



**ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
И СОЦИАЛЬНЫЙ СОВЕТ**

Distr.  
GENERAL

ECE/TRADE/C/WP.7/2009/14  
17 August 2009

RUSSIAN  
Original: ENGLISH, FRENCH and  
RUSSIAN

---

**ЕВРОПЕЙСКАЯ ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КОМИССИЯ**

**КОМИТЕТ ПО ТОРГОВЛЕ**

Рабочая группа по сельскохозяйственным стандартам качества

Пятьдесят шестая сессия  
Женева, 5-6 ноября 2009 года  
Пункт 3 а) предварительной повестки дня

**ТЕКСТЫ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ В КАЧЕСТВЕ НОВЫХ СТАНДАРТОВ ЕЭК ООН**

**Яйца куриные пищевые в скорлупе**

Записка секретариата

Настоящий проект стандарта был подготовлен в соответствии с решением Рабочей группы по сельскохозяйственным стандартам качества начать работу по пересмотру стандартов ЕЭК ООН на яйца и продукты из яиц (документ ECE/TRADE/C/WP.7/2007/27, пункт 35). Текст был обсужден на семинаре по стандартам на яйца и продукты из яиц, который состоялся в Нижнем Новгороде, Российская Федерация, в сентябре 2008 года. В нем учтены замечания Польши, Российской Федерации, Соединенных Штатов Америки и Европейской комиссии.

На своей восемнадцатой сессии в апреле 2009 года Специализированная секция по разработке стандартов на мясо подготовила окончательный вариант текста и представила его Рабочей группе на утверждение в качестве пересмотренного стандарта на испытательный срок в один год.

**СОДЕРЖАНИЕ**

	<i>Пункты</i>	<i>Стр.</i>
I. ВВЕДЕНИЕ.....	1 – 30	5
A. Стандарт ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые в скорлупе ...	1 – 3	5
B. Сфера охвата.....	4 – 7	5
C. Определения, используемые в стандарте .....	8 – 30	6
II. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ.....	31 – 42	9
A. Минимальные требования.....	31 – 33	9
B. Классификация .....	34	9
C. Класс А.....	35 – 38	10
D. Класс В.....	39 – 42	11
III. ВЕС.....	43 – 44	12
IV. ОБРАБОТКА ЯИЦ.....	45	13
V. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ .....	46 – 48	14
A. Отслеживание происхождения продукта.....	46	14
B. Система содержания.....	47	14
C. Система кормления.....	48	15
VI. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ.....	49 – 61	17
A. Маркировка яиц .....	50 – 56	17

**СОДЕРЖАНИЕ (продолжение)**

	<i>Пункты</i>	<i>Стр.</i>
В. Информация на транспортной упаковке .....	57 – 58	18
С. Информация на потребительской упаковке .....	59 – 61	19
VII. ДОПУСКИ.....	62 – 64	20
А. Допуски по качеству .....	62	20
В. Допуски по весу .....	63	20
С. Допуски в отношении маркировки.....	64	21
VIII. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ.....	65 – 71	21
IX. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТРЕБОВАНИЙ В ОТНОШЕНИИ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ .....	72 – 74	22
X. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ЯЙЦАМ .....	75 – 77	23
А. Определение кода.....	75	23
В. Пример.....	76 – 77	23

**СТАНДАРТ ЕЭК ООН EGG-1,****КАСАЮЩИЙСЯ СБЫТА И КОНТРОЛЯ ТОВАРНОГО КАЧЕСТВА ЯИЦ  
КУРИНЫХ ПИЩЕВЫХ В СКОРЛУПЕ****I. ВВЕДЕНИЕ****A. Стандарт ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые**

1. Цель стандарта ЕЭК ООН на яйца куриные пищевые состоит в упрощении процедур торговли путем разработки рекомендаций, касающихся международной терминологии для использования в отношениях между покупателем и продавцом. Эта терминология служит для описания яиц, поступающих в международную торговлю, и предусматривает систему кодирования для целей передачи информации и ведения электронной торговли.
2. Поскольку стандарт регулярно обновляется, производителям яиц и предприятиям, занимающимся торговлей яйцами, которые считают, что в него необходимо включить дополнительные наименования или что существующие наименования являются неточными или более не поступают в торговлю, предлагается обращаться в 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 (глава X) для яиц используется следующий код:

