta de paleta
	0060	Shank			Рулька	Garrón
	0070	Butt			Оковалок	Rueda
	0080	Loin			Филей	Espinazo
0051	0081	Chop (loin chop)			Рагу	Chuleta
0130	0090	Ribs		Côtes	Реберная часть	Costillar
		<b>Boneless</b>		<b>Sans os</b>	<b>Без костей</b>	<b>Sin hueso</b>
0080	0121	Blade		Macreuse à bifteck + paleron	Лопатка (мякоть лопаточной части)	Paleta
0081	0122	Bolar Blade		Boule de macreuse	Основание лопатки	Centro de carnaza de paleta
0120	0123	Brisket point		Gros bout de poitrine sans os épluché	Край чельшка без декеля	Pecho corto sin tapa
0110	0124	Chuck tender		Jumeau à bifteck	Мякоть передка	Chingolo
0100	0125	Cube roll		Noix d'entrecôte	Рулет из спинной мякоти (Рулет из мясистой части спины)	Bife ancho sin tapa
0070	0131	Thin flank		Bavettes	Тонкая часть пашины	Vacío
0150	0152/ 0162	Shin/Shank		Jarret avant / jarret arrière sans os	Рулька/Голяшка передней/задней четвертины	Brazuelo/Garrón
0041	0171	Eye of rump		Coeur de rumsteck	Глазок костреца	Corazón de cuadril
0022	0172	Eye round		Rond de gîte noix	Глазок бедра	Peceto
0010	0173	Inside		Tende de tranche	Внутренняя часть бедра	Nalga de adentro
0011	0175	Inside (Denuded)		Tende de tranche sans dessus de tranche	Внутренняя часть без верха	Nalga de adentro sin tapa
0030	0175	Knuckle		Tranche grasse	Огузок	Bola de lomo

Item	New code	English	Page	French	Russian	Spanish
0020	0176	Outside		Semelle sans nerveux	Наружная часть	Nalga de afuera
0021	0177	Outside flat		Gîte noix	Плоский отруб наружной части	Cuadrada
0040	0178	Rump tail off		Rumsteck (sans aiguillette baronne)	КРЕСТЕЦ	Cuadril sin cola
0050	0181	Striploin		Faux-filet	Филейный край	Bife angosto
0060	0182	Tenderloin		Filet avec chaînette	Вырезка	Lomo
		<b>Fancy Meats</b>				
0210	0210	Kidney		Rognon	ПОЧКИ	Riñón

## 5.2 Отрубы мяса ламы

[Рисунок]

### 5.2.1 Необваленные отрубы

#### ЦЕЛЬНАЯ ТУША 0010

Включает все части скелетных мышц и костей, в том числе скакательный (tarus) и коленный (carpus) суставы, без головы.

##### Оговаривается:

- Хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового соединения
- Почки: удален почечный жир
- Диафрагма: удалена
- Вырезка: удалена
- Шейная часть: удалена

#### ПОЛУТУША 0011

Полутушу получают из цельной туши (0001). Шейная часть предварительно удаляется путем отсечения части между седьмым шейным и первым грудным позвонками. Туша продольно разрубается на две части, при этом разрубка производится по центру крестцовых, поясничных, грудинных и шейных позвонков.

##### Оговаривается:

- Почки: почечный жир удален
- Диафрагма: удалена
- Спинальный мозг: удален

**ШЕЙНАЯ ЧАСТЬ 0040**

Шейная часть состоит из всех шейных позвонков и прикрепленных к ним мышц; шейную часть получают из цельной туши (0010) путем отсечения части между седьмым шейным и первым грудным позвонками.

**Оговаривается:**

- Шейное сухожилие (Ligamentum nuchae): удалено

**ЗАДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0030**

Хвостовая часть полутуши (0011), полученная путем поперечного разруба позвоночника, производимого между двенадцатым ребром и первым поясничным позвончиком.

**Оговаривается:**

- В заднюю четвертину входит одно ребро
- Диафрагма: удалена
- Почки: почечный жир удален
- Хвост: отсечен в месте крестцово-копчикового соединения
- Спинной мозг: удален

**ПЕРЕДНЯЯ ЧЕТВЕРТИНА 0020**

Передняя часть полутуши (0011), полученная путем поперечного разруба позвоночника, производимого между двенадцатым ребром и первым спинным позвонком

**Оговаривается:**

- В переднюю четвертину входит 11 ребер
- Диафрагма: удалена
- Спинной мозг: удален

**РЕБРА 0090**

Ребра – это остающаяся после удаления грудинки (0123) часть ребер, которые отсекаются параллельно позвоночнику.