<b>Вид яиц</b>	<b>Код ЕЭК ООН (поле данных 1)</b>
Яйца куриные пищевые	80
Яйца технические	81

**B. Сфера охвата**

4. В настоящем стандарте рекомендуются требования к товарному качеству яиц куриных пищевых; на яйца технические настоящий стандарт не распространяется. Он предоставляет покупателям широкий выбор в отношении калибровки, упаковки, маркировки и других аспектов, касающихся яиц, которые поступают в международную торговлю. Странам рекомендуется создать систему контроля качества яиц.
5. С целью обеспечения соответствия продукции требованиям настоящего стандарта покупатели могут пользоваться услугами 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 настоящем стандарте содержатся ссылки на другие международные соглашения, стандарты и кодексы практики, целью которых является вынесение для правительств рекомендаций в отношении сохранения качества продукции и соблюдения правил пищевой гигиены. Следует принимать во внимание стандарты, руководящие принципы и кодексы практики Комиссии Кодекса Алиментариус, которые являются авторитетными международными источниками, касающимися санитарно-гигиенических требований<sup>1</sup>.

### **С. Определения, используемые в стандарте**

8. Настоящий стандарт распространяется на яйца куриные в скорлупе, пригодные для непосредственного потребления человеком и для использования в пищевой и/или пищевой промышленности.

9. Источником происхождения всех яиц должны являться куры-несушки или племенные куры-несушки, содержащиеся на фермах, которые функционируют на постоянной основе в соответствии с действующими нормами в отношении безопасности и контроля продуктов питания.

10. **Яйца** – яйца в скорлупе, помимо битых, инкубированных или термически обработанных, которые получают от кур вида *Gallus gallus* и которые пригодны для непосредственного потребления человеком или для производства яичных продуктов.

11. **Свежие яйца** – яйца, которые не были подвергнуты мойке или чистке до или после калибровки и которые не были обработаны с целью их сохранения или охлаждены в

---

<sup>1</sup> В частности, Кодекс практики гигиены в отношении яиц и продуктов из яиц Объединенной комиссии Кодекса Алиментариус ФАО/ВОЗ, САС/РСР 15-1976, принятый в 1976 году, с поправками 1978 года и в редакции 2007 года. В странах Европейского союза в отношении яиц также действуют положения № 852/2004 и № 853/2004, касающиеся гигиенических требований к пищевым продуктам.

помещениях или на предприятиях, где температура искусственно поддерживается на уровне  $< +5^{\circ}\text{C}$ . Свежие яйца собираются ежедневно<sup>2</sup>.

12. **Охлажденные яйца** – яйца, охлажденные в помещениях, где температура искусственно поддерживается на уровне  $\geq 0^{\circ}\text{C}$  и  $< +5^{\circ}\text{C}$ <sup>3</sup>.

13. **Яйца, обработанные с целью их сохранения** – яйца, охлажденные или неохлажденные, которые были обработаны с использованием газовой смеси, отличающейся по своему составу от атмосферного воздуха, или яйца, прошедшие какую-либо иную обработку с целью их сохранения.

14. **Технические (непищевые) яйца** – яйца, не предназначенные для потребления человеком.

15. **Незначительно загрязненные яйца** – яйца с поверхностным загрязнением, не превышающим 1/8 общей поверхности скорлупы, или с участками загрязнения, не превышающими в совокупности 1/16 общей поверхности скорлупы. В обоих случаях скорлупа должна быть без кровавых колец и помета.

16. **Треснувшие яйца** – яйца с видимыми невооруженным глазом повреждениями скорлупы, но с неповрежденной подскорлупной оболочкой.

17. **Битые яйца** – яйца с треснувшей скорлупой и поврежденной подскорлупной оболочкой и, соответственно, обнаженным содержимым.

18. **Инкубированные яйца** - яйца с момента их закладки в инкубатор.

19. **Посторонние вещества** - органические или неорганические вещества внутреннего или внешнего происхождения в содержимом яиц.

---

<sup>2</sup> В зависимости от национального законодательства частота сбора яиц может быть различной, однако он должен осуществляться не менее одного раза в неделю. В странах ЕС свежие яйца упаковываются и калибруются не позднее чем в первый рабочий день после их поступления в упаковочный цех. Предельный срок реализации и рекомендуемый срок потреблений (минимальный срок годности) свежих яиц являются ограниченными.

<sup>3</sup> Охлажденные яйца на рынок ЕС не допускаются.

20. **Товарная партия** - партия яиц из одного и того же места производства или упаковочного центра, снесенных в один и тот же день или имеющих одинаковый минимальный срок годности или дату упаковки, упакованных в одинаковую тару, произведенных с использованием одного и того же способа содержания несушек и, в случае калибровки, имеющих один класс качества, транспортируемых вместе и представляемых одновременно для целей контроля.
21. **Дата или период яйцекладки** - день, когда были снесены яйца. В случае использования периода, его отсчет начинается с первого дня недели.
22. **Предельный срок реализации** - максимальный период времени для продажи яиц конечному потребителю.
23. **Рекомендуемый срок потребления (минимальный срок годности)** - дата, до которой яйца сохраняют свои потребительские свойства при условии их надлежащего хранения.
24. **Потребительская упаковка** - упаковка, содержащая яйца класса А, исключая транспортную упаковку.
25. **Транспортная упаковка** - транспортная тара, используемая для целей транспортировки яиц и оптовой торговли ими.
26. **Конечный потребитель** - самый последний потребитель яиц, который не будет использовать их в рамках какой-либо операции или деятельности в пищевом секторе.
27. **Пищевая промышленность** - предприятия, производящие пищевые продукты, которые предназначены для потребления человеком, исключая предприятия общественного питания.
28. **Непищевая промышленность** - предприятия, производящие продукты, которые содержат яйца, но которые не предназначены для потребления человеком.
29. **Код производителя** - отличительное цифровое обозначение места производства.
30. **Отслеживание** - возможность отслеживать яйца и следить за их движением на всех этапах производства, обработки и сбыта.

## II. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К КАЧЕСТВУ

### A. Минимальные требования

31. Яйца должны быть:

- a) неповрежденными (нетреснувшими и небитыми) при просвечивании; треснувшие яйца допускаются в классе В
- b) без загрязненной скорлупы, за исключением яиц класса В
- c) без посторонних веществ, видимых при просвечивании
- d) без запаха (допускается легкий запах холодильной камеры для охлажденных яиц класса В и легкий запах, обусловленный методом обработки, для яиц класса В, обработанных с целью их сохранения)
- e) без поверхностной влажности.

32. В приводимых ниже разделах описываются требования, которые может определять покупатель пищевых яиц, а также подлежащие использованию коды ЕЭК ООН.

33. Дополнительные требования, которые не учтены в коде (например, в случае использования кода 9 "прочие") или которые предусматривают включение в описание продукта или упаковки дополнительных уточнений, согласовываются между покупателем и продавцом и подтверждаются соответствующими документами.

### B. Классификация

34. Яйца подразделяются на следующие два класса:

Яйца **Класса А** или "свежие" яйца - яйца, предназначенные для непосредственного потребления человеком или для использования в пищевой или непищевой промышленности.

Яйца **Класса В** - яйца, предназначенные для использования в пищевой или непищевой промышленности.



### С. Класс А

35. Яйца класса А подразделяются на две категории качества:

**Класс А, категория "Экстра свежие".** Продукты, относящиеся к этой категории, должны быть высшего качества, калиброваться, маркироваться и упаковываться в течение четырех дней после снесения и обладать следующими характеристиками:

- a) скорлупа и кутикула - нормальной формы, чистые и неповрежденные
- b) воздушная камера - высотой не более 4 мм в момент упаковки, неподвижная
- c) желток - видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение
- d) белок - светлый, чистый и прозрачный
- e) зародыш - развитие не выявляется
- f) предельный срок реализации - не более 9 дней после снесения яйца.

**Класс А, категория I.** Продукты, относящиеся к этой категории, должны быть хорошего качества, калиброваться, маркироваться и упаковываться в течение десяти дней после снесения и обладать следующими характеристиками:

- a) скорлупа и кутикула - нормальной формы, чистые и неповрежденные
- b) воздушная камера - высотой не более 6 мм, неподвижная, допускается лишь незначительная подвижность
- c) желток - видимый при просвечивании только как тень, без четких очертаний, чуть подвижный при переворачивании яйца и возвращающийся в центральное положение
- d) белок - светлый, чистый и прозрачный
- e) зародыш - развитие не выявляется

- f) предельный срок реализации - не более 21 дня после снесения яйца
- g) рекомендуемый срок потребления (минимальный срок годности) - не более 28 дней со дня снесения яиц.