**Оговаривается:**

- Расстояние разруба от позвоночника

**РАГУ 0081**

Костное рагу вырубают из спинной части задней четвертины между первым и шестым поясничными позвонками; оно включает мышцу M. Longissimus dorsi и кости поясничных позвонков.

**Оговаривается:**

- Толщина кусков

**ЧЕШУЙЧАТОЕ РАГУ 0051/0061**

Чешуйчатое костное рагу получают из предплечья со всеми мышцами вокруг плечевой кости поперечным отрубом от кости предплечья.

**Оговаривается:**

- Толщина кусков чешуйчатого рагу

**ШЕЙНОЕ РАГУ 0041**

Шейное рагу получают из шейной части (0040) поперечным отрубом по шейным позвонкам.

**Оговаривается:**

- Толщина кусков шейного рагу

**5.2.2 Отрубы передней четвертины (обваленные)**

**ЩУП 0173**

Щуп представляет собой внутреннюю часть бедра задней четвертины. Он отделяется от огузка по линии естественного соприкосновения толстой пашины (0176) и межфалангового сустава (0175).

**Оговаривается:**

- Соединительные пленки (мембраны) и соединительные и волокнистые ткани: удалены

## **ТОЛСТАЯ ПАШИНА                    0176**

Пашины получают из внешней части бедра задней четвертины путем ее отделения от огузка задней четвертины по линиям естественного соприкосновения щупа (0173), межфалангового сустава (0175) и копытной мышцы (*M. gastrocnemius*).

## **ПЛОСКИЙ ОТРУБ НАРУЖНОЙ ЧАСТИ                    0177**

Плоский отруб наружной части представляет собой плоскую мышцу *M. gluteobiceps*; его получают из толстой пашины (0176) путем отсечения по линии естественного соприкосновения толстой пашины и мышцы глазка бедра (*M. semitendinosus*).

### **Оговаривается:**

- Жир и соединительные ткани: удалены

## **ГЛАЗОК БЕДРА                    0172**

Глазок бедра представляет собой *M. semitendinosus* внешней пашины (0176), остающийся после удаления наружного жира (0177) (*M. gluteobiceps*) по линии естественного соприкосновения.

### **Оговаривается:**

- Глазок бедра: полностью зачищен

## **МЕЖФАЛАНГОВЫЙ СУСТАВ                    0175**

Межфаланговый сустав - это часть огузка задней четвертины, состоящая из группы мышц (*M. quadriceps femoral*), которые крепятся к бедренной кости. Он отделяется от толстой пашины по линиям естественного соприкосновения. Коленная чашечка и сухожилия, на которых она крепится, удаляются.

### **Оговаривается:**

- Соединительная ткань: удалена
- [Надкостница]: удалена с бедренной кости

## **КРЕСТЕЦ                    0178**

Крестец состоит из группы мышц (*M. gluteus superficial, medius* и внутренней и верхней части *M. glutobiceps*), которые находятся в тазовой части и крепятся к тазобедренному суставу и крестцовым позвоночникам. Крестцовое мясо отделяется путем надреза по прямой линии в месте пояснично-крестцового соединения и еще одного



надреза от соединения крестца с тазобедренным суставом по направлению к краниальной точке бедренной кости (*trocante mayor*) и далее по линии естественного соприкосновения бедренных мышц *M. tensor fasciae latae* и *M. quadriceps femoral*.

**Оговаривается:**

- Окончание хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*): остается закрепленным

**КРЕСТЕЦ (ЗАЩИЩЕННЫЙ) 0171**

Филе крестца (зачищенного) получают из крестца (0178) путем удаления плоской мышцы.

**Оговаривается:**

- Окончание хвостовой мышцы (*M. tensor fasciae latae*): остается закрепленным
- Жир: удален

**ФИЛЕЙНЫЙ КРАЙ 0181**

Филейный край получают из задней четвертины (без ребер) путем надреза в месте пояснично-крестцового соединения и той части мышцы *M. Longissimus dorsi*, которая проходит вдоль спинных позвонков (с первого по шестой) и крепится к ним. Пашинная часть (хвост) удаляется по глазковому мясу на уровне 12-го ребра и параллельно к первому спинному позвонку.