36. Яйца класса А должны храниться и транспортироваться при постоянной температуре и перед продажей конечному потребителю не охлаждаться в помещениях, где температура искусственно поддерживается на уровне  $<+5^{\circ}\text{C}$ . Яйца, хранившиеся при температуре  $<+5^{\circ}\text{C}$  в течение не более 24 часов во время транспортировки или в течение не более 72 часов в торговых помещениях, охлажденными не считаются.

37. Яйца класса А не подвергаются обработке с целью их сохранения; во избежание повреждения скорлупы и кутикулы они также не подвергаются мойке и сухой чистке.

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

#### **D. Класс В**

39. К классу В относятся яйца, которые не отвечают требованиям, предъявляемым к классу А. Яйца класса В обладают следующими характеристиками:

- a) скорлупа - нормальной формы, неповрежденная, с незначительным загрязнением и, возможно, незначительной деформацией. Скорлупа должна быть без кровяных колец, а содержимое должно оставаться чистым. При наличии соответствующих национальных правил или договоренности между покупателем и продавцом загрязненные яйца могут подвергаться мойке и дезинфекционной обработке с помощью специальных методов, если только это не наносит ущерба их качеству
- b) воздушная камера - высотой не более 9 мм; допускается наличие подвижной полости до  $\frac{1}{2}$  длины яйца
- c) желток - видимый при просвечивании, слегка уплощенный и подвижный
- d) белок - полупрозрачный

е) зародыш - развитие не выявляется

40. Треснувшие яйца класса В могут использоваться для нужд пищевой и непищевой промышленности в течение одного дня после доставки на перерабатывающее предприятие и храниться в охлажденном виде при температуре  $\geq 0$  и  $< +5^{\circ}\text{C}$ .

41. Код качества является следующим:

Код качества (поле данных 3)	Класс/Категория	Описание
0		Не указывается
1	Класс А, категория "Экстра свежие"	Продукт высшего качества, предназначенный для непосредственного потребления человеком, для использования в пищевой и непищевой промышленности
2	Класс А, Категория I	Продукт хорошего качества, предназначенный для непосредственного потребления человеком, для использования в пищевой и непищевой промышленности
3	Класс В	Продукт, предназначенный для использования в пищевой или непищевой промышленности
4-8		Коды не используются
9	Прочие	Прочие уровни или системы качества, согласованные между покупателем и продавцом

42. Уровень качества должен соответствовать требованиям законодательства страны-импортера. Если такое законодательство отсутствует, определение уровня качества должно согласовываться между покупателем и продавцом.

### III. ВЕС

43. Яйца класса А калибруются по весу на категории XL, L, M или S с использованием следующих весовых диапазонов:

Код веса (поле данных 4)	Категория	Описание		
		Вес яйца, г	Минимальный вес 100 яиц, кг	Минимальный вес 360 яиц, кг
0	Не указывается			
1	XL - очень крупные	$\geq 73$	7,4	26,64
2	L - крупные	$\geq 63$ и $< 73$	6,4	23,04
3	M - средние	$\geq 53$ и $< 63$	5,4	19,44
4	S - мелкие	менее 53	Минимальный вес не применяется	Минимальный вес не применяется
5-9	Коды не используются			

44. Калибровка яиц класса В по весу не производится.

#### IV. ОБРАБОТКА ЯИЦ

45. Яйца класса В могут подвергаться искусственному охлаждению или обработке с целью их сохранения с помощью различных методов, категории которых приводятся ниже:

Код обработки (поле данных 5)	Категория	Описание
0	Не указывается	
1	Без обработки	Обработка не проводилась
2	Охлажденные	Продукт был охлажден и хранился при температуре $\geq 0^{\circ}\text{C}$ и $< +5^{\circ}\text{C}$

Код обработки (поле данных 5)	Категория	Описание
3	Метод обработки с целью сохранения	Конкретный метод обработки с целью сохранения, согласованный между покупателем и продавцом
4-9	Коды не используются	

## V. ПРОИСХОЖДЕНИЕ ПРОДУКЦИИ

### A. Отслеживание происхождения продукта

46. Для представления, по требованию покупателя, данных о происхождении продукции необходима система отслеживания продукта, основанная на поддающемся проверке методе идентификации продукции или партий продукции на всех соответствующих этапах производства. Протоколы отслеживания должны содержать достаточную информацию для обоснования предъявляемых претензий, а процедуры оценки соответствия должны согласовываться с положениями, касающимися требований в отношении оценки соответствия в главе IX.

### B. Система содержания

47. Покупатель может определять систему содержания:

Код системы содержания (поле данных 6)	Категория <sup>4</sup>	Описание
0	Не указывается	
1	Неограниченный выгул	Куры содержатся в условиях свободного выгула
2	Напольная система	Куры содержатся на полу

<sup>4</sup> Система содержания, указываемая в маркировке, должна соответствовать законодательству страны-импортера.

<b>Код системы содержания</b> (поле данных 6)	<b>Категория<sup>4</sup></b>	<b>Описание</b>
0	Не указывается	
3	Клеточная система	Куры содержатся в клетках
4	Органическая система <sup>5</sup>	Куры содержатся в соответствии с правилами ведения органического птицеводства, действующими в стране-импортере
5-8	Коды не используются	
9	Прочие	Может использоваться для описания любой другой системы содержания, согласованной между покупателем и продавцом

### С. Система кормления

48. Покупатель может определять систему кормления, которая должна соответствовать нормам, действующим в стране-импортере. Если таковые нормы отсутствуют, система кормления согласовывается между покупателем и продавцом.

<b>Код системы кормления</b> (поле данных 7)	<b>Описание</b>
00	Не указывается
01	Традиционная
02-09	Коды не используются
10	Без рыбной муки
11	Без рыбной муки и ИЖП

<sup>5</sup> Органические системы содержания предусматривают конкретные системы кормления. Поэтому вариант "органическая система" в разделе, посвященном системам кормления, не повторяется.

<b>Код системы кормления (поле данных 7)</b>	<b>Описание</b>
12	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР
13	Без рыбной муки, без ИЖП, без СР и без ГИО
14	Без рыбной муки и без СР
15	Без рыбной муки, без СР и без ГИО
16	Без рыбной муки и без ГИО
17-29	Коды не используются
30	Без ИЖП
31	Без ИЖП и без СР
32	Без ИЖП и без ГИО
33	Без ИЖП, без СР и без ГИО
34-49	Коды не используются
50	Без СР
51	Без СР и без ГИО
52-59	Коды не используются
60	Без ГИО
61-98	Коды не используются
99	Может использоваться для описания любой другой системы кормления, согласованной между покупателем и продавцом

Без ИЖП Без ингредиентов животного происхождения.

Без СР Без стимуляторов роста. К стимуляторам роста относятся антибиотики, помимо применяемых в ветеринарных целях, для которых период исключения определяется правилами страны-экспортера и страны-импортера.

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

## **VI. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ**

49. Маркировка продукции должна производиться в соответствии с кодами и стандартами Кодекса Алиментариус<sup>6</sup>.

### **А. Маркировка яиц**

50. Для определения требований к маркировке и отслеживанию происхождения, подлежащих выполнению страной-экспортером, должны использоваться правила страны-импортера.

51. Маркировка на яйцах должна быть четкой, несмываемой и термостойкой. Используемые для этих целей препараты должны соответствовать национальным требованиям страны-импортера к красящим веществам, допускаемым к применению на пищевых продуктах, которые предназначены для потребления человеком.

52. Яйца класса А маркируются до отправки с места производства или в первом центре упаковки кодом производителя<sup>7</sup>, включающим: код системы содержания (см. раздел В

---

<sup>6</sup> Кодекс практики гигиены в отношении яиц и продуктов из яиц Объединенной комиссии Кодекса Алиментариус ФАО/ВОЗ, САС/РСР 15-1976, принятый в 1976 году, с поправками 1978 года и в редакции 2007 года. Общий стандарт Кодекса в отношении маркировки расфасованных пищевых продуктов, CODEX STAN 1-1985 (Rev. 1-1991).

<sup>7</sup> В государствах - членах Европейского союза состав кода производителя регламентируется директивой Комиссии 2002/4/ЕС.



главы V), двухбуквенный код страны происхождения<sup>8</sup> согласно ISO 3166 и национальный код места производства.