**Оговаривается:**

- Расстояние, на котором пашинная часть снимается с глазкового мяса
- Получена в результате разделки задней четверти с одним ребром

**ВЫРЕЗКА 0182**

Вырезку (филе) получают из полутуши путем удаления целым куском мышц с брюшной поверхности спинных позвонков и боковой поверхности подвздошной кости. Малая поясничная мышца (*M. psoas minor*) остается на месте.

**ТОНКАЯ ПАШИНА 0131**

Тонкую пашину получают из задней четвертины (0003) путем надреза, идущего от поверхностного пахового лимфоузла через мышцу *M. rectus abdominus* по контуру огузка до 12-го ребра - по контуру этого ребра до вентральной поверхности.

### 5.2.3 Отрубы передней четвертины (обваленные)

#### **ЛОПАТКА                    0121**

Лопатка состоит из большой группы мышц, расположенных на внешней части лопаточной кости между плечевой костью и верхней частью лопаточного хряща. Она состоит в основном из *M. triceps brachii*, группы мышц *infraespinatus supraespinatus* (Мякоть передка 0124).

#### **БОЛАРНАЯ ЛОПАТКА                    0122**

Боларную лопатку получают из лопатки (0121) после удаления всех мышц, окружающих боларную группу мышц (*M. Triceps brachii*) и крепящихся к ней.

#### **КУБИЧЕСКИЙ РУЛЕТ                    0125**

Кубический рулет состоит из той части мышцы *M. Longissimus dorsi*, которая находится между первым грудным позвоночником и 12-м ребром включительно.

#### **Оговаривается:**

- Получен путем отруба от передней четвертины, состоящей из 11 ребер

#### **МЯКОТЬ ПЕРЕДКА                    0124**

Мякоть передка состоит из круглой (конической) мышцы, находящейся сбоку от лопаточной кости на краниальной стороне края лопатки, а именно мышцы *M. supraespinatus*. Жировое покрытие и соединительная ткань удаляются.

#### **ГРУДИНКА                    0123**

Грудинку получают из передней четвертины (0020) путем отруба, который начинается от первого ребра и грудины, проходит через середину пятого ребра и заканчивается на мечевидном хряще. Грудинка состоит из группы мышц, расположенных на груди и частях ребер.

**ГОЛЯШКА/РУЛЬКА**

**0152/162**

Голяшку/рульку получают из голенной части передних и задних ног, с которых обрезаются кожа и пленки. Также используется копытная мышца, которая срезается с нижней части ссека, и конусообразная мышца.

**5.2.4 Субпродукты**

**ПОЧКИ**

**0210**

Обработка почек предполагает вырезание кровеносных сосудов и снятие кожи; почечный жир частично удаляется.

## Приложение I

### АДРЕСА

<b>United Nations Economic Commission for Europe</b>	Agricultural Standards Unit
<b>Европейская экономическая комиссия</b>	Группа сельскохозяйственных стандартов
<b>Организации Объединенных Наций</b>	Отдел торговли и лесоматериалов
	Palais des Nations
	CH – 1211 Geneva 10
	SWITZERLAND
	Tel: +41 22 917 1366
	Fax: +41 22 917 0629
	E-mail: <a href="mailto:agristandards@unece.org">agristandards@unece.org</a>
	<a href="http://www.unece.org/trade/agr">http://www.unece.org/trade/agr</a>
<b>United States Department of Agriculture (USDA)</b>	Agricultural Marketing Service
<b>Министерство сельского хозяйства</b>	Livestock and Seed Program
<b>Соединенных Штатов Америки</b>	1400 Independence Ave., S.W.
	Washington D.C. 20250 0249
	UNITED STATES
	Tel: +1 202 720 5705
	Fax: +1 202 720 3499
	E-mail: <a href="mailto:Barry.Carpenter@usda.gov">Barry.Carpenter@usda.gov</a>
	<a href="http://www.ams.usda.gov/">http://www.ams.usda.gov/</a>
<b>AUS-MEAT Ltd</b>	9 Buchanan Street
	South Brisbane
	4101 Queensland
	AUSTRALIA
	Tel: +61 7 33 61 9200
	Fax: +61 7 33 61 9222
	E-mail: <a href="mailto:ausmeat@ausmeat.com.au">ausmeat@ausmeat.com.au</a>
	<a href="http://www.ausmeat.com.au">http://www.ausmeat.com.au</a>
<b>GS1 International</b>	Blue Tower
	Avenue Louise, 326
	BE 1050 Brussels
	BELGIUM
	Tel: +32 2 788 7800
	Fax: +32 2 788 7899
	<a href="http://www.gs1.org/contact/">http://www.gs1.org/contact/</a>
<b>Servicio Nacional de Sanidad Agropecuarie e Inocuidad Alimentaria de Bolivia (SENASAG)</b>	Av. Jose Natush s/n.
	Trinidad-Beni
	BOLIVIA
	Tel/Fax: +591 3 4628105/06/08
	E-mail: <a href="mailto:fpnarrieta@senasag.gov.bo">fpnarrieta@senasag.gov.bo</a>
	<a href="http://www.senasag.gov.bo">http://www.senasag.gov.bo</a>