53. Маркировка яиц класса А может также включать информацию о:

- a) классе и категории качества
- b) калибре по весу.

54. Отличительная отметка для яиц класса А может представлять собой латинскую букву "А" высотой не меньше 5 мм. Калибр яиц класса А по весу может обозначаться соответствующими для каждой весовой категории буквами высотой от 2 до 3 мм. Вместе с калибром может указываться соответствующий диапазон веса.

55. Ниже приводится пример маркировки яйца класса А калибра "XL".

A<sub>XL</sub>

56. В случае яиц класса В маркировка наносится на транспортную тару.

### **В. Информация на транспортной упаковке**

57. Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на наружной поверхности транспортной упаковки хорошо различимым и разборчивым шрифтом должны наноситься следующие сведения, которые должны оставаться на транспортной упаковке до извлечения яиц для их последующей калибровки, маркировки, упаковки или дальнейшей обработки:

- a) страна происхождения, название и физический адрес производителя (например, улица/город/район/почтовый адрес и страна, если она не является страной происхождения)
- b) код производителя и код упаковочного центра

---

<sup>8</sup> В настоящем стандарте термин "страна происхождения" используется для обозначения того, что производство, калибровка и упаковка осуществлены в одной и той же стране.

- c) количество яиц, весовая категория и/или их вес
- d) дата или период яйцекладки
- e) дата отправки
- f) слова "яйца охлажденные" в случае охлажденных яиц
- g) слова "яйца, обработанные с целью их сохранения" в случае яиц, обработанных с целью их сохранения
- h) слова "яйца технические" в случае яиц, которые не предназначены для потребления человеком или для использования в пищевой промышленности.

58. На упаковку с яйцами класса В, включая охлажденные яйца, яйца, обработанные с целью их сохранения, и технические яйца, рекомендуется прикреплять соответствующую ленту или этикетку с тем, чтобы было сразу видно, что эти яйца не предназначены для потребления человеком.

### **С. Информация на потребительских упаковках**

59. Без ущерба для национальных требований стран-импортеров на наружной поверхности потребительских упаковок хорошо различимым и разборчивым шрифтом должны наноситься следующие сведения:

- a) страна происхождения
- b) код производителя
- c) код упаковочного центра
- d) категория качества; на упаковках должны проставляться либо слова "класс А", либо буква "А", будь то отдельно или в сочетании со словом "свежие"
- e) количество яиц в упаковке
- f) калибр по весу
- g) дата или период яйцекладки

- h) предельный срок реализации
- i) рекомендуемый срок потребления (минимальный срок годности); указывается в маркировке в момент упаковки
- j) метод содержания
- k) особые условия хранения, например, рекомендация потребителям хранить яйца после покупки в охлажденном состоянии.

60. Слова "Экстра" или "Экстра свежие" могут использоваться в качестве дополнительного параметра обозначения качества на упаковках с яйцами класса А до девятого дня с момента яйцекладки. Упаковки должны быть опечатаны лентой со словами "Экстра" или "Экстра свежие". Эта лента должна быть снята через девять дней после даты яйцекладки, при этом в случае вскрытия упаковки маркировка должна оставаться четкой и неповрежденной. Импортёр может дать свое согласие на использование иных методов опечатывания упаковки с целью сохранения ее целостности.

61. Значение кода производителя должно поясняться на транспортной упаковке или внутри нее, а также на потребительской упаковке.

## **VII. ДОПУСКИ**

### **A. Допуски по качеству**

62. В товарной партии яиц класса А на стадии упаковки допускается наличие не более 5% яиц, не соответствующих требованиям, предъявляемым к этому классу. Для последующих стадий допуск составляет не более 7%. Каких-либо допусков в отношении высоты воздушной камеры в яйцах категории "Экстра" или "Экстра свежие" на стадии упаковки или импорта не предусмотрено.

### **B. Допуски по весу**

63. При упаковке товарной партии для каждого указанного калибра по весу допускается наличие не более 10% яиц, соответствующих калибрам по весу, смежным с указанным на упаковке, при условии наличия не более 5% яиц, соответствующих калибру, непосредственно предшествующему указанному.

### **С. Допуски в отношении маркировки**

64. При проверке товарных партий допускается наличие не более 20% яиц с неразборчивой маркировкой.