## Приложение II

### СИСТЕМА КОДИРОВАНИЯ GS1

#### 1. Цель системы GS1

Данная система широко используется во всем мире для совершенствования связи между покупателями и продавцами и третьей стороной – компетентными органами по оценке соответствия. Она представляет собой систему идентификации и связи, которая была стандартизирована для использования в международной торговле. Она ведется GS1 International в сотрудничестве с национальными организациями GS1.

Эта система призвана содействовать преодолению ограничений, связанных с использованием индивидуальных систем кодирования различных компаний, отраслей промышленности и стран, а также повышению эффективности торговли и обеспечению учета интересов торговых партнеров. Ее применение повышает эффективность и четкость международной торговли и распределения товаров благодаря безошибочной идентификации товаров, услуг и местонахождения.

Идентификаторы GS1 могут быть представлены носителями информации (например, в виде символов штрихового кода), что обеспечивает их электронное считывание в процессе торговли. Стандарты GS1 также могут использоваться в электронном обмене данными (ЭОД).

Система GS1 также обеспечивает универсальный язык для отслеживания происхождения продукции путем использования многоотраслевых стандартов для идентификации товаров, услуг и местонахождения и передачи соответствующей информации. Эти стандарты могут использоваться организациями в целях отслеживания происхождения продукции в рамках всей цепочки поставок для наблюдения за продвижением мясных продуктов от ферм до розничной торговой сети.

Информация об использовании системы GS1 содержится в руководстве "Отслеживание происхождения говядины", за которым можно обратиться в GS1 International или ее национальные организации.

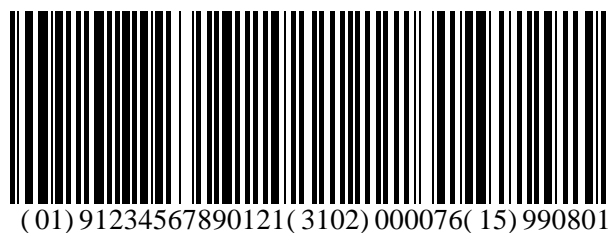
#### 2. Использование кода ЕЭК ООН в системе GS1

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.

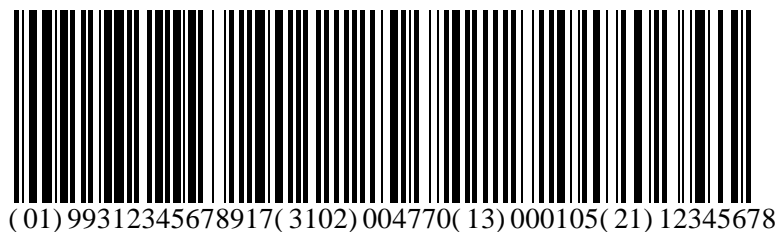
Код ЕЭК ООН, определенный в разделе 4.1, получил прикладной идентификатор GS1 (7002), содержащийся в символе штрихового кода GS1-128.

**Пример 1:**



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

**Пример 2:**



- (01) Глобальный номер товарной продукции (GTIN)
- (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 GTIN через сообщения электронного обмена данными (ЭОД).

### **3. Применение данной системы в цепочке поставок**

*[Соответствующие рисунки будут включены в окончательный документ, как и в случае других стандартов]*

*[Рисунок]*

- (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 (GTIN)).

*[Рисунок]*

- (3) Поставщик осуществляет поставку заказанных товаров покупателю. Товары маркируются с помощью стандарта штриховых кодов GS1-128.

*[Рисунок]*

- (4) Покупатели получают заказ и сканируют штриховой код GS1-128, что позволяет автоматическое обновление информации в коммерческих, логистических и административных процессах.

*[Рисунок]*

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

-----