## **VIII. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ УПАКОВКИ, ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ**

65. Упаковка, включая потребительскую, должна изготавливаться из ударопрочного материала, быть сухой, чистой и неповрежденной, обеспечивать защиту яиц от посторонних запахов и снижать риск ухудшения различных параметров качества. Упаковка повторному использованию не подлежит.

66. Свежие яйца хранятся в чистых и сухих помещениях, в которых отсутствуют посторонние запахи, при температуре  $\geq +5^{\circ}\text{C}$  и  $< +20^{\circ}$  и относительной влажности воздуха от 85 до 88%.

67. Охлажденные яйца должны храниться в помещениях, где температура искусственно поддерживается на уровне  $\geq 0^{\circ}\text{C}$  и  $< +5^{\circ}\text{C}$ . При минимальном сроке годности в 60 дней со дня яйцекладки относительная влажность должна составлять 70%. При минимальном сроке годности в 90 дней относительная влажность должна составлять 85-88%.

68. Рекомендуемые сроки потребления (минимальные сроки годности) и условия хранения яиц, обработанных с целью их сохранения, согласовываются между покупателем и продавцом.

69. Во время транспортировки яйца следует оберегать от загрязнения и посторонних запахов, а также надлежащим образом защищать от физических воздействий, погодных условий и света.

70. Во время транспортировки и хранения яйца следует защищать от перепадов температуры.

71. Условия хранения до отгрузки и оборудование, используемое для транспортировки, должны соответствовать физическому и, в частности, термическому состоянию яиц 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 ([www.unecsc.org/trans/main/wp11/atp.html](http://www.unecsc.org/trans/main/wp11/atp.html)).

## **IX. ПОЛОЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ ТРЕБОВАНИЙ В ОТНОШЕНИИ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ**

72. Покупатель может запросить проведение третьей стороной оценки соответствия продукта оговоренным требованиям. В таких случаях название удостоверяющего органа третьей стороны и подлежащие использованию требования в отношении оценки должны согласовываться между покупателем и продавцом.

73. Удостоверяющий орган третьей стороны представляет запрашивающей стороне письменный отчет с изложением результатов оценки по каждому из согласованных элементов.

74. Оценка может быть ограниченной по своему охвату или же иметь всеобъемлющий характер с целью анализа соответствия требованиям, определенным в настоящем стандарте или в других оговоренных стандартах.

<b>Код оценки соответствия (поле данных 18)</b>	<b>Категория</b>
0	Не указывается
1	Оценка соответствия оговоренному стандарту
2	Оценка соответствия элементу(ам) оговоренного стандарта
3	Оценка соответствия элементам объединенного стандарта
4-8	Коды не используются
9	Прочие

## X. КОД ЕЭК ООН ДЛЯ ТРЕБОВАНИЙ ПОКУПАТЕЛЯ К ЯЙЦАМ

### А. Определение кода

75. Код ЕЭК ООН для обозначения требований покупателя к яйцам пищевым имеет 7 полей и 20 цифр (11 цифр не используются); он представляет собой комбинацию кодов, определенных в главах I-IX.

№	Название	Глава	Диапазон значений кода
1	Вид яиц	I	00-99
2	Класс качества	II	0-9
3	Калибр по весу	III	0-9
4	Обработка	IV	0-9
5	Система содержания	V, раздел B	0-9
6	Система кормления	V, раздел C	00-99
7	Оценка соответствия	IX	0-9

### B. Пример

76. В нижеследующем примере приводится описание яиц пищевых калибра L класса A категории "Экстра" без обработки, полученных от кур, которые содержатся в клетках и в рационе кормления которых отсутствует рыбная мука и ингредиенты животного происхождения. Яйца должны быть только высшего качества, причем оценка соответствия оговоренному стандарту производится компанией, указанной покупателем.

77. Данному продукту присвоен следующий код системы ЕЭК ООН для кодирования яиц: 80012131100000000001.

<b>Поле данных</b>	<b>Название</b>	<b>Требование</b>	<b>Значение кода</b>
1	Вид яиц	Яйца пищевые	80
2	Поле не используется	-	0
3	Класс качества	Класс А, категория "Экстра свежие"	1
4	Калибр по весу	L - крупные	2
5	Обработка	Без обработки	1
6	Система содержания	Клеточная	3
7	Система кормления	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 торговым описаниям	1

-